## POLENTA

La polenta ha rappresentato per secoli il piatto per eccellenza dell'alimentazione bergamasca. Un nutrimento povero, ma spesso unico sulla tavola delle famiglie contadine, della pianura come delle valli.
Ingrediente base di questo alimento è la farina bramata bergamasca.
Per ottenere una vera polenta aromatica occorre cuocerla lentamente in paiolo di rame su una fiamma viva, magari alimentata a legna, rimestando continuamente con un bastone di legno.

## POLENTA TARAGNA

Per fare di una normale polenta una polenta taragna è necessario aggiungere, quando la cottura sta per terminare, generosi pezzi di Formai de Mut DOP, Bitto DOP o Branzi.
Il nome taragna deriva probabilmente dal termine *tarèl*, che indica il lungo bastone col quale si mescola la polenta e che svolge una funzione fondamentale durante il processo di amalgamazione dei formaggi con la polenta.

## *BERGAMO CITTÀ CREATIVA UNESCO PER LA GASTRONOMIA*

*Bergamo è stata designata come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia nel 2019, grazie all'eccellenza e all'unicità della sua produzione casearia e agroalimentare.*

*Una combinazione unica di espressioni antropologiche che compongono l'identità, la storia, la conoscenza e l'economia di una comunità, una cultura legata ad un patrimonio materiale e immateriale.*

## *UNA PROVINCIA DA RECORD*

*Bergamo e la sua provincia vantano il primato europeo di ben nove formaggi che hanno ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP).*

*In ambito europeo nessun altro territorio possiede una tale varietà formaggi che differiscono per tipologia, forma, stagionatura e gusto.*

# I PRINCIPI DELLA TAVOLA

## CASONCELLI DELLA BERGAMASCA *CASONSÈI DE LA BERGAMASCA*

I casoncelli sono ravioli di pasta fresca ripieni che vengono serviti, solitamente, con burro fuso, pancetta, aglio, salvia e formaggio grattugiato. Sebbene nascano per utilizzare gli avanzi degli arrosti, conquistano le tavole della borghesia e della nobiltà dall'Ottocento in poi.
La farcitura è data da pane secco, uova, formaggio grana, macinato per salame, carne bovina arrostita, amaretti, uva sultanina, pera spadona o abate, spezie, scorza di limone, aglio e prezzemolo.

## SCARPINOCC DI PARRE

Il nome di questo raviolo tipico di Parre, in Alta Valle Seriana, sembra derivi dal nome delle calzature di panno (*scarpinocc*) usate, fino a qualche decennio fa, dai contadini del luogo. Costituiscono una peculiarità della cultura parrese, in quanto hanno accompagnato, nei secoli, tutte le occasioni di festa.
Gli Scarpinocc si distinguono dai casoncelli, poiché diversamente da questi ultimi, il ripieno non contiene né carni né salumi.

## FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA DOP

In dialetto significa "formaggio di monte", dove *Mut* si riferisce agli alpeggi dell'Alta Valle Brembana.
Prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, è un formaggio stagionato a pasta semidura, dal sapore delicato, poco salato. Tradizionalmente accompagnato con la polenta bergamasca e, a seconda del grado di maturazione, con Valcalepio Bianco se fresco, Valcalepio Rosso o Rosso Riserva se maturo.

## STRACHITUNT DOP

Letteralmente "stracchino rotondo", questo formaggio a pasta cruda e a erborinatura naturale è realizzato esclusivamente nei comuni di Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Blello. Prodotto con latte vaccino, lo Strachitunt DOP ha la peculiarità di essere realizzato unendo la cagliata della sera con quella del mattino.
Il sapore è aromatico ed intenso e varia da dolce a piccante a seconda della stagionatura.

## TALEGGIO DOP

Formaggio di latte vaccino nato nell'omonima Valle che può vantare origini antichissime (X-XI secolo). Insieme ad altri formaggi era utilizzato ed apprezzato come merce di scambio.
Appartenente alla famiglia degli stracchini, la sua pasta diventa più morbida sotto la crosta con il procedere della stagionatura.
Il sapore dolce, lievemente aromatico e con leggera vena acidula, diviene più marcato con una prolungata maturazione
Il Taleggio è ottimo abbinato con la polenta.

# LA TAVOLA DEI FORMAGGI

## BRANZI

Prende il nome da Branzi, piccolo centro dell'Alta Valle Brembana, un tempo sede di un rinomato mercato di formaggi.
A pasta semicotta e morbida, viene prodotto con latte vaccino crudo intero. Il sapore è dolce e delicato, ma più marcato e piccante con la stagionatura.

