

Martedì, 03 Ottobre 2017 09:45

LA STRACCIATELLA RICONOSCIUTA IL GELATO DI BERGAMO

 Share
inShare

• No comment



Grazie a un'iniziativa di sistema che ha riunito gelatieri, aziende e istituzioni, il gusto stracciatella è diventato un vero e proprio brand territoriale, depositato e legato ad un disciplinare per la sua produzione, un modo per valorizzare il turismo enogastronomico in tutta la provincia bergamasca

Guardano alle proprie eccellenze e allo sviluppo del territorio attraverso di esse gli attori della filiera del gelato bergamasco, gelatieri e aziende in primis, Astori Group, Gel Matic, Ostificio Prealpino e Puntogel, uniti con le istituzioni del luogo, Comune di Bergamo, Ascom cittadina, supportata da CCIAA, che sostengono **“La Stracciatella il gelato di Bergamo”**, iniziativa che si inserisce tra quelle di Lombardia Orientale 2017 East Lombardy – Regione Europea della Gastronomia, presentata lo scorso 25 settembre a Porta Sant’Agostino.

“È un progetto 4.0 che spinge nella logica di rete e di integrazione della filiera e dei produttori – ha spiegato il direttore di Ascom Bergamo **Oscar Fusini** -. In provincia abbiamo un comparto significativo, quello del gelato, composto da produttori di materie prime, semilavorati, macchinari e attrezzature, che in Italia è secondo solo a quello di Rimini”. A Fusini ha fatto eco **Massimo Bosio**, presidente dei Gelatieri Bergamaschi – che ha affermato che, “come pensando al Chianti viene in mente la Toscana, noi vogliamo che, nominando la stracciatella, sia immediato il rimando a Bergamo, perché la stracciatella è il gelato di Bergamo”. Ha confermato le origini cittadine della stracciatella anche Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato: “L’invenzione del gusto della stracciatella è datata 1961, localizzata a Bergamo e firmata da Enrico Panattoni”. In quell’anno Panattoni, appassionato di cucina e pasticceria, durante il processo di mantecazione del Fiordilatte, inserì una dose di cioccolato fondente caldo che venne ‘stracciata’ dallo sbattimento delle pale del mantecatore mentre si solidificava. L’effetto gli ricordò quello dell’uovo intero sbattuto nel brodo bollente, una minestra in quegli anni molto apprezzata, nota come “stracciatella”, nome che Panattoni attribuì al gusto appena creato. Ora la famiglia Panattoni ha deciso di condividere questa eredità con tutto il territorio, “perché crediamo nella sinergia e nelle collaborazioni– ha detto Niccolò Panattoni, nipote dell’inventore di questo gusto”.

Tra gli obiettivi dell’iniziativa campeggia il rilancio del territorio in chiave enogastronomica. “Il turismo legato a tale settore è ora in fortissima crescita – ha affermato **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico di East Lombardy presente all’evento - dall’essere complemento del viaggio è diventato punto focale. Il gelato, insieme a pizza e pasta, sono gli elementi con cui gli stranieri identificano l’Italia”. Un esempio in chiusura di presentazione è stato quello del cioccolato belga portato da **Giovanna Sainaghi**, direttore di Visit Flanders, che ha riportato alla platea azioni e iniziative costruite attorno al cioccolato come catalizzatore di interesse turistico nelle Fiandre. Collegato al marchio registrato, il Comitato scientifico del progetto ha messo a punto un nuovo disciplinare, semplice ma rigoroso, che recupera la formula originale del gusto stracciatella: gli ingredienti sono un mix di latte e panna freschi e cioccolato fondente con un minimo di 58% di cacao; la miscela di latte e panna fresca va pastorizzata e mantecata in loco. Al termine della fase di mantecazione, si cola il cioccolato fondente nella mantecata e manualmente o meccanicamente si straccia il cioccolato. Le gelaterie che aderiranno al progetto si impegneranno a seguire il disciplinare ed esporranno nei propri esercizi il marchio “La Stracciatella il Gelato di Bergamo”, e in ciascun negozio sarà presente materiale utile a raccontare ai clienti la storia della stracciatella. “Nei prossimi mesi una campagna di comunicazione valorizzerà questo patrimonio riscoperto – ha concluso **Giovanna Ricuperati** di Multi, partner del progetto per il marketing e la promozione - mentre in primavera è prevista una grande festa in città per celebrare “La Stracciatella il Gelato di Bergamo”.

Emanuela Balestrino