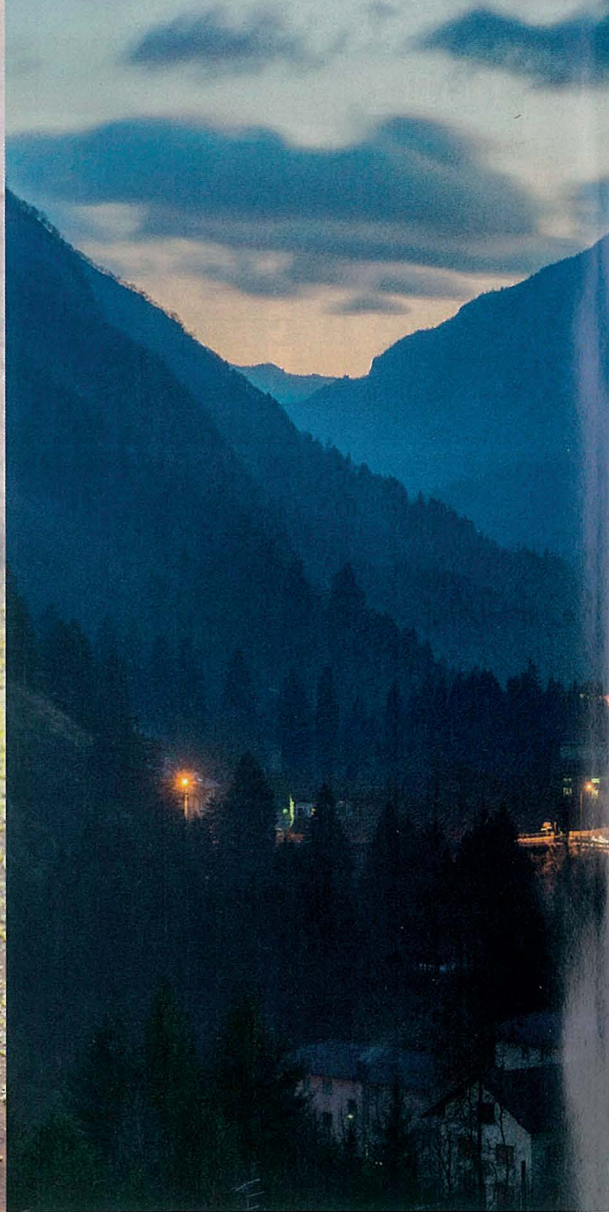


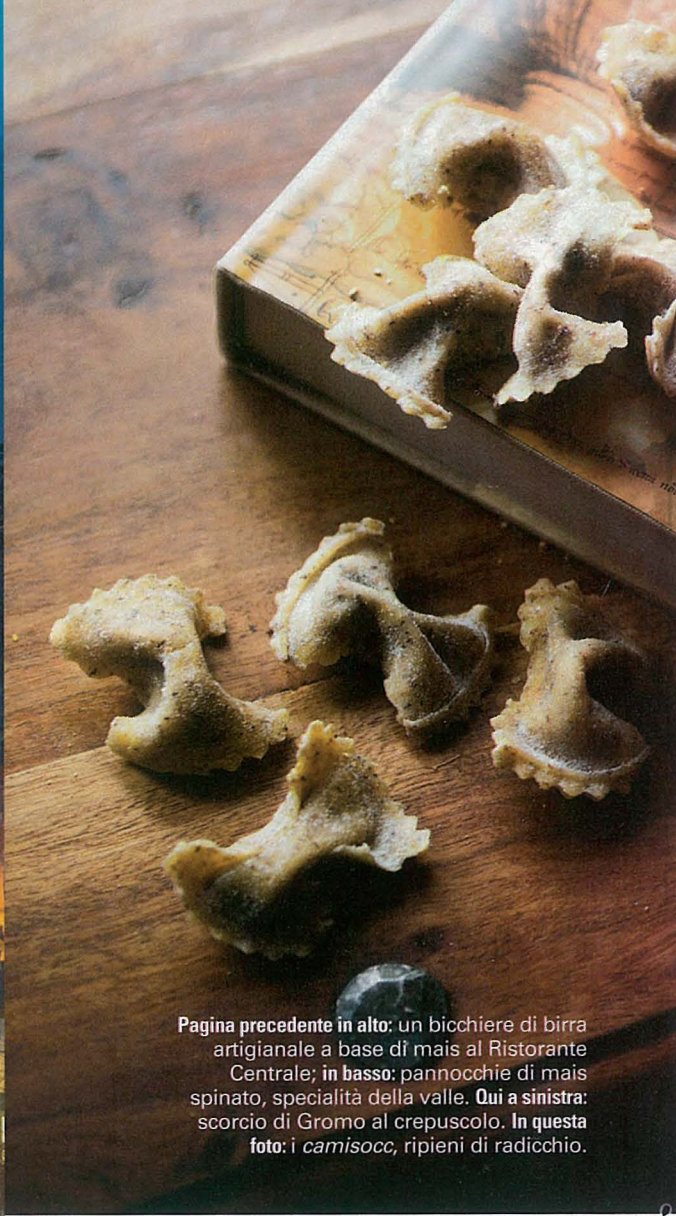
Val Seriana: la cucina del mais

A cura di **Auretta Monesi** ★ Fotografie **Franco Cogoli**

ALBINO L'Agriturismo
il Faggio | **GANDINO**
Il Ristorante Centrale,
il Panificio Persico, la Buona
Macelleria e il Mulino
Savoldelli | **CASNIGO**
Il Panificio Zucca | **PARRE**
L'Alimentari Scainelli
| **CLUSONE** La Pasticceria
Trussardi | **ROVETTA**
L'Hotel Ristorante Vecchio
Mulino | **ARDESIO**
Il Salumificio Cà del Botto
| **GROMO** Il Caseificio Paleni
| **GANDELLINO** L'Azienda
Agricola Ronchello



La val Seriana comincia a nord-est di Bergamo per poi proseguire, sempre più verde e bella, verso Clusone e Valbondione. Il Serio, spumeggiante e nitido, non la abbandona mai. In una piccola valle laterale, Gandino è borgo di antichi fasti: palazzi e chiese raccontano di quando fu capitale di telai e tintori. È anche **il primo luogo in Lombardia dove si coltivò il mais, nel 1632**. Un particolare tipo di mais, lo “spinato” o “melgotto”, riportato in auge dopo lunga dimenticanza. Qui la polenta è un must, ma con la farina dello spinato si fanno anche pane, pasta, biscotti, gelato e birra. Ogni paese ha la sua pasta ripiena: guai a chiamarli ravioli, sono fagottini farciti, sempre molto buoni. Una pietanza comune sono i divertenti *capù*, involtini di verza arricchiti. Per dolce c'è la *smaiasa* di Cerete, tipica torta invernale.



