

febbraio 2012

# Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

## Riso, quando in cucina vince la fantasia

Supplemento al n. 6 de "La Rassegna" del 16 febbraio 2012 - Giuseppe Ruggieri direttore responsabile Editrice: La Rassegna S.r.l. via Borgo Palazzo 137, Bergamo  
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Bergamo - € 2,60



### IL VALCALEPIO

Rota: «Sulle Guide troppe perplessità»

### IL TOURING CLUB

Ecco i prodotti che Bergamo ha "dimenticato"

### IL RISTORANTE

Gourmet, il piacere universale della cucina classica

### L'INTERVISTA

Farinetti (Eataly): «Perché l'Italia può vincere a tavola»



# Quei prodotti che Bergamo ha dimenticato

*Sono passati 80 anni dalla prima edizione della "Guida gastronomica del Touring Club Italiano". All'epoca erano tanti gli alimenti citati. Col tempo, molti di questi sono però scomparsi. Ecco alcuni esempi di prelibatezze ormai introvabili o quasi*

**A**nche le vallate bergamasche hanno subito dal secondo Dopoguerra il grave fenomeno dell'emigrazione verso la pianura. Grave perché spesso ha significato lo sradicamento di usi e costumi. In altre occasioni si è verificata un'autentica aggressione del territorio, sull'onda dello sviluppo industriale. In tali condizioni risulta spesso difficile ricostruire il percorso storico delle tradizioni alimentari. La prima Guida gastronomica del Touring Club Italiano, edita nel 1931, ci ha dato l'opportunità di andare alla scoperta di prodotti bergamaschi citati nella guida. Si parla di: polenta, polenta e osei, casonsei, bardele coi morai, polenta e codeghi, polsetto di vitello bollito, cuore di vitello alla bergamasca, frittelle, allevamento di bestiame bovino e ovino (tra cui "la pecora gigan-

te bergamasca, che figura altresì nei menù dei grandi ristoranti svizzeri e francesi" pensattè), formaggio di Branzi, Bernardo, robiole della Valle Imagna, formaggele di Scalve, Agri di Valtorta, mascherpone, mele e biligocc di Albino, scanzole e rane di Brembilla, acquavite di genziana e miele di Averara, meloni di Calvenzano, cocomeri di Caravaggio, patate e miele di Carona, pesche di Casazza, miele di Cusio, tinche di Endine Gaiano, pesche morellone di Entratico, pesche gialle di Gavarno, rape di Orezza, miele di Ornica, trote e i gamberi di San Pellegrino, lumache e stracchino di Taleggio.

Sono passati 80 anni da quella prima edizione e sono tanti, troppi, gli assenti, o quasi introvabili, tra i prodotti citati all'epoca. In queste pagine alcuni esempi.

## Le "perle" ormai quasi scomparse

### Il Bernardo

Si tratta di un formaggio di latte vaccino intero, rarissimo, prodotto quasi esclusivamente nel territorio di Oltressenda Alta, "capoluogo" della Valzurio che, solcata dal torrente Ogna, deve il nome al marcato azzurro delle sue acque là dove impigrisce formando piccoli ristagni. Bernardo è un nome abbastanza diffuso all'anagrafe del piccolo paese. Me lo rammentava tempo fa Lucia Bellini, per anni sindaco del piccolo centro. Il culto di San Bernardo di Mentone, protettore della frazione Nasolino, lo

fa risalire alla consuetudine dei pastori di svernare con il gregge nelle pianure del Novarese, dove il nome del santo è molto diffuso. Per questa ragione quindi il nome Bernardo è ricorrente ed il formaggio di questi pascoli da tempo memorabile viene definito come chel dei Bernarcc. Il formaggio Bernardo, quindi. Citato come prodotto pregiato di Clusone (peraltro la distanza tra Oltressenda Alta e Clusone è ridotta), il Bernardo resiste ancora con poche formaggele prodotte in alpeggio e consumate preferi-

bilmentefresche a livello locale o vendute nei mercati del fondovalle, oppure concesse ad alcuni affinatori di Clusone.

