

QV IL GIORNO 2018

VOTA QUESTA PAGINA
E SCOPRI
CONTENUTI SPECIALI
SUL NOSTRO SITO
CAMPIONATODIGIORNALISMO.IT

CRONISTI in CLASSE

Con il Patronato di



In collaborazione con



Con l'oro rosso trionfa il bio

La tradizione incontra la rivoluzione del biologico

DA DIVERSI DECENNI, alcuni agricoltori della Valle Seriana hanno iniziato a praticare l'agricoltura biologica, un metodo con cui si coltivano gli ortaggi senza l'utilizzo dei fertilizzanti chimici. Un grande passo avanti per questo territorio, anche se non tutti credevano a questo modo di fare! Il biologico si sta, ora, diffondendo grazie ad alcuni agricoltori locali che, credendo a questo progetto, hanno adottato questa tecnica da diversi anni. Una delle motivazioni che ha spinto ad utilizzare il biologico è stare a contatto con la madre terra; ragione per cui anche la gente del territorio apprezza di più questa filosofia al punto da dedicarsi alla cura di un proprio, piccolo, orticello biologico a casa.

TRA LE COLTURE seminate nei campi dell'altopiano rovettese, si trova una varietà di mais locale: il Mais Rostrato Rosso, di



cui l'Associazione Rossomais ne è garante. Da anni lavora per conservare questo prezioso prodotto, controllandone la produzione e vigilando affinché vengano rispettate le norme previste dal disciplina-

re. Questa qualità di mais ha conservato inalterato il proprio patrimonio genetico grazie al lavoro di agricoltori come Giovanni Marinoni, appassionato agricoltore di Rovetta. «Il mio mais è il prodot-

to della bergamasca e non ce n'è un altro» così ha esordito quando ci ha raccontato del suo mais e delle sue lontanissime origini storiche. Questa rarità veniva seminata dal papà del suo papà e ancora

prima. Il coltivatore biologico è riuscito a conservare la semenza originale grazie al suo lavoro manuale; «se si va nel campo con le macchine si mischia la semenza con gli scarti e si perde l'originale» spiega il signor Giovanni. L'agricoltore coltiva questo mais nei campi poco distanti dalla sua abitazione; la pianta di mais rostrato supera i 2 metri di altezza. Nel suo «granaio» le pannocchie vengono lasciate essiccare e poi sgranate a mano come una volta. Il chicco ha una punta appuntita (rostrato) ecco perché il mais viene chiamato «rostrato» dal colore arancione/rosso. Il mais viene macinato in un mulino a pietra e la farina ottenuta è utilizzata per la preparazione della tradizionale polenta bergamasca e di dolci. È la polenta più buona del mondo e Giovanni Marinoni è un vero e proprio eroe.

NOSTRA INTERVISTA LA PAROLA ALLE CUOCHE

Alla riscoperta dei sapori seriani coi bertù e i capù in tavola

LA VAL SERIANA è ricca di natura, storia, tesori nascosti e soprattutto ottimi prodotti enogastronomici; di seguito l'intervista a cuoche rovettesi, preziose nel tramandare ricette che valorizzano il territorio bergamasco e i suoi prodotti locali.

Quali piatti tipici consiglate ad un turista che visita Rovetta?

«Per antipasto un tagliere di salumi locali, a seguire un piatto di Bertù, i capù serviti su un letto di polenta rostrata e per concludere la Rostratella».

Cosa sono questi «Bertù»?

«Sono i ravioli tipici di San Lorenzo di Rovetta, chiamati così per la forma delle due «orecchie» alle estremità del raviolo. La ricetta è semplice e molto gustosa; si prepara la pasta fresca che viene riempita con un ripieno di salamella, formaggio, pane grattato, prezzemolo, cipolla tritata, sale e un pizzico di noce moscata».

Che nome strano «capù», da dove deriva?

«Il nome è probabile derivi dal termine dialettale utilizzato per indicare

il «cappone» e il motivo è semplice: si racconta che il bambino di una famiglia povera si lamentasse perché i genitori vendevano i galletti allevati, chiamati appunto capù, ai signori ricchi e loro non potevano mai mangiare tale prelibatezza. La madre, stanca di vedere il figlio triste, prese una pallina di ripieno saporito ma privo di carne e l'avvolse in una foglia di verza, la fece bollire e quindi la servì al figlio. Fu così che nacquerò i capù».

A Rovetta sta spopolando il Mais Rostrato Rosso. Come utilizzate questa farina?

«Noi bergamaschi siamo soliti accompagnare le pietanze con la polenta e, la farina che si ricava dal mais locale, è particolarmente indicata per la preparazione della tradizionale polenta bergamasca. Essa viene anche impiegata per realizzare gallette di mais o la famosa «Rostratella»».

Potreste svelarci uno dei segreti che utilizzate in cucina?

«Per la riuscita di un ottimo piatto occorre utilizzare materie prime di buona qualità e a km0»

LA REDAZIONE

Scuola Primaria di Rovetta
Istituto Comprensivo «Andrea Fantoni»
Rovetta - BG

CLASSE 5^A B

ALUNNI: Irene Arcangelo, Cristian Beccarelli, Daniele Benzoni, Giorgia Benzoni, Rachele Benzoni, Fabio Bernardi, Nicola Bernardi,

Mattia Bignamini, Gaia Bonadei, Gabriele Brighenti, Giusy Falcone, Manuel Fanti, Alessandro Longhi, Aurora Moschini Marinini, Chiara Paderni, Letizia Porta, Giorgio Ruggeri, Alessio Salera, Francesco Satta, Mattia Savoldelli, Nicole Savoldelli, Flavia Scandella, Giorgia Scandella, Sabrina Surini, Andrea Trotti, Emma Veronelli.

DOCENTI: Giuseppina Rizzi, Fabiana Pasini