## CAPRINI DELLA BERGAMASCA

Questo termine indica tutti i formaggi caprini, diversi per sapore ed aroma, prodotti esclusivamente con latte intero di capra in tutta la provincia, ma soprattutto nelle zone di alta collina e montagna della provincia di Bergamo.

## FIURÌ O FIURIT

Ottenuto dal latte vaccino, è il "fiore di ricotta", ossia il primo coagulo che affiora in seguito al riscaldamento del siero. Cremoso e di colore bianchissimo, ha un sapore gradevole e leggermente aromatico.

## FORMAGGELLE

In tutte le valli del territorio bergamasco si producono questi tipici formaggi a pasta semicotta e di origine vaccina, il cui sapore è determinato dalla zona di produzione.
Il nome dialettale *formagèla* significa piccola formaggio. Particolarmente apprezzate sono la Formagella della Val di Scalve quella della Valseriana.

## GRANA PADANO DOP

Prodotto con latte vaccino, ogni forma deve avere un peso minimo di 24kg e una stagionatura di almeno nove mesi.
Furono i monaci benedettini, dopo il Mille, a produrre questo formaggio che prese il nome dalla sua struttura granulosa.

## PROVOLONE VALPADANA DOP

Formaggio vaccino a pasta filata, dolce o piccante a seconda della stagionatura, può essere affumicato. Ha origine dopo l'Unità d'Italia quando alcuni imprenditori caseari meridionali si trasferiscono al Nord.

## QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Formaggio vaccino le cui origini risalgono al X secolo, è leggermente dolce e acidulo, con crosta edibile.
Il nome deriva dall'erba quartirola (ovvero quella del quarto taglio) che le mucche mangiavano a fine estate durante il loro ritorno alle stalle.

## SALVA CREMASCO DOP

Formaggio molle di latte vaccino a pasta cruda. Al sapore inizialmente dolce seguono note salate e acidule ben equilibrate.
Nasce con lo scopo di salvare le eccedenze di latte primaverili da cui l'origine del nome.

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE
COMUNE DI BERGAMO

**LA TOVAGLIA BERGAMASCA**

## BITTO DOP

Prodotto in alpeggio durante il periodo estivo con latte vaccino, con eventuale aggiunta di latte caprino non superiore al 10%. Il sapore è più o meno intenso in base al periodo di maturazione che può protrarsi anche per 7-8 anni.
Sembra che il nome, Bitto, si possa ricondurre alla parola celtica *bitu* che significa "perenne".

## GORGONZOLA DOP

Formaggio di latte vaccino dalle caratteristiche venature azzurro-verdastre, appartenente alla famiglia degli stracchini: ha origini millenarie. Prende il nome dalla cittadina omonima.

## AGRÌ DI VALTORTA

Formaggio fresco a pasta cruda, dall'aroma delicato ed aromatico, la cui produzione permane tipica del territorio di Valtorta.
É realizzato utilizzando latte vaccino o di capra intero e viene impastato a mano, caratteristica che rende questo formaggio unico nel suo genere. È presidio Slow Food.

## TORTA OROBICA

Formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto con latte vaccino proveniente esclusivamente da allevamenti situati in terra bergamasca.

## STRACCHINO BRONZONE

Dal sapore dolce, leggermente acidulo e butirroso, è un formaggio di latte vaccino a pasta molle, eccellenza delle colline tra lago d'Endine e lago d'Iseo. Ancora oggi viene lavorato artigianalmente.

## SCALET

Antica produzione artigianale dell'Alta Val Seriana. Lo Scalet è una formaggio a pasta cruda dalla forma di piramide tronca, dal sapore delicato, prodotto con latte vaccino.

## STRACCHINO

Lo stracchino ha origini antichissime e viene prodotto ancora oggi su tutto il territorio bergamasco.
Sembra che il nome derivi dal termine dialettale *stracch* ossia "stanco", poiché veniva prodotto a fine estate con latte proveniente da animali stanchi dopo il lungo viaggio di ritorno dai pascoli d'alta quota.
Si tratta di un formaggio molle a pasta cruda e bianca, dal sapore dolce e delicato.

## STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE

Per preservare l'unicità di questo stracchino artigianale a latte vaccino crudo intero, nel 2010 è stato costituito il Presidio Slow Food dello Stracchino all'antica delle Valli Orobiche.
Il disciplinare di produzione ripropone l'antica arte della lavorazione "a munta calda", ovvero con latte appena munto.
É un formaggio gustoso, leggermente piccante e cremoso sottocrosta, che può essere considerato l'antenato del Taleggio.

