

ottobre 2009

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

LA COPERTINA

Polenta,
«ecco perché
dobbiamo
rilanciarla»

IL CONGRESSO

L'Accademia
del Gusto
vola in Spagna

IL RISTORANTE

Il Bobadilla
convince
anche a tavola

LA RIAPERTURA

I Meratti tornano,
ma con "L'Angolo
del Gusto"

L'INVESTIMENTO

Oi formager
diventa
una piccola Peck

«Riportiamo la polenta nei menù»



È il piatto simbolo della nostra tradizione, ma è sempre meno protagonista tra le proposte dei locali bergamaschi. Eppure ha tutte le carte in regola per diventare un vanto. Intanto si riscoprono le antiche varietà di mais

Bergamo è la patria della polenta: un documento storico, datato 1632, testimonierebbe come proprio in Bergamasca, a Gandino, sia stato per la prima volta in Lombardia (alcuni sostengono il primato addirittura in tutto il Nord

Italia) coltivato il mais, da sementi acquistate con ogni probabilità a Venezia, dove i mercanti gandinesi transitavano per i loro traffici. Secondo il documento, a portare per primo il granturco fu un "foresto" che avrebbe coltivato a Clusven, alle

pendici del monte Corno, il "melgotto".

Non a caso, quindi, è stato affibbiato ai bergamaschi il soprannome di "polentoni". La polenta appartiene alla nostra tradizione da sempre: spesso odiata o amata per forza,

LA PRESIDENTE DEI RISTORATORI ASCOM

Petronilla Frosio: «Così versatile da suggerire gli abbinamenti più fantasiosi»

«Tutti ci chiamano polentoni? È il momento di farcene un vanto, valorizzando in modo convinto il piatto che più di ogni altro rappresenta la nostra tradizione. Anche e soprattutto in chiave turistica». Petronilla Frosio - della storica famiglia di ristoratori di Sant'Omobono, al "Posta", e di Almè, da "Frosio" - lo sostiene a gran voce, sin dalla sua nomina a presidente della categoria dell'Ascom: tra tutti i prodotti da valorizzare, la polenta occupa il primo posto. Eppure, la presidente del Gruppo Ristoratori, non manca di rimproverare ai suoi di snobbare questo piatto tradizionale, grande assente in molte carte, o di servirlo senza troppa cura.

Nell'immaginario collettivo la polenta è il piatto povero per antonomasia. Un falso mito da scalzare?

«Assolutamente sì. Credo che provare una buona polenta sia un vero e proprio lusso. Eppure è il piatto che più di ogni altro rispecchia la nostra tradizione. Ha cresciuto intere generazioni, quando era il viatico quotidiano sulle povere mense dei nostri nonni e bisnonni. Oggi da piatto povero, obbligo quotidiano per necessità, è diventato il piatto dei giorni di festa. A mostrare l'attaccamento dei bergamaschi a questa tradizione basta pensare al rituale che ogni domenica viene rinnovato nella nostre case, quando, dopo una

paziente attesa al fuoco con vigoroso lavoro di polso a rimestare di continuo, arriva in tavola il piatto fumante. La polenta è un rito, è la nostra storia, è tradizione, è territorio...».

Quali sono le ricette che la esaltano?

«La polenta è talmente neutrale da essere trasversale ad ogni abbinamento. Può accompagnare volatili, selvaggina, coniglio, fegato e altre frattaglie, salumi, formaggi, latte, uova, funghi, tartufo e perfino il pesce... Non riesco a pensare ad un azzardo nell'abbinamento: ci si può sbizzarrire con la fantasia.

È proprio per questo che sottolineo l'importanza di inserirla in ogni menù: siamo noi i polentoni, dobbiamo farne un "atout" in chiave turistica».

La stessa farina di mais presenta un'ottima versatilità di utilizzo dalla pasta fresca, al pane...

«Mi piacerebbe che venisse adottata per i più svariati usi. Ad esempio, mi fa piacere che i nostri fornai abbiano messo a punto una ricetta per il pane bergamasco che impieghi farina di mais in occasione del concorso



perché proposta un tempo ogni giorno da colazione a cena, quasi sempre senza accompagnamento o con un'aringa per tutta la famiglia - polenta e pica sö - o ammorbidita con il latte, fino alla nausea e con il rischio di contrarre la pellagra. Esemplare in tal senso il motivo che spinse negli Anni Venti una cordata di imprenditori illuminati ad inaugurare a Bergamo la prima stazione di maiscoltura, diventata Istituto di Cerealcoltura nel 1936. La struttura nacque infatti in seguito a quello che si rivelerà essere un grave errore di valutazione: si volevano individuare, attraverso un'analisi scientifica della qualità del mais nella nostra Provincia, le cause di una così elevata incidenza di pellagra, dovuta, come tutti sappiamo, al fatto che la polenta è stata la principale - se non l'unica - fonte di sostentamento di intere generazioni, con tutte le conseguenze di carenze alimentari, specialmente

