

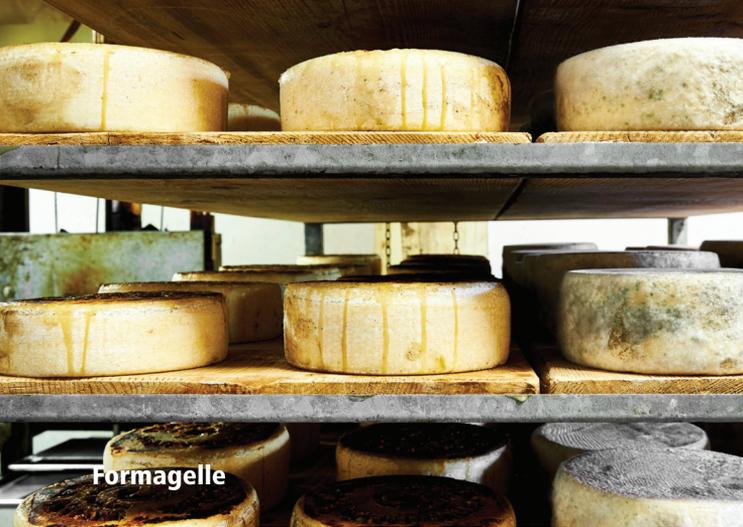


SAPORI BERGAMASCHI

i cibi della tradizione locale

WWW.SAPORIBERGAMASCHI.IT | WWW.VISITBERGAMO.NET





Formagelle



Torta Quarenghi



Taleggio DOP

Conservare in frigorifero da +2° a +6° C. circa - Preincartato protettivo ai

“Il CIBO è
l’espressione
della CULTURA
di un popolo”

“Food is expression
of a population’s culture”



Dolce M'oro

SAPORI BERGAMASCHI

I cibi della Tradizione Locale

“Il cibo è l’espressione della cultura di un popolo”, un’importante strumento identitario che ci porta alla scoperta di un territorio attraverso **tradizioni e antichi sapori**, un patrimonio inestimabile da restituire alle nuove generazioni. Una cucina povera ma gustosa che ancora oggi racconta di un legame strettissimo con il territorio, le tradizioni e le culture locali, elementi identitari importanti per la valorizzazione del territorio; proprio su questi importanti temi hanno puntato quattro territori bergamaschi quali **Pianura Bergamasca, Isola Bergamasca, Valle Imagna e Val Gandino**, unendosi in rete per attivare una promozione condivisa ed integrata che, attraverso il cibo e una tradizione culinaria di eccellenza, permetta di far conoscere e apprezzare questi territori, potendo andare oltre le singole esperienze locali, abbracciando una visione di insieme che ben si integra con la promozione regionale del tema food di “**Sapore in LOMBARDIA**” in ambito nazionale ed internazionale.

Questa guida racconta la storia dei **Sapori Bergamaschi**, una storia antica e moderna allo stesso tempo, ricca di diversità e continue sorprese, produzioni antichissime ed eccellenze culinarie. Andremo alla scoperta di **12 prodotti** con cui si può preparare un piatto unico, sano e completo come la polenta e formaggio accompagnandolo con del buon vino e un pizzico di golosità!

Flavors of Bergamo. The food of the local tradition

“Food is expression of a population’s culture”, an important identity tool that leads us to the discovery of a territory through ancient traditions and flavors, an invaluable heritage to return to new generations. A poor yet tasty cuisine that still nowadays tells about a very close relationship with the territory, the local traditions and cultures, key identity elements for the valorization of a territory; four territories from Bergamo - **Pianura Bergamasca, Isola Bergamasca, Valle Imagna and Val Gandino** - have exactly focused on these important topics, combining together as a network to activate a shared, integrated promotion that, through food and an excellent culinary tradition, allows to get to know and appreciate these areas, being able to go beyond the single local experiences, embracing an overview that integrates well with the regional promotion of the food topic of “**Sapore in LOMBARDIA**” on a national and international level. This guide tells the story of the **Sapori Bergamaschi (Flavors of Bergamo)**, a story ancient and modern at the same time, rich in differences and constant surprises, very ancient productions and culinary excellences. We’ll go discovering **12 products** with which you can prepare a unique dish, healthy and complete like polenta and cheese combined with some good wine and a pinch of gluttony!

PARTNERS



COMUNITÀ ISOLA BERGAMASCA
PROMOLSO^{LA}

Associazione per la promozione
dell’Isola Bergamasca
www.isolabergamasca.org



Associazione per la promozione della
Media Pianura Lombarda
www.pianuradascoprire.it



Distretto dei comuni di Gandino, Leffe,
Casnigo, Cazzano S.Andrea e Peia
www.lecinqueterredellavalgandino.it



Associazione per la promozione
della Valle Imagna
www.visitimagna.it



Un capolavoro italiano
www.visitbergamo.net



SAPORI BERGAMASCHI



Piatti robusti e saporiti, ingredienti genuini, materie prime di qualità e **ricette antiche**, che raccontano di un legame strettissimo con il territorio e le tradizioni di un tempo; **formaggi** di qualità, caratteristici della tradizione alpina e padana, una ricca scelta di **insaccati**, primi piatti sostanziosi, **carni rosse** e secondi di **selvaggina** accompagnati dall'immancabile **polenta**, in tutte le sue varianti, **dolci** rustici e gustosi, **vini** corposi e strutturati: **quella bergamasca è da sempre una cucina umile e semplice, povera e contadina, ma allo stesso tempo varia e di carattere**, con una tradizione culinaria di tutto rispetto e **prodotti DOP** che la pongono ai vertici della gastronomia lombarda.

Bergamo e i sapori bergamaschi raccontano di tradizioni molteplici e multiformi e propongono una continua sorpresa di gusti e varianti che profumano di tempi lontani. Narrano di transumanze e di **antiche tradizioni casearie**, di attività pastorali e di commerci, coltivazioni e varietà locali, prodotti a km 0 e testimonianze del mondo rurale.



Protagonisti dei sapori bergamaschi sono i piccoli agricoltori – i **contadi** – e i – **bergami** – allevatori di bestiame e mastri casari che dalle valli conducevano le mandrie verso la pianura milanese, lodigiana o cremasca per garantire un foraggio adeguato ai propri animali per poi farvi ritorno con la bella stagione. La loro vita semi-nomade ha portato alla costruzione di un legame vivissimo tra le valli alpine e la pianura, allo stesso tempo consentendo un'evoluzione da un'economia di sussistenza a un'economia di produzione.

Antiche varietà di mais sono oggi riscoperte e riproposte, i dolci creati e riproposti per omaggiare la propria terra, i vini guadagnano apprezzamenti sempre più ampi, mentre i **formaggi regalano a Bergamo il primato di provincia con il maggior numero di prodotti DOP**. La cultura enogastronomica bergamasca non ha mai dimenticato le sue origini: questi antichi sapori rivivono ancora oggi sulla tavola dei ristoranti stellati e delle nostre case, in un avvincente equilibrio tra contemporaneità e memoria.

Sul portale www.saporibergamaschi.it raccontiamo la storia dei Sapori Bergamaschi, con schede informative, ricette, foto e articoli di tutto il prezioso mondo **enogastronomico** bergamasco.



