

SAPORI & PIACERI

Castagne e tartufi al Fatur



Doppio appuntamento al Fatur di Cisano della famiglia Comi. Domani serata a tema (dalle 20,30) dedicata alle «castagne e tartufi». Menu completo con grattata di tartufo bianco sul raviolone all'uovo e la presenza di creme al tartufo in altri piatti. Prezzo, vini compresi, 58 euro. Venerdì 8 novembre corso di cucina «I primi piatti». Prezzo del corso-serata, euro 30. Info e prenotazione allo 035.781287; info@fatur.it. ■

Un'immagine serale del Fatur di Cisano Bergamasco

Franciacorta L'evoluzione alla prova



Scoprire il metodo Franciacorta attraverso l'evoluzione del gusto legata alla permanenza sui lieviti. Se ne parla giovedì 7 novembre alla cantina di Castello Bonomi di Coccaglio (Bs). L'incontro prevede la degustazione del Franciacorta di punta dell'azienda, il Cru Perdu, in vari stadi di affinamento. La serata sarà completata dall'abbinamento di prodotto gastronomici. Costo 20 euro con prenotazione obbligatoria allo 030.7721015. ■

Il Castello Bonomi di Coccaglio circondato dai vigneti

A Sorisole il gran vino Capo di Stato



L'Associazione italiana sommelier di Bergamo capitanata da Nives Cesari organizza venerdì 13 novembre l'incontro-degustazione con una casa che ha fatto la storia del vino in Italia, il Conte Loredan Gasparini Venegazzù (Treviso). Il focus sarà sul vino simbolo dell'azienda, il Capo di Stato igt Colli Trevigiani. Alle ore 20 al Rustico Villa Patrizia a Sorisole. Con cena curata dal patron Antonio Lecchi 40 euro. Info allo 035.611428 o 3481270265. ■

Verticale del Capo di Stato del Conte Loredan Gasparini

Sergio Arrigoni Il buon formaggio cambia immagine

La ditta di Almè è un marchio bergamasco storico. L'origine in Valtaleggio, poi l'espansione altrove. E adesso le tre figlie in ruoli di responsabilità

ELIO GHISALBERTI

Anche per le aziende che hanno fatto del rispetto della tradizione un vanto tramandato di generazione in generazione, prima o poi arriva il momento di rimettersi in gioco, di ridefinire ruoli, competenze, immagine. Un cambiamento che nelle aziende che si contraddistinguono per la buona e solida gestione familiare avviene in maniera spontanea, naturale, per così dire fisiologica.

È il caso della Sergio Arrigoni Almè, uno dei marchi storici dei formaggi bergamaschi (c'è anche una data di fondazione: 1859). Nel cognome c'è l'origine certa, quella della Valtaleggio, la patria degli affinatori, gli artigiani capaci di «nasare» il buon formaggio e poi di saperlo stagionare con perizia (perché la bontà del prodotto finito può essere suddivisa al 50% tra qualità iniziale e processo di affinamento). Il Sergio in questione iniziare a «pirrare» stracchini quando ancora la seconda grande guerra

non era finita, a quindici anni. Lo avevano mandato a studiare a Bergamo, al Sant'Alessandro, ma finite le medie, che allora erano già un traguardo non alla portata di tutti, aveva voluto tornare ad aiutare il padre, a sua volta impegnato su più fronti, quello dell'azienda di formaggi certo ma con il resto della famiglia anche nella gestione dell'albergo Eden di Oida e tutti insieme al

La caratteristica della crosta grigia segno distintivo del Taleggio Dop

sostegno ed al fiancheggiamento dei partigiani. Proprio nelle cantine dell'albergo, in funzione fino agli anni Settanta, si è via via ampliata l'attività di affinamento degli stracchini (allora il taleggio a Dop era di là da venire) e degli altri formaggi allora raccolti esclusivamente tra i contadini della valle. Quando, nei mitici o famigerati anni Sessanta, la produzione locale è andata scemando e bisognava cercare altre soluzioni per soddisfare le richieste di un mercato che si espandeva, Sergio Arrigoni e suo padre furono tra i primissimi a darsi da fare per trovare una soluzione alternativa. La trovarono prima nel mercato di Rovato, dove settimanalmente acquistavano partite di prodotto fresco che trasportavano in valle per la stagionatura, quindi nei caseifici che via via si sono sviluppati nella Bassa dove la produzione di latte si era concentrata.

Proprio in quegli anni l'azienda prende il nome del protagonista, Sergio Arrigoni, che l'ha



La famiglia Arrigoni nell'azienda di Almè

Gli stracchini

«Belo Ecc», anima davvero speciale

Quelli del Taleggio carta verde, è così che i consumatori identificano uno dei prodotti storici della Sergio Arrigoni. Ma oltre al Taleggio Dop, da rimarcare è la linea dei formaggi che derivano dalle declinazioni della lavorazione degli stracchini, da quelli molto freschi (anche di capra) alla punta di diamante della selezione del «Belo Ecc», omaggio al soprannome del ramo degli Arrigoni da cui Sergio discende. Lo Stracchi che ne porta la firma è confezionato in carta paglia. Ma è all'assaggio che dimostra di avere un'anima più determinata (organoletticamente s'intende) dei suoi fratelli convenzionali. La Sergio Arrigoni è ad Almè; tel. 035.543535; www.sergioarrigoni.it.

portata a stabilire dei record nello specifico settore degli affinatori. Come quella di fornitrice di riferimento dei primi supermercati e delle nascenti catene di grande distribuzione, commesse ottenute grazie alla costruzione in quel di Almè nel 1981 del più moderno magazzino di stagionatura dell'epoca, rispondente a tutti quei requisiti che la nuove normative imponevano. Un passaggio certamente rischioso per via delle incognite che porta con sé lo spostamento dell'affinamento in altri ambienti (i particolari ed ideali equilibri microclimatici non si ricostruiscono né facilmente né men che meno velocemente) ma tenacemente perseguito e realizzato grazie ad uno spirito imprenditoriale fuori dal comune. In breve tempo invece la caratteristica della crosta grigia che è il segno distintivo del Taleggio Dop e de-

gli stracchini di Sergio Arrigoni (indica l'utilizzo minimo della salamoia durante la spazzolatura) si è materializzata anche nella nuova realtà di Almè. E seppure molte cose siano cambiate negli ultimi trent'anni, la crosta grigia è rimasto il sigillo del modo di lavorare di un'azienda che ha visto entrare in scena via via le tre figlie di Sergio ed Adriana Locatelli. Adesso sono loro, Carla, Giovanna e Stefania, a spartirsi i ruoli di responsabilità nella conduzione aziendale. Il cambiamento è dunque avvenuto in maniera naturale e per ora si evidenzia nel cambio d'immagine e nella rinnovata voglia di esporsi e di imporsi come marchio di sicuro affidamento sul mercato dei formaggi di qualità: tra poco inizieranno anche i lavori di ampliamento delle celle: le muffe giuste, ne siamo certi, stanno già preparandosi al trasloco. ■

Vissani cucina in diretta alla Fiera con l'Aspan

L'appuntamento è fissato per le 10 di questa mattina, orario festivo di apertura della Fiera Campionaria di Bergamo.

Gianfranco Vissani, il noto cuoco umbro che per primo ha portato l'alta cucina in televisione, darà inizio allo show-kitchen tradotto: spaderà in diretta davanti al pubblico - realizzato per conto dell'Aspan, l'associazione panificatori bergamaschi, a sostegno del progetto «Bergamo, la mia terra, il suo pane». Iniziativa di filiera etica e tracciabile che al secondo anno di lancio ha già visto aderire 35 imprese agricole, 3 mulini e circa 300 panifica-



Gianfranco Vissani con Roberto Capello, presidente dell'Aspan

tori. Vissani, sempre più convinto che la cucina parta dal valore dei prodotti della terra, lavorati con attenzione senza inganni e con tecniche si raffinate ma ri-

spettose della tradizione, ha sposato il progetto dei panificatori bergamaschi capitanati dal presidente Roberto Capello. Dopo la cena realizzata in occasione

della festa della mietitura lo scorso mese di luglio, ecco dunque Vissani approdare nello stand allestito all'interno della Fiera per esibirsi nella preparazione di alcuni piatti che hanno come ingredienti principali la farina e il pane del progetto Aspan. A ripetizione, fino al tardo pomeriggio, preparerà illustrando i concetti che l'hanno condotto a metterle a punto le ricette della «papa al pomodoro con Taleggio alla liquirizia», del «risotto con pane, Formai de Mut e miscela tandoori», degli «gnocchi con Branzini». Show e degustazioni a libero accesso, ci sarà da divertirsi. ■



Enoteca & Vineria

Vini sfusi di qualità
Vini e distillati selezionati
Birre Artigianali
Degustazioni Confezioni regalo

SERIATE Via Nazionale, 28/B
(di fronte Discount)
T. 333.8394866 (Luca) 338.7797416 (Antonio)
www.vidissetiamo.it - info@vidissetiamo.it