

VAL

SERIANA & SCALVE GUIDE

Sapori

Un'esperienza tra i veri prodotti tipici della ValSeriana e Val di Scalve

Seriana
e Scalve 
Le Magnifiche Valli.

 PromoSerio
SOCIETÀ COOPERATIVA DI PROMOZIONE
INDUSTRIALE E VALLE SERIANA

 CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

 Consorzio
Valle Seriana  Consorzio
Val di Scalve

 in LOMBARDIA

Visit Bergamo

www.valseriana.eu



Valli di Sapori

La **ValSeriana** prende il suo nome dal **fiume Serio** che nasce a 2500 m s.l.m. sul monte Torena, e per 120 km scende fino a lambire la **città di Bergamo** e superarla per gettarsi poi nell'Adda. Salendo lungo il corso del fiume è possibile imbattersi in aree collinari, stretti passi e vasti pascoli montani.

Sul lato est della valle, superato il **Passo della Presolana**, circa 1300m s.l.m., si raggiunge invece la **Val di Scalve**, dal celtico "skalf" cioè stretto, una valle più piccola che prende forma intorno al torrente Dezzo.

Questi territori montani dall'aspetto brullo sono inaspettatamente fertili aree di produzione agricola e raccontano di lunghe **tradizioni enogastronomiche**.



Valli di Sapori è un viaggio alla scoperta dell'enogastronomia della ValSeriana e della Val di Scalve, un'autentica esperienza tra i veri sapori del territorio a Km0.

Una guida che coniuga l'amore per la montagna e la cucina genuina, per conoscere le origini e le storie dei prodotti e visitare i produttori della ValSeriana e Val di Scalve.

Sapori Seriani e Scalvini è un progetto di valorizzazione dell'enogastronomia delle due valli: rigoroso rispetto di antiche ricette, selezione accurata di ogni materia prima e metodi artigianali. Nei nostri **Sapori** c'è il gusto della storia e la certezza di stupire.

“ *Meditate bene su questo punto: le ore più belle della nostra vita sono tutte collegate, con un legame più o meno tangibile, a un qualche ricordo della tavola.*”

—
**CHARLES PIERRE
MONSELET**

PRODOTTI
A BASE DI MAIS



Curiosità che (forse) non sai sui Sapori della ValSeriana e Val di Scalve



Sai da dove deriva il termine "formaggio"? E "stracchino"?

Formaggio deriva dalla parola *forma*, intesa come la forma acquisita dal formaggio, "phormos", che in greco antico indicava il paniere di vimini utilizzato per dare al latticino il suo caratteristico aspetto.

Lo **Stracchino** deve invece il suo nome al fatto che i pastori ricavavano questo morbido formaggio dal latte meno denso prodotto dalle mucche che tornavano dal pascolo estivo negli alpeggi, le mucche strache (stanche, in dialetto lombardo) per l'appunto.

Sai che la ricetta del Formaggio Nero della Nona era andata perduta?

La ricetta del **Formaggio Nero della Nona** è incredibilmente tornata alla luce dopo più di 200 anni nel 1998. È stato Attilio Perego che, durante i lavori di ristrutturazione della baita di famiglia, ha scovato nel muro del camino l'antico manoscritto del 1753 con la ricetta di quello che adesso è uno dei prodotti più rappresentativi della Val di Scalve.

Sai che in ValSeriana e in Val di Scalve oltre ai Casoncelli puoi gustare gli Scarpinòcc e i Bertù?



Gli **Scarpinòcc** sono dei ravioli simili ai casoncelli ma senza carne né salumi, una sorta di versione vegetariana, il cui nome fa riferimento a un tipo di calzature di panno indossate nei tempi antichi dagli abitanti di Parre. Ogni anno durante il terzo weekend di agosto proprio a Parre si tiene la Sagra degli Scarpinòcc, durante la quale è possibile gustare questo piatto tradizionale.

È stata invece un'inaspettata telefonata dello chef americano Mike Patrick a far rinascere i **Bertù**, che devono il loro nome alla forma simile alle orecchie di un asino: nel volume *Encyclopedia of pasta* di Oretta Zanini De Vita compariva la ricetta di questi ravioli, che hanno da subito incuriosito il cuoco d'oltreoceano, ed è stato così possibile salvare una pasta ripiena che rischiava di andare perduta. I Bertù ravioli ripieni di salamella, Grana Padano e pane, (un tempo preparati solo in occasione della Festa de La Mare a San Lorenzo di Rovetta), sono così tornati a essere uno dei piatti della tradizione.

Conosci la leggenda dei Capù?