BERGAMO FLAVORS

Sturdy, tasty dishes, genuine ingredients, first quality raw materials and ancient recipes, that tell about a very close relationship with the territory and the traditions of the past; high-quality cheeses, typical of the Alpine and Po Valley tradition, a rich array of cured meats, nourishing first courses, red meats and second courses of game accompanied by the inevitable polenta, in all its variants, rustic, tasty desserts, full-body, structured wines: that of Bergamo has always been a humble, simple cuisine, poor and agricultural, yet at the same time varied and with a strong character, with a remarkable culinary tradition and **DOP products** that place it on top of Lombard gastronomy.

Bergamo and its flavors tell about multiple, many-sided traditions and offer a constant surprise of flavors and variants, that smell of ancient times. They narrate about transhumances and ancient dairy traditions, pastoral activities and trades, local crops and varieties, products from local sources and testaments of the rural world.

Protagonists of the **Flavors of Bergamo** are small farmers – the **contadi** and the **bergami** – cattle breeders and master dairymen who lead the herds from the valley to the plain of Milano, Lodi or Crema to guarantee an adequate forage for their animals and then went back with the summer season. Their half-nomad life brought to the construction of a lively relationship between the Alpine valleys and the plain, at the same time allowing an evolution from a subsistence economy to a production economy.

Ancient corn varieties are today rediscovered and reproposed, desserts created and represented to pay a homage to their land, wine are gaining a wider appreciation, while **cheeses give Bergamo the primacy of the province with the highest number of DOP products**. The food and wine culture from Bergamo has never forgotten its origins: these ancient flavors relive still today on the table of the Michelin-starred restaurants and in our homes, in a compelling balance between contemporaneity and memory.

On the web-site www.saporibergamaschi.it we tell the story of the flavors from Bergamo, with information sheets, recipes, photos and articles about all the precious **food and wine world from Bergamo**.



Mais Nostrano Isola Bergamasca

Il Nostrano Isola Bergamasca è una delle più note **varietà di mais locale**, selezionata in provincia di Bergamo e da qui diffusasi nel nord d'Italia.

Fino agli anni '50 era la varietà più usata per la preparazione della **polenta alla bergamasca**; quindi se ne persero le tracce, fino a pochi anni fa quando questa varietà è stata riscoperta e reintrodotta con successo: dopo cento anni il **mais nostrano dell'Isola Bergamasca** è tornato ufficialmente sulla tavola, pronto a guardare al futuro ripartendo dalle proprie radici per raccontare un pezzo importante di storia e tradizione bergamasca.



Grani Antichi

Mais Nostrano Isola Bergamasca



The “Nostrano Isola Bergamasca” is one of the most renowned varieties of local corn, selected in the province of Bergamo.

A much widespread variety until the 1950s and today rediscovered and successfully reintroduced on the table, thanks to the collaboration between Promoisola, the association for the promotion of the territory of the Isola Bergamasca, and the Engim Professional Institute in Valbrembo (BG).

In 2016 thanks to the involvement of some farms has been set an accurate conservation protocol of purity and improvement of the variety, this corn has been marketed through the creation of a **high-quality DOP brand**. From the Mais Nostrano (“local corn”) a pure flour of intense yellow/orange color is obtained, with a strong taste and fragrance, highly tolerable and digestible, rich in antioxidants and beta-carotenes.

Besides the classic local polenta from Bergamo, “bramata” and half-integral, the Mais Nostrano is used to obtain the “fioretto” flour, ideal for biscuits, beer, nutritional bars, cereals flakes, sweets and ice-creams.

ON SALE:

**MOLINO PENNATI - Medolago (BG)
Via Don Santo Bonomi, 6**

■ ORIGINI E STORIA:

Era il 1916, quando tra i villaggi di Chignolo, Madone, Bottanuco, Suisio e Medolago, i nobili Guido Finardi e Alessandro Roncalli decisero di introdurre la coltivazione di questa varietà di mais. Nel 1930 il “Nostrano dell’Isola” fu selezionato dalla **Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo**, divenne oggetto di studio e di miglioramento genetico, ottenendo, nel 1936, il marchio governativo di “**semente eletta di mais**”. Da allora la varietà si diffuse rapidamente nel resto della Lombardia e in tutto il nord Italia. Pochi anni fa il rilancio: **Promoisola**, l’associazione per la **promozione del territorio dell’Isola Bergamasca**, in collaborazione con l’Istituto Professionale Engim di Valbrembo (BG), hanno iniziato a sviluppare una prima coltivazione di piante, selezionando le più resistenti. Nel 2016 grazie al coinvolgimento di alcune aziende agricole il mais è stato trasformato in farina seguendo un preciso protocollo di conservazione della purezza e miglioramento della varietà. È stato quindi commercializzato attraverso la creazione di un **marchio di qualità DOP**.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Dal **Mais Nostrano** si ricava una farina pura di colore giallo/arancio intenso, gusto marcato e aromaticità, altamente tollerabile e digeribile, **ricco di antiossidanti e betacaroteni**, custodisce in ciascuno dei suoi semi la storia e la tradizione di un pezzo della terra bergamasca. Questa varietà garantisce una filiera agro-biologica a km 0 con un **mais originato, selezionato, coltivato, macinato e trasformato in farina direttamente in loco**.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

Isola Bergamasca, in particolare nei comuni di Chignolo, Madone, Brembate, Carvico e Terno d’Isola.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Oltre alla classica **polenta nostrana bergamasca**, bramata e semintegrale, il Mais Nostrano Isola Bergamasca viene utilizzato anche per ottenere la **farina fioretto** ideale per biscotti, birra, barrette nutrizionali, fiocchi di cereali, dolci e gelati.

■ DOVE ACQUISTARE:

Attualmente la farina di **Mais Nostrano Isola Bergamasca** è in vendita presso lo stesso mulino dove il mais dell’Isola viene anche lavorato e trasformato in farina.

**MOLINO PENNATI
Medolago (BG) - Via Don Santo Bonomi, 6**



Mais Spinato di Gandino

Il **Mais Spinato** è un prodotto d'eccellenza della **Val Gandino**, antica varietà di mais che arrivò nel borgo seriano nel XVII secolo. Gandino vanta l'esclusivo primato di essere stato il primo luogo in Lombardia a coltivare il mais.

Oggi questa antica varietà di mais è tornata a vivere ed è al centro di un progetto di **sviluppo sostenibile** che tocca a 360° **cultura, coltura, economia e turismo** e che coinvolge chi opera nel settore agricolo ma anche commercianti, scuole, istituzioni e cittadini stessi.



Grani Antichi

Mais Spinato di Gandino



Mais Spinato is a product of excellence of the Gandino Valley, an ancient corn variety that arrived in this village in the XVII century. Gandino boasts the exclusive primacy of being the first place in Lombardy to grow corn.

Today this ancient corn variety is still used, thanks to the discovery, in 2008, of two cobs and some seeds guarded in the locality Ca' Parecia. After five years of genetic selection the seeds are back to life; so a project of restoration and valorization of this corn variety is born.

Grinded with stone mill or hammers, the "melgotto" flour obtained from **Mais Spinato** is ideal for the typical polenta from Bergamo but also as valuable ingredient for the preparation of many other products, both salty and sweet.

The **Mais Spinato di Gandino** has a yellow color and a typical shape with a thorn- or beak-like tip, an eccentric appearance of the seed that seems to descend from old corn of South America.

