

GIORNATA DELL'ALIMENTAZIONE MERCATO IN PIAZZA E CONVEGNO A VILLA LOCATELLI

# Agricoltura, futuro dell'economia

Sempre più giovani si buttano nel «riscoperto» business. Bruseghini: «Prodotti sicuri e di qualità»

BERTACCHI

## Settimana equosolidale

LECCO ► Settimana equosolidale promossa dal Bertacchi di Lecco in collaborazione con la Cooperativa Mondo Equo. A partire da oggi, sabato 18 ottobre, fino a domenica 26 ottobre, l'Istituto di via XI Febbraio e la città saranno invase da gustose iniziative. Da oggi al 25, il Bertacchi, ospiterà la mostra "Alla scoperta del cacao solidao", mentre da sabato prossimo riprenderà l'attività dell'equobar gestito durante gli intervalli da un gruppo di studenti.

Martedì 21 ottobre alle 20.45 convegno aperto a tutti in aula magna dedicato a "La ricerca di un'altra economia: l'esperienza del commercio equo" con Marco Noris, autore di "I mercati dell'alternativa". Giovedì, "Faccio la cena giusta" al ristorante Azzeccagarbugli, con prodotti tipici equosolidali.

DI ALESSIA RIVA

LECCO ► Coraggio, determinazione, sacrificio. Queste le tre parole chiave che stanno dietro al successo del "riscoperto" settore agricolo nella nostra provincia.

«Il nostro territorio è da sempre votato al manifatturiero - commenta Virginio Brivio, presidente della Provincia di Lecco - ma l'agricoltura non va dimenticata, anzi, gli sforzi e le difficoltà affrontate negli ultimi anni da chi crede nel settore sono da ammirare e incoraggiare. Da lodare in particolare i giovani, che hanno ridato linfa all'attività produttiva agricola con passione ed entusiasmo. Credo che questo sia un messaggio davvero positivo e un motore di cui abbiamo bisogno per un ambito che ha dato tanto, ma che ha ancora tantissimo da offrire all'imprenditoria lecchese. Gli agricoltori di oggi e di domani hanno saputo osare e metterci del loro, recuperando motivazione e, sul fronte economico, risultati che iniziano a farsi vedere dopo tanti sacrifici. Non bisogna infine sottovalutare - conclude Brivio - che l'agricoltura non è un settore a sé, ma che va ad intrecciarsi ad esempio col turismo e col benessere, tutti fattori che il nostro settore non può più ignorare».

Presente e futuro dell'agricoltura locale è stato il fil rouge di giovedì 16 ottobre, Giornata nazionale dell'alimentazione a cui anche la nostra provincia ha aderito con una serie di iniziative, a partire



CHE SUCCESSO Sopra un momento del convegno dei produttori. Sotto, l'assessore Bruseghini tra gli stand in città.



dalla carovana degli agricoltori che hanno messo in bella mostra, e in vendita, i propri prodotti, dalle confetture agli ortaggi, dai salumi ai vini, fino al convegno a Villa Locatelli dedicato alla sicurezza alimentare e ai protagonisti di un settore che comincia a essere conosciuto e apprezzato dai consumatori.

«Il tema scelto per la Giornata nazionale - spiega Italo Bruseghini, vice presidente della Provincia di Lecco - ben si adatta alla crona-

di questi giorni, in cui i media nazionali hanno parlato più e più volte di mancati controlli igienici e scarsa rintracciabilità del prodotto. Con eventi come quelli di oggi e con programmi continuativi come il mercato di Osnago stiamo cercando di far avvicinare i consumatori ai produttori: questo ha sia un beneficio dal lato economico, perché eliminando molti passaggi intermedi si abbassano i costi finali dei prodotti, sia per quanto riguarda la sicurezza. Comprando

prodotti locali si ha la certezza di portarsi a casa un alto livello di qualità. Inoltre, la rintracciabilità del prodotto è totale, perché si acquista direttamente dalle mani di chi l'ha "cresciuto».

