

# Note sul Menù Cena solidale a KM 0 5/4/2019

Associazione Opera Bonomelli Onlus in  
collaborazione con GAP e Slow Food

Tortino di Porri – Soncino (Grasselli) con Uova sode.

Porri e Grasselli sono del Biorito. Verdure che congiungono le stagioni dell'Inverno con la Primavera. Le Uova BIO, da galline allevate a terra, sono dell'Az. Avicola di Dario Carminati – Corna Imagna

Lasagnette con verdure del Biorito

Il progetto "Biorito" mira a favorire, attraverso il mercato dei prodotti biologici, un processo di "sostenibilità sociale" in cui tutti gli attori coinvolti, vengono riconosciuti come parte importante per la realizzazione del Progetto stesso, è un'opportunità concreta di inserimento lavorativo di persone svantaggiate legata all'Associazione Opera Bonomelli Onlus.

Nella lasagna le verdure del Biorito e la formaggella della Val di Scalve.

Formaggi, polentina e acciughe.

"Stracchino all'Antica" (Presidio Slow Food), "San Simù" e "Cornel", formaggi di qualità, dell'Az. Il Tesoro della Bruna, espressione delle nostre valli e montagne. Allevatori eroici che riescono ancora a produrre in montagna, dando un grosso contributo alla valorizzazione e salvaguardia del paesaggio.

Insieme ai formaggi, la Polenta, che fu l'elemento fondamentale della dieta quotidiana delle popolazioni rurali bergamasche. La farina tipica bergamasca, è del Molino Innocenti le cui origini risalgono all'800, ed è situato nel comune di Curno, gestito dal nipote Giovanni. La produzione si basa sul conferimento di mais di qualità, separato per zona e per produttore.

La Polenta viene servita con acciughe salate a testimoniare come le culture gastronomiche si contaminano, partendo dal mare per arrivare ai monti e viceversa.

Tiramisù,

tripudio di sapori messi sapientemente assieme dallo chef Maurizio, che insieme alla squadra dei volontari, ha promosso questo Menù con prodotti Buoni, Puliti e Giusti.

In accompagnamento:

Pane di Filiera Bergamasco del Progetto ASPAN "Qui Vicino".

Il Progetto prevede il recupero e lo sviluppo di coltivazioni di grani in terra bergamasca e lombarda, le cui farine di Tipo 1, vengono utilizzate dai panificatori bergamaschi sostenitori del Progetto.

Vini del territorio dell'Az. Faletti Cavalli