ON SALE:

Mais Spinato di Gandino can be purchased in the farms and operators of Gandino (BG), main center in the Cinque Terre of the Gandino Valley.
www.cinquetterredellavalgandino.it

■ ORIGINI E STORIA:

Secondo la tradizione, sarebbe stato proprio **Gandino** il primo paese in Lombardia a coltivare il mais. Secondo il letterato bergamasco Filippo Lussana la prima coltivazione di mais a Gandino risale al 1632, ad opera del nobile bellunese Benedetto Miari, che seguì in uno dei loro viaggi nella terra natia, Gandino, l'allora Patriarca di Venezia, il barone Federico Maria Giovannelli e i baroni Benedetto e Andrea Giovannelli, Procuratori della Repubblica Veneta. Nel 2008 c'è stato il ritrovamento di due pannocchie e di alcuni semi custoditi in località Ca' Parecia. Dopo cinque anni di selezione genetica i semi sono tornati a vivere: è così nato un **progetto di recupero e valorizzazione di questa antica varietà di mais: il mais da polenta**, utilizzato oggi anche per preparare tanti altri piatti sia dolci sia salati.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Il mais "**Spinato di Gandino**" è di colore giallo e ha una caratteristica forma con la punta a 'spino' o 'rostro', un aspetto originale del seme che pare derivare dagli antichi mais sud-americani.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

Il **Mais Spinato** viene coltivato nel territorio di Gandino, nella **Val Gandino**, valle laterale della Valle Seriana, parte del distretto turistico de Le **Cinque Terre della Val Gandino**, situata a pochi chilometri da Bergamo.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Macinata con mulino a pietra o martelletti, la "**farina melgotto**" prodotta con il **Mais Spinato di Gandino** è ideale per la classica **polenta bergamasca** ma anche ingrediente prezioso per la preparazione di tanti altri prodotti, sia salati sia dolci. Tra questi la **Spinetta**, il **Pan Spinato**, i ravioli le Perle di Gandino e i "Camisoch", la Spinata, le Chiacchiere Salate, la Delizia Salata, il Fior di Spinato alle verdure; tra i dolci il **Biscotto Melgotto** di Gandino, il Frollino Centralino, la Torta di Mele Fior di Spinato e la Fior di Spinato Dark, la torta Delizia di Spinato e il Gelato al Melgotto.



■ DOVE ACQUISTARE:

il **Mais Spinato di Gandino** può essere acquistato presso le aziende agricole e gli operatori di Gandino (BG), centro principale nelle **Cinque Terre della Val Gandino**, distretto che unisce i comuni di **Gandino, Lefte, Casnigo, Cazzano S. Andrea e Peia.**

www.lecinquetterredellavalgandino.it



Dolce Branzi Monaci

Il **Dolce Branzi Monaci** è un **formaggio tipico** di latte vaccino che ha ricevuto numerosi riconoscimenti ed è annoverato tra i migliori **formaggi da tavola della bergamasca**.

Un **formaggio di qualità** che richiama la passione per il territorio e le antiche ricette casearie degli alpeggi bergamaschi, ispirato a un modello di sviluppo sostenibile che si fonda sul rispetto delle antiche tradizioni e dell'attenzione per l'economia locale.



Formaggi Tipici

Dolce Branzi Monaci



Dolce Branzi Monaci is a typical cow-milk cheese, recognized among the best table cheeses from Bergamo.

That of Dolce Branzi is an ancient story, that recalls life in the Alpine pasture and the most typical dairy recipes of the upper valleys of Bergamo. Dolce Branzi Monaci is a semi-cooked cheese with a sweet, delicate taste, tending to spicy with aging. It's manufactured in the Imagna Valley, exclusively with raw whole cow's-milk coming from the territories of the province of Bergamo.

Since 1979 has been boasting the "Bergamo...città dei mille sapori" ("Bergamo, city of a thousand flavors") trademark for which it is subject to a procedural guideline, guarantee of genuineness and product certification. In 2015 it was awarded the "Superior Taste Award" by the iTCi (International Taste & Quality Institute), a recognition of very high quality. Very versatile in the kitchen, it is the preferred ingredient of the best local chefs for the preparation of the famous **polenta taragna**, besides **pizzoccheri** and **fonduta**, dishes that need a string cheese at the same time tasty.

ON SALE:

CASERA MONACI cheese factory
Almenno San Salvatore (BG)
Via Clanezzo 2/B +39 035.64.30.20
www.caseramonaci.it

■ ORIGINI E STORIA:

È una storia antica quella del **Dolce Branzi**, che richiama la vita in alpeggio e le ricette casearie più tipiche delle alte valli bergamasche. Il suo nome è legato a quello della **Casera Monaci**, caseificio nato nel secolo scorso in alta Valle Brembana e poi trasferitosi in Valle Imagna, ad Almenno San Salvatore. Il suo fondatore, Giovanni Monaci, fin da bambino ha coltivato la passione per la produzione del formaggio "**Branzi**" portando avanti l'antica tradizione dei suoi avi, conosciuti fin dal secolo scorso per l'attività svolta in alpeggio. Intrapresa la vita del casaro, nel tempo ha affinato la sua esperienza e la qualità del formaggio, lanciando il marchio del famoso "**Dolce Branzi Monaci**", oggi valutato dagli esperti del settore ai massimi vertici in termini di qualità. Nel 2015 ha ricevuto il premio "Superior Taste Award" da parte dell'iTCi (International Taste & Quality Institute), riconoscimento di altissima qualità attribuito da una giuria di 120 rinomati chef ed esperti sommelier di prestigiose associazioni europee e internazionali.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Il **Dolce Branzi Monaci** è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con **latte vaccino crudo intero** proveniente dai territori della provincia bergamasca, quali **Valle Brembana, Valle Imagna, Selvino e Oneta**. La crosta è liscia, morbida e sottile di colore giallastro, la pasta morbida di colore paglierino con occhiatura leggera, il sapore dolce e delicato, tendente al piccante con l'invecchiamento. Dal 1979 vanta il marchio "**bergamo...città dei mille sapori**" per il quale è soggetto a disciplinare, garanzia di genuinità e certificazione del prodotto.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

Valle Imagna.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Molto versatile in cucina, è l'ingrediente preferito dai migliori chef locali per la preparazione della famosa **polenta taragna**, oltre a **pizzoccheri** e **fonduta**, piatti che necessitano di un formaggio filante e allo stesso tempo saporito.



■ DOVE ACQUISTARE:

Dolce Branzi è in vendita presso lo spaccio aziendale del caseificio

CASERA MONACI

Almenno San Salvatore (BG)

Via Clanezzo 2/B +39 035.64.30.20

www.caseramonaci.it



Formagella Valle Imagna

“Formagèla” nel dialetto locale significa **piccolo formaggio**. Dalle origine antichissime, identifica uno dei primi prodotti caseari realizzati con latte vaccino intero.

La **Formagella Valle Imagna** è un **formaggio tipico bergamasco** a base di **latte vaccino intero crudo**, è prodotto esclusivamente con **latte locale**, proveniente da allevamenti selezionati dell’alta Valle Imagna.

The image features several wheels of Formagella Valle Imagna cheese. The cheese is a pale yellow color with a slightly textured surface. One wheel in the foreground is prominently displayed, showing a circular stamp in the center. The stamp contains the text "FORMAGELLA VALLE IMAGNA" around the perimeter and "casera MONDOI" in the middle. There is also a small circular logo within the stamp. The background is a soft, out-of-focus image of more cheese wheels, creating a sense of depth and abundance.

Formaggi Tipici

Formagella Valle Imagna



Formagella Valle Imagna is a typical cheese from Bergamo made from raw whole cow's milk. It's produced exclusively with local milk coming from livestock from the Imagna Valley.