Pagina precedente in alto: un bicchiere di birra artigianale a base di mais al Ristorante Centrale; in basso: pannocchie di mais spinato, specialità della valle. Qui a sinistra: scorcio di Gromo al crepuscolo. In questa foto: i *camisocc*, ripieni di radicchio.

ALBINO La stalla-chalet in mezzo al bosco

Nascosto tra boschi e radure, tutto in legno e pietra, l'**Agriturismo Il Faggio** ospita in una bella stalla-chalet trenta capre che forniscono novanta litri di latte al giorno. Un latte che Maria Bergamelli trasforma in formaggi molto richiesti. L'elenco è lungo: formaggelle fresche o semistagionate, quadrotti di stracchino saporito, caprini freschissimi a forma di piramide con crosta fiorita, ricotta, yogurt bianchi o alla frutta, caciottine erborinate e, in estate, un gelato leggero e cremoso proposto in nove gusti. Il Faggio offre anche un ottimo menù curato da Sandro Faulisi. I formaggi caprini entrano spesso nei piatti come il riso al basilico con un po' di caprino a crosta fiorita e i ravioloni con noci, asparagi e ricotta. Specialità della

casa, le quaglie disossate ripiene di salsiccia; in chiusura, mousse di yogurt al cioccolato; conto 30 €, vino incluso.