In un piccolo casolare della ValSeriana viveva una povera famiglia contadina che per sopravvivere vendeva i capponi ai ricchi della Bergamasca. Il figlio si lamentava di continuo di non poter assaggiare tutte le prelibatezze che venivano preparate per i signori benestanti. Fu così che un giorno la madre, intenerita, prese una pallina di ripieno, le avvolse in una foglia di verza, la fece bollire e poi la presentò al figlio: nacque il **Capù** (cappone, in dialetto bergamasco), una sorta di “imbroglio a fin di bene” per i bambini che regalava tanti sorrisi e pance ristorate.

Sai che uno dei biscotti della ValSeriana fino a qualche tempo fa era prodotto solo in un monastero?



Il **biscotto Aliciano** è nato da una ricetta conservata per molto tempo dalle monache di clausura del Monastero della Visitazione in Praedium Alicinum, (l'odierna Alzano Lombardo). Fra le mura del Monastero si trovavano diversi noccioli, le cui nocciole sono l'ingrediente fondamentale di questi dolcetti. Per anni le monache conservarono la ricetta senza tramandarla al di fuori del monastero ma, prima di lasciare il luogo, vollero fare dono della ricetta a Trionfini, il panificio vicino al convento, con il quale avevano ottimi rapporti di vicinato.

Sai che in ValSeriana è prodotto un pane “stellato”?



È fatto proprio in ValSeriana il pane vincitore del concorso nazionale “Il pane di Alex e Sylvia”, il primo concorso nazionale dedicato alla panificazione svoltosi durante il SIGEP 2017 a Rimini. Il panificio Zucca di Casnigo è stato anche il vincitore del concorso “Un pane per Bergamo” con la **Ga-ribalda**.

Quante creste conosci in Val di Scalve?



In Val di Scalve le **Creste** non sono solo quelle montane: nei ristoranti del territorio si possono gustare questi squisiti tortelli con ripieno di fonduta di Formaggella della Val di Scalve abbinati a gustosi condimenti. La loro forma prende ispirazione dal favoloso ambiente della Val di Scalve riproducendo proprio le creste del Pizzo Camino e quelle della Presolana.

Conosci la più piccola DOCG d'Italia?



Il **Moscato di Scanzo**, prodotto alle porte della ValSeriana, è la più piccola DOCG d'Italia. Questo delizioso vino passito può vantare la presenza nelle più nobili cantine d'Europa come quella della Regina Elisabetta II d'Inghilterra. Abbinamenti consigliati: i formaggi bergamaschi ovviamente!

formaggi.

“Non è questione di scegliere il proprio formaggio ma d'essere scelti. C'è un rapporto reciproco tra formaggio e cliente: ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo d'attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono.”

ITALO CALVINO



Sapori di montagna, dal latte ai formaggi. Ogni giorno nei nostri pascoli montani litri e litri di latte si trasformano in gustosi formaggi per tutti i palati: dalle formaggelle della ValSeriana e della Val di Scalve, passando per gli stracchini e i formaggi stagionati che ricordano le essenze dei sapori montani.



Formaggella ValSeriana P.A.T.

La Formaggella Valsariana è una tipica produzione casearia della collina e della montagna della valle stessa, ottenuta da latte crudo. La sua pasta si presenta morbida, compatta, uniforme, di color bianco-paglierino, dal sapore dolce e aromatico che diventa più intenso con la stagionatura.



Bombolone Monte Pora

Il Bombolone Monte Pora è un originale formaggio bergamasco a pasta semicotta e grassa il cui latte viene lavorato appena munto, conservando così la sua freschezza e gli aromi delle essenze dei pascoli montani. La forma caratteristica di questo prodotto è ispirata dal monte omonimo.



Strachì de Gröm

Lo stracchino Strachì de Gröm è un formaggio fresco lavorato nel segno delle più antiche tradizioni, facendo in modo che abbia una pasta grassa e cremosa. Caratteristica la crosta lievemente rugosa e sottile, che con la stagionatura regala un gusto delicato, con venatura che ricorda le erbe dei pascoli montani.



Toma Alta Valle

Formaggio delicato a pasta lavata semicotta per la sua produzione viene utilizzato un caglio particolare che gli conferisce il suo tipico sapore aromatico e profumo delicato. Prima di essere venduta viene marchiata a fuoco per esaltare la sua tipicità.

**Agriturismo
le Rondini**
Località Clusven
Gandino (BG)
Tel: 035.745760
agrilerondini@live.it



Stracchino

Fresco stracchino di montagna dal gusto fresco e delicato, con latte crudo ottenuto da allevamenti di pascoli montani.

Azienda Agricola Cascina Tilde

Strada per la Madonna d'Erba - Casnigo (BG) - Tel. 345.8372103



Caprino

Formaggio fresco spalmabile ottenuto dalla cagliata lattica delle capre allevate in azienda. Risulta liscio e morbido in bocca e sorprende con un gusto deciso.