Of very ancient origins, the formagella - in the local dialect Forma - is still produced with the traditional method, in all mountain areas of Bergamo. They differ from each other for the denomination given by production location and for the taste given by the forage that cows eat in each territory.

Formagella Valle Imagna is a semi-cooked cheese with a sweet, delicate taste, with a characteristic persistent aromatic aftertaste; born from the willpower of Casera Monaci cheese factory to enhance the territory and the traditional manufacturing, through the production of a typical local cheese. It can be tasted alone or combined with vegetable and fruit jams to enhance its characteristics.

Much used also as ingredient for the preparation of traditional dishes.

ON SALE:

CASERA MONACI cheese factory

Almenno San Salvatore (BG)

Via Clanezzo 2/B +39 035.64.30.20

www.caseramonaci.it

ORIGINI E STORIA:

Le origini della "**Formagella**" sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. Le **Formagelle delle Valli Bergamasche** erano tra i prodotti più richiesti e apprezzati anche presso le corti dei Visconti di Milano. Come in origine, ancora oggi, sono prodotte con latte vaccino intero in tutte le zone montane della bergamasca, varia la denominazione legata alla località di produzione e ognuna si distingue dall'altra per il sapore dato dal foraggio che le mucche mangiano in ciascun territorio. La **Formagella Valle Imagna** nasce dalla volontà del Caseificio **Casera Monaci** di valorizzare il territorio e le lavorazioni tradizionali, attraverso la produzione di un formaggio tipico locale.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

La **Formagella Valle Imagna** è un formaggio a pasta semicotta prodotto con **latte vaccino intero crudo**, che ne garantisce le elevate caratteristiche organolettiche del gusto. Il **sapore è dolce e delicato**, con un caratteristico retrogusto aromatico persistente. La pasta è bianca morbida e compatta con una leggera occhiatura sottile, la crosta color giallo paglierino. **Formaggio da tavola** molto apprezzato, nel 2006 si è aggiudicata il primo premio al concorso internazionale "**Trofeo San Lucio**", selezionata da una giuria di casari della Scuola Casearia di Pandino.

ZONE DI PRODUZIONE:

Valle Imagna.

UTILIZZI E ABBINAMENTI:

E' un **formaggio da tavola** che può essere gustato da solo o **abbinato a marmellate** di verdura e frutta per esaltarne le caratteristiche. Molto utilizzato anche come ingrediente per la preparazione di **piatti della tradizione**.

DOVE ACQUISTARE:

Formagella Valle Imagna è in vendita presso lo spaccio aziendale del caseificio

CASERA MONACI

Almenno San Salvatore (BG)

Via Clanezzo 2/B +39 035.64.30.20

www.caseramonaci.it



Provolone Valpadana Dop

Dalle origini antichissime, il **Provolone Valpadana D.O.P.** nasce dall'incontro tra la cultura casearia delle **paste filate** e quella lattiero-casearia tipica del territorio della **pianura padana**.

Nato in **Valle Padana** nella seconda metà del XIX secolo, le sue origini risalgono al Medioevo. Dolce o piccante, fresco o stagionato, oggi, il **Provolone Valpadana D.O.P.** è un formaggio versatile e moderno, molto apprezzato anche dalla **gastronomia internazionale**.



Formaggi Tipici

Provolone Valpadana Dop



Of very ancient origins, **Provolone Valpadana D.O.P.** was born around the middle of the XX century from the union of the dairy culture of the "spun paste" typical of southern Italy and the milky-dairy inclination of the Po Valley, become a place of excellence for this kind of cheese. Established with its own since 1938 and protected as "Provolone Tipico" (typical provolone) since the mid-1950s, since 1996 it has the "Provolone Valpada D.O.P." denomination.

Existing in two variants: sweet or spicy, thanks to the plasticity of its paste, during pro, has a great variety of shapes and sizes: with a shape of a salami, melon/pear, conical trunk and flask-shaped. Production takes place in Lombardy in the province of Cremona and Brescia, Mantova and Lodi, in Emilia Romagna and in the Veneto region and in the province of Trento. It's used in many culinary preparations, Provolone Valpadana D.O.P. is a versatile, modern cheese, much appreciated also by the international gastronomy.

ON SALE:
**CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA**
www.provolonevalpadana.it

■ ORIGINI E STORIA:

Le prime informazioni sul **Provolone** risalgono al Medioevo e lo collocano nelle regioni del sud d'Italia. Il **Provolone Valpadana** nasce verso la metà del XX secolo dal connubio tra la cultura casearia delle "paste filate" tipiche del meridione e la vocazione latte-casearia della **Valpadana** che con la sua grande disponibilità di latte per la produzione di formaggio e di grandi spazi per ospitare stalle e allevamenti, diventa **luogo di eccellenza per questo tipo di formaggio**. Codificato con un proprio standard fin dal 1938 e tutelato come "**Provolone Tipico**" a partire dalla metà degli anni '50, viene affiancato alla denominazione di origine "Valpadana" nel 1993. La denominazione Provolone Tipico è decaduta per essere sostituita nel 1996 dalla denominazione "**Provolone Valpada D.O.P.**".

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Il **Provolone Valpadana** esiste in due varianti: **dolce** (prodotto con caglio di vitello e caratterizzato da una stagionatura di non più di 2/3 mesi) e **piccante** (prodotto con caglio in pasta di capretto/agnello e con una stagionatura dai tre mesi a oltre un anno). Grazie alla grande plasticità della sua pasta in fase di lavorazione, presenta una grande varietà di forme e misure: viene commercializzato in quattro diverse forme: **a salame, a melone/pera, a tronco conica e a fiaschetta**, in pesi che variano da 0,5 kg. fino a oltre 100 kg.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

Svariati territori della **Lombardia** (di cui l'intera provincia di Cremona e Brescia e svariati comuni della bassa bergamasca, del mantovano e del lodigiano) dell'**Emilia Romagna**, del **Veneto** e della provincia di Trento.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Viene impiegato in svariate preparazioni culinarie: dagli **antipasti** ai primi piatti come **zuppe** e **paste ripiene**, secondi piatti di **pesce, carne** o **selvaggina**, per la preparazione di salse e dolci.

■ DOVE ACQUISTARE:

E' possibile acquistare il **Provolone Valpadana D.O.P.** presso i produttori e le aziende aderenti al **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** che ha il compito di tutelare, vigilare e migliorare la produzione e la commercializzazione di questo formaggio.

www.provolonevalpadana.it



Taleggio Dop

Il **Taleggio** è un formaggio dalle origini molto antiche, nato dall'esigenza degli allevatori di conservare il latte in eccedenza.

Formaggio di latte vaccino, a pasta molle di **denominazione D.O.P.**, appartiene alla categoria degli stracchini, **formaggi tipici di origine lombarda**. Oggi tra i **formaggi italiani** più noti e apprezzati.



Formaggi Tipici

Taleggio Dop



Taleggio is a cheese of very ancient origins, born from the necessity of farmers to keep exceeding milk. The name "Taleggio", that draws on that of the Bergamo valley with the same name, dates back to the early '900, when the dairymen of the valley felt the need to distinguish their cheeses from those of other areas.

Square in shape and with straight outer edges, it's a cheese made with cow's milk, with a soft paste, belonging to the category of "stracchini", typical cheeses of Lombard origin; the taste is sweet and slightly sour, the characteristic milk smell. Production and seasoning center in Lombardy in the province of Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, in Piedmont in the province of Novara, in Veneto and in the province of Trento.