Un mercato che sta appassionando sempre più persone, tanto che tra gli agricoltori presenti al convegno, molti erano ragazzi e donne che nella vita facevano tutt'altro e che via via si sono innamorati della natura e dei frutti che questa può produrre in tutti i sensi.

DA BELLAGIO AL CERN

## Bocchia prende per la gola premi Nobel e capi di Stato

LECCO ► Ha studiato la fisica della materia e nel suo stellato ristorante che si affaccia sul lago all'interno del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, uno dei più prestigiosi alberghi del panorama nazionale e non solo, lo chef Ettore Bocchia, un genio dei fornelli, propone la cucina molecolare di cui è il massimo esperto italiano. Un connubio di gusto e prelibatezza, unito a formule di fisica e chimica, apprese da docenti universitari, che sortiscono piatti davvero unici e che nel 2005 gli hanno permesso di conquistare una stella Michelin.

Ed ora il cuoco, che dirige i due ristoranti del blasonato hotel, il «Mistral» e la «Terrazza Serbelloni», è stato incaricato di realizzare il buffet in occasione del meeting internazionale in programma a Ginevra, martedì 21 ottobre, alla presenza di venti Capi di Stato, aderenti al Cern, (il Consiglio europeo per la ricerca nucleare) di 42 delegazioni, membri dell'Unesco, nonché alcuni premi Nobel di Fisica. Un vero e proprio evento per siglare un momento particolarmente significativo nella storia della conoscenza: l'inaugurazione ufficiale del Large Hadron Collider (Lhc), l'acceleratore di particelle lungo 27 chilometri che permetterà alla comunità scientifica di meglio comprendere le origini dell'universo. Millecinquecento gli invitati, che a conclusione della cerimonia, potranno gustare le



ETTORE BOCCHIA

prelibatezze preparate dallo chef di Bellagio. Il bagaglio culturale e tecnico di Ettore Bocchia, gli permette infatti, di affrontare senza patemi anche grandi numeri e di soddisfare i palati più esigenti. Ed ecco allora nel ricco menù della cerimonia di Ginevra, "La tartara di gamberi siciliani con crema uovo molecolare", oppure "Lo spiedo di capesante con sesamo e frutto della passione", e ancora la "Crema di castagne con cappone e fegato grasso", per non parlare della "Coppa di maiale ibérico con crema di fagioli e peperone in agrodolce". Naturalmente nel buffet non manca un fornito carrello di dolci e i "Gelati all'azoto liquido" a base di lamponi, crema, cioccolato. Di che far dimenticare, per qualche ora, i misteri dell'universo per concentrarsi sui piaceri della buona tavola.

Laura Achler

VERNISSAGE

## Il vino si mette in «cornice» e sposa arte e storia

LECCO ► Avvicinare il mondo del vino a quello dell'arte nelle sue più diverse espressioni. È lo scopo di "Un vino in cornice", manifestazione culturale ideata dalla gallerista Cristina Cenedella, che ha fatto tappa a Lecco allo show room dello studio creativo Openspace in via Trieste 15, sempre aperto alla ricerca dei giovani talenti. Protagonisti dell'incontro sono stati Mauro Rossetto, presidente dell'Atelier del gusto, sodalizio che ha organizzato l'evento, il produttore valtellinese di vini Mamete Prevostini che dal 2003 sponsorizza "Il vino in cornice" e il pittore svizzero Bruno Ritter che vive in Val Chiavenna e che ha proposto il quadro "Lo scrittore". Prevostini ha presentato l'annata 2007 di "Opera Terrazze Retiche", il vino bianco che riporta in etichetta il dipinto di Ritter, però solo in 5mila bottiglie. «Questo vino - commenta il produttore - nasce nei migliori vigneti della Valtellina, da vitigni a bacca bianca, identificati grazie ad accurate selezioni effettuate dalla Fondazione Fojanini».



