

EcoWeekend Sapori & piaceri

CON MATTEO MOIOLI

Serata mojito ad Astino

L'origine del mojito, uno dei cocktail di origine caraibica che vanno per la maggiore negli ultimi anni, è piuttosto controversa. La teoria più accreditata assegna la primogenitura – siano nel XVI secolo – al pirata inglese Sir Francis Drake. Molti anni dopo il lancio della bevanda alcolica a base di Rum bianco è da ascrivere alla Bacardi, noto marchio di distillati. Nella versione

moderna (siamo alla metà dello scorso secolo) il successo è da ascrivere alla Bodeguita del Medio ed a un suo frequentare assiduo, Ernest Hemingway. Di questo, ma soprattutto di alcune versioni a base di erbe aromatiche e di frutta locale, si parlerà questa sera alle 18,30 presso il brolo all'interno dell'ex Monastero di Astino. A condurre i partecipanti attraverso un percorso di conoscenza delle materie prime e del loro utilizzo

nella preparazione di mojito made in BG sarà Matteo Moioli di Cibo Lab, una delle giovani realtà dell'agroalimentare bergamasco (la sede produttiva è a Calcinante; il punto vendita a Scanzorosciate). L'evento è organizzato da Slow Food Youth Network Lombardia in collaborazione con l'Orto Botanico di Bergamo e Astino Feste 2016. Info e prenotazione al 340-8625981 oppure retegiovane@slowfoodlombardia.it



Il mojito, cocktail di origine caraibica, ormai un classico

Raffaele Mattavelli. Raccolta l'eredità del padre Carlo che aprì il forno nel 1958, ha iniziato ad utilizzare il lievito madre giusto vent'anni fa nel 1996. Ogni impasto va seguito passo passo, necessita di attenzioni specifiche

IL FORNO DELLE BONTÀ A ripista lievito madre



Raffaele Mattavelli con la moglie Federica Bassani e il pane del Forno delle Bontà

ELIO GHISALBERTI

Dopo anni di oblio l'utilizzo del sistema tradizionale per fare lievitare gli impasti del pane, della pizza e degli altri prodotti da forno che abbisognano del processo di fermentazione dovuto all'opera dei microrganismi naturali, è tornato alla ribalta. Dall'introduzione del più comodo e pratico lievito di birra da aggiungere semplicemente all'impasto, erano stati soprattutto i fornai, comprensibilmente già penalizzati da orari di lavoro molto impegnativi, ad abbandonare in massa la complicata gestione della pasta madre da rigenerare ogni giorno. Ma dopo pasticci e pizzaioli, ecco che anche in panificazione il lievito madre torna a farsi largo. Il motivo principale in fondo è semplice: il pane oltre ad essere più profumato e gustoso – l'acidità più

sostenuta magari inizialmente disturba ma quando ci si fa l'abitudine la si apprezza eccome – ha un tempo di conservabilità nettamente più lungo, soprattutto nei grandi formati (pagnotte, filoni, ciabatte eccetera). Merito del patrimonio di biodiversità contenuto nella flora microbica del lievito madre, molto più ricca ed articolata di quella del lievito di birra costituito esclusivamente o quasi da saccaromiceti. Tra in molti fornai che sono ritornati sui loro passi, abbandonando o quasi il lievito di birra in favore della madre (secondo le nostre informazioni saranno in tutta la bergamasca una mezza dozzina, forse una decina) va segnalato come a ripista Raffaele Mattavelli, titolare del Forno delle Bontà di Palazzago (è sulla Brianza nei pressi di Gromlongo; tel.035-540076; aperto negli orari di negozio; chiuso domenica e lunedì pomeriggio). Raccolta