Among the most famous and most appreciated Italian cheeses, Taleggio gained the Protected Designation of Origin (D.O.P.) recognition in 1996 in the European Union. Taleggio is served at room temperature, ideal matching with mostarda, polenta, preserves and honey, fresh fruit, dried fruit and with all vegetables.

ON SALE:
CONSORZIO TUTELA TALEGGIO
www.taleggio.it



■ ORIGINI E STORIA:

Il Taleggio ha origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Tradizionalmente il formaggio di questo tipo era chiamato "stracchino", dalla voce dialettale "strach" (stanco), probabilmente a indicare la condizione di stanchezza delle mucche da latte durante la transumanza dagli alpeggi alla pianura. Il nome Taleggio, che si riallaccia a quello dell'omonima valle bergamasca, risale ai primi del '900, quando i casari della valle sentirono la necessità di distinguere i loro formaggi da quelli di altre zone. Sembra che fu soprattutto Amilcare Arrigoni, nativo di Olda in Val Taleggio, emigrato in Francia e ristoratore, a dare uno slancio alla sua valle iniziando proprio dal formaggio. Il Taleggio ha guadagnato il riconoscimento di Denominazione di Origine (D.O.) nel 1988 e di **Denominazione di origine protetta (D.O.P.)** nel 1996 all'interno dell'Unione Europea.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Dalla caratteristica forma quadrata e scalzo dritto, il Taleggio ha un peso variabile tra 1,7 e 2,2 kg. Si caratterizza per pasta uniforme e compatta con colore che varia dal bianco al paglierino con qualche piccolissima occhiatura, crosta sottile di consistenza morbida e colore giallo-rosato naturale con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde. **Il sapore è dolce e lievemente acidulo**, l'odore è caratteristico di latte e alpeggio.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

Oggi le zone di produzione e stagionatura del Taleggio sono la **Lombardia** nelle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, il **Piemonte** nella provincia di Novara e il **Veneto** nella provincia di Treviso.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Il Taleggio si serve a temperatura ambiente per apprezzarne appieno l'aroma ed esaltarne il sapore. Abbinamenti ideali con la **mostarda**, con la **polenta**, con **confetture e miele**, con **frutta fresca e frutta secca** e con tutte le **verdure**.



■ DOVE ACQUISTARE:

E' possibile acquistare il **Taleggio D.O.P.** presso i produttori e le aziende aderenti al **Consorzio Tutela Taleggio** che si occupa della tutela, del miglioramento qualitativo, della promozione e del commercio del Taleggio D.O.P.

www.taleggio.it

Salva Cremasco Dop

Di origine molto antica, il **Salva Cremasco** ha una storia che lo lega strettamente alla **transumanza** dalle valli alla **Pianura Padana**, con **Crema** principale luogo di scambio e consumo.

Il **Salva Cremasco** è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, a **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, viene prodotto esclusivamente con latte intero di mucca.

Formaggi Tipici

Salva Cremasco Dop



Of very ancient origins, **Salva Cremasco** has a story that links it directly to the transhumance from the mountain valleys to the Po Valley. The first proofs date back to the X-XI century, the production and trade of cheeses started to develop especially after the year one thousand, in concurrence with the urban development of the territory of Crema.

Its name comes from the verb "salvare" (save), since it was traditionally manufactured in spring with exceeding milk, with the aim of keep it for the summer season. **Salva Cremasco** is a soft table cheese with a raw paste, produced exclusively with cow's whole milk.

In 2002 was born the **Consorzio per la Tutela del Salva Cremasco** (Consortium for Protection of Salva Cremasco); for its typical characteristic and documented production tradition this cheese has afterwards obtained the **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**. The production area of Salva Cremasco includes the whole territory of the provinces of Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi and Milano. With a characteristic square shape, it has an aromatic, intense flavor and can be matched to a wide diversity of dishes, from starters to desserts.

**ON SALE: CONSORZIO TUTELA
SALVA CREMASCO**
www.salvacremasco.com

■ ORIGINI E STORIA:

Il suo nome deriva dal verbo "salvare", in quanto per tradizione **veniva realizzato in primavera con il latte in eccesso**, con l'obiettivo di conservarlo per la stagione calda. Le prime testimonianze risalgono al X-XI° secolo, quando già erano iniziate le transumanze dalle valli bergamasche e bresciane verso le cascine della pianura. La produzione e il commercio di formaggi iniziò a svilupparsi soprattutto dopo l'anno mille, in concomitanza con lo sviluppo urbanistico del territorio cremasco. Pare che anche il condottiero della Serenissima **Bartolomeo Colleoni** ne fosse ghiotto, tanto da richiedere la fornitura di alcune forme durante le sue ispezioni militari nel Cremasco. Nel 2002 è nato il **Consorzio per la Tutela del Salva Cremasco**; per la sua tipicità e la documentata tradizione produttiva il formaggio ha in seguito ottenuto la **denominazione di Origine Protetta (DOP)**.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Il **Salva Cremasco** ha una caratteristica forma parallelepipedica quadrangolare con scalzo dritto e faccia piana e un peso compreso tra 1,3 e 5 kg. La crosta è liscia, a volte fiorita con uno spessore sottile, la pasta ha un'occhiatura a distribuzione irregolare e consistenza friabile e compatta, di colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura; il **sapore è aromatico e intenso**. La stagionatura ha una durata minima di 75 giorni.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

La zona di produzione del **Salva Cremasco** comprende l'intero territorio delle province di **Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano**, all'interno della quale, in conformità al disciplinare, devono necessariamente avvenire tutte le operazioni di produzione del latte, la caseificazione e la stagionatura.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Può essere abbinato a una grande varietà di piatti, dagli antipasti ai dolci, dai primi ai secondi piatti.



■ DOVE ACQUISTARE:

È possibile acquistare il **Salva Cremasco D.O.P.** presso i produttori e le aziende aderenti al **Consorzio Tutela Salva Cremasco** che si occupa della tutela, del miglioramento qualitativo, della promozione e del commercio del Salva Cremasco D.O.P.

www.salvacremasco.com



Dolce M'Oro

Nato dal lavoro di squadra e dalla collaborazione tra 11 delle più rinomate **pasticcerie bergamasche**, questo dolce ripropone gli ingredienti classici della **tipicità bergamasca**, ma in una veste totalmente innovativa.

Soffice ed elegante, composto da **farina di mais**, **farina di nocciole** e farina miscelata a **cioccolato fondente**; al centro un morbido cuore di **pasta di mandorla** e **crema gianduia**: questo è il **Dolce M'Oro**, il nuovo dolce **made in Bergamo** creato nel 2014 per diventare nuovo simbolo gastronomico della città.



Dolci Tipici

Dolce M'Oro



Soft and elegant, made up of corn flour, hazelnut flour and flour mixed with dark chocolate, with in the middle a soft core of almond paste and Gianduja cream all accompanied by a slight note of yellow Grappa di Moscato aged five years: **this is Dolce M'Oro**, the new dessert **made in Bergamo** created in 2014 thanks to the collaboration of 11 pastry shops from Bergamo.

The willpower is that of creating a new, innovative dessert linked to the territory of Bergamo, that pays a homage to the traditional sweet Polenta e osèi, but revisited in a more modern way. A dessert less rich and easier to carry also on the plane, therefore ideal also for the many foreign tourists visiting Bergamo every year. Dolce M'Oro is ideal anytime of the day, for breakfast or a snack, also accompanied by custards. This dessert was presented on the market on 8 December 2013, in May 2014 obtained the recognition by the Province.

