

L'Isola Bergamasca ha il suo menù a chilometro 0: serata di gala al castello di Solza

di Redazione - 08 novembre 2017 - 16:01



Nella serata di martedì 7 novembre è stato presentato parte del lavoro che il distretto dell'Isola Bergamasca ha svolto in questi anni per trovare un **brand che rappresentasse l'Isola Bergamasca e che fosse legato allo sviluppo del turismo dell'Isola**. Come? Puntando l'attenzione sulle bellezze del territorio e sui prodotti enogastronomici locali per valorizzare il territorio.

L'associazione Promoisola, invece, ha ideato un progetto per la tutela e la valorizzazione della **varietà di mais "Nostrano Isola Bergamasca"**. Non solo mais, il progetto comprende la valorizzazione di prodotti locali quali salumi, formaggi, miele e vini. Da qui la **creazione di un menù ad hoc**.





Il menù, creato dallo **chef Graziano Foresti del ristorante “La Corte del Noce” di Villa d’Adda**, è stato realizzato interamente con prodotti del territorio dell’Isola Bergamasca stupendo i suoi commensali nelle serate di domenica 5 e martedì 7 novembre.

Domenica 5 novembre hanno avuto modo di poter provare in anteprima il menu 11 influencer che hanno condiviso la loro esperienza con i loro follower raggiungendo circa 500.000 contatti, estendendo così la conoscenza dei prodotti dell’isola a un numero altissimo di utenti.

Camera di Commercio e Promoisola, al termine della presentazione hanno consegnato il premio “Eccellenze isola bergamasca” all’agronomo Marco Bertolini per aver, con impegno e dedizione, “conservato, riproposto al territorio e trasmesso alle nuove generazioni” il mais nostrano.

Ecco il menù della serata:

Antipasto

Battuta di manzo dell’Azienda Agr. Micheli con cavolo cappuccio all’olio evo

Nosecc con crostino di polenta (Mais nostrano dell’Isola Bergamasca)

Salame e pancetta di cascina di Rigurida

Giardiniera casereccia

Primi piatti

Risotto con i formagei dell’Azienda Agr. Colombera di Sotto il Monte e caldarroste

Scrigno dell’isola (Fagottino di farina di castagne, funghi porcini, patate, con caprini di Tosi Filago)

Secondo piatto

Cappone Disossato al forno con tartufo nero di Bracca

Polentina di mais Nostrano Isola Bergamasca

Dessert

Zabaione caldo con Biscotti Santissimi di nostra produzione (farina di mais Nostrano Isola Bergamasca, farina di castagne e miele dell’Alveare di Bonacina)

Caffè

Vini

Vino spumante di qualità brut della cascina Drezza

Pinot nero Tassodine dell’Azienda Agr. Magni

Moscato Bianco Marinele dell’Azienda Agr. Sant’Egidio

Birra Amais del Birrificio Maspy