



Terno d'Isola

I Teremocc de Teren

Il nome lo prende dal gruppo podistico che la organizza, «I Teremocc de Teren». Salite toste e discese tecniche per i due percorsi più impegnativi - da 32 e 50 chilometri - della Teremotata di Terno d'Isola, che domenica giunge all'edizione numero 36. Di itinerari ce ne sono però altri quattro, da 5, 8, 15 e 24 chilometri. Ritrovo alle sette al municipio di Terno, partenza dalle 7.30 alle 9. La manifestazione viene anticipata domani dalle 9 alle 12 da un percorso circolare di 10 chilometri (ritrovo alla stazione ferroviaria) e, alle 14.30 (municipio), dalla «Camminata del Pellegrino».

Scanzorosciate

Dall'oliva all'olio

«Dall'oliva all'olio, una domenica nei colli bergamaschi, tra gusto educazione natura»: è l'invito al ritrovo (inizio alle ore 10), presso l'Azienda Agricola «Il Castelletto» a Scanzorosciate, proposto da Slow Food e dedicato alla conoscenza dell'olivo e dell'olio e all'educazione del gusto. Accompagnati dal titolare dell'azienda agricola, Umberto Lussana, dopo una breve spiegazione sull'olivo e la sua coltivazione, si imparerà a riconoscere le diverse cultivar, sia italiane che straniere, per apprezzarne le differenze e poi si passerà alla raccolta delle olive che ognuno porterà nel frantoi.

San Pellegrino Terme



Fiera degli sposi al Casinò

L'edificio liberty da sogno di San Pellegrino, il Casinò, torna a ospitare manifestazioni di primo piano dopo il maquillage. Si parte domani dalle 14 alle 23 e domenica dalle 10 alle 20 con una kermesse quanto mai adatta: la fiera dedicata agli sposi. L'ingresso è gratuito e l'edificio sarà tutto visitabile, dalla hall d'ingresso allo scalone, dalle balconate al salone delle feste. Da segnalare domani alle 14 il defilé di abiti barocchi e alle 16 la «Ploggia di petali» (in replica domenica) dall'elicottero. Domenica, dalle 14 alle 18, «Le canzoni del cuore» con «L'incanto armonico» di Pisogne.

Dal chicco alla tazzina

Il Gran Tour del buon caffè

Dagli storici marchi Poli, Carissimi e Juba, alle piccole botteghe vintage
L'arte antica della torrefazione

Esistono una ventina di torrefazioni tradizionali, in città e provincia, dove regna ancora l'arte antica di preparare il caffè con metodi e macchinari che rispettano la tostatura originale. Che si tratti di piccole botteghe vintage vecchio stile o di grosse aziende più attrezzate, a fare la differenza in questi locali è l'esperienza umana che continua a prevalere sulla logica industriale. Un centinaio di addetti per un settore che è riuscito ad affrontare la crisi a testa alta accelerando sull'export e puntando, in Italia, sulla qualità. Tracce dell'abilità orobica nella torrefazione risalgono già al 1772 quando il caffettiere Francesco Pedrocchi, originario di Rovetta, aprì a Padova quello che Stendhal definì «le meilleur café d'Italie». Testimone di un secolo di vita bergamasca è stata invece «La bottega del caffè» di via XX Settembre, gestita da Elena Bosis. Classe 1927, la titolare recentemente ha chiuso questo locale fondato da suo padre, per trasferire il fulcro dell'attività nella «Torrefazione lombarda» di via D'Alzano. Altro marchio storico è «Juba» di via Tiraboschi che si appoggia allo stabilimento di Lallo per la preparazione dei suoi prodotti. Mensole stipate di dolci e miscele racchiuse in pacchetti regalo caratterizzano questo locale le cui origini risalgono al 1946. È una tradizione di famiglia, quella della Juba, diventata celebre anche grazie a Franco Carissimi che, dagli anni '60, affiancò la madre nella gestione. Ma Carissimi decise poi di mettersi in proprio fondando prima la «Ose», azienda per la fabbricazione di distributori automatici per il caffè, e poi nel 1983 la «Carissimi» di Orio al Serio con una propria linea di caffè selezionati in Brasile e Guatemala e aprendo alcuni punti vendita, recentemente anche a

La scheda

La torrefazione o tostatura è un processo che consiste nel sottoporre una sostanza a un'elevata temperatura, per disidratarla,



ossidarla e, in alcuni casi, anche carbonizzarla parzialmente. Questo processo non è utilizzato solo per i semi di caffè, ma anche per la preparazione del tabacco e dei semi di orzo o di altre piante

Oriocenter e negli Stati Uniti. «Il precursore è stato mio nonno Battista che aveva due stabilimenti per la torrefazione a San Giovanni Bianco e a Montecarlo: iniziò nel 1939 con l'orzo e dal 1945 passò al caffè — racconta Lester Carissimi che dalla morte del padre Franco amministra l'azienda di Orio insieme alla madre Anice Vergano —. Ancora oggi tostiamo noi il caffè. Molti locali delegano questo procedimento a stabilimenti esterni, sia per gli alti costi dell'energia elettrica sia per la difficoltà di rispettare le norme sull'inquinamento». In Bergamasca si possono bere circa 140 marche di caffè diverse, di cui una decina orobiche. In provincia la torrefazione più datata è quella di Silvio Tavecchio, a Capriate San Gervasio: «Da 70 anni lavoriamo il caffè — dice — seguendo la procedura artigianale, tostandolo ogni settimana per garantirne la freschezza». Negli anni '60, nel pieno del boom economico, il mercato del caffè subì un cambiamento radicale: la miscelazione. Fu allora