ON SALE:

PASTICCERIA BREMBATI
Villa d'Almè (BG)

Via Passaggio Parco del Borgo 1/B
+39 035.54.30.03

www.pasticceriabrembati.com

■ ORIGINI E STORIA:

L'idea di realizzare il **Dolce M'Oro** nasce durante una serie di incontri informali tra i titolari di 11 pasticcerie di Bergamo e provincia, tra cui anche la **Pasticceria Brembati di Villa d'Almè**. La volontà è quella di creare un **dolce nuovo e innovativo** legato al **territorio bergamasco**, che renda omaggio al tradizionale dolce Polenta e osèi, rivisitandolo però in una chiave più moderna, in vista di Expo 2015. L'obiettivo è quello di dare vita a un dolce meno corposo e più facile da trasportare, anche in aereo, quindi ideale anche per i tanti turisti stranieri che visitano Bergamo ogni anno. Il dolce è stato presentato sul mercato l'8 dicembre 2013, nel maggio 2014 ha ottenuto il **riconoscimento da parte della Provincia**.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Questo dolce contiene tutti gli ingredienti classici della Polenta e osèi: **farina di nocciole, farina di mais, farina bianca, cioccolato fondente, pasta mandorla, pasta gianduia**, il tutto accompagnato da una leggera nota di **Grappa di Moscato Giallo** invecchiata cinque anni. Non è un caso che per la forma da dare al dolce sia stata scelta quella a "lingotto" o mattoncino: ciò vuole richiamare le pietre che compongono le **Mura Venete di Città Alta**. La carta dorata che avvolge il dolce vuole sottolinearne la preziosità ma anche richiamare il giallo degli stemmi araldici della città di Bergamo. Infine, il nome "M'Oro" rimanda al **Moro di Venezia**, in riferimento alle origini veneziane delle mura.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

Dolce M'Oro è prodotto tra **Bergamo** e la sua **provincia**, come espressione di forte legame con il territorio.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Il Dolce M'Oro è **ideale in ogni momento della giornata**, per la colazione o la merenda, anche accompagnato da creme. Ben si abbina ad un buon bicchiere di **Moscato di Scanzo**, altro prodotto di eccellenza del territorio bergamasco.

■ DOVE ACQUISTARE:

Potete acquistare e/o degustare il **Dolce M'Oro**, magari accompagnato da un buon caffè, presso:

PASTICCERIA BREMBATI

Villa d'Almè (BG)

Via Passaggio Parco del Borgo 1/B

+39 035.54.30.03

www.pasticceriabrembati.com



Torta di Treviglio

Specialità locale nata in tempi recenti, la **Torta di Treviglio** anche detta "**Turta de Trei**", è oggi un dolce artigianale molto noto e apprezzato anche fuori provincia.

Preparata con **ingredienti semplici e genuini**, è un delizioso **dolce artigianale** dal **sapore antico** ma di produzione assai recente. Vanta il marchio "**Bergamo, città dei Mille... Sapori**".



Torta di Treviglio



Torta di Treviglio, also called **"Turta de Trei de la Bergamasca"**, is a local specialty, born in recent times, that in 1990 won a contest launched by the Associazione Botteghe Città di Treviglio, to **identify a dessert able to tell about the territory**.

Torta di Treviglio is a delicious homemade dessert well known and appreciated also out of the province. Prepared with simple, genuine ingredients like 00 flour, sugar, egg yolks, lemon peel and vanilla flavoring and a filling of ground almonds, sugar, butter, egg yolks and whites, it can be defined as the classic "torta della nonna" (Grandma's cake), ideal to be tasted any moment of the day for breakfast, as a snack or at the end of a meal.

The denomination "Torta di Treviglio" is reserved only to the product complying with requirements established by the specific production guideline of the "Bergamo, città dei Mille... Sapori" brand.

Production centers on the province of Bergamo, in particular in the area around Treviglio, the most important center in the Bergamo plain.

ON SALE: CAFFE' MILANO

Treviglio (BG) P.zza Luciano Manara, 7

+39 333.74.65.375

www.caffemilano.net

■ ORIGINI E STORIA

La **Torta di Treviglio** ("Turta de Trei de la Bergamasca") richiama sapori antichi, ma vanta una ricetta molto giovane: nasce infatti solo nel 1990, quando vince il primo premio di un concorso indetto dall'Associazione Botteghe Città di Treviglio. L'obbiettivo era quello di trovare un dolce che potesse **raccontare il territorio di Treviglio** da associare alla tradizionale **Festa della Madonna delle Lacrime** che si svolge tutti gli anni a fine febbraio. La ricorrenza è particolarmente sentita a Treviglio e richiama gli eventi del lontano 1522, quando la cittadina era contesa da francesi e spagnoli: quando i francesi sono sul punto di assediare la città, i trevigliesi si rifugiano all'interno della Chiesa di Sant'Agostino e mentre le truppe stanno per sfondare la porta della chiesa, dal volto della Madonna iniziano a sgorgare delle lacrime; venuto a conoscenza del miracolo, il generale decide di interrompere l'assedio. Da allora gli abitanti hanno dedicato un santuario in onore della Madonna delle Lacrime.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

La **Torta di Treviglio** viene preparata con **farina 00, zucchero, tuorlo d'uovo, buccia di limone e vanillina** e una farcitura di **mandorle** macinate, zucchero, burro, tuorli d'uovo e albumi. Di forma circolare e con uno spessore sottile, irregolare, guarnita o meno con mandorle, al taglio presenta una pasta frolla omogenea di colore giallo e granulata per la presenza delle mandorle tritate.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

La provincia di Bergamo, in particolare la zona intorno a **Treviglio**, centro più importante della pianura bergamasca. La vera "Torta di Treviglio" è quella rispondente ai requisiti stabiliti dallo specifico disciplinare di produzione del marchio **Bergamo, città dei Mille... Sapori**.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Per i suoi ingredienti basici e la **preparazione semplice** è simile alla classica "torta della nonna", ideale da gustare in ogni momento della giornata a colazione, a merenda o a fine pasto.

■ DOVE ACQUISTARE:

E' possibile acquistare la **Torta di Treviglio** nelle migliori pasticcerie e nei negozi di alimentari della Bergamasca, in particolare presso:

CAFFE' MILANO a Treviglio dal 1896
Treviglio (BG) - Piazza Luciano Manara, 7
+39 333.74.65.375 www.caffemilano.net



Torta Quarenghi



Semplice ma corposa, prodotta con i migliori **ingredienti locali**; dal 2017 anche la **Valle Imagna** ha un dolce tutto suo, che omaggia e si ispira ad un illustre architetto valdimagnino.

La **Torta Quarenghi** nasce in omaggio al celebre architetto valdimagnino **Giacomo Quarenghi**, in occasione del bicentenario della sua scomparsa; al tempo stesso arricchisce la pasticceria locale con un dolce tutto speciale, ispirato alle più antiche tradizioni.



Dolci Tipici

Torta Quarenghi



Torta Quarenghi is a simple yet rich dessert, prepared with **local ingredients**, inspired to the ancient **traditions of the Imagna Valley**. Born in 2017, on occasion of the celebrations for the bicentenary of the death of the great architect from Bergamo **Giacomo Quarenghi**, native of Rota d'Imagna.

