

MENU

[HOME](#) / [BERGAMO CITTÀ](#) / LA STRACCIATELLA È IL GELATO DI BERGAMO UN MARCHIO TRA STORIA, GUSTO E QUALITÀ


Martedì 26 settembre 2017 (0)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#) [Mi piace](#) [Condividi](#)

La Stracciatella è il gelato di Bergamo Un marchio tra storia, gusto e qualità

Il gelato, una delle eccellenze made in Italy riconosciute e universalmente apprezzate, deve a Bergamo un contributo speciale: l'invenzione del gusto stracciatella, che ora diventa marchio del territorio, depositato e in attesa di registrazione, legato ad un disciplinare per la sua produzione.

«La Stracciatella il gelato di Bergamo», questo il brand, sarà al centro di nuove strategie per valorizzare e promuovere il turismo enogastronomico in tutta la provincia di Bergamo; promosso dai Gelatieri Bergamaschi, Ascom Bergamo, sostenuto da Camera di Commercio, supportato dalle aziende bergamasche del mondo del gelato quali Gel Matic Italia, Astori Group, Ostificio Prealpino, Puntogel, l'omonimo progetto si inserisce tra quelli di Lombardia Orientale 2017 [East Lombardy](#) - Regione Europea della Gastronomia per promuovere il territorio attraverso le sue tradizioni enogastronomiche.

«La Stracciatella il gelato di Bergamo» non è solo una campagna di comunicazione. Questo progetto è 4.0 perché spinge nella logica di rete e di integrazione della filiera e dei produttori - ha spiegato il direttore di Ascom Oscar Fusini -. In provincia infatti, accanto ai decantati distretti industriali abbiamo un comparto significativo, quello del gelato, composto da produttori di materie prime, semilavorati, macchinari e attrezzature ed in Italia è secondo solo

a quello di Rimini».



Il tavolo dei relatori

«Questa rete diffonde consapevolezza di una eccellenza del nostro territorio – **ha detto il vicesindaco Sergio Gandi** - il nostro ruolo come Comune è quello di contribuire a costruire questa nuova occasione di rilancio». E «lavorare su un'eredità del passato per proiettarci nel futuro non può che trovare il nostro appoggio» **ha dichiarato Maria Paola Esposito, segretario generale Camera di Commercio di Bergamo.**



La bergamasca conta 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone, per una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato. «La stracciatella è uno dei gusti più famosi e apprezzati – **ha sottolineato Massimo Bosio, presidente dei Gelatieri Bergamaschi** – e 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, e tutti lo devono sapere»

Non v'è dubbio, infatti, che il gusto Stracciatella, oggi presente in tutte le gelaterie del mondo, debba a Bergamo i suoi natali: **«L'invenzione del gusto della stracciatella è datata 1961, localizzata a Bergamo e firmata da Enrico Panattoni - ha affermato Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato -; allo stato attuale della ricerca non si hanno notizie di un preparato simile anteriori alla data e alle circostanze descritte».** Correvano l'anno 1961 quando in città, Enrico 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, conosciuta come «stracciatella». E fu così che Panattoni battezzò il gusto appena creato.



Oggi la famiglia Panattoni ha deciso di condividere la gustosa eredità con tutto il territorio, «perché crediamo nella sinergia e nelle collaborazioni- **ha detto Niccolò Panattoni -;** la stracciatella era il grande amore di mio nonno Enrico, siamo felici di condividerla con i commercianti e con i bergamaschi, e anche lui sarebbe orgoglioso di veder diventare la stracciatella patrimonio di Bergamo». Tra gli obiettivi del progetto c'è ben chiaro quello del rilancio del territorio in chiave enogastronomica. Perché «Il turismo legato a tale settore è oggi in fortissima crescita - **ha spiegato Roberta Garibaldi, direttore scientifico di East Lombardy -** dall'essere complemento del viaggio è diventato punto focale. E il gelato, insieme alla pizza e alla pasta, sono gli elementi con cui gli stranieri identificano l'Italia». **Un esempio portato all'attenzione dei presenti, ieri, è stato quello del cioccolato belga: Giovanna Sainaghi, direttore Italia di Visit Flanders, 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, sia come ingredienti - una miscela di latte e panna freschi e cioccolato fondente con un minimo di 58% di cacao - che come processo di produzione. **Le gelaterie aderenti al progetto e che si impegneranno a seguire il disciplinare esporranno nei propri negozi il marchio «La Stracciatella il gelato di Bergamo»**, un cono gelato tratteggiato da elementi netti di colore scuro come le scaglie di cioccolato si stagliano sul fondo bianco del fiordilatte. «In ciascun negozio sarà inoltre presente materiale utile a raccontare ai clienti la

storia della stracciatella - **ha spiegato Giovanna Ricuperati di Multi, partner del progetto per il marketing e la promozione dell'iniziativa** - Nei prossimi mesi un'ampia campagna di comunicazione valorizzerà questo patrimonio riscoperto, mentre a primavera è prevista una grande festa in Piazza Vecchia per celebrare La Stracciatella il gelato di Bergamo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



The Handmaid's Tale

Cambia le cose, o loro cambieranno te. La serie che ha trionfato agli Emmy Awards 2017 è in esclusiva solo su TIMVISION.

Sponsorizzato da TIMVISION

Tags

#Bergamo #gelato #Roberta Garibaldi #niccolò panattoni #Enrico Panattoni #Massimo Bosio
#maria paola esposito #Oscar Fusini #Sergio Gandi #giovanna ricuperati #Ascom
#camera di commercio di bergamo #multiconsult

Altri articoli



Martedì 19 settembre 2017

La stracciatella sarà marchio di Bergamo Col gelato si promuove il territorio



Venerdì 11 agosto 2017

Multe a chi non accetta il bancomat «A Bergamo rischio 8 mila sanzioni»

Mercoledì 09 agosto 2017

Bergamo e Brescia, alleati nel gusto La lasagna finisce sul cono gelato

Un celebre pasticcere bresciano (Massari) ispira un noto maestro gelatiere bergamasco (Tellini) nell'esaltare un tipico e gustoso piatto romagnolo. La lasagna, così, finisce...sul ...