vitaminiche, che ne derivavano. Il lavoro dell'Istituto di Cerealcoltura - oggi Cra-Mac Unità di ricerca per la maiscoltura - ha permesso di compiere importanti ricerche su tutte le varietà di mais della penisola. Dal 1954 la Sezione di Bergamo ha raccolto e catalogato 850 varietà di mais italiano - di cui circa 60 lombar-



de - selezionate attraverso il lavoro degli agricoltori: un'enorme banca del germoplasma nazionale, ritenuto non a caso il più ampio a livello mondiale sia per apporti originali, sia per differenziazione locale delle forme. Tra queste vi sono varietà autoctone bergamasche da valorizzare, abbandonate per decenni, da quando negli anni Venti hanno iniziato ad essere introdotti mais ibridi dagli Stati Uniti che hanno mano a mano sostituito - in particolar modo negli anni Cinquanta e Sessanta - le varietà più tradizionali, in virtù della loro maggiore produttività e resistenza a malattie: «Negli ultimi 70 anni, l'evoluzione degli ibridi di mais mediante il progressivo miglioramento genetico - spiega **Paolo Valoti**, tecnico del Cra-Mac, mostrando il grafico che analizza il dato storico - ha consentito un incremento medio annuo di un quintale per ettaro». Gli ultimi anni sono invece caratterizzati da un'inversione di tendenza, dalla riscoperta di tradizioni antiche e da alcuni progetti di valorizzazione di varietà dalle caratteristiche eccellenti per l'impiego alimentare, ma caratterizzate da una produttività decisamente minore. «Il rinnovato interesse verso la tipicità e la qualità delle produzioni alimentari ha stimolato l'attenzione per le varietà tradizionali del mais - prosegue -, utili alla valorizzazione del territorio. Dal 2002 la sezione di Bergamo dell'Istituto Sperimentale per la cerealcoltura ha avviato uno studio - nell'ambito della sperimentazione interregionale cereali (Sic) - per la valutazione di varietà tradizionali di mais». Sono due i progetti in corso per valorizzare le varietà di mais legate al territorio: a Gandino per la valorizzazione del "melgotto" o spinato di Gandino e nell'area del Parco dei Colli per riprendere la coltura di marano, nostrano dell'Isola, cinquantino e scagliolo. «L'abbinamento della tipicità e di metodi di produzione biologica può consentire di ottenere prodotti in grado di rappresentare un'importante fonte di reddito alternativa per alcune zone agricole - sostiene Valoti -. La coltivazione di varietà tradizionali di mais da polenta può sicuramente

dell'Aspan. Anche nelle paste fresche sono moltissimi gli abbinamenti possibili e tutti interessanti per esaltare i primi piatti: le lasagnette con farina di mais e ragù di capriolo è, ad esempio, un mio piatto che ha riscosso particolare successo. Sta alla creatività di ogni chef trovare nuovi accostamenti che esaltino un prodotto simbolo della nostra tradizione: la farina gialla».

Come si realizza una polenta perfetta?

«Non esistono delle vere e proprie regole. Ognuno ha la sua mano per fare la polenta: certo la cottura all'antica sul fuoco a legna o sulle stufe economiche in ghisa dà alla polenta tutto un altro sapore, ma è praticamente impensabile al giorno d'oggi, visto che la tecnologia è entrata da decenni nelle case, per non parlare delle cucine professionali. È importante scegliere, come per ogni altro piatto, una buona materia prima - la classica bramata e non l'istantanea - e seguire la cottura, poi, in base all'abbinamento, si sceglieranno le proporzioni tra acqua e farina: ad esempio, a del fegato al burro e salvia abbinerei una polenta molto morbida, diversamente a un piatto di coniglio accosterei una polenta più compatta...».

Bergamo è pronta per affrontare un programma di valorizzazione della polenta?