Among the many initiatives in his honor, also a contest for the restaurant owners and pastry chefs of the valley, for the creation of a dessert dedicated to him on occasion of the visit of the delegation of the Hermitage from Saint Petersburg to Giacomo Quarenghi's birth home. The first prize was won by chef Nella Gritti of the Hotel Miramonti, who realized a glutinous donut with corn flour, dried figs, pears, vodka and chocolate flakes, ingredients full of symbolism and meanings as the round shape of the cake resembling a wheel, symbol of Rota d'Imagna.

It's a dessert dedicated to the Imagna Valley, result of the inspiration and mastery of the chef Nella Gritti who recommends to taste it slightly warm with some vanilla crème patissière.

ON SALE: Hotel Resort & Spa Miramonti - Rota d'Imagna (BG)
Via alle Fonti 5/6 +39 035.86.80.80
www.hotelmiramontibergamo.com

■ ORIGINI E STORIA:

La **Torta Quarenghi** nasce nel 2017, in occasione delle celebrazioni per il bicentenario della scomparsa del grande architetto bergamasco **Giacomo Quarenghi**, nativo di **Rota d'Imagna**.

Tra le numerose iniziative in suo onore, anche un concorso fra ristoratori e pasticceri della valle, per la creazione di un dolce a lui dedicato, in occasione della visita da parte della delegazione dell'Ermitage di San Pietroburgo alla casa natale di Giacomo Quarenghi. Ad aggiudicarsi il primo premio, la chef **Nella Gritti** dell'**Hotel Miramonti** che ha realizzato una golosa ciambella con fichi, pere, vodka e scaglie di cioccolato.

Giacomo Quarenghi, dopo gli studi di pittura a Bergamo e di architettura a Roma, diventa architetto di corte sotto l'imperatrice di Russia Caterina la Grande, a San Pietroburgo. Grazie alla sua maestria e al suo stile di ispirazione palladiana, diventa uno dei principali artefici dell'Architettura neoclassica in Russia.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

La forma circolare della **Torta Quarenghi** ricorda una **ruota**, simbolo di Rota d'Imagna; è preparata con il **mais** della tradizionale polenta bergamasca, insieme al **cioccolato** (simbolo dell'esotismo che il Quarenghi portò a San Pietroburgo con il suo stile neoclassico), i **fichi secchi** che richiamano il naso molto pronunciato dell'architetto, le **pere**, ingrediente segreto dei casoncelli bergamaschi e un tocco di vodka, in omaggio alla cultura russa.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

E' un dolce dedicato alla Valle Imagna, frutto dell'estro e della maestria della chef Nella Gritti dell'Hotel Resort & Spa Miramonti di Rota d'Imagna.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

La chef consiglia di degustare la torta leggermente tiepida, accompagnandola con una crema pasticcera alla vaniglia.

■ DOVE ACQUISTARE:

La **Torta Quarenghi** è disponibile per l'acquisto o per la degustazione presso:

HOTEL RESORT & SPA MIRAMONTI
Rota d'Imagna (BG) Via alle Fonti 5/6
+39 035.86.80.80
www.hotelmiramontibergamo.com



Valcalepio Rosso Doc

Il **Valcalepio Rosso** è un vino di classificazione **Doc** la cui produzione è consentita solo all'interno della **provincia di Bergamo**.

Prodotto dall'unione di vitigno **Merlot e Cabernet Sauvignon**, è un vino dal colore **rosso rubino**, con un **intenso profumo** e un **sentore di amarena**, che si sposa alla perfezione con i piatti di carne, polenta e formaggi tipici della **tradizione bergamasca**.



Valcalepio Rosso Doc



The origins of the **Red Valcalepio wine** date back to the 1970s, when the enology in Bergamo is resumed after a period of wild industrialization and abandon of many hilly terrains. It's 1976 when the Denominazione di Origine Controllata (DOC)/**controlled designation of origin for Valcalepio**, both red and white, is recognized.

Nowadays the Red Valcalepio is a wine classified as DOC whose production is allowed only within the province of Bergamo. Produced combining Merlot and Cabernet Sauvignon wine varietal, it has a ruby red color tending to dark red, stands out for an intense scent with sharp smell of black cherry; it has a dry taste, lasting and soft with a full, satisfying harmonic sensation.

Valcalepio Rosso DOC matches very well with dishes of red and white meat, roasts, wild game and cheeses. It should be served at a temperature of about 18°C. It's produced in more than 50 wineries from Bergamo and marketed both in Italy and abroad.

ON SALE:
CONSORZIO TUTELA VALCALEPIO
www.valcalepio.org

■ ORIGINI E STORIA:

Bergamo e la sua provincia hanno un antico legame con la produzione vitivinicola, che risale all'età latina (Plinio racconta che fosse molto sviluppata sulle colline) e che si intensificò durante il Medioevo per poi decadere nel '700. Le origini del vino Valcalepio Rosso rimandano agli anni '70, quando si riprendono in mano le sorti dell'enologia bergamasca dopo un periodo di industrializzazione selvaggia e abbandono di molti terreni collinari. Proprio in quegli anni la **Cantina Sociale Bergamasca di S. Paolo D'Argon** introduce una serie di vinificazioni sperimentali e di miglioramento dei vitigni autoctoni. È il 1976 l'anno in cui viene riconosciuta la **denominazione di origine controllata** per il Valcalepio, sia rosso sia bianco. In quegli anni le realtà agricole bergamasche si evolvono e si affermano sui mercati regionali, soprattutto grazie all'intervento del **Consorzio Tutela Valcalepio**.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Il **Valcalepio Rosso DOC** è un blend di **uve Merlot e Cabernet Sauvignon** che vengono vinificate separatamente per via della diversa epoca di maturazione delle uve. A inizio primavera le uve vengono assemblate secondo il disciplinare (Merlot 40-75% e Cabernet 25-60%), quindi affinate in botte per almeno dodici mesi (sei dei quali in botti di rovere). Il vino ha un **colore rosso rubino tendente al granata**, si contraddistingue per un **profumo intenso con netto sentore di amarena**; ha un **sapore asciutto, persistente e morbido** con una sensazione armonica piena e soddisfacente.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

Il **Valcalepio Rosso DOC** viene prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e commercializzato sia in Italia che all'estero.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Il **Valcalepio Rosso DOC** si sposa molto bene con piatti di carne rossa e bianca, arrostiti, cacciagione e formaggi. Va servito a una temperatura di circa 18°C.



■ DOVE ACQUISTARE:

Il **Valcalepio Rosso DOC** è acquistabile presso i produttori vitivinicoli e le aziende aderenti al **Consorzio Tutela Valcalepio** che rappresenta il fulcro dell'attività di tutela e promozione della produzione enologica bergamasca e dell'intero territorio orobico.

www.valcalepio.org



Pinot Nero Igt

Originario della Borgogna e considerato tra i vitigni a **bacca rossa** più pregiati ed eleganti al mondo, il **Pinot Nero** si caratterizza per il **colore rosso rubino** e il **sentore fruttato**.

Vanta rinomate zone di produzione a livello nazionale e internazionale, dalla **Franciacorta** all'**Oltrepò Pavese**, dal **Veneto** all'**Alto Adige**. Da pochi anni è stato introdotto con successo anche sul territorio **bergamasco**.



