

IL MERCATO DELLA TERRA DI BERGAMO

Secondo e quarto sabato del mese
Piazza Dante, Bergamo

comunicato stampa

Edizione di: Sabato 23 aprile 2016 – dalle 9 alle 14

1. PARLA COME MUNGI

Latte e formaggi orobici incontrano gli uomini di Mais, custodi di libertà

Dopo il successo della prima edizione del Mercato della Terra di Slow Food, inaugurato sabato 9 aprile 2016 alla presenza del sindaco di Bergamo Giorgio Gori e delle autorità locali e nazionali di SlowFood, sabato 23 aprile dalle 9 alle 14 si torna in Piazza Dante con 27 produttori di verdura, frutta, conserve, biscotti, carni, pesce, vini, birre, caffè, biscotti, ma soprattutto con **formaggi e mais**: sono queste infatti le due tematiche che verranno approfondite e gustate nella seconda edizione del Mercato della Terra di Bergamo. Nella mattinata, tra i banchi del mercato, oltre ad una **dimostrazione di caseificazione** verranno messi in esposizione **i formaggi a latte crudo** della bergamasca che culmineranno alle 13 in uno speciale Laboratorio del Gusto con degustazioni e commento sul valore del latte e utilizzo del latte crudo, dei fermenti autoprodotti, del pascolo e dell'alimentazione degli stessi animali, all'insegna del cardine della filosofia Slow Food: la biodiversità.

Saranno presentati, tra gli altri, i seguenti prodotti caseari (formaggi):

- a. STRACCHINO ALL'ANTICA
- b. AGRI' di VALTORTA
- c. FIURIT
- d. FORMAI DE MUT (blu e rosso)



Slow Food® Lombardia

e. BITTO STORICO

f. BRANZI

g. STRACHITUNT

h. TALEGGIO A LATTE CRUDO

i. YOGURT

l. LATTE

En Primeur

Ultima piccola perla, sabato ci sarà la presentazione del progetto 'formaggi di miniera'. Venite per scoprirne di più...

Show cooking e Pranzo a tema

Si terrà inoltre, alle 11.00 presso la Domus, lo Show Cooking DeLonghi di una ricetta realizzata con prodotti del Mercato della Terra: si tratta di pasta fresca di mais con crema di ricotta, formaggio di valle e fragole del Mercato della Terra. Dalle 12 invece, grazie alla collaborazione con Taste, «**A school restaurant experience**»: il **Ristorante Didattico dell'Istituto Alberghiero iSchool**, ci sarà la possibilità di pranzare ad un costo di 9 euro, vino incluso, con un piatto caldo e menù a buffet, elaborati dagli studenti guidati dallo chef Marco Crippa e preparati rigorosamente con ingredienti del Mercato: finger di formaggio fritto con confettura di cipolle rosse; crema di pere verdure di stagione a foglia e formaggio di capra; piatto caldo con lasagnette alla rucola con stracchino e patate; per dolce melicotti con crema al mascarpone.

Fare una spesa intelligente, salutare e sostenibile

Il Mercato della Terra di Bergamo, all'insegna del buono pulito e giusto, è organizzato da Slow Food Lombardia in collaborazione con le 3 condotte bergamasche: Valli Orobiche, Bergamo, Bassa bergamasca e torna ogni secondo e quarto sabato del mese da aprile a luglio 2016.

Obiettivo dei numerosi Mercati della Terra presenti in Italia e nel mondo è quello di consentire di fare la spesa con prodotti di qualità, della nostra tradizione e territorio, che rispettino l'ambiente, la salute e le persone che vi lavorano, per preservare il gusto e la



Slow Food®

Lombardia

salubrità degli alimenti e la biodiversità del pianeta. E soprattutto a diretto contatto con gli agricoltori e con gli artigiani del gusto, per conoscerli e confrontarsi con essi.

Per ogni edizione saranno presenti iniziative formative e didattiche come i Laboratori del Gusto di Slow Food, la pubblicazione dell'associazione e la presentazione di tematiche specifiche.

