



## Rassegna Stampa

lunedì 13 novembre 2017

## AGRICOLTURA

L' ECO DI BERGAMO	13/11/2017	13	<a href="#">Il sapore della transumanza Bergamo invasa dai formaggi</a> <i>Silini Bruno</i>	2
IL GIORNALE DI BRESCIA	13/11/2017	20	<a href="#">L'isola dell'olio il marchio di qualità superala prima prova</a> <i>Massussi Veronica</i>	3
Giorno Lombardia	13/11/2017	4	<a href="#">Ringraziamento: sorridono soltanto i produttori di latte</a> <i>Parisi Carla</i>	5

# Il sapore della transumanza Bergamo invasa dai formaggi

## Stracchinando sulle Mura

I prodotti tipici offerti ai partecipanti alla camminata organizzata nell'ambito del Festival del Pastoralismo

Un tagliere di formaggi non servito in trattoria bensì in maniera diffusa da Bergamo bassa a Città alta. Piazza San Tommaso, Porta Sant'Agostino, Porta San Giacomo, la Cannoniera San Giovanni, Porta Sant'Alessandro e piazza Mascheroni diventate ieri postazioni privilegiate per assaggi di prelibatezze vaccine. È «Stracchinando sulle Mura», una camminata gastronomica a tappe per conoscere il pianeta stracchini e le Mura venete di Bergamo. Un'iniziativa inserita nell'ambito del Festival del Pastoralismo. La montagna incontra la città, edizione 2017 con il contributo del Comune di Bergamo, della Fondazione della Comunità Bergamasca, del Comune di Gandino e della Regione Lombardia. Stracchino fresco, quartirolo lombardo e stracchino stagionato, taleggio, salva cremasco, gorgonzola, strachitunt e stracchino di Vedeseta (tutto rigorosamente dop) sono stati serviti a centinaia di turisti in visita alla città accompagnati da nozioni di degustazione con l'Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi (Onaf). Accanto, la possibilità di visite alla Cannoniera San Giovanni e a

Porta Sant'Alessandro con le guide Paolo Moschini e Laura Ciccarelli. Il tour è iniziato in Piazza San Tommaso con Giulio Signorelli di Bergamo il quale, forte della sua competenza di «formager», garantisce assaggi di stracchino fresco e crescenza. «Si comincia - precisa - con formaggi che hanno poco più di una settimana. Più avanti nel percorso, il tempo di stagionatura aumenta anche se tutti i formaggi proposti possono essere inseriti nel fil rouge della transumanza». L'obiettivo di «Stracchinando» è far conoscere i grandi formaggi della Bergamasca. «È una vetrina non indifferente - rimarca il maestro assaggiatore Renato Rodigari - . Soprattutto gli stranieri gradiscono questo tipo di eventi che consentono la valorizzazione delle nostre eccellenze gastronomiche». Gettonatissimo lo stand del gorgonzola di 50 giorni descritto in ogni particolare dal maestro assaggiatore Luigi Giambarini. Diversivi culturali a tema sono state le mostre esposte all'interno di Porta Sant'Agostino: i campanacci d'Italia con pezzi storici del I secolo, le immagini della Romania rurale firmata da Dorin Mihai e gli scritti e le fotografie sui bergamini di Scheuermeier e Volpi. La mattinata si è conclusa in piazza Mascheroni con piatti di polenta taragna servita fumante e calici di vino rosso.

**Bruno Silini**



Formaggi e zampognari BEDOLIS

# «L'isola dell'olio» il marchio di qualità supera la prima prova

## Analisi organolettiche positive per i campioni L'obiettivo è coinvolgere tutti i produttori isolani

### Monte Isola

Veronica Massussi

■ Un marchio numerato, certificato e che racchiude nel nome l'essenza dell'olivicoltura montisolana: «L'isola dell'olio». Lo vogliono ottenere i soci dell'associazione olivicoltori di Monte Isola, che hanno avviato il percorso per la conferma del marchio.

Sabato è stata la volta delle analisi organolettiche. Un gruppo di assaggiatori professionisti ha valutato il nuovo prodotto, esprimendo il giudizio. I nove campioni conferiti da quattro aziende e due hobbisti, tutti aderenti all'associazione, hanno superato il requisito prestabilito: la «mediana del sette».

**Le tappe.** Maurizio Ribola, presidente della neonata associazione di olivicoltori, co-

stituitasi lo scorso luglio, spiega gli obiettivi dei soci: «Abbiamo convocato una seduta tecnica che si è tenuta sabato mattina, a Peschiera Maraglio, a cui hanno partecipato sette assaggiatori, di Camera di Commercio della Lombardia, Aipol e Coldiretti. Gli oli degustati hanno dato come risultato quello corrispondente al regolamento di produzione adottato dall'associazione olivicoltori. Ora, perché nasca il marchio di produzione «L'isola dell'olio», che unificherà le aziende che producono e commercializzano l'olio tipico di Monteisola, manca l'analisi chimica, che sarà realizzata a breve».