La stagionatura della formaggele non supera di norma i due mesi e si presenta praticamente priva di crosta e dal colore perlato. Quando si stagiona sino a tre mesi, il formaggio assume un gusto più aromatico, sapido ed intenso con un colore della pasta paglierino.



## I polsetti di vitello

Oltre alle "bardele coi morai", Corrado Fumagalli ci ha condotto alla conoscenza di un altro piatto per cui Bergamo veniva accreditata allora. Nei ricordi più reconditi, quand'era fanciullo, si ricorda delle gesta del padre Raffaele, macellaio in Scanzorosciate: "Bolliva le zampette dei vitelli, se ne otteneva una delizia morbida e collosa, ol roers, i nervetti, che vendeva già condita con olio e aceto. Questi polsetti di vitello li ha preparati fino agli anni Settanta, poi la gente ha iniziato a non richiederli più e abbandonò questa preparazione squisita" - ricorda l'architetto.



Un altro prodotto citato dalla guida che ci ha incuriositi e del quale abbiamo voluto ricostruirne la storia, sono le rape di Orezzo, località di Gazzaniga a 670 metri sul livello del mare. Qui l'agricoltura venne abbandonata nel momento in cui si credette ad un fugace e precario turismo di massa. La colonia di Melegnano, le numerose residenze costruite negli anni dell'immediato dopoguerra per attirare turisti cittadini in cerca di aria buona, l'albergo sono poco più che relitti di un'epoca. Delle rape di

Orezzo ci ha voluto illustrare l'esistenza, anche attuale, ma confinata all'autoconsumo, Rosanna Mottini, madre del presidente della locale Pro Loco, Simone Vettorello. "Ad

Orezzo - racconta - ma anche nell'adiacente Val de Grü, si sono coltivate massivamente rape sino agli anni Cinquanta. Tutti coloro che possedevano o lavoravano un pezzo di terra sopravvivevano negli anni Venti del secolo scorso con due rape al giorno. Ampie erano le coltivazioni di grano e mais". Le rape di Orezzo hanno colore rosso scuro quasi mattone e l'interno bianco. A chi le coltiva piacciono grattugiate, crude, e condite con olio e pepe; altri la fanno sbollentare in aceto. Sono ancora molto apprezzate, ma ogni anno sono meno i metri quadrati messi a coltura. Dalla nostra rivista lanciamo un SOS perché nel prossimo venturo centenario dell'edizione del 1931 si possa parlare ancora delle rape di Orezzo. Non come reliquie, ma gustosa verdura di stagione ancora venduta come prelibatezza a Milano e dintorni. Chissà...

## ... e quelle gialle di Gavarno

Ma una indicazione ancora più persuasiva sul fatto che quel patrimonio di ottant'anni fa non sia ancora tutto perduto ce la offre sempre Corrado Fumagalli con le informazioni sulle pesche gialle di Gavarno. "Peschi se ne trovano ancora - dice - e la peculiarità del clima ha fatto sì che Gavarno, in particolare la zona di Moette, Pomarolo e dei Moioli, potesse contare su un'ottima frutticoltura. Non solo pesche, ma anche ciliegie bianche e rosse, sode e dolci con leggera acidità dette canai e, nel Cinquecento, numerose piante di ulivi che davano vita al più grande uliveto della Bergamasca". Quello stesso microclima ha generato anche l'ambiente ideale per il Moscato di Scanzo, più simile al clima mediterraneo che a quello umido padano. Sino alla fine

degli anni Sessanta queste pesche gialle profumatissime, carnose e che stavano in palmo aperto d'una mano, erano trasportate su tutti i mercati della zona. "Durante il periodo della raccolta vi era un grande utilizzo di cassette di legno, dove le pesche venivano riposte su un unico strato. Il loro colore tra il giallo zafferano ed il rosso mattone inebriavano gli occhi, il profumo si spargeva lungo le strade del paese" - ricorda con nostalgia. Venivano consumate affettandole, essendo ricche di succo che inspiegabilmente non gocciolava. Il gusto era marcato e talvolta si accompagnavano al vino. A tale proposito vale la pena ricordare che dagli anni Cinquanta agli anni Ottanta anche la viticoltura soffrì di un pressoché totale abbandono.