«Se Bergamo vuole puntare sul turismo non possiamo non veicolare un discorso sulla polenta, riappropriandoci della nostra tradizione alimentare. La farina di mais si presta alle più svariate preparazioni, dal pane alle paste fresche ai dolci. Il fatto è che la polenta non smette di riscuotere successo: quando nel mio ristorante servo lo "schisol" - polenta con i nostri formaggi nel cuore - i miei clienti lo apprezzano quasi più del caviale. È bene riscoprire e re-interpretare in chiave moderna antiche ricette casalinghe come questa e inserirle nei nostri menù per farne motivo di identità ed orgoglio della nostra provincia. Inoltre, fatto di non secondaria importanza, è bene ricordare, dato il crescente numero di intolleranti al glutine, che il mais è una delle cosiddette "farine alternative" ben tollerata da tutti».

costituire una valida scelta per produzioni tipiche legate al territorio, considerando che il valore aggiunto è anche espressione della cultura e della geografia del territorio di origine».

Un processo di valorizzazione necessario anche e soprattutto sul fronte della ristorazione: ne è convinta Petronilla Frosio, presidente dei ristoratori dell'Ascom, pronta a difendere il piatto più rappresentativo per Bergamo a spada tratta: «Molto è da fare per veder inserita nei menù dei ristoranti la polenta, che resta l'orgoglio e la cifra distintiva bergamasca per antonomasia - rileva -. È impossibile ignorare o dimenticare la nostra tradizione e la nostra identità, se vogliamo puntare sul turismo». Oltre ai progetti di valorizzazione del mais autoctono in Val Seriana e nel Parco dei Colli, Bergamo ha anche altri assi nella manica: i mulini del Quattrocento e del Seicento continuano a funzionare con le correnti del torrente Moia a Cerete Basso, grazie alla passione della famiglia Giudici. Ora tocca ai ristoratori dare nuovo lustro ad un piatto considerato un tempo povero, ma che oggi non manca mai sulle nostre tavole nei giorni di festa, da vero protagonista.

IL MAIS RITROVATO

Per lo "Spinato di Gandino" la De.co e un biscotto

Nel corso del 2008 tra il Cra-Mac Unità di ricerca per la maiscoltura e il Comune di Gandino è stato avviato un progetto di salvaguardia, selezione conservativa, caratterizzazione morfologica e d'uso e valorizzazione della varietà di mais autoctono denominata "spinato di Gandino". Il seme proviene dalle coltivazioni ancora presenti nel territorio comunale, in particolare dalle aziende di **Giovanni e Bernardo Savoldelli** (figli rispettivamente di Andrea e di Giacomo, ultimi contadini a coltivare lo spinato gandinese) e la particolare varietà (isolata in località Cà Parecia in un'antica cascina al confine con Cazzano Sant'Andrea) viene proposta sulla base della tipicità per l'area agricola, anche attraverso un lavoro di selezione che ha reso disponibili a partire dalla campagna 2009 la semente per la produzione del seme di fondazione e per il mantenimento del nucleo di fondazione della speciale varietà di mais. Con il patrocinio e la promozione dell'Amministrazione Comunale e la commissione di tutela del territorio (De.co, nel rispetto di un'idea partita nel 1999 da Luigi Veronelli), il coordinamento della Pro Loco Gandino, l'adesione di aziende agricole, molini, ristoratori e altri utilizzatori interessati, è stata costituita l'Associazione mais "Spinato di Gandino" con l'obiettivo di far riprendere la coltivazione di questa va-



Cerete patria degli ultimi mulini ad acqua

Fino agli anni Cinquanta in Bergamasca ogni paese aveva il suo mulino. Per vedere gli unici mulini ad acqua ancora funzionanti bisogna prendere la via della Val Seriana e salire fino a Cerete, piccolo paese della Val Borlezza. La famiglia Giudici, cognome della stirpe dei "moliner" del paese, non ha abbandonato l'antico mestiere: le macine in pietra continuano a funzionare

come duecento anni fa grazie al ruscello Moia. Il primo mulino che si incontra arrivando in paese è quello di **Vincenzo Giudici** che, assieme al nipote **Roberto** e con l'aiuto del figlio **Claudio**, continua il mestiere di famiglia da quattro generazioni, da quando Bonifacio alla fine dell'Ottocento trasformò in mulino l'antico stabile in pietra le cui fondamenta risalgono al Quattrocento.

