Il cibo che non c’ é ma che puó esserci

POSTED IN UNCATEGORISED

Un menu ideato e preparato dagli studenti della Classe Seconda dell’ Istituto ABF Alberghiero di Treviglio ci ha stupito tutti perché ha saputo far incontrare i sapori del nostro territorio di campagna con la fantasia e la creativitá dei giovani aspiranti chef .Il tutto sull’ onda del riutilizzo alimentare e del riciclo intelligente degli ingredienti e delle materie prime per creare ,nel piatto ,un dinamismo di gusti ,colori ,tradizioni e desiderio di futuro .

Il menu da creare proposto ai ragazzi dal Club Soroptimist di Treviglio Pianura Bergamasca era basato sull’ importante tema dell’ Educazione e della Lotta allo spreco .Il territorio con le sue risorse e le sue eccellenze é stato il fil rouge dei piatti presentati .Dopo un aperitivo con l’ assaggio di due tipologie di formaggio di pecora della Cascina Aurelia, una piú fresco e uno piú stagionato , l’ antipasto é iniziato con una degustazione tipica di Salumi del Podere Montizzolo di Caravaggio, tra cui un eccellente salame cotto, un prosciutto crudo e una pancetta accompagnati da una Giardiniera realizzata dagli studenti e da grissini e panbrioches salate homemade .I primi piatti hanno visto l’ alternanza di tradizione e un pizzico di modernitá e attenzione all’ alimentazione piú salutare e piú vicina alla stagionalitá :un Orzotto agli asparagi mantecato con un morbido stracchino locale e i ben noti tipici casoncelli bergamaschi presentati in una versione innovativa .All’ interno della classica forma ripiegata il ripieno svelava l’ incontro di patate ,mascarpone ed erba cipollina .Il piatto emanava tutto il profumo della pasta fresca saltata con uno spumeggiante burro alla menta .Un incontro spavaldo di erbe e di latte interpretato nelle sue versioni piú gustose .Il secondo piatto ha rispolverato un classico delle tavole bergamasche della domenica leggermente rivisitato :una profumata Rollatina di coniglio accompagnata da erbette ripassate con pinoli tostati e l’ immancabile polenta preparata con la farina di mais bramata Molino Castelli di Brignano Gera d’ Adda .Prevista anche la variante vegetariana con una Mousse di melanzana sempre accompagnata da erbette e polenta .

Non poteva di certo mancare la portata finale di Formaggi locali misti tra cui Gorgonzola DOP dolce ,Gorgonzola DOP piccante e Taleggio DOP firmati Arrogoni .Il dessert é stato un tripudio di fragole locali della Cooperativa

Agricola Castel Cerreto rivisitate in un triduo di Tiramisú alle fragole .Un caffé e una selezione di piccola pasticceria secca ci ha introdotto agli interventi dei diversi ospiti del 22esima Riunione dei Gruppi C&C del Soroptimist International, tutti incentrati sulle maggiori attenzioni che dobbiamo riservare al piatto in cui possiamo ritrovare il senso del recupero e del riuso di cibo o prodotti alimentari avanzati .Recuperare e sprecare sono due azioni in realtá non in disaccordo tra di loro .È possibile dare un valore al cibo evitando sprechi e perdite alimentari attraverso piccoli gesti quotidiani :acquistare in modo consapevole ,imparare a cucinare con cura ,consumare solo ció che é necessario ed evitare ció che é superfluo ,utilizzare tutti gli ingredienti che abbiamo in casa e preferire prodotti locali .Ecco il "locale " è stato un altro argomento importante del convegno :è possibile mangiare in modo sano ,pulito e locale conoscendo i giovani produttori del nostro territorio e valorizzando le loro passioni e il loro impegno .Anna Paganoni ,Coordinatrice Nazionale del Progetto di Rete e Paola Pizzaferri ,Vice Presidente Nazionale ,hanno ricordato l' importanza di un progetto culturale che dura da quattordici anni e che ha coinvolto ben quarantadue club nazionali che hanno avuto e hanno a cuore le eccellenze del territorio frutto dell' entusiasmo e dell' impegno di donne produttrici ,prodotti di filiera corta con un impatto ambientale rispettoso :la "cultura" delle donne per una "coltura "ecosostenibile .Potremmo definirlo senza dubbio un "cibo a filiera femminile "che va promosso per un ' alimentazione piú sana e piú basata sulle realtá territoriali .

Anche le due rappresentanti di Donne Impresa Coldiretti ,Elena Lazzarini e Rachele Cipolla ,hanno illustrato i loro progetti per favorire e incentivare le attivitá delle donne in agricoltua .D' altra parte ,come ha ricordato la Presidente del Club trevigliese ,Anna Di Landro , la zona della bassa bergamasca é sempre stata vocata all' agricoltura e si auspica un ritorno alle nostre tradizioni agricole che vanno salvaguardate e conservate .Ospiti del convegno diversi Club Soroptimist provenienti da varie regioni d' Italia con i prodotti locali "al femminile" che Soroptimist si è presa carico di sostenere in tutto lo stivale come ad esempio la birra di canapa ,la passata di pomodoro giallo e la farina di tipo 1 di grano Jervicella delle Marche, l' olio biologico della Calabria ,la fontina della Val d' Aosta ,le marmellate della Val Imagna , le fragole disidratate di Malbosca Terme .Il Club di Soroptimist di Treviglio ha presentato una giovanissima ragazza ,Jessica Patelli ,che insieme a sua sorella Gloria gestisce la Cascina Aurelia ,una piccola azienda agricola di allevamento e di produzione di formaggi di capra nella bassa pianura bergamasca .Per l' occasione una Formaggella di Capra e Yogurt naturale ,un formaggio a latte crudo con crosta dalla struttura tenera e morbida che si caratterizza per un gusto delicato e

leggermente acidulo, ha meritato l' importante "bollino "di Soroptimist .Questo incontro tra il riutilizzo alimentare in cucina ,la fantasia degli studenti sostenuti dai docenti ,la valenza e la capacità delle giovani produttrici ,le risorse spesso poco conosciute del territorio ci hanno regalato spunti utili e interessanti per il nostro senso comune di educazione ,di convivialitá e per il futuro dei giovani