**Piatti e sapori tipici in tavola**

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE GASTRONOMIA

Ideato e realizzato da Comune di Bergamo Servizio Cultura e Unesco prima edizione: 2017 - aggiornato 2020; 2023 | riproduzione riservata | ph.: Agripromo

## MOSCATO DI SCANZO DOCG

La produzione di questo vino, per disciplinare, è consentita solo nella fascia collinare del comune di Scanzorosciate. La vendemmia è tardiva: ottobre.
Le uve sono fatte appassire per un periodo da 20 a 50 giorni, su graticci e in ambienti con temperatura non superiore ai 15°. Dopo un minimo di due anni di invecchiamento, il vino può essere imbottigliato.
La gradazione alcolica complessiva è tra i 15 e i 18°. Ideale se abbinato con pasticceria secca, nonché a formaggi piccanti.

## POLENTA E OSEI

È la specialità dolciaria più conosciuta della tavola bergamasca. Riproduce uno dei piatti tradizionali della cucina locale: la polenta con gli uccelli.
Questo dolce viene preparato con pan di spagna a forma di mezza sfera e creme al burro, al cioccolato e alla nocciola con aggiunta di rum. Il tutto viene ricoperto con marzapane giallo e spolverato con zucchero giallo in cristalli che ricordano la polenta.
Sopra la torta vengono posati degli uccelletti di marzapane al cioccolato.

## TORTA DI TREVIGLIO

Agli inizi degli anni Novanta, questo dolce ha vinto un concorso bandito con lo scopo di selezionare un dolce per celebrare la festa patronale della Madonna delle Lacrime di Treviglio.
Grazie ai suoi ingredienti semplici e naturali dal sapore antico, questa torta ha assunto grande notorietà tanto da essere prodotta tutto l'anno. Deliziosa e profumata, si potrebbe definire la classica "torta della nonna" a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle.

# LA TAVOLA DOLCE

## LARDO

Ottenuto da carne suina grassa, ad una stagionatura di 60 giorni, seguono altri 30 giorni di macerazione in un' infusione di vino bianco. Tendenzialmente dolce, ha una consistenza morbida che si scioglie sul palato. In passato costituiva una rilevante fonte di calorie nella cucina povera delle famiglie contadine.

## PANCETTA

Dal gusto dolce e delicato, leggermente speziato, è prodotta con carni suine fresche. Può essere consumata fresca con il pane, e utilizzata per sughi, condimenti o intingoli.

## SALAME BERGAMASCO

Prodotto tipico della cucina bergamasca, sin dall'antichità viene realizzato con carni fresche provenienti da tutte le parti del maiale, a cui sono aggiunti pepe nero, vino rosso, aglio e spezie. Insaccato in budelli naturali di maiale legati a mano viene appeso al soffitto, al fresco delle cantine, dove il budello si arricchisce di muffe che da sempre lo rendono unico e squisito.
Dalla consistenza pastosa e compatta, il sapore è delicato, con gusto dolce-salato.

# LA BOTTEGA DEL SALUMIERE

## VALCALEPIO DOC

La D.O.C. è riservata ai vini:
**Bianco:** colore giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco, ottimo abbinato con il pesce**.**
**Rosso:** color rosso rubino, profumo intenso, sapore pieno e persistente, si abbina alle carni e alla polenta.
**Rosso Riserva:** color rosso rubino carico, profumo intenso, sapore asciutto e corposo, si abbina con carni rosse.
**Moscato Passito:** color rosso rubino, profumo aromatico e intenso, sapore dolce e armonico, da consumare con pasticceria.

# SPIRITO BERGAMASCO

## TORTA DONIZETTI

Nel 1948, in occasione del centenario della morte di Donizetti, la pasticceria Balzer, locale storico cittadino, ha dedicato al celebre compositore bergamasco questo dolce.
La Torta Donizetti è una ciambella morbida, dal sapore molto delicato, realizzata con un classico impasto di farina, uova, zucchero, burro e lievito con l'aggiunta di ananas e albicocche candite, maraschino, vaniglia e spolverata con zucchero a velo.

## MIELE DELLA BERGAMASCA

La varietà del territorio bergamasco, che spazia dalla pianura alla montagna, permette la produzione di diverse tipologie di miele, caratterizzate da colori, profumi e sapori diversi: miele di robinia, di castagno, di rododendro, di tiglio, di tarassaco, di melata e millefiori.
Il legame con il territorio è dimostrato dalla produzione artigianale con metodi tradizionali e dalla sua diffusione nei caratteristici mercati bergamaschi e nei menu dei ristoranti locali (ad esempio in abbinamento con i formaggi).

## COTECHINO DELLA BERGAMASCA

Il cotechino viene realizzato con carni suine fresche macinate e successivamente impastate insieme a pepe nero, vino, spezie, aromi ed aglio fresco ed infine insaccato nel budello di suino.
Consumato per lo più fresco, è, insieme alla polenta, uno dei piatti caratteristici della cucina bergamasca.
Si può gustare arrostito, alla griglia o bollito.