GANDINO Cuore rosso e garibaldino: i *camisocc* del Centrale

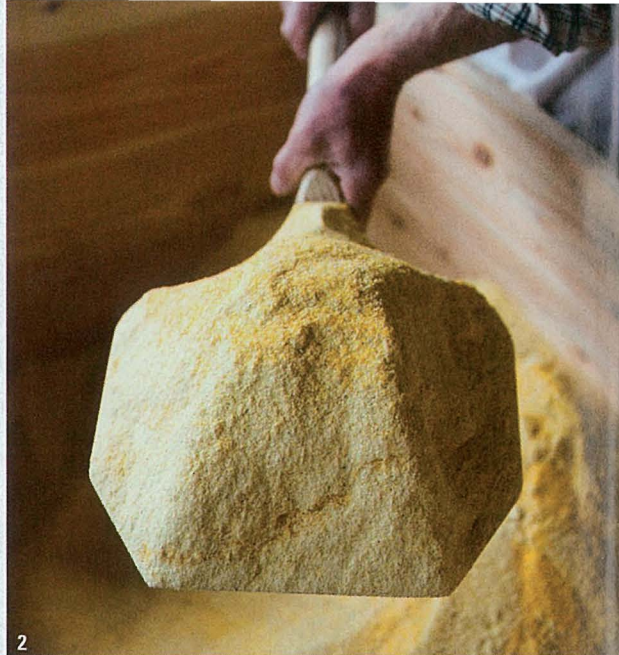
Nella storica piazza di Gandino, il **Centrale** è il secolare punto d'incontro del borgo, davanti alla fontana. L'intento di riportare in auge un prodotto come il mais spinato, detto anche melgotto, è stato preso alla lettera dai gestori del ristorante, che hanno ideato un menù con tanti piatti a base del mais autoctono. Ecco le ricette: gnocchetti di polenta ai funghi; i *camisocc*, tortelli di pasta di spinato ripieni di radicchio e formaggio; le "spinatate" variamente farcite, cioè delle quasi-pizze fatte con un mix di farine dove compare anche il melgotto; polenta taragna con

formaggi valligiani; gli stracotti con polenta di spinato, di un giallo un po' meno solare di quella di altro mais; frollini di melgotto con zabaione; gelato di mais spinato; la "scarlatta", birra di mais gandinese. I *camisocc* sono un omaggio all'impresa dei Mille di Garibaldi, che provenivano per quasi un quinto dal Bergamasco: *camisocc* significa infatti "camicia", e quelle garibaldine, scarlatte, furono preparate a Gandino. L'interno dei *camisocc*, con il radicchio, vuole richiamare proprio quel colore; conto 25 €.

Panificio Persico: bontà allo spinato

Al **Panificio Persico** prosegue l'itinerario gastronomico del mais spinato, come in ogni altro forno gandinese. Da comprare il biscotto melgotto al burro e zucchero, che costa 14 € al chilo, e il ...►

BuonaItalia Val Seriana



1. Biscotti di mais al Panificio Persico.

2. Farina appena macinata al Mulino Savoldelli. **3.** La famiglia Savoldelli al completo nel laboratorio aziendale.

4. La basilica di Santa Maria Assunta a Gandino. **5.** Il frollino Centralino. **6.** Polenta taragna e formaggi. **7.** Al Centrale, Emanuele Caleca e lo chef Rachid Oufkir.

salè, cioè un salatino di farina di spinato che ha anche una versione dolce, al miele; poi i baci di dama di mais, la torta di spinato e la torta di Sant'Alessandro, con farina di mais, macinata molto fine, mandorle, rhum e uova.

Altin, il paladino delle tipicità

Il titolare della **Buona Macelleria** non è bergamasco, ma albanese: Altin Xhepa ha sposato una ragazza gandinense ed è diventato uno strenuo difensore delle tipicità valligiane. Tra le sue specialità ci sono gli squisiti *capù*, cioè gli involtini di verza ripieni di salumi, pane e uova; poi prepara ottimi salami e cotechini e sceglie i migliori formaggi che provengono dalle malghe circostanti, come la formaggella del Farno, la montagna di Gandino.

Chicco dopo chicco, solo le migliori farine

Clemente Savoldelli del **Mulino Savoldelli** non fa soltanto il mugnaio ma da quando la mania del mais spinato ha colpito i gandinensi si è messo a coltivare e macinare chicchi. Macina il granoturco che produce lui e quello, di anno in anno sempre più abbondante,



4 5

che gli portano altri agricoltori. Ottiene farina di diverse granulosità: la più fine è chiamata fioretto; la più grossa, bramata.

CASNIGO
Pagnotte e panettoncini da quattro generazioni

Giacomo Zucca rappresenta la quarta generazione di fornai in Casnigo.