Approfondimento su formaggi e mais

La ricchissima produzione Lattiero-Casearia orobica rappresenta una peculiarità assoluta, un emblema del **valore della biodiversità**, concentrato in un lembo di terra relativamente esiguo. Alimentazione degli animali con foraggio locale, lavorazione a latte crudo, superamento progressivo dei fermenti selezionati, valorizzazione dei **saperi tradizionali**, questi i capisaldi su cui Slow Food chiama a confronto casari, tecnici, affinatori e semplici buongustai.

Insieme ai Casari, uniti nello sforzo di offrire cibo buono pulito e giusto, saranno presenti i **produttori di mais ad impollinazione libera** dell'Italia Settentrionale ad aprire lo scrigno della biodiversità.

A metà mattina **Marco Fustinoni** proporrà una dimostrazione di caseificazione in piazza per esaltare la semplicità del processo che prevede solo **latte, caglio e sale**. Più semplice di così! Vengono esaltate le caratteristiche del latte creando Stracchini diversi a seconda delle caratteristiche organolettiche, di profumi e di sapori del latte utilizzato. Marco è il responsabile dei Casari del **Presidio dello Stracchino all'antica delle Valli Orobiche** e ha già fatto dimostrazioni del genere anche all'Expo2015 di Milano. L'attrezzatura utilizzata, peraltro, è stata progettata e realizzata da lui proprio per quella occasione. Presente per il Presidio anche **Pasquina Rota** da Brumano (valle Imagna), che produce un Stracchino con profumi e sapori del suo territorio molto diversi da quelli di Marco: evviva la biodiversità!

Varietà in cattedra anche con il formaggio caprini: **Fabio Bonzi**, casaro/sindaco dalla Valle Brembana ed **Enrica Tosi** da Filago nella Bassa Bergamasca, presenteranno i propri caprini con le loro differenze derivanti dall'ambiente di produzione, dal microclima, dalla razza delle capre, camosciata delle Alpi (Fabio) e Saanen (Enrica).



Slow Food® Lombardia

Di seguito invece gli **Uomini di Mais** che si racconteranno:

Il **Rostrato Rosso di Rovetta** con **Davide Covelli**, lo **Spinato di Gandino** con **Antonio Rottigni**, lo **Scagliolo di Carenno** con l'Azienda **Costa Antica**. Questi tre mais fanno parte del Network dei Mais ad impollinazione libera, unitamente ad altri Mais antichi di tutto il mondo. Peraltro i produttori italiani di mais antichi ad impollinazione libera, si sono ritrovati ad Arcevia per proseguire il percorso di costruzione del "Network Italiano dei Mais Antichi". Promotrice dell'iniziativa è Slow Food Italia con il vicepresidente Lorenzo Berlendis. Negli incontri sono state definite le linee guide per costituire una rete di agricoltori che si occupano della conservazione e produzione di alcune varietà di "mais nostrani". Obiettivi sono delle regole comuni e un lavoro di squadra che porti a far crescere e conoscere le realtà territoriali.

I tre rappresentanti del Mais Antichi Bergamaschi presenteranno, illustrandoli, i prodotti di trasformazione dei tre Mais, mentre **Giovanni Fumagalli** del **Birrificio Artigianale La Via Priula di San Pellegrino** presenterà la sua Birra **Maiz** ottenuta proprio con i mais antichi bergamaschi.

Tutti i produttori di sabato 23 aprile 2016

Ma il Mercato della Terra® non è solo questo: saranno sempre presenti tutte le tipologie di prodotti freschi e di stagione, dagli ortaggi alla frutta dal pane al caffè, per una spesa di qualità, intelligente e rispettosa dei tempi della natura. La selezione dei partecipanti viene effettuata secondo i parametri definiti dal disciplinare dei Mercati della Terra® tra le aziende individuate nei 40 km di raggio dalla sede del mercato. Vincolo fondamentale per i partecipanti: presentare **solo** prodotti effettivamente realizzati in azienda. La stagione avanza, i prodotti agricoli incominciano la loro festa nei banchi: in allegato l'elenco completo di tutti i produttori.

Slow Food Lombardia