Espresso Nella provincia di Bergamo vengono distribuite circa 140 diverse marche di caffè, di cui una decina con una tradizione di torrefazione artigianale orobica doc (nella foto a destra La Chicca di via Pignolo)



che vennero fondati due rinomati marchi come la «Caffè Euromoka» di Ciserano, nata con una gestione familiare e ora diretta da uno staff giovane, e la torrefazione «Poli» di Curnasco di Treviolo, oggi concentrata sulla vendita on line e sull'esportazione in Cina. In città, tra le torrefazioni più recenti, spicca l'«Art caffè» di piazza Pontida (2000), piccolo laboratorio artigianale ideato da Ermina Nodari e dal marito Tullio Piebani, che sostiene anche il commercio equosolidale diffondendo il caffè delle Terre Alte Huehuetenango in Guatemala. Dal 2011 c'è la «Chicca» di via Pignolo che offre caffè molto rari, come il Kopi Luwak da 1.000 euro al chilo, il Captain Cook (Hawaii) e il Blue Mountain (Jamaica). Intenso, vellutato, vigoroso e decaffeinato sono i tipi di espresso che si possono bere al «Caffè Caravaggio» di Azzano che alla qualità aggiunge la tecnologia della thermo cup, la tazzina studiata per mantenere il caffè a una temperatura ottimale. Da sei anni in via Moroni, c'è la «Mog» di Monica Forcella che possiede due depositi anche a Francorote e a South Hampton e che usa chicchi provenienti da alberi nati in coltivazioni non estensive per preservare aroma e biodiversità. Medesimo gruppo, ma miscele diverse, infine, per la «For Caffè», gestita sempre dalla famiglia Forcella.

Laura Ceresoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Selvino

Parete da arrampicata e musica dal vivo In valle si festeggia la stagione delle castagne

Da noi è un'annata scarsa e non è neppure la prima, a causa del cinipide del castagno: di autoctone non ce ne sono molte, quelle importate costano. Ma alla «Festa della castagna» di Selvino non si può rinunciare. L'appuntamento è per domenica, sul piazzale della chiesa, con tanti eventi pensati per i bambini, dall'animazione alla palestra d'arrampicata, senza tralasciare la musica

dal vivo. Oltre, ovviamente, alle caldarroste. C'è poi anche la possibilità di pranzare e cenare in oratorio. Il menu propone casoncelli, polenta, spiedini, cotecchini, salsiccia, patatine, formaggi e torte. E per i più golosi è garantita anche la merenda. Per informazioni, scrivere a apt@comunediselvino.it oppure chiamare lo 035-764250.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mille sapori

Con gli amaretti oppure col gelato In tavola arriva la zucca

Tra i tanti protagonisti della stagione autunnale a tavola, la zucca vive in questi giorni il suo momento di massima gloria. Un po' per la celebrazione di Halloween del 31 ottobre, che ha nella cucurbitacea di color arancione, svuotata del suo interno e illuminata per la festa, una delle sue massime espressioni, e poi per la tradizione gastronomica regionale, che mette in fila una serie di gustose interpretazioni. Alcune fanno anche parte della storia dei sapori bergamaschi, come nel caso della Zuppa di zucca che, un tempo, era fatta con il latte e non con il brodo, oppure con il più classico minestrone. Curiose e da seguire con attenzione sono invece le divagazioni sul tema che si possono trovare nella carta di molti ristoranti orobici proprio in questi giorni e che dicono della versatilità della

zucca in tavola. Soprattutto quando esplose la creatività degli chef. Mario Cornali, ai fornelli del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo, la propone come primo piatto nei Ravioli ripieni di ricotta e amaretti, serviti su crema di zucca Delica, ma anche in una originale versione dolce con la Bavarese di zucca mantovana con crema di marroni e gelato all'uva fragola. Claudia Brunelli invece, ai fornelli del ristorante Arti di Bergamo, noto soprattutto per la cucina di mare, crea due incroci interessanti nella Crema di zucca con canederli di gamberi e nei Paccheri con zucca e cappesante, due piatti capaci di mettere insieme terra e mare con grande



Chef Mario Cornali

equilibrio ed eleganza. Più golosa è poi la scelta di Luca Brasi, alla Braseria di Osio Sotto, con la Crema di zucca, porcini padellati e polvere di caffè, oppure il piatto stellato del LoRo di Trescore Balneario, dove Pierantonio Rocchetti propone il ricchissimo Riso Acquerello mantecato alla zucca, con fole gras e amaretto. Più in linea con i sapori della tradizione sono invece due diverse versioni dei Tortelli di zucca, quelli con burro cotto e parmigiano di un altro stellato bergamasco, il ristorante Frosio di Almè, e quelli con mandorle e mostarda della Trattoria Conca Verde di Trescore. Infine c'è la zucca reinterpretata dall'ipercreativo cuoco dell'Anterprima Daniel Facen, fresco reduce dell'evento milanese Host dove ha stupito la platea dello stand di Identità Golose. Nel suo ristorante di Chinduno presenta ormai da diverse stagioni un piatto molto apprezzato dalla clientela, l'insalata di gamberi al Campari con crema di zucca e burrata.

Gualtiero Spotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA