



L'Accademia della cucina a Carobbio omaggia i prodotti tipici della bergamasca

L'ultima riunione dell'Accademia italiana della cucina si è svolta all'Hosteria del Vapore di Carobbio (Bg). Stracchino di Corna e mais di Gandino i protagonisti dell'evento, accompagnati dalla cucina firmata Berzi

Le riunioni conviviali della sezione bergamasca della **Accademia italiana della cucina** - delegato l'avvocato **Lucio Piombi** - non sono mai banali, perché sempre accompagnate da relazioni di esperti su temi legati alla civiltà della tavola. L'ultima in ordine di tempo si è svolta all'**Hosteria del Vapore**, alla frazione Cicola di Carobbio degli Angeli (Bg). La Regione Lombardia lo ha ufficialmente riconosciuto, nei giorni scorsi, "locale storico": in un antico edificio del secolo XII si fa ristorazione almeno dal 1870, sempre in affidamento alla stessa famiglia Berzi.

di Roberto Vitali



Nella foto, da sinistra: Stefano e Monica Berzi, Lucio Piombi e Michele Corti

Oggi il timone del comando è sempre più nelle mani del giovane **Stefano**, 22 anni, esperto in vini, birre e preparazione di dolci. Dal prossimo settembre Stefano, dopo aver superato una rigida selezione, farà parte dei 21 allievi che frequenteranno per nove mesi il Master sommelier Alma-Ais alla Università della cucina di Colorno (Pr). In cucina e sala sempre indispensabile è il lavoro dei genitori, mamma **Monica** e papà Giampaolo.

La riunione dei soci Accademici ha visto la relazione, molto interessante, del professor **Michele Corti**, docente di zootecnia di montagna all'Università degli studi di Milano, autore di un recente volume, "Cibo e identità locale", che racconta la rinascita di alcuni luoghi della Lombardia che hanno ripreso antiche tradizioni culinarie non omologate ai modelli dominanti delle multinazionali, trasformandole in occasioni di sviluppo turistico.



Due in particolare le realtà illustrate: la riscoperta e produzione dello "stracchino all'antica" a Corna Imagna con la nascita della "Casa dello stracchino" nel 2011 e di una cooperativa agricola che ha dato vita all'**Antica Locanda Roncaglia** dove è possibile mangiare specialità locali che si andavano perdendo. Altro esempio di rinascita culturale-gastronomica il mais spinato di Gandino, che stava scomparendo e oggi - sia pure in quantità ancora limitate - rappresenta il non plus ultra per preparazioni, in primis la polenta, che davvero abbiano il sapore "di una volta".

Anche Gandino, ridimensionate le imprese tessili, sta cercando di sviluppare le potenzialità economiche con l'agroalimentare e il turismo culturale. Per quanto riguarda la cena, la famiglia Berzi ha messo in tavola prima degli ottimi tortellini (in brodo e asciutti) ripieni con carne di manzo, di pollo e Grana Padano 24 mesi. Quindi la carrellata dei bolliti (cotechino, gallina, lingua, biancostato e cappello del prete) per finire con il classico tiramisù della Casa. Vini in abbinamento il Lambrusco di Rinaldini e il Valcalepio Rosso della Cantina sociale di San Paolo d'Argon.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parola chiave

Sezione

Categoria

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

I ricercatori e tartuficoltori orobici festeggiano i 25 anni dell'associazione

Daniela Santini nuovo membro dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta

Gli Accademici della cucina a Bergamo per una cena-convegno sul settore olio

Al M1.Ille Storie & Sapori la cena natalizia dei Gourmets Degustateurs di Bergamo

Paolo Stefanetti riceve il diploma del Club Buongustaio di Bergamo

L'Ordine dei Cavalieri della Polenta "A tavola con amicizia" a Villa Canton