Alla sua maestria si deve l'invenzione del pane battezzato Garibalda, sempre in memoria e onore dell'Eroe dei due Mondi. Da un calibrato mix di farine – semola, integrale, saraceno e mais spinato – impastate con acqua, olio del Garda, lievito madre e sale, si ottiene l'impasto di questa caratteristica pagnotta: 600 grammi di mollica e crosta croccante, da tagliare anche

a fettone per bruschette. Le altre pezzature sono pagnottine, sfilatini, focacce, grissini morbidi, pizzette. Zucca prepara il dolce povero di qui, la *chesciöla*, un panettoncino basso con uvette e miele, e la spinata, una specie di pizza con farina di melgotto. La Garibalda costa 4,40 € al chilo.

PARRE
Scainelli, re degli scarpinòcc

Si chiamano *scarpinòcc* i ravioli del paesino di Parre, modellati come gli scarpetti di panno in uso un tempo. La pasta non deve essere sottile, e il ripieno è un impasto di parmigiano, spezie, uova, burro, pane grattugiato, prezzemolo, sale. Sono da cuocere e condire con burro fuso (da far diventare

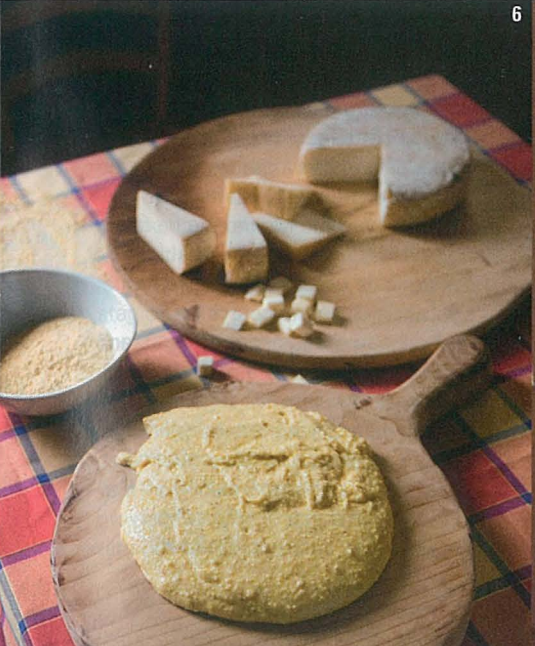
scuretto), salvia e parmigiano. Nel negozio di **Scainelli** si trovano i migliori, preparati da un agguerrito team: Paola, Lucia, Lidia e Vincenzina, tutte espertissime. È meglio prenotarli se non si è in alta stagione turistica o durante il fine settimana.

CLUSONE
Meringa e cioccolato per il biscotto del paese

Il Biscotto Clusone, inventato nel 1925, fu subito un successo. Ma quando il suo creatore chiuse bottega, nessuno più lo preparò. Nel 2001 si è pensato di far rinascere questo dolcetto piacevole e **Adriano Trussardi** della **Pasticceria Trussardi** ha ricominciato a sfornarlo. Ovale, metà bianco e



6 7



BuonaItalia Val Seriana



metà marrone, fatto con meringa e cioccolato fondente, si scioglie in bocca lasciando il retrogusto delle mandorle, finemente tritate, dell'impasto. La scatola da 3 etti costa 7,80 €. Trussardi sciorina anche tutta la varietà dei suoi prelibati pasticcini mignon, i bicchierini, i rollè a tranci e le torte golose.

ROVETTA

Bertù contro tosei: la disfida dei ravioli

L'angolo è idilliaco, con la sequenza di piccole cascate del torrente e due grandi ruote: una serviva per una segheria, l'altra per il mulino. Oggi il **Vecchio Mulino** è un albergo-ristorante attorniato da acqua e bosco, dove si mangiano le migliori trote della valle. E due tipi di ravioli straordinari e insoliti: i *bertù* e i *tosei* di Rovetta. Il nome dei primi riecheggia, in dialetto, le bertole, cioè le orecchie degli asini; sui secondi non c'è spiegazione filologica. I *bertù* sono piaciuti a un gastronomo americano, che ne ha diffuso la ricetta facendoli conoscere negli Usa, ma anche a gente del posto che li aveva dimenticati. Matteo Teli, chef e patron del Vecchio Mulino, ne ha fatto il suo cavallo vincente. Sono "bauletti" a due code (le orecchie), ripieni di una salsiccia chiamata cotechino bergamasco, e grana padano; si gustano conditi con burro, salvia e pancetta tritata. I *tosei* sono invece fagottini riempiti di magro: pangrattato, salvia, uova, latte e grana. Il condimento finale è lo stesso dei *bertù*; costano 14,50 € al chilo. Altri piatti degni di nota sono il tajine (dal nome arabo del piatto di