**Potenzialità.** Solo così, e cioè con un marchio unico, secondo l'associazione olivicoltori, l'olio extravergine montisolano potrà avere un peso sul mercato e coinvolgere tutti gli olivicoltori dell'isola che ancora rimangono nel sommerso. «A Monteisola ci sono duecento olivicoltori ma solo

nove, ad oggi, sono iscritti all'associazione - continua Ribola -. Sull'isola ci sono circa 17 mila olivi, ma solo duemila appartengono alle aziende consociate. Lo scorso anno sono stati prodotti trenta tonnellate di olio extravergine d'oliva ma meno di duemila sono state quelle dei nostri soci. Questi numeri fanno capire le potenzialità del prodotto e quanta strada si debba fare per intercettare tutti».

Ecco dunque gli scopi dell'associazione, sostenuta dall'Amministrazione comunale che crede fermamente nello sviluppo qualitativo dell'olio extravergine monteisolano tanto che nei due anni scorsi, per i propri olivicoltori, ha acquistato le ecotrappole contro la mosca olearia mentre quest'anno ha erogato all'associazione un contributo di 5 mila euro per l'acquisto di materiale. «In attesa della conferma del marchio - conclude Ribola - dal 16 al 18 novembre saremo a Eataly, Torino, con il nostro olio». //



## IN BREVE

### **Il marchio.**

In attesa che «L'isola dell'olio» diventi marchio, l'associazione olivicoltori di Monte Isola sarà presente a Eataly, la manifestazione dedicata ai prodotti del territorio, dal 16 al 18 novembre a Torino.

### **I numeri.**

Solo nove olivicoltori, su 200, hanno aderito all'associazione, con i loro circa 2mila olivi su un totale di 17mila presenti sull'isola. I soci producono 2mila tonnellate di olio sul totale di 30



**Al lavoro.** Tra i rami di un ulivo, a Monte Isola.

# Ringraziamento: sorriscono soltanto i produttori di latte

## *Bilancio in rosso per le colture*

40

Il calo in percentuale della produzione di soia, eccellenza del territorio. Colpa della siccità e della cimice asiatica

10

Il tasso di diminuzione del vino prodotto a San Colombano compensato però dalla qualità ai massimi livelli

di CARLA PARISI

- LODI -

**GRANDE** festa e buona partecipazione di pubblico – in prima fila il sindaco Sara Casanova e il suo vice Lorenzo Maggi – ieri mattina in Piazza della Vittoria a Lodi per la Giornata del Ringraziamento organizzata da Coldiretti Milano, Lodi, Monza Brianza, che per l'occasione ha allestito una rievocazione della trebbiatura del mais con attrezzature e macchinari d'epoca e un piccolo mercato dei produttori di Campagna Amica. La piazza ha rappresentato anche la meta della sfilata di una settantina di trattori partita dalle 9.45 da via Haussmann 11, l'indirizzo della sede lodigiana

di Coldiretti, e arrivata attraverso le vie principali in Duomo dove si sono svolte la messa e la benedizione di monsignor Maurizio Malvestiti.

**MA IL VERO** scopo di questa ricorrenza importante per il mondo agricolo è quello di stilare un bilancio dell'anno appena trascorso, come ha spiegato il presidente dell'associazione Alessandro Rota: «L'ultima annata è stata positiva per il mercato del latte, che ha conosciuto una ripresa, mentre per le colture la situazione non è stata rosea a causa della gelata tarda registrata in aprile, che ha compromesso il lavoro già svolto e de-

terminato la risemina delle colture. Inoltre la scarsità di piogge e le alte temperature hanno comportato il ricorso a irrigazioni di emergenza e a un calo medio delle produzioni: sono stati raccolti il 10-15% in meno di mais, il 30% in meno di foraggi. Un calo del 40% ha interessato la soia, coltura principale del Lodigiano, a causa della siccità e della diffusione della cimice asiatica, che attacca direttamente i baccelli. È diminuita infine del 50% la produzione di miele, una riduzione da imputare al clima pazzo di quest'anno. La qualità dell'uva si è attestata ai massimi livelli ma il mix di brinate di primavera e di siccità ha ridotto del 10% la produzione di vino di San Colombano».





**FESTA E RIFLESSIONE** I trattori hanno riempito Piazza della Vittoria. Poi la messa e la benedizione di monsignor Maurizio Malvestiti. L'annata ha riservato più ombre che luci

