

GUSTI REGIONALI ■ Riconoscimento per l'agroalimentare sardo di qualità a Bergamo

Le specialità di Pinna tra i sapori d'Italia

Sarda di nascita e bergamasca d'adozione ormai da parecchi anni, **Antonella Pinna Masia** non ha dimenticato la sua terra natale, anzi, sta facendo di tutto per valorizzare la produzione agroalimentare di qualità di cui la Sardegna va giustamente fiera. Per questa attività nel settore agroalimentare, il profilo professionale di Antonella e i suoi prodotti tipici sardi sono stati inseriti dalla giornalista di "Repubblica" Licia Granello nel recente volume "I sapori d'Italia dalla A alla Z", edito da Gribaudo-Feltrinelli.



Antonella Pinna

Ghiaccio di via Piranesi.

La mission di Eticalimenta è di portare alla luce il meglio dei prodotti di gastronomia di un territorio, tenendo conto delle sue particolarità, dell'impiego delle migliori materie prime rielaborate secondo le migliori ricette della tradizione e di una completa tracciabilità. Il tutto, nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Portare, quindi, sulle tavole dei buongustai la massima qualità costituisce l'obiettivo principale di Eticalimenta. Alcuni prodotti a marchio Eticalimenta sono il pane "bistoccu" in confezione monodose (pane biscottato utilizzato in alcune zone della Sardegna sia come pane croccante che come pane morbido, prodotto con lievito madre e con semola di grano duro del territorio sardo), paste artigianali ("maccaronis" e "fregula"), paste fatte a mano ("fregula allo zafferano" e "lorighittas"), alcuni dolci (torroncini e "sospiri"), tonno e ventresca, oltre naturalmente a tutti gli oli e sottoli dei Fratelli Pinna. Le golose proposte sono comunque in continuo arricchimento.

Antonella è l'unico dei 30 personaggi, "artigiani dell'alimentare", che nel libro porta alla provincia di Bergamo, sia pure presentando prodotti sardi. Figlia e sorella di coltivatori di ulivi in provincia di Sassari, Antonella Pinna dalla sua abitazione di Bergamo ha sempre tenuto le fila della commercializzazione dei prodotti di famiglia: olio d'oliva extravergine (su tutti il denocciolato di Bosana) e una gran varietà di sott'oli, prodotti che per l'elevata qualità sono presenti nelle migliori gastronomie in Italia e all'estero, da Peck a Milano ai negozi specializzati della catena Eataly. Con la Eticalimenta srl costituita a Bergamo, della quale fanno parte anche i due figli, Antonella mette in commercio, oltre ai propri, diversi altri prodotti di altissimo artigianato alimentare sardo, tra cui il tonno rosso di Carloforte conservato magnificamente in olio denocciolato, per non parlare della preziosa ventresca di tonno rosso.

Eticalimenta e i suoi prodotti sono stati presenti dal 3 al 5 ottobre a "Milano Golosa", la fiera con 180 artigiani del gusto organizzata dal gastronomo Davide Paolini nel Palazzo del





SOSTE GOLOSE

Mercoledì 14 ottobre

Serata degustazione con le cantine Ferrari, il caviale Calvisius e il mare... un gustoso programma al ristorante **Al Carroponte di Bergamo**, via De Amicis. L'evento - con la più blasonata Casa spumantistica italiana - sarà la sera di mercoledì 14 ottobre, ore 20,30 precise. Quattro le tipologie di Ferrari che verranno degustate, tutte in formato Magnum, dagli esperti giudicato il formato che meglio sa esprimere le bollicine. Nell'ordine: Maximum Brut, Perlé Brut 2008, Riserva Lunelli 2007, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2002. Per la circostanza lo chef Alan Foglieni ha preparato un gustoso menù tutto di mare. Costo 85 euro. Prenotazioni (solo 35 posti disponibili): Oscar Mazzoleni mob. +39 3398794351 www.alcarroponte.it Info@alcarroponte.it

Nuovo menù all'One di Dalmine

Al ristorante **One di Dalmine**, lo chef Chicco Coria comunica di aver rinnovato il menù aderente all'iniziativa 35 euro tutto compreso: Tartare di salmone con verdure croccanti alla salsa di soia, limone e senape con piccoli toast mediterranei; Calamarata con patate, cozze e pomodorini su crema di broccolotti e acciughe; Calamari ripieni al pomodoro secco e capperi in zuppetta con bocconi di pane avvolti in guanciale; Dolce morbido con fichi, yogurt e frutta sabbata. In abbinamento Vino della cantina "One", acqua e caffè, 35 euro tutto compreso. Prenotazioni 035-370914 - 347-2459651 - chiccocoriaone@gmail.com

Nuovo menù Da Norberto a Albegno

Norberto Maffioli, cuoco di alta professionalità e di grande modestia, nel suo menù fisso a 28 euro propone ben otto assaggi di antipasto tra cui l'immancabile pollastrella in aceto e verdure e una zuppetta di lenticchie con anatra. Seguono il risotto alla zucca mantovana e i ravioli alle castagne con uvetta, pinoli e cipolle. Quindi un filettino di maiale al prosciutto crudo con verdure al timo e polenta bergamasca. Per chi non ne ha abbastanza, selezione di formaggi con mela cotta, quindi il vassoio dei dolci e il caffè. Vini compresi 28 euro alla **Trattoria da Norberto a Albegno di Treviolo**, 035.200393.

Martedì 20 ottobre

Il 20 ottobre, ore 18, sarà ospite della **Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio** - Via Roggia Vignola, 9, Vincenzo Mascio, uno specialista nel settore panificazione e pasticceria che propone, da anni, idee innovative sia all'industria di marca che agli artigiani ed alle insegne della distribuzione. L'incontro avrà come titolo: Pane, pizza e dolci: incontri pieni di sapore. Vincenzo Mascio, protagonista dell'"Arte Bianca", illustrerà agli ospiti come poter utilizzare in cucina il Provolone Valpadana Dop, il Taleggio Dop e il Salva Cremasco Dop, con un ingrediente comune: la farina. Il pane e la pizza sono, in Italia, tra i prodotti più consumati. L'abbinamento con le tre Dop non può che farne esaltare i sapori e le caratteristiche. La partecipazione all'evento ha un costo di 10 euro. Tel. 327-0741668.ciale, con piatti

Venerdì 30 ottobre

Degustazione «Scozia in tavola», a base di distillati e salmone. Serata organizzata dalla Pro Loco di Sotto il Monte Giovanni XXIII in collaborazione con «Oro di Scozia» Como. Magica atmosfera, musica delle cornamuse, kilt, whisky, specialità gastronomiche. Agriturismo Casa Clelia, via Corna 1/3, Sotto il Monte. Prenotazioni entro il 17 ottobre. Ore 20. Prezzo 25 euro (Soci Pro Loco 20 euro) Per info: proloco.sottoilmonte@gmail.com.