MAURO ROSSETTO

mette all'opera, cioè si appresta a scrivere. Ritter dal 1984 collabora con lo scrittore brianese Andrea Vitali, con il quale ha realizzato diverse cartelle d'incisioni. Mauro Rossetto ha ricordato che è importante il cibo per il corpo quanto quello per la mente, aggiungendo che quando il vino di un certo territorio è prodotto con cura, arte e amore, può diventare un fattore culturale, un portabandiera di una certa zona. «I piccoli produttori che hanno il senso della tradizione - aggiunge Rossetto - vanno aiutati. Quest'anno "Il vino in cornice" ha proposto un connubio perfetto tra un artista che vive in Val Chiavenna e un vino valtellinese di grande qualità».

Molti operatori del settore, giornalisti, sponsor e soci dell'Atelier del Gusto hanno partecipato alla presentazione dell'iniziativa all'Openspace di via Trieste, per l'occasione trasformato grazie ad un originale allestimento di Silvia Ratti e Irma Zerboni, ispirato all'opera di Bruno Ritter e alle precedenti edizioni. Oltre al vino "Opera Terrazze Retiche di Sondrio Igt" i presenti hanno potuto degustare le prelibatezze della Valtellina.

ge.c.

## L'osteria del Torchio spegne 10 candeline

Il segreto del successo: qualità, ricerca e rispetto della tradizione

LECCO ► Dieci anni all'insegna di Bacco.

Un traguardo importante per l'Osteria del Torchio l'eno-teca che è stata una «vera e propria scommessa» come sottolinea Leonardo Di Zanni, l'oste che gestisce l'attività affiancato dalla compagna Ornella Negri. Una scommessa perché quando il bel locale ubicato nel nascosto vicolo Granai, a pochi passi da piazza Cermenati, è stato aperto, la cosiddetta "cultura del vino" non era ancora così tanto diffusa come nei tempi d'oggi. Un vero paradosso per un paese dalla grande vocazione vinicola come l'Italia (uno dei nomi antichi era addirittura Enotria, e cioè terra del vino) che questa tradizione abbia subito, soprattutto negli anni '90 e particolarmente tra i giovani, una battuta d'arresto. Dunque il Torchio ha spalancato i battenti in un "momento congiunturale" non proprio favorevole al nettare d'uva, soprattutto localmente. Eppure oggi, a dieci



SCOMMESSA VINTA Leonardo Di Zanni e Ornella Negri, titolari del Torchio.

anni di distanza, la sfida lanciata dai due gestori è stata vinta. La ricetta? L'impegno costante concentrato nella ricerca di prodotti qualitativamente eccellenti non solo per il palato ma anche per il benessere fisico. Già perché il Torchio è stata

la prima osteria in provincia di Lecco (dove rimane anche l'unica), e probabilmente anche la prima a livello nazionale, a proporre alla mescolta vini naturali, biologici, non sofisticati con prodotti chimici. La scelta è stata coerente anche

per quello che riguarda la cucina, la cuoca Ornella Negri sceglie accuratamente prodotti genuini selezionati non solo sul territorio nazionale ma anche di provenienza estera. Qui si trovano rare prelibatezze come i formaggi caprini del Boscasso, o i salumi di cinto senese di Paris, ma anche il classi-

co salame di Varzi o le formagge prodotte nelle valli lombarde. E quindi il vino. Le etichette di Philippe Pacalet, uno dei principali vigneron di Borgogna non mancano mai, e lo stesso produttore è sovente ospite dell'osteria. Se la Francia fa, giustamente, la parte del leone, non scarseggiano le bottiglie prodotte nelle vigne nostrane, come quelle del veneto Angiolino Maule o del sardo Alessandro Dettori. «La linea che abbiamo sempre seguito» ci spiega Leonardo «è semplicemente quella di proporre

agli avventori vini e cibi che piacciono prima di tutto a noi. Certo l'aspetto della ricerca, della conoscenza dei prodotti proposti è fondamentale, e questo è stato apprezzato dai clienti». Anche l'ambiente ha fatto certo il suo gioco. L'atmosfera che si respira al Torchio è quella d'altri tempi. Complice