Pinot Nero Igt



Originating from Burgundy and considered among **the most valuable and elegant red berry wines in the world**, the **Pinot Noir** wine varietal was introduced for the first time in the territory of Bergamo by entrepreneur and vine grower Giuseppe Magni following the indications of Francesco Arrigoni, lamented journalist and food and wine critic from Bergamo, who dreamt of a reign of Pinot Noir also on the uplands of Bergamo.

In 2010 the first grape harvest, Giuseppe Magni realized his dream. The Pinot Noir from Bergamo is an Igt (Typical Geographic Indication).

It has a red ruby color with some dark red glares, smells of wild berries and has floral and balsamic notes, the taste is rich and harmonic. It's excellent with roasted meat, braised meat, stews with mushrooms and polenta and with aged cheeses.

It boasts renowned production areas at national and international level, from Franciacorta to Oltrepò Pavese, from Veneto to Südtirol. A few years ago it was successfully introduced also in the area of Bergamo.

ON SALE:
WINE COMPANY TASSODINE
Villa d'Adda (BG) - Loc. Tassodine
+39 035.798144
www.tassodine.it

■ ORIGINI E STORIA:

Il vitigno **Pinot Nero** è stato introdotto per la prima volta nella Bergamasca dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni su indicazione di Francesco Arrigoni, compianto giornalista e critico enogastronomico bergamasco, che sognava un regno del Pinot Nero anche sulle alture di Bergamo. Nel 2007 l'avviamento del progetto di ripristino ambientale con Francesco che suggerisce come realizzare a regola d'arte i lavori di impianto, insistendo per l'introduzione del Pinot Nero; nel 2010 la prima vendemmia. Giuseppe Magni ha realizzato il sogno: dopo un duro lavoro di recupero e rimessa in sesto del terreno per far crescere le viti, ha ridato la vita a una terra abbandonata a 500 metri di altitudine, in località **Tassodine di Villa D'Adda**. Francesco abitava proprio poco distante da qui ed era convinto che fosse la collina ideale per il Pinot Nero. Francesco non ha fatto in tempo ad assaggiare il vino, ma aveva ragione: **la qualità del vino è davvero eccezionale**. Oggi il vino ha una produzione annuale di circa 1-1500 bottiglie e porta il nome di Francesco Arrigoni, a cui è stato dedicato.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Il **Pinot Nero bergamasco** è un **Igt** (Indicazione geografica tipica). Trascorre un anno in barrique e poi altri cinque mesi in bottiglia. Ha un **colore rubino** con qualche riflesso granato, profuma di **frutti di bosco** e ha **note floreali e balsamiche**, al palato è ricco e armonico. La commercializzazione avviene due anni dopo la vendemmia.

■ ZONE DI PRODUZIONE:

Nella bergamasca il Pinot Nero è stato introdotto a Tassodine, località di Villa D'Adda ai piedi del Monte Canto, non lontano dal fiume Adda, presso l'**Azienda Agricola Tassodine di Giuseppe Magni**.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Il Pinot Nero è ottimo con carne arrosto, brasati, stufati di carne con funghi e polenta e con i formaggi stagionati.

Tassodine



■ DOVE ACQUISTARE:

Il **Pinot Nero Igt** è acquistabile presso:

AZIENDA VITIVINICOLA TASSODINE
Villa d'Adda (BG) - località Tassodine
+39 035.79.81.44 www.tassodine.it



Bergamo e la sua Provincia, un territorio di eccellenze enogastronomiche



Abbiamo fin qui parlato solo di alcuni tra i prodotti tipici bergamaschi nonchè lombardi; 12 eccellenze enogastronomiche identitarie di un territorio che si estende dalle valli bergamasche fino alle aree di bassa pianura. Numerosi altri però, sono i prodotti e le specialità **molto apprezzate** che affondano le loro origini nella provincia bergamasca e non solo; un patrimonio enogastronomico di enorme valore che conserva un grande potenziale per la valorizzazione e lo sviluppo di questi territori. Ad oggi la provincia bergamasca detiene un record nazionale che nessuna altra provincia può vantare, con ben **9 formaggi DOP** riconosciuti: **Formai de Mut** dell'Alta Valle Brembana, **Taleggio**, **Bitto**, **Gorgonzola**, **Grana Padano**, **Quartirollo Lombardo**, **Salva Cremasco**, **Provolone Valpadana** e **Strachitunt**. Per non parlare poi dei tantissimi tipi di formaggi prodotti e apprezzatissimi come i vari tipi di **Stracchino**, le **Formagelle**, la **Crescenza** e la **Robiola**; da non dimenticare anche un'importante produzione di salumi e carni nostrane, miele e prodotti dell'alveare, piccoli frutti, vini, birra artigianale e dolci. Tra le specialità più apprezzate i **Casoncelli** "Casonsei", piccoli scrigni di pasta fresca con ripieno di carne dalle origini antichissime, i risotti, le zuppe e le **foiade**; la **polenta** simbolo per eccellenza di questi luoghi, cibo semplice che ha sfamato intere generazioni, consumata ancora oggi in ogni stagione accompagnata da carni, verdura, formaggi e gustosi sughi.

Bergamo and its province, a territory rich in food and wine excellences

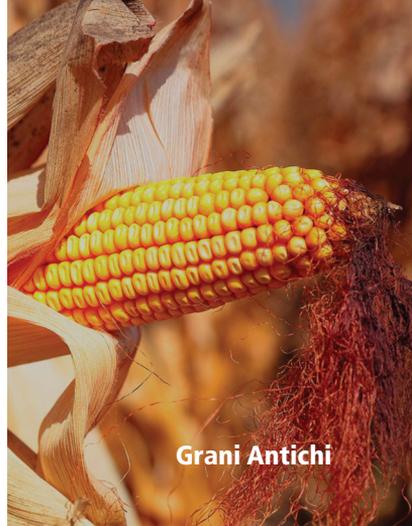


On these pages we had the opportunity to tell about just a few of the **typical products from Bergamo** as well as from Lombardy; 12 **identitarian food and wine excellences** of a territory extending from the valleys of Bergamo till the areas of the lowland. Many others are indeed the much appreciated products and specialties that are rooted in the province of Bergamo and not only; a food and wine heritage of huge value that keeps a big potential for the valorization and the development of these territories. Nowadays the province of Bergamo holds a national record that no other province can boast, with even **9 DOP recognized cheeses**: **Formai de Mut** of the Upper Brembana Valley, **Taleggio**, **Bitto**, **Gorgonzola**, **Grana Padano**, **Quartirollo Lombardo**, **Salva Cremasco**, **Provolone Valpadana** and **Strachitunt**. Not to mention the many types of cheese produced and much appreciated like the various types of **Stracchino** of which the old fashioned of the Orobie Valleys has the SlowFood presidium label, **Formagelle**, **Crescenza** and **Robiola**; not to forget also an important production of cured meats and homegrown meats, **honey and bee-hive products**, **small fruits**, **wines**, **craft beer** and **sweets**. Among the most appreciated specialties **Casoncelli** ("Casonsei"), small caskets of fresh pasta with meat stuffing of very ancient origins, different types of risotto, soups and **foiade**; **polenta** symbol par excellence of these places, simple food that fed whole generations, consumed still today in any season accompanied by meat, vegetables, cheeses and tasty sauces. Then we just have to wish you a nice tasting!





Polentine di
Papa Giovanni



Grani Antichi



Torta Quarenghi



Lavorazione del
Branzi Monaci



Polenta con
Salame Nostrano



"Iniziativa realizzata nell'ambito del bando **Wonderfood & Wine** di Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia per la promozione di **Sapore in LOMBARDIA**"