4

1. Vasto assortimento di mieli, prodotti da 50 arnie, all'Azienda Agricola Ronchello.
2. Adriano Trussardi presenta il biscotto Clusone, dolcezza di meringa e cioccolato.
3. Selezione di formaggi al Caseificio Paleni di Gromo, nella parte alta della valle.
4. Affreschi tardo-gotici in piazza dell'Orologio a Clusone. **In basso:** cartina con le località segnalate in queste pagine.

terracotta dove avviene la cottura) di trota con patate, cipolle, olive e pomodorini, gli gnocchi di pane con funghi e crema di formaggio e le trote alla griglia. Si chiude con una fetta di torta *smaïasa*; conto sui 30 € e camere da 45 € a testa con la mezza pensione.

ARDESIO

Una miniera di prosciutti al Salumificio Cà del Botto

Sulle rive del Serio c'è un capannone rosso scuro senza nessuna insegna: è il **Salumificio Cà del Botto**, una miniera di insaccati e prosciutti di alta qualità. Lo spaccio vende prosciutti crudi anche in tranci, pancetta, salami, cacciatorini, coppe, lonze, stinchi, zamponi e culatelli. Tutto quanto del maiale può trasformarsi in salume lo trovate qui.

GROMO

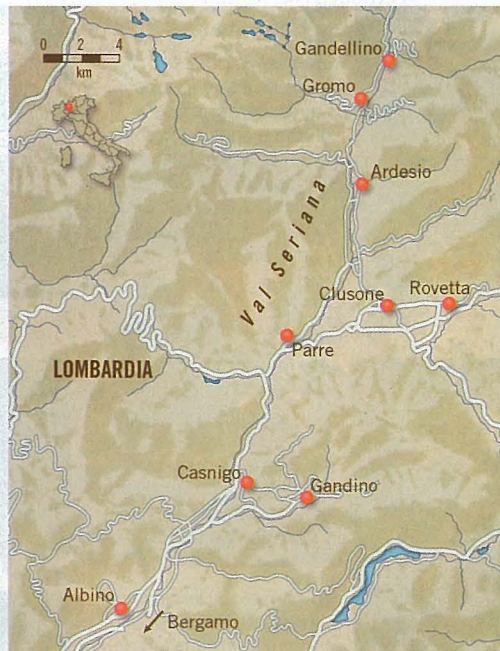
Cent'anni di grandi formaggi di montagna

Si fa presto a dire formaggi: da **Paleni** si ammira un autentico caleidoscopio di prodotti caseari valligiani. Una tradizione che prosegue da ormai oltre un secolo. Ci sono la toma Valseriana, lo Strachi de Grom (del paese di Gromo), le formaggelle Valseriana, di diversa stagionatura, il Bombolone Monte Pora, il raro Scalèt a forma piramidale, il Roccolo e l'Orobico, tutti di loro produzione. Lo Strachi Rotont, ben stagionato, il Quattro Latti, da consumare dopo almeno un anno, lo stravecchio Presolana e il Bagòss provengono da altri produttori, tutti ben selezionati.

GANDELLINO

Il miglior miele dai fiori alpestri

La valle si restringe dopo Gromo e punta dritta verso vette che superano i 2.000 metri di quota. Gandellino è un piccolo borgo dove la milanese Maria Luisa Destefano ha stabilito, con il figlio Andrea, il suo buen retiro, insieme alle cinquanta arnie di api laboriose dell'**Azienda Agricola Ronchello**. Dalle api ricava miele di ottima qualità: millefiori, balsamico e di rododendro, robinia, acacia e castagno. Andrea sposta le arnie vicino ai fiori alpestri, fino a 900 metri d'altezza. I vasetti etichettati Ronchello costano 9-11€.



