

“ Mense scolastiche del Comune di Bergamo: a tavola con l'Assessore e i prodotti tipici della filiera bergamasca”

Nella nostra città sono circa 5.000 i bambini che consumano un pasto in mensa e, grazie a una collaborazione nata tra il **Comune di Bergamo**, **Agripromo Bergamo**, società costituita dalla Provincia di Bergamo e dalle principali Organizzazioni e associazioni professionali agricole per la promozione, diffusione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari tipici bergamaschi o della tradizione della cucina bergamasca arrivata nei loro piatti.

Il servizio di Ristorazione Scolastica, offerto ai bambini che frequentano le scuole dell'infanzia, ai ragazzi che frequentano le scuole primarie e secondarie di primo grado e agli insegnanti che lavorano nelle scuole del Comune di Bergamo, rappresenta un momento integrativo dell'attività scolastica vera e propria, al quale da sempre, i diversi soggetti che se ne occupano, dedicano la massima attenzione per fornire un pasto di Qualità da tutti i punti di vista. E' infatti, un servizio assai rilevante per importanza dietetica, nutrizionale e di sicurezza che riveste e non ultimo anche per gli aspetti di educazione alimentare per le famiglie, attraverso gli allievi e gli insegnanti.

L'iniziativa, nel segno della filiera corta e trasparente dal campo alla tavola, ha offerto la possibilità di conoscere prodotti di qualità e di origine certa, espressione genuina, delle tradizioni e della cultura della montagna orobica, attraverso la presentazione del menù del giorno di alcuni prodotti tipici locali, allo scopo sia di recuperare parte della storia e della cultura del territorio che di riavvicinare le nuove generazioni ai sapori della tradizione.

Un menu a “filiera corta” che valorizza la gastronomia locale con le sue ricette, le sue tipicità, il suo territorio e la storia con un occhio di riguardo al rispetto dell'ambiente attraverso l'utilizzo di prodotti e alimenti acquistati direttamente dalle imprese agricole limitrofe o comunque molto vicine al luogo di consumo.

In un clima di “confusione alimentare” generalizzata come quello attuale, tra mucche pazze, polli influenzati e verdure geneticamente modificate è nata la necessità di un progetto volto a promuovere ed incentivare il consumo dei prodotti tipici e tradizionali del territorio bergamasco, al fine di far meglio conoscere il gusto dell'autentica tradizione gastronomica locale portando sulla tavola di piccoli e grandi il gusto di una qualità inimitabile.

L'iniziativa, che prevederà nuovi appuntamenti per il prossimo autunno, si è svolta in tutte le scuole del Comune di Bergamo, lunedì 26 ottobre 2009 e, per l'occasione, l'Assessore alle Politiche Giovanili, dott. Minuti, si è recato, all'ora di pranzo, presso il refettorio di una scuola primaria del Comune per degustare insieme ai bambini il menù della tradizione proposto da Ser Car e Agripromo.

I prodotti a filiera corta di terra orobica presentati sono stati i tipici Scapinocc de Par (prodotti dalla **Gastronomia Moderna di Treviolo) e il formaggio Branzi (prodotto dal caseificio **F.lli Paleni di Gromo**).**

Nell'occasione è stato anche distribuito a tutti gli utenti del materiale informativo sulle tipicità bergamasche, in modo tale si conta di far scoprire e conoscere a tutti i prodotti della nostra terra, per far apprezzare il senso di antiche tradizioni unendo il gusto e la qualità.

“gli Scarpinocc de Par”

Gli scarpinocc sono una specialità culinaria di Parre, un comune dell'alta Valle Seriana.

Il nome si riferisce alla forma che richiama vagamente quella delle omonime calzature artigianali di panno in uso fino a pochi anni fa in questo paese. Nel dialetto dei pastori, gli Scarpinocc vengono anche chiamati “Orecchi”, sempre per via della loro particolare forma. Queste pietanze, originarie della cucina popolare, con il passare del tempo sono divenute estremamente raffinate e si possono gustare sia in trattorie tipiche che in ristoranti di alto livello.



Ingredienti: farina, uova, latte, grana, aglio, pane grattugiato, prezzemolo, misto di spezie (coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, anice stellato).