

Non soltanto gelati per la Pasqualina: con l'Orto di Lalli tutta la filiera in casa

Valore aggiunto. Ad Almenno dalle fragole alle ciliegie, alle more, fino alla verdura biologica Schiavi: l'azienda agricola per esaltare la materia prima. Confagricoltura: tracciabilità garantita

GLORIA BELOTTI

Il recupero della tradizione, con i profumi e i sapori genuini della terra, per una realtà imprenditoriale centenaria come la Pasqualina significa filiera di qualità.

Riccardo Schiavi, titolare dei tre bar-gelaterie (Almenno San Bartolomeo, Bergamo e Porto Cervo) ha avviato l'azienda agricola «L'Orto di Lalli» a 800 metri dalla Pasqualina di Almenno San Bartolomeo, per coltivare frutta e ortaggi nell'intento di dare valore aggiunto alla propria realtà imprenditoriale; ciò perché il buon gusto, testato a palato dal consumatore finale, abbia una tracciabilità genuina: dalla terra alla tavola insomma. «Nel mio lavoro cerco sempre di essere un passo avanti - esordisce Schiavi - e l'avvio di questa azienda agricola, condiviso come una scelta di vita in famiglia, beneficia la Pasqualina, perché il futuro, oltre all'abbinamento dei sapori, è la materia prima e come è trattata».

L'obiettivo è produrre tutto in casa «in continuità con ciò che facciamo - evidenzia Schiavi -, perché produrre frutta e verdura per i clienti delle nostre tre sedi significa per me dare loro la garanzia della materia prima». Sui quasi due ettari de «L'Orto di Lalli»

già si raccolgono le fragole biologiche, dalle 2.000 piantine messe a dimora; nell'azienda, appena nata, cresceranno anche pesche di diverse varietà dalle 40 piante, le ciliegie dalle 20 piante e, in autunno, su 2.000 metri quadrati, si avvierà la produzione di more, mirtili e lamponi e poi la verdura biologica. Tutto ciò servirà a produrre i gelati ma anche centrifugati, sorbetti, macedonie, a questo punto rigorosamente fatte in casa.

Ma si pensa anche alla promozione della qualità e alla creazione di una coscienza del gusto: «Negli anni - prosegue Schiavi - mi piacerebbe incrementare il lavoro che già conduciamo con i bambini, in collaborazione con vari frutteti della provincia, allestendo laboratori legati alla stagionalità della frutta. Troppi bambini conoscono certi frutti solo sui banchi dei supermercati, invece è importante portarli all'origine della materia prima per far conoscere loro come si arriva al prodotto finito. Nel giro di tre anni, vorrei proporre in azienda queste esperienze di laboratorio». Il recupero della tradizione e il passaggio generazionale fanno parte del progetto: «Quand'ero piccolo, sull'area dell'attuale parcheggio della Pasqualina di Almenno



Riccardo Schiavi della Pasqualina nel suo Orto di Lalli ad Almenno dove si coltivano fragole, more e lamponi

c'erano 1.000 metri di serra in vetro - dichiara Schiavi -. Ecco, io rifaccio ciò che già i miei nonni facevano: inserirò, infatti, anche delle serre per contrastare il meteo imprevedibile».

Per le fragole «ho coinvolto 5 ragazzi, tra i quali mio figlio, della quarta del liceo scientifico Lussana di Bergamo che hanno lavorato in campo, coadiuvati da un signore esperto

di 80 anni che ha passato loro alcune perle di esperienza» conclude Schiavi.

Per Confagricoltura Bergamo, la Pasqualina, che aderisce all'organizzazione, «ha scelto di considerare l'intera filiera e la sua tracciabilità - dichiara Francesco Tasseti di Confagricoltura Bergamo -. La qualità delle materie prime, frutta e verdura, è assicurata da

un'oculata scelta delle varietà, dalle tecniche agronomiche impiegate in campo, dalle modalità e tempi di raccolta. Tali scelte assicurano la salubrità del prodotto finito e mantengono il più possibile inalterate le caratteristiche originali in termini di gusto e di rispetto dell'ambiente che sono valori inscindibili».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Agricoltori «sentinelle» dell'ambiente Ecco il bando

In Lombardia 2,5 milioni

Regione Lombardia ha emanato un bando per valorizzare e promuovere il ruolo di «sentinella dell'ambiente» degli agricoltori. La misura 4.4.01, con una dotazione finanziaria di 2,5 milioni di euro va a sostegno di investimenti finalizzati prioritariamente alla conservazione della biodiversità. In particolare l'operazione si propone di sostenere la costituzione di strutture vegetali lineari, come siepi e filari, composti da specie autoctone. Per ogni domanda, importo massimo di 100 mila euro.

