

Mille sapori

Agriturismo, la cucina del territorio raggiunge livelli d'eccellenza

Una dozzina di agriturismi della provincia bergamasca si sono cimentati nei giorni scorsi nella prima edizione di un concorso gastronomico dedicato alla cucina del territorio legata all'attività agricola familiare, con la preparazione di piatti realizzati partendo dall'utilizzo delle materie prime prodotte in azienda. Promosso e organizzato da «Terranostra» con la collaborazione di **Coldiretti**, rivolto esclusivamente agli agriturismi e denominato opportunamente «Il piatto di Campagna Amica», il concorso ha riunito una selezione di giornalisti e addetti ai lavori che ha testato i piatti presentati in forma anonima, valutandone l'origine delle materie prime, l'originalità, il gusto, l'esecuzione, la presentazione e l'armonia tra i diversi ingredienti nel corso di una intensa giornata trascorsa al Centro formazione professionale di via Monte Gleno. Il primo premio assoluto, l'«Agripentola d'oro» offerta dall'azienda Agnelli Pentole di Lallio, se lo è aggiudicato l'Agriturismo «Molino dei Frati» di Trescore Balneario, con un convincente Raviolone di spinaci con cuore d'uovo morbido. Un piatto che ha messo d'accordo la giuria, così come è accaduto per il Branzino di acqua dolce affumicato, con purea di patate di

Martinengo e odori dell'orto, presentato e cucinato in una elegante confezione sottovuoto secondo la ricetta della «Tenuta I Laghetti» di Telgate, che ha invece ottenuto il premio dell'originalità. Per la cucina creativa si è imposto l'Orzotto alla salsiccia mantecato allo stracchino e rucola dell'Agriturismo di montagna «Alle Baite» di Branzi, mentre il premio innovazione/tradizione è andato al piatto Carne croccante con contorno insolito de «La Cascina dei Prati» di Credaro grazie a una preparazione capace di unire un gusto estetico moderno e accattivante alla valorizzazione delle materie prime a chilometro zero. Fuori concorso, una menzione speciale ha preso la strada della Valle Brembana, con il mirabolante piatto Sapori e Formaggi di «Casa Eden» a San Giovanni Bianco, tripudio di diverse stagionature di formaggi abbinati a originali accostamenti con verdure e composte. E, infine, la categoria «Prima colazione in fattoria» dedicata ai dolci, anche questa fuori concorso, ha visto primeggiare la deliziosa Torta farcita di Lamponi dell'Agriturismo «Tiziana» di Serina.

Gualtiero Spotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I vincitori

Al centro con l'«Agripentola d'oro» da «Agnelli Pentole» di Lallio, il rappresentante del «Molino dei Frati» di Trescore Balneario, vincitore del concorso promosso da «Terranostra»