«La conoscenza dei prodotti proposti è fondamentale ed apprezzata»

il fatto di essere ubicato in uno degli angoli più suggestivi della vecchia Lecco: nelle stesse sale fino agli inizi del Novecento c'era una mescolta che serviva ai tanti pescatori e contadini che affollavano la piazza. Gli stessi toponimi di vicolo Granai e di vicolo del Torchio (su cui l'osteria ha un ingresso secondario) li derivano dal fatto che nel primo erano situati i depositi dove venivano custodite granaglie e cereali, nel secondo la macina pubblica.

Alessandro Bario

SAN FRANCESCO TRADIZIONALE RITROVO DEI CUOCHI

## Con la buona tavola il turismo spicca il volo

LECCO ► La tradizionale festa in onore di san Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi, ha richiamato alla chiesa dei frati Cappuccini di viale Turati oltre 150 parrochiani e una nutrita rappresentanza di chef dell'Associazione Provinciale Cuochi di Lecco, che dopo la funzione religiosa, si è riunita nel salone dei frati per la cena preparata ovviamente dai cuochi con l'ausilio degli allievi del Centro di Formazione Professionale "Aldo Moro" di Valmadrera.

Hanno presenziato alla festosa serata il prefetto vicario di Lecco Giuseppe Guetta, il senatore Lorenzo Bodega, alcuni ufficiali dei Carabinieri e della Guardia di Finanza, il vice presidente dell'Amministrazione provinciale Italo Bruseghini, l'assessore comunale al Commercio e Attività produttive Cinzia Bettega, il presidente dell'Unione



BUONE FORCHETTE I partecipanti alla cena del patrono dei cuochi.

Commercianti Lecchesi Giuseppe Ruccio Castelli, con il vice Vincenzo Cirella, il presidente onorario dell'Associazione Cuochi Giuseppe Crippa e il presidente effettivo Fer-

ruccio Castelli, con il vice Vincenzo Cirella, il presidente onorario dell'Associazione Cuochi Giuseppe Crippa e il presidente effettivo Fer-

ruccio Castelli, con il vice Vincenzo Cirella, il presidente onorario dell'Associazione Cuochi Giuseppe Crippa e il presidente effettivo Fer-

ruccio Castelli, con il vice Vincenzo Cirella, il presidente onorario dell'Associazione Cuochi Giuseppe Crippa e il presidente effettivo Fer-

Salvatore De Lillo

GREEN PLANET

UNIVERSO VERDE

Vivai	Garden	Giardini	Verde pubblico
ANNUALI PIANTE FIORITE PERENNI TAPPEZZANTI SIEPI ORTAGGI ARBUSTI CONIFERE LATIFOGIE PIANTE ACQUATICHE SEMPREVERDI	FIORI RECISI TERRICCI CONCIMI BULBI SEMENTI VASI ATTREZZI PIANTE INTERNE ANTIPARASSITARI OGGETTISTICA EDITORIA VERDE ADDOBI NOLEGGI	PROGETTAZIONE REALIZZAZIONI MANUTENZIONI GIARDINI ROCCIOSI IMPIANTI IRRIGAZIONE PAVIMENTAZIONI ILLUMINAZIONE LAGHETTI TAPPETI ERBOSI	ALBERATURE AIUOLE POTATURE TRATTAMENTI DISERBI RECUPERO AREE ARREDO URBANO GIOCHI CAMPI SPORTIVI

In occasione del

1° NOVEMBRE

vasto assortimento di crisantemi in vaso e recisi  
confezioni floreali su misura

SABATO 1 e DOMENICA 2 NOVEMBRE APERTO TUTTO IL GIORNO

CIVATE SUPERSTRADA LECCO MILANO LOCALITÀ BORIMA - TEL. 0541 551366 FAX 0541 551566