Previsi anche investimenti per la protezione delle produzioni agricole e zootecniche da specie di fauna selvatica, come recinzioni perimetrali fisse o mobili. Rientrano anche l'acquisto di kit per l'elettrificazione a bassa intensità e l'acquisto di cani da guardia, per un importo massimo di 30 mila euro a domanda. La misura 4.4.02 va invece a sostenere gli investimenti finalizzati alla miglior gestione delle risorse idriche e ha una dotazione di 6 milioni. Coldiretti Bergamo sottolinea l'importanza di un provvedimento che «mette a disposizione degli agricoltori risorse e strumenti per mantenere e ripristinare gli assetti ambientali e idrogeologici del territorio. Le domande vanno presentate nel periodo compreso tra il 29 luglio e il 18 ottobre».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Birre artigianali, la Otus aumenta i volumi in Italia e ora punta forte sull'Asia

Produzione a +16%

Produzione ed export in costante incremento; aumento delle tipologie prodotte a dieci, tra cui, per la prima volta, due birre Single Bach (produzioni uniche); radicale restyling delle etichette, con attenzione al packaging; posizionamento in esclusiva nel canale ristorazione e pub-bar: sono questi in sintesi gli elementi del successo che, a nemmeno quattro anni dall'inizio dell'attività, rendono il birrifico artigianale Otus di Seriate una delle realtà più attive della provincia.

Nel 2018 la produzione ha superato i 3 mila ettolitri (+16% rispetto all'anno precedente). Sempre nel 2018, le vendite all'estero hanno raggiunto il 5 per cento del volume d'affari.

«Con uno sguardo importante al mercato nazionale che registra una crescita continua (+ 4,3% solo nell'ultimo anno) - afferma il presidente Otus, Enrico Rota - sin dagli inizi è stata pianificata con attenzione l'attività sul mercato estero, dove le attività artigianali ma-

de in Italy, mai come oggi, hanno ottime opportunità commerciali. Il birrifico Otus, già presente nei Paesi di Singapore, Francia, Canada e Svizzera, vuole ulteriormente intensificare la sua presenza nell'area sud-est asiatica. Reduce dall'Italian Food and Beverage di Singapore, sta già organizzando la presenza a Hk Int'l Wine & Spirits ad Hong Kong, il prossimo novembre».

Due i fattori che hanno ispirato la nascita di Otus: la tipologia dell'acqua usata, dotata di basso tenore salino e alcalinità contenuta, caratterizzata in base alla ricetta e alla tipologia di birra e malti e luppoli di qualità certificata, con garanzia alla fonte di assenza di Ogm e pesticidi.

Per affrontare le nuove sfide internazionali e domestiche, il birrifico artigianale di Seriate ha dato vita anche a un radicale restyling delle etichette, con la netta volontà di rappresentare al meglio il mondo artigianale brassicolo a firma Otus. «La produzione caratterizzata da birre ad alta fermentazione,

con sette referenze e tre prodotti a bassa fermentazione, tutte lavorazioni in isobarica - spiega Rota - verrà presto impreziosita dalle prime due birre Single Bach (produzioni uniche) disponibili a inizio autunno, 'figlie' del birraio Alessandro Reali laureato all'Università di Agraria di Milano, con specializzazione nel Regno Unito in produzione brassicola».

La prima sarà una birra stile Bitter, ad alta fermentazione da 4,2 gradi, classica anglosassone ad altissima bevibilità, molto versatile in abbinamento con carni bianche e rosse alla brace, formaggi fino a media stagionatura; la seconda, sempre ad alta fermentazione, riconducibile ad uno stile Triple, dal colore dorato carico, 8,5 gradi, con aromi fruttati e speziati. Tra gli abbinamenti suggeriti, piatti e pietanze con formaggi grassi e semigrassi anche molto stagionati. A queste, sempre in autunno, si affiancherà la birra stagionale Wintermoon.

Roberto Vitali

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Una linea di imbottigliamento della Otus nello stabilimento di Seriate

Il boom dei birrifici artigianali

Sul territorio una trentina di realtà

Secondo il report di AssoBirra, nel 2018 il comparto ha registrato un +4,7% della produzione nazionale. Anche il consumo è aumentato, nella misura del 3,2%, il suo massimo storico.

Ma è il settore della birra artigianale che fa registrare un vero e proprio boom. Oggi i birrifici sono 862, per una produzione di 504 mila ettolitri, in crescita del 4,3% sul 2017. Inoltre, la birra italiana piace sempre di più: nel

2018 l'export è aumentato del 6,6%. Anche Bergamo ha conosciuto un'escalation a partire dal 2007: tra piccoli e piccolissimi, tra aperture, chiusure, sospensioni, progetti annunciati, oggi sono una trentina le realtà imprenditoriali presenti, comprese le «beerfirm» (hanno proprie etichette ma sono prive di impianto produttivo di proprietà) e compresi i «brewpub» (producono birra per il consumo nel proprio locale). R.V.

La Camera di commercio cerca 4 profili da assumere

A tempo indeterminato

La Camera di commercio di Bergamo pubblica tre bandi per selezionare personale a tempo indeterminato e pieno. In particolare servono alcune figure: una unità da utilizzare come «assistente servizi specializzati e di rete» da destinare al servizio registro imprese; due unità in qualità di «assistenti servizi specializzati e di rete» da destinare al servizio promozione e sviluppo economia locale; e un'altra unità in qualità di «gestore servizi di rete» da destinare al servizio registro imprese.

Il termine per la presentazione delle domande è il 2 settembre. La procedura di reclutamento potrà prevedere una eventuale fase di preselezione con questionario a risposta multipla. I candidati che avranno superato entrambe le prove scritte saranno ammessi alla prova orale, che includerà un colloquio in lingua inglese e la verifica delle conoscenze informatiche richieste. Per maggiori informazioni e per scaricare la domanda si può consultare il sito www.bg.camcom.it, sezione Amministrazione trasparente, Bandi di concorso.