Il mulino è rimasto sostanzialmente quello d'un tempo: le macine di granito francese continuano a fare il loro corso e ad essere scalfite con maestria ogni qual volta la manutenzione lo richiede; l'unica intrusione moderna è la ruota in metallo, che ha preso il posto cinque anni fa dell'antica in legno. Vincenzo Giudici ha iniziato da bambino, a soli dieci anni, il mestiere del padre, quando l'attività di molitura procedeva ininterrotta giorno e notte e si portavano con i carri mais e sacchi di farina. Per trent'anni ha servito da ambulante la Valle portando granaglie e farina di casa in casa. Oggi il mulino funziona solo qualche ora al giorno, quando è necessario, per un quantitativo di circa dieci quin-

Claudio Giudici





Paolo Valoti
in basso:
Giovanni Savoldelli
e Antonio Rottigni
presidente
commissione deco

Il Parco dei Colli testa quattro varietà tradizionali

Nel 2005 è stato attivato nell'area del Parco dei Colli un progetto dell'Unione Europea per la gestione delle risorse agricole in ambito urbano, occasione per avviare la collaborazione con la sezione di Bergamo del Cra-Mac Unità di ricerca per la maiscoltura. Sono trenta le varietà tradizionali sottoposte a prove in campo e degustazione con panel test. Tra queste sono state selezionate, in virtù della loro qualità organolettica, quattro varietà: il nostrano dell'Isola, lo scagliolo, il marano e il cinquantino. «Attualmente il progetto è un work in progress - spiega **Pasqualino Bergamelli**, responsabile del servizio tutela ambientale e del verde del Parco dei Colli - Si stanno individuando campi idonei e coltivatori pronti ad accettare la sfida di intraprendere un cammino d'eccellenza con una coltura a bassa resa, ma qualitativamente superiore». Per la promozione di questo particolare tipo di coltivazione "di nicchia" sono state individuate le aree più adatte: «I territori più idonei si trovano nella piana di Valbrembo e sui colli di Bergamo». «Il marano dell'Isola - spiega **Paolo Valoti**, tecnico del Cra-Mac - ha origine geografica tra i fiumi Adda e Brembo. Delle quattro qualità re-introdotte in fase sperimentale lo scagliolo e il cinquantino hanno riscosso particolare successo in occasione dell'esame sensoriale delle polente realizzate con particolari farine, svoltosi presso il Dipartimento di valorizzazione e protezione delle risorse agroforestali dell'Università di Torino». «L'augurio è che il progetto decolli a breve - continua Bergamelli -. È fondamentale riappropriarci della nostra coltura tradizionale per valorizzare culturalmente il nostro territorio».

rietà, attraverso una filiera integrata dalla produzione al consumo, dopo un'adeguata verifica scientifica della sua sostenibilità agronomica, ambientale e nel dovuto rispetto dei criteri generali della tipicità (produzione, trasformazione, mercato, garanzie al consumatore) e della certificazione per il marchio De.co. **Filippo Servalli**, assessore alla cultura del Comune di Gandino, spiega l'origine del percorso di valorizzazione: «Per due anni consecutivi i nostri Alpini hanno vinto a Varzi la "Disfida della polenta", un concorso nazionale che coinvolgeva tutte le Pro Loco nazionali. Ci siamo allora promessi di scoprire l'origine di questo successo. Il Cra-Mac è riuscito ad isolare il seme più autoctono dello Spinato, ricavato da una pannocchia di vent'anni fa. Oltre alla farina, per orgoglio gandinense non

possiamo dimenticare l'acqua - che i nostri hanno portato anche a Varzi - che servì anche a tingere le camicie rosse di Garibaldi». Il primo esempio di ricaduta economica del progetto è rappresentato dalla creazione, in occasione della Festa di San Matteo dell'anno scorso, del "melgotto", biscotto con tanto di disciplinare e ricetta segreta, patrimonio dei 4 fornai del paese. Sono molte le iniziative portate avanti nel corso della manifestazione: dalla sgranatura, effettuata in piazza come nella scena del capolavoro di Olmi "L'albero degli zoccoli", alla molitura effettuata eccezionalmente quest'anno in piazza Vittorio Veneto: «Il 15 novembre - assicura Servalli - porteremo un "mulino" in piazza che verrà alimentato con un apposito generatore elettrico».

Antonio e Giulio Giudici



tali a settimana. La specializzazione in farina da polenta è l'orgoglio della casa: il mais arriva dalla Bassa, da Arcene, ma anche da Gandino - per il celebre spinato - e da piccoli produttori. A pochi passi, proseguendo il viale ciottolato da sempre noto come "strada dei mulini" si trova il "mulino de Pieri", come recita l'insegna in legno, dell'altro ramo della famiglia Giudici. Il mulino venne fondato da Bortolo nel 1879, ma porta il nome - Pieri - di Pietro, l'ultimo membro della famiglia ad aver lavorato notte e dì, caricando e scaricando mais e restituendo massicci sacchi di farina. Oggi a portare avanti l'attività è la figlia **Ornella** che con il marito **Antonio** segue principalmente il negozio specializzato in farine all'ingresso del paese aperto sin dal 1972, mentre **Giulio**, nipote di Pie-

Ecco dove gustarla

RISTORANTE LA TROTA

Laxolo (Brembilla)

