

Economia

economia@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it/economia/section/

Bergamo «brinda» mangiando il gelato al Moscato di Scanzo

Idea di Ivan Aidovec per la sua gelateria a Zogno
La produzione, in esclusiva, viene dalla «Leffese»
Utilizzato il vino Doge Docg de La Brugherata

ROBERTO VITALI

Voleva un gelato che richiamasse il territorio, che fosse legato ad un prodotto tipico bergamasco. Voleva anche un prodotto nuovo che facesse da richiamo alla nuova gelateria aperta a Zogno: «Fiori d'arancio», di Ivan e Alessia Aidovec. Ed ecco allora l'idea del «gelato al Moscato di Scanzo Docg».

Ivan Aidovec - bergamasco dal cognome istriano - ne ha parlato con l'amico Giovanni Castelli, titolare con il fratello Bruno della nota Gelateria Leffese, fondata nel 1920 a Leffe e giunta alla quarta generazione. La materia prima è stata subito trovata, il pluripremiato Doge Moscato di Scanzo Docg dell'azienda La Brugherata, titolare l'avvocato Paolo Bendinelli.

La ricetta è stata messa a punto dalla Gelateria Leffese sulla base della propria esperienza quasi centenaria. L'idea del gelato al Moscato di Scanzo, per la verità, non è nuovissima. Qualcun altro anni fa ci aveva provato, ma solo in concorsi o in occasione di fiere, insomma ne era venuto fuori un gelato da consumarsi nel giro di poche ore perché non teneva la consistenza, la struttura, la cremosità: appena messo in vetrina cominciava a sguagliarsi.

«Provando e riprovando abbiamo trovato la ricetta giusta - osserva Giovanni Castelli - e gli abbiamo dato consistenza e

cremosità. Si conserva come tutti gli altri. Usiamo acqua, Moscato e zucchero. Niente latte. La nostra produzione va tutta alla gelateria di Zogno, che ha l'esclusiva per la distribuzione».

Peccato che il gelato al Moscato di Scanzo non possa essere venduto ai bambini. Il vino ha una gradazione tra 14 e 15 gradi, che nella lavorazione viene poi abbattuta a 5-6 gradi. Proibito comunque ai minori.

«Ai bambini non possiamo darlo - conferma Aidovec -, ma

*È molto apprezzato
e per il suo minimo
grado alcolico
è un gelato da adulti*

i grandi lo apprezzano, ne ricercano i profumi e i sapori particolari. È un gelato raffinato. Incomincio a distribuirlo in alcuni ristoranti perché è ottimo come fine pasto e fa la sua bella figura. Molti poi i milanesi che, risalendo la Val Brembana, si fermano per l'acquisto alla mia gelateria che è lungo la strada provinciale. Insomma, a poche settimane dal via, il gelato al Moscato ha già tagliato traguardi interessanti».

Massimo Bosio, presidente del Comitato Gelatieri Ascom Bergamo, accoglie con attenzione la notizia del nuovo gelato al Moscato di Scanzo: «Ho già di-

chiarato in altre circostanze che ben vengano tipologie di gelato originali e magari tipiche del nostro territorio. Possono essere un motivo di richiamo per i turisti e comunque segno di vitalità della nostra categoria. I gusti fondamentali, che fanno cassetta, restano però sempre quelli: fior di panna, cioccolato, nocciola, fragola, limone e yogurt».

«Il gelato - precisa ancora Bosio - è un processo fisico di raffreddamento che si può fare con qualunque bevanda o alimento. Il problema è farlo diventare spatolabile e poi soprattutto che piaccia. Anch'io in determinate circostanze ho preparato un gelato alla lattuga, o anche quello alla zucca in occasione della notte di Halloween. So che una gelateria di Almè ha lanciato pochi mesi fa il gelato alla polenta. Un'altra gelateria, tempo fa, ha provato con il gelato al formaggio di Branzi. Tutto si può fare, anche il gelato al brasato o al rafano, lo sconfinamento tra gelato e gastronomia è facile, ma poi bisogna vedere quanto piace al consumatore, che è il giudice più severo e del quale tenere conto. Quello al Moscato di Scanzo mi sembra un buon biglietto da visita per il territorio, perché viene usato un vino di pregio e quindi anche il gelato sarà sicuramente di qualità. Voglio proprio provarlo quanto prima». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mucche: stress da caldo -10% produzione latte

Stress da caldo anche per le mucche che con le alte temperature producono fino al 10% di latte in meno rispetto ai periodi normali. È l'allarme della Coldiretti.