Indirizzi

ALBINO

Agriturismo Il Faggio,
via del Cereto, 035/77.24.85;
www.agriturismoilfaggio.com

GANDINO

Ristorante Centrale, piazza
Vittorio Veneto 11, 035/72.73.71;
www.centralebandino.it

Panificio Persico

via Papa Giovanni XXIII 12,
035/74.54.44

La Buona Macelleria

via Papa Giovanni XXIII 26,
035/74.72.32

Mulino Savoldelli

via Innocenzo XI 48c,
035/76.61.44

CASNIGO

Panificio Zucca,
via Lungo Romna 34a,
035/71.20.06

PARRE

Alimentari Scainelli,
via Fontana 6, 035/70.11.45

CLUSONE

Pasticceria Trussardi, piazza
della Rocca 2, 0346/2.38.35;
www.biscottoclusone.it

ROVETTA

**Hotel Ristorante Vecchio
Mulino**, via Vogno 15,
0346/2.00.35;
www.vecchiomulino.biz

ARDESIO

Salumificio Cà del Botto,
via Cunella 10, 0346/3.37.33

GROMO

Caseificio Paleni,
via Papa Giovanni XXIII 2,
0346/4.18.12

GANDELLINO

Azienda Agricola Ronchello,
via Tezzi Bassi 8,
0346/4.84.48

La ricetta

Gli gnocchi del Centrale

Un classico della cucina di montagna, qui nella versione del ristorante Centrale di Gandino. Farina di mais, formaggio bergamasco e salame per un piatto semplice e generoso

Gli gnocchi sono un piatto molto in uso nelle zone di montagna, sia di patate che di farina. In questo caso si usa la farina gialla di mais unita a quella bianca per cucinare un piatto di grande semplicità e sicura riuscita. La versione del Ristorante Centrale di Gandino (foto a destra) – patron Emanuele Caleca e cuoco Rachid Oufkir (foto a sinistra), non certo bergamasco ma perfettamente integrato nella filosofia dei sapori locali – unisce anche il buon formaggio di monte e il salame, che qui si consuma con generosità. L'aggiunta della salvia nel burro conferisce un aroma inconfondibile e ben amalgamato al resto; le foglie di rucola sono forse un plus dettato più dalla moda che dalla tradizione.



Procedimento

Ingredienti

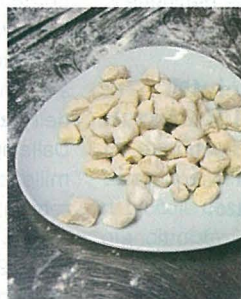
Per 4 persone

- ½ litro d'acqua
- sale quanto basta
- 125 g di farina di mais
- 1 uovo intero
- 250 g di farina bianca 00
- 20 g di burro
- 2 foglie di salvia
- 50 g di ottimo salame tagliato a julienne
- 100 g di formaggio di monte
- qualche foglia di rucola a piacere
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva

Vino consigliato:
Valcalepio rosso



1 Bollire l'acqua salata in una capace pentola e, una volta in ebollizione, aggiungere farina di mais (meglio se melgotto), facendola cadere a pioggia per non formare grumi. Mescolare per 40 minuti e poi far raffreddare.



4 Ora si devono tagliare i cordoni a tocchetti regolari, ottenendo così i piccoli gnocchi, che vanno poi cotti in una pentola d'acqua salata: si gettano all'ebollizione e si ritirano con il mestolo quando affiorano.



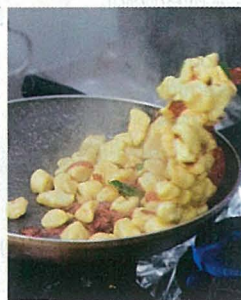
2 Lavorare la polenta ottenuta aggiungendo l'uovo, correggendo di sale e aggiungendo la farina bianca 00. Impastare molto bene il tutto in modo che gli ingredienti si amalgamino perfettamente.



5 È il momento della preparazione del sugo: in una padella abbastanza capace rosolare nel burro il salame tagliato a julienne insieme alle foglie di salvia per almeno due, tre minuti, a fuoco vivo.



3 Con l'impasto ottenuto formare dei cordoni del diametro di un paio di centimetri, spolverizzando con farina bianca perché l'impasto non si attacchi.



6 Sistemare i gnocchi nella padella con il salame e la salvia. Farli saltare per poco più di un minuto e impiattare. Aggiungere qualche foglia di rucola e spolverare con il formaggio di monte, tagliato a scaglie sottili; completare con un giro di olio d'oliva.