Lo storico locale della famiglia Pesenti che ha da poco festeggiato i cent'anni d'attività (è stato inaugurato nel lontano 1908) è stato insignito di numerosi riconoscimenti per la polenta a partire dal 1976 quando Imelda Perico e Carlo Pesenti, chiamati a partecipare al Concorso Enogastronomico Valli Bergamasche, inventano quasi per scherzo la celebre "polenta contadina" (anche se la ricetta resta top secret, tra gli ingredienti figurano spinaci, salame, panna e formaggi della Valle) che si aggiudica il primo premio assoluto e che conquista altri titoli in altre manifestazioni di portata nazionale. Dagli anni Ottanta i figli e le nuore continuano la tradizione familiare. La polenta non manca mai, tanto da essere proposta per gli appassionati in un tris (un piattone fumante con polenta contadina, boscaiola e taragna). Non mancano altri piatti interessanti: dagli gnocchi di polenta con selvaggina, al tortino croccante di polenta con scampi e tartufo, dalla terrina di polenta con funghi porcini alle tagliatelle con farina di mais con fonduta di strachitunt. La polenta accompagna, come tradizione impone i grandi secondi, dalla selvaggina agli arrostiti e brasati: da non perdere il guancialetto di vitello con polenta di grano saraceno.



ALBERGO CENTRALE - Gandino

Nel 2006 la famiglia Caleca - Roberto, con la moglie e i figli - ha ritirato e ristrutturato lo storico locale - bar-ristorante-albergo - che si affaccia su piazza Vittorio Veneto, nel cuore di Gandino. La nuova gestione ha inteso puntare alla valorizzazione della farina ricavata dallo spinato di Gandino - data anche la coincidenza tra l'inaugurazione e



l'avvio del percorso De.co del mais autoctono - proponendo nei "Giorni del Melgotto" un menù ad hoc. Vengono proposti diversi piatti a base di farina di mais: dalle sfogliatine di polenta con formaggio della Valle, come antipasto, agli gnocchi di polenta con salsiccia agli straccetti di mais con i "nostri" formaggi; la polenta abbina i secondi (dal brasato al coniglio, ma viene proposta anche alla griglia per accompagnare la tagliata) o funghi e formaggi. Nella carta dei dolci da non perdere il melgotto - biscotto realizzato secondo il disciplinare De.co - da tuffare nello zabaione al Valcalepio rosso e i biscotti del Centrale con mais ed uvetta. Per la festa dello Spinato di Gandino il ristorante propone un ricco menù a tema.

ALBERGO CORONA - Branzi

È un indirizzo da tenere a mente per gli amanti della taragna - la ricetta fa parte del patrimonio di famiglia - e della polenta da abbinare ad ottimi formaggi, visto che siamo a Branzi, uno dei giacimenti caseari più invidiati oltre i confini provinciali. Il ristorante è gestito con passione dalla famiglia Midali, cognome che rappresenta una garanzia visto che è quello della famiglia storica di ristoratori della Valle. Le tre sorelle Emanuela, Arianna e Beatrice seguono con la mamma Elda la cucina che celebra la tradizione. Tra gli antipasti viene proposta una piccola polenta su nido di porcini, o in alternativa con branzi e salame d'accompagnamento. Non mancano primi piatti interessanti come i tortelli con pasta di mais e ragù di cervo e mirtilli come ripieno, conditi con burro e formaggio. La polenta regna sovrana tra i secondi, accompagnando bocconcini di capriolo in salmì, lombo di cervo con castagne, stinco al ginepro, brasato con i funghi ed altre specialità.



tro, segue personalmente l'attività di molitura. Il mulino sorge in uno stabile rivestito a pietra, che risale al Seicento: negli ultimi anni sono state fatte alcune modifiche, nel pieno rispetto della tradizione. Periodicamente si svolge il rito della scalfitura delle antiche macine, che viene eseguita ancora rigorosamente

a mano: un'arte che riporta indietro nel tempo. Negli ultimi anni il mulino ha avuto un vero e proprio slancio: nel 2002 - anno di certificazione biologica - è stata fatta la scelta di produrre farine rigorosamente "bio". Alle classiche farine di mais (oltre alla bramata, è disponibile anche una versione per ricette dolci)

e frumento, è stata affiancata un'ampia gamma di cereali: orzo, avena, farro, kamut, segale, riso, grano saraceno e miglio. In negozio, oltre a bramata e polenta speciale per taragna e ai cinque cereali, è possibile acquistare anche paste alimentari, velette di kamut e biscotti di crusca, mais, segale, riso e kamut.