Sopra, il gelato al Moscato di Scanzo. Sotto, da sinistra, Ivan Aidovec, Giovanni Castelli e Paolo Bendinelli

Coldiretti

Agrigelaterie: dal contadino la frutta arriva al cono

L'arrivo del grande caldo fa volare i consumi di gelato, ma si registra anche un forte incremento nei consumi di frutta fresca. È quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che la primavera 2012 si è classificata al sesto posto tra le più calde da 210 anni con una temperatura superiore di 1,29 gradi centigradi rispetto alla media, sulla base dei dati Isac Cnr. Se grazie alle temperature elevate in questo momento è disponibile - sottolinea la Coldiretti - la più ampia gamma di frutta e verdura disponibile su tutto il territorio nazionale, nel 2012 per il gelato si registra l'arrivo sul mercato di oltre 600 gu-

sti disponibili nelle oltre 36 mila gelaterie artigianali presenti in Italia. Sembrano tramontare i gusti «artificiali», come ad esempio il puffo, e si riscoprono quelli di stagione e locali ottenuti da prodotti caratteristici del territorio. Da segnalare - continua la Coldiretti - la moltiplicazione delle iniziative volte a garantire la genuinità del prodotto a partire dall'impiego di latte fresco di produzione locale al posto dei surrogati a basso costo. La maggiore attenzione alle materie prime si realizza con l'impiego di latte di alta qualità locale e addirittura la nascita di agrigelaterie adiacenti alle stalle.

Pd e lavoro, dopo la riforma Fornero si ripensa il «modello Bergamo»

Una riforma del lavoro equilibrata che, però, non manca di criticità, e che va calibrata sulle reali esigenze del tessuto bergamasco. È quanto emerso venerdì sera all'incontro organizzato dal Pd di Bergamo a Seriate su «Lavoro, impresa, credito: una nuova sinergia per rilanciare l'economia bergamasca». «Questa sinergia va creata - ha detto Alessandro Frigeni, vice segretario provinciale del Pd - tra credito, impresa e lavoro per rafforzare la coesione sociale».

Una crisi che «morde ancora», come ha detto Ferdinando Piccinini, segretario Cisl, e contro cui «la riforma del lavoro, comunque equilibrata, ha mancato d'interrogarsi sulle prospettive di crescita: un buon tentativo di creare più stabilità, ma oggi serve riflettere su come incrementare la capacità produttiva delle imprese». Proprio in questa direzione, le parti si stanno interrogando su come delineare il nuovo «modello Bergamo».

«Bene la riforma soprattutto

col contratto d'apprendistato che batte la precarietà giovanile», ha detto Sergio Gandi, responsabile lavoro Pd Bergamo. «Monitoreremo la riforma, in particolare sull'ammortizzatore sociale unico Aspi che riduce i tempi di copertura della disoccupazione».

Stato più snello e con meno imposte, la richiesta dalle imprese: «Altrimenti - ha detto Marco Stucchi, presidente di Impresa e Territorio - la capacità d'assumere verrà meno e le aziende delocalizzeranno». Per rilanciare il

modello Bergamo «è necessario puntare su servizi e turismo», ha sottolineato Luigi Trigona, direttore Ascom. Sul fronte credito Giuseppe Masnaga, direttore generale Ubi Banca, ha evidenziato come, nell'attuale situazione «l'accesso al credito non può essere illimitato, perché la banca deve fare soprattutto gli interessi dei risparmiatori, anche se non sono mancate iniziative a sostegno di chi ha perso il lavoro».

E il Pd guarda oltre la riforma Fornero. «Col decreto sviluppo che aumenta le agevolazioni fiscali per le ristrutturazioni potrà ripartire anche il comparto edile» ha detto l'onorevole Giovanni Sanga, deputato Pd. ■

Filippo Grossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE

CISL GRUMELLO Aprire domani la nuova sede

Verrà aperta domani la nuova sede Cisl di Grumello del Monte, in via Martiri della Libertà 47. «Lo spostamento dalla storica sede di via Roma - dice Patrizio Fattorini, segretario organizzativo della Cisl - si è reso necessario per poter offrire una struttura adeguata a garantire un servizio idoneo al sempre maggiore flusso d'iscritti e utenti del sindacato nell'area tra Val Cavallina e Val Calepio».

TRASPORTI Vertice in città per la Cgil regionale

Le sfide del trasporto pubblico locale, lo sviluppo del trasporto merci (settore della cooperazione compreso) e di quello aereo, così rilevante in Lombardia, ma anche le questioni più generali della viabilità saranno al centro, domani e dopo a Bergamo alla sede provinciale della Cgil in via Garibaldi 3, dei lavori dell'Assemblea regionale dei gruppi dirigenti della Filt-Cgil di Milano e della Lombardia.