## SALSICCIA DELLA BERGAMASCA

Insaccato tipico della tradizione rurale, meglio conosciuto come loanghina de la bergamasca, viene prodotto con carni fresche suine impastate con sale, vino e spezie.
Si adatta a molteplici tipi di cottura, sposandosi al contempo con i contorni più vari.

## TESTINA BERGAMASCA

Nata per utilizzare la parti meno pregiate del maiale, essendo cotta, non richiede né asciugatura né stagionatura e può essere consumata dopo 48 ore. È un prodotto dal sapore molto aromatico.

## TERRE DEL COLLEONI DOC

I vini a cui è riservata questa denominazione di origine controllata sono ottenuti dalla vinificazione di uve provenienti da vitigni situati in aree pedecollinari e collinari della provincia di Bergamo.
Questa DOC, estremamente versatile, comprende 14 diverse tipologie di vini bianchi e rossi.
Il nome omaggia il leggendario condottiero Bartolomeo Colleoni nato a Solza, paese sulla sponda bergamasca del fiume Adda, alla fine del Quattrocento.

## SCAROLA DEI COLLI DI BERGAMO

Sui colli di Bergamo si coltiva da secoli una varietà pregiata di scarola che prende la denominazione di Scarola dei Colli, considerata una vera prelibatezza.
La sua unicità sta nel processo d'imbiancatura delle foglie: a fine ottobre ogni cespo viene legato affinché le foglie interne non prendano luce e con i primi freddi le piantine vengono portate negli scantinati dove continuano a maturare, ma non prendono colore.

## OLIO D'OLIVA DEL SEBINO

Il territorio del Lago d'Iseo (detto anche Sebino), a est del territorio provinciale è compreso nell'area di produzione dell'**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LAGHI LOMBARDI DOP.**
L'influsso del lago favorisce la coltivazione degli oliveti, le cui olive sono utilizzate per la produzione di questo olio giallo-verde dal sapore fruttato con punte di amaro e piccante.

## PATATA DI MARTINENGO

È un grosso tubero dalla buccia gialla con polpa bianca e caratteristiche organolettiche peculiari, dovute al microclima e al terreno della zona di Martinengo, ideale a vari impieghi culinari.

## RETATO DI CALVENZANO

Melone dalla forma allungata e dal peso considerevole (dai 2 ai 5 kg). Negli anni '20 e '30 veniva fornito ai più importanti ristoranti di Parigi e alla Casa Reale Inglese. Oggi se ne ricavano confetture e un liquore di nicchia.

# DALLA TERRA ALLA TAVOLA

## PROSCIUTTO CRUDO 'IL BOTTO'

Prodotto nato oltre un secolo e mezzo fa nella cascina "Il Botto" in Val Seriana, nel cui territorio i suini vengono allevati, macellati e lavorati.
Caratteristica peculiare è la stagionatura, di 12 mesi, in locali con il pavimento ricoperto di fieno.
Questo prosciutto è originale per le sue caratteristiche di dolcezza, delicatezza, profumo unici.

## GRAPPA

Rilevante è la produzione locale di grappe, ottenute dalla distillazione di vinacce accuratamente selezionate provenienti dalle uve dei vitigni bergamaschi.

## BIRRE ARTIGIANALI

Negli ultimi anni anche la provincia di Bergamo riflette un fenomeno che, a livello nazionale, sta sempre più prendendo piede: la produzione di birre artigianali. Sono numerosi i microbirrifici presenti sul territorio.

## FARINA BRAMATA BERGAMASCA

Questa farina per la polenta, di colore giallo oro intenso, è ottenuta da macinazione grossolana di varietà di mais coltivati esclusivamente nel territorio della provincia bergamasca.
Altre varietà tipiche sono:
**MAIS SPINATO DI GANDINO**, giallo intenso;
**MAIS ROSTRATO DI ROVETTA**, bruno scuro;
**MAIS NOSTRANO DELL'ISOLA**, giallo chiaro.
Queste farine sono ottime anche per dolci, biscotti e gallette.

## FUNGHI

Tipiche delle Valli bergamasche sono diverse varietà di funghi: ovoli, porcini, porcinelli (neri e rossi), gallinacci, chiodini, pioppini, mazze di tamburo e prataioli.

## CASTAGNE

Hanno avuto un'enorme importanza nell'alimentazione tradizionale delle Valli tanto da essere chiamate "pane dei poveri".

## BILIGOCC

Castagne essiccate e affumicate, vendute, oltre che sfuse, anche in lunghe collane durante sagre dedicate nel periodo invernale