



Per aiutarvi a comprendere la realtà

bergamasca

Home Attualità» Cultura» Economia» Politica» Sport Spettacolo

Bergamo Tv

Il concorso gastronomico Coldiretti tra gli agriturismo bergamaschi: vince il Molino dei Frati di Trescore.

Publicato da **Roberto Vitali** il 13 marzo 2013

0 Commenti



Come si mangia negli agriturismo della Bergamasca? Qualcosa di più e di positivo si è saputo e provato con la prima edizione del concorso gastronomico “Il piatto di Campagna Amica” dedicato alla cucina agrituristica, promosso da Terranostra in collaborazione con Coldiretti Bergamo, Azienda Bergamasca Formazione e Pentole Agnelli. Lo scopo, ovviamente, valorizzare la cucina legata alle tradizioni e alla cultura bergamasca, utilizzando materie prime di provenienza aziendale o da altre aziende agricole della provincia.

L’iniziativa ha visto confrontarsi 12 aziende agrituristiche convocate nelle cucine del Cfp di Bergamo, via Gleno. «Abbiamo voluto promuovere questa “amichevole competizione” – spiega



Il-raviolone-che-ha-vinto-il-primio-premio.

la presidente di Terranostra Bergamo, Lucia Morali – per esaltare la creatività e l'originalità della cucina delle nostre aziende, che hanno dimostrato di saper stupire e di riservare continue sorprese senza venir meno al legame con l'attività agricola e il territorio. Il Piatto di Campagna Amica è stato lo spaccato del meglio della ristorazione agrituristica e ha rappresentato un settore che ha ancora molte carte da giocare e che, nonostante le difficoltà, ha ancora voglia di crescere e mettersi in gioco».

I piatti realizzati sono stati presentati in forma anonima a una giuria composta da chef ed esperti gastronomi, sotto la

presidenza di Ivar Foglieni, già presidente dell'Unione Cuochi Regione Lombardia. Sono stati oggetto di valutazione: il rispetto dell'origine aziendale e locale delle materie prime; elementi di innovazione; gusto (profumo, cottura, sapidità, succulenza); presentazione del piatto.

«L'abilità dei cuochi e la qualità delle materie prime utilizzate – commenta il direttore di Coldiretti Bergamo, Gianfranco Drigo – sono state le vere protagoniste di questa rassegna; ogni ricetta ha raccontato un angolo della Bergamasca e ha presentato le tradizioni contadine reinterperate in chiave innovativa ma soprattutto sono state un bel biglietto da visita per l'agriturismo provinciale che negli ultimi anni ha fatto un vero e proprio salto di qualità».

La premiazione dei vincitori si è svolta alla "Agnelli pentole" di Lallio che ha messo a disposizione il primo premio: L'agripentola d'oro". Ad aggiudicarsi il prestigioso riconoscimento è stata l'azienda Molino dei Frati di Trescore Balneario con il "Raviolone agli spinaci con cuore d'uovo morbido". Attribuiti altri quattro premi speciali:

Piatto Originale: la Tenuta i Laghetti di Telgate con il Branzino di acqua dolce affumicato con purea di Martinengo e odori dell'orto;

Cucina Creativa: l'azienda Alle Baite di Branzi con l'Orzo alla salsiccia mantecato allo stracchino;

Innovazione e tradizione: l'azienda Cascina dei Prati di Credaro con la Carne croccante con contorno insolito;

Prima colazione in fattoria: l'azienda Tiziana di Serina con la Torta farcita ai lamponi.

«E' stata una vera soddisfazione – ha commentato il presidente di Coldiretti Bergamo, Alberto Brivio – vedere le aziende agrituristiche mettersi in gioco e dare prova di modernità e fantasia senza mai dimenticare la propria storia e le proprie radici. Con questo concorso hanno dimostrato di essere una parte dinamica e vitale della filiera agricola tutta italiana, una parte importante che ogni giorno custodisce e promuove i valori immateriali ma distintivi della nostra agricoltura».

Tutti le aziende agrituristiche in concorso hanno ricevuto un attestato di partecipazione.

Domenica 17 marzo le ricette che hanno dato vita al Piatto di Campagna Amica verranno

proposte negli agriturismo che le hanno presentate. I riferimenti sul sito www.lombardia.terranostira.it.

Le aziende agrituristiche che hanno partecipato al concorso e le loro ricette

- 1) Agriturismo Molino dei Frati – Trescore Balneario – Raviolone agli spinaci con cuore d'uovo morbido
- 2) Agriturismo alle Baite – Branzi – Orzo alla salciccia mantecato allo stracchino e rucola
- 3) Agriturismo San Rocco – Riva di Solto – Risottino ai lamponi e formaggio di capra con lombetto di coniglio marinato
- 4) Agriturismo Cascina Lama – Clusone – Crespella rustica
- 5) Agriturismo Scuderia della Valle – S. Omobono – Aquiloni al burro malghese e erba cipollina
- 6) Agriturismo Tenuta ai Laghetti – Telgate – Branzino affumicato con purea di Martinengo e odori dell'orto
- 7) Agriturismo La Grande – Misano Gera D'Adda – Gli uccellini scappati
- 8) Agriturismo Marco – Bergamo – Ossobuco della nonna con polenta di rostrato e patate croccanti
- 9) Agriturismo Casa Eden – San Giovanni Bianco – Saperi e formaggi
- 10) Agriturismo Capetone – Brignano G. D'Adda – Spezzatino fiore con polenta
- 11) Agriturismo Cascina dei Prati – Credaro – Carne croccante con contorno insolito
- 12) Agriturismo Trapletti – Serina – Torta farcita ai lamponi.

La realtà agrituristica bergamasca conta 133 agriturismi attivi con 800 posti letto disponibili e una potenzialità di 8300 pasti. Nella degustazione gli ospiti degli agriturismo hanno la garanzia che una quota non inferiore al 70 per cento dei prodotti utilizzati per la preparazione di cibi e pietanze è a km 0. La percentuale è costituita dall'insieme dei prodotti derivati dall'attività agricola aziendale e prodotti direttamente acquistati da altre aziende agricole.

Nell'alloggio la tipologia può variare molto a secondo del tipo di agriturismo, dalle camere dotate di ogni optional sino ad alloggi rustici, inoltre alcuni agriturismo offrono anche spazi attrezzati per gli appassionati del campeggio. Si tratta di scelte operate del singolo agriturismo, al fine di tutelare l'originalità dell'architettura aziendale, la tradizione locale e, naturalmente, andare incontro al budget e alle esigenze dei visitatori. A completare l'offerta, la vendita diretta di prodotti agroalimentari tipici del territorio, come salumi e insaccati, formaggi freschi e stagionati, vino, birra, carni bianche e rosse, uova, olio, miele, conserve, marmellate e confetture, frutta e verdura di stagione, latte crudo, riso, farina, pane, pasta fresca e tanto altro ancora.

L'agriturismo a Bergamo è anche valore: nel 2012 il volume d'affari stimato da Coldiretti per le aziende in sua contabilità è superiore a 5 milioni di euro. Sono 55 gli agriturismi associati a Terranostra Coldiretti.



Autore articolo: *Roberto Vitali*

[Leggi tutti gli articoli di Roberto Vitali](#)

« [Articolo Precedente](#)