■ Pazienza e cura che vengono premiate dalla clientela, molto affezionata

■ Il panghiotto è diventato uno dei nostri migliori cavalli di battaglia»

l'eredità del padre Carlo che aprì il forno nel 1958, ha iniziato ad utilizzare il lievito madre giusto vent'anni orsono, nel 1996. «Ho sfruttato i corsi e l'esperienza giovanile come piccolo di pasticceria iniziando con la produzione dei panettoni. A ruota, raccogliendo anche il desiderio della clientela che cominciava a fare richieste specifiche, ho dato il via con la stessa madre anche alla produzione di un paio di tipologie di pane». Non vi siete più fermati. «In un paio d'anni siamo passati quasi subito ad un mezza dozzina introducendo anche impasti di farina di grani speciali variamente arricchiti con semi vari e frutta secca come il panghiotto che è diventato uno dei nostri cavalli di battaglia (con semi di girasole e zucca, crusca di avena, noci e mandorle, ndr), la ciabattina bergamasca realizzata con la farina del grano coltivato per conto dell'Associazione Panificatori, la pagnotta timilia ottenuta dalla farina di grano duro derivante dall'omonima varietà coltivata in Sicilia».

Un bell'impegno, non c'è che dire, perché ogni impasto va seguito passo passo, necessita di attenzioni specifiche, va aspettato per cogliere il giusto livello di maturazione prima della cottura. Pazienza e cura che vengono premiate dalla clientela che acquista il pane direttamente nel punto vendita di Palazzago (il forno è in via di ampliamento) come da quella che si reca nei vari negozi che hanno scelto di rifornirsi dal Forno delle Bontà. Sono per lo più insegne specializzate in prodotti biologici – vedi il Sole e la Terra di Curno – perché l'altro fattore che distingue il pane di Raffaele Mattavelli è che viene prodotto con farine certificate bio. L'approccio, seppure la certificazione non possa essere esibita perché entrano in gioco altri ingredienti, è identico anche per il comparto dei dolci, lievitati o meno che siano. Crostate e torte, brioche e cannoncini, e biscotti di tanti tipi come quelli con crusca di avena e inulina, fibra solubile naturale regolatrice della attività digestive. Già perché oltre alla bontà un occhio alla salute fa sempre bene, ed i prodotti ben lievitati naturalmente sono più facilmente digeribili.

Ezio Gritti Gran ritorno sul Sentierone

Quando si giunge al limitare del bosco in frazione Cornalta di Bracca, il minuscolo borgo che Ezio Gritti ha eletto a dimora dopo aver ristrutturato l'antica casa di famiglia, si capisce perché dopo un paio d'anni sull'isola di Bali in Indonesia la nostalgia per questo luogo abbia prevalso nonostante le soddisfazioni che il suo Solata Restaurant – nome mutuato dall'insegna che lo ha iscritto nel gotha dei cuochi bergamaschi, l'Osteria di Via Solata in Città Alta – gli stava riservando anche dal punto di vista economico. Non che fosse un brutto posto Bali, ma troppo diversi clima e panorama, sempre uguali, senza soluzione di continuità stagionale. Per rientrare c'era bisogno dell'occasione giusta per farlo in grande stile, in un locale adatto ad un rilancio di peso. L'opportunità è arrivata niente popodimeno che nel salotto di Bergamo, nel centro pianetino, negli ambienti che hanno ospitato per diversi anni il Ciao. La grande metratura a

disposizione, con tanto di terrazzo per il servizio all'aperto è stata suddivisa tra quello che sarà il nuovo ristorante – ancora top secret il nome, pare che la prima ipotesi SentierOne sia stata scartata – e l'ampliamento dello show room di Tiziana Fausti (le due entità saranno autonome ed indipendenti). I lavori proseguono celermente anche in questi giorni, ma la data dell'apertura slitterà di circa un mese rispetto alla data prevista dei primi di settembre. Si andrà dunque ai primi di ottobre, in tempo per inaugurare anche la terrazza. Ezio Gritti ha scelto di far lavorare al progetto e alla sua realizzazione imprese e maestranze bergamasche. Anche la cucina, seppure libera di spaziare attingendo ai migliori prodotti sul mercato, avrà un fil rouge privilegiato con le materie prime e l'artigianato agroalimentare del territorio. In questi giorni, nella tranquillità di Cornalta, sta ideando e mettendo a punto le ricette che daranno vita al menu dell'esordio.



Ezio Gritti aprirà il suo nuovo ristorante sul Sentierone

BERGAMOTG

Tutte le notizie di casa nostra
ogni giorno alle

12.00 - 12.30 - 13.30 - 14.00
19.30 - 23.00

BTV
BERGAMO
CANALE 17