Formaggella di capra

La Formaggella di Capra è un formaggio a pasta semi-cotta ottenuta da 100% latte crudo di capra a Km0. Con una stagionatura minima di 30 giorni il formaggio ha un gusto più aromatico e deciso.



Ricotta di capra

La Ricotta di Capra è ottenuta dal siero delle precedenti lavorazioni del latte di capra. Fresco e delicato, adatta a mille usi sia per ricette dolci, che salate.



Stracchino di capra

Gnocchi realizzati con patate e polenta di mais Rostrato Rosso lavorata nell'impasto. Si presenta come un prodotto rustico, gustoso e nutriente. Cuociono in pochissimi minuti e possono essere conditi semplicemente con burro e salvia, oppure con sughi più cremosi, a base di carne o di formaggio.



Formaggella della Val di Scalve

La *Formaggella della Val di Scalve* è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero prodotto in Val di Scalve. La crosta è giallognola e sottile, liscia e friabile; la pasta è di colore bianco, morbida con occhiatura sottile. La *Formaggella della Val di Scalve* ha il sapore dei pascoli montani che, pur essendo molto delicato, è gradevolmente deciso. Odore delicato, ideale come formaggio da tavola.



Il Formaggio Nero della Nona 1753

Il *Formaggio Nero della Nona 1753* è un formaggio stagionato ricoperto da una crosta nera, prodotto con latte intero italiano di bovini di sola razza bruna alpina. Il sapore gradevole risulta leggermente pepato nelle forme fresche. Ideale come formaggio da tavola da abbinare a miele di castagno, conserve di fichi o cipolle. La speciale miscela segreta esterna di spezie rende il *Formaggio Nero della Nona 1753* unico al mondo.



Quadrel

Il *Quadrel* è il tipico formaggio da piastra prodotto con latte crudo parzialmente scremato la cui cagliata, dopo essere stata rotta alla dimensione cosiddetta "a chicco di mais" viene riscaldata ulteriormente. È una pasta semi-cotta dalla forma rettangolare e ideale per formaggio fuso "tipo Raclette".



Stagionato Val di Scalve

Lo *Stagionato della Val di Scalve* è caratterizzato da una stagionatura di almeno 60 giorni che gli conferisce un sapore intenso pur mantenendo le caratteristiche della *Formaggella della Val di Scalve*.



Stracchino Gleno

Lo *Stracchino del Gleno* è uno stracchino magro, dal colore bianco latte con leggera piumatura, prodotto da latte parzialmente scremato e che deve il suo nome alla diga protagonista della tragedia del 1 dicembre 1923. La pasta è cruda e viene lasciato a maturare al massimo per 20 giorni.

salumi.

*“Non c'è amore
più sincero
che l'amore
per il cibo.”*

—
**GEORGE
BERNARD
SHAW**

Sapori di montagna:
i salumi. Allevamenti
immersi nei boschi,
tra i pascoli e l'aria
pura d'alta quota.

I veri salumi
montani godono di
una lunga storia,
fatta di tradizioni
e di ingredienti
genuini.





Salame Montanaro

Salame artigianale di montagna, prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino rifilate, macinate, impastate e insaccate a caldo in budello naturale di tipo creppone e legato a mano. Subisce il processo di asciugamento e stagionatura.



Bottini

Salamini di piccolo formato ottenuti da parti scelte di suino macinate, impastate e insaccate in budello. Il prodotto così ottenuto viene quindi sottoposto ad asciugamento e stagionatura. Non contiene fonti di glutine né derivati del latte.



Prosciutto crudo Cà del Botto di Ardesio

Un delizioso prosciutto, nato dal recupero di un'antica tradizione valligiana. A favorire la stagionatura (16 mesi) e a infondere al prosciutto l'inconfondibile sapore è l'aria frizzante e incontaminata della valle e il letto di fieno maggengo posto sui pavimenti delle sale di maturazione. Al palato risulta leggermente saporito.



Pancetta

Gustosa pancetta tradizionale dal profumo intenso. Prodotto stagionato ottenuto da una pancetta squadrata e scotennata, salata, massaggiata e insaccata in budello e successivamente in rete elastica rossa. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura; non contiene derivati del latte né fonti di glutine.



Lardo e Lardo Millesimato

Lardo dal sapore dolce e aromatico, lavorato secondo l'antica tradizione "Lard de la Bergamasca". Squadrato, di colore bianco con venatura rosso vivo, la superficie ricoperta di erbe aromatiche fresche gli conferisce sapore e profumo unici. Disponibile nella variante "Millesimato" con aggiunta di vino Valcalepio bianco.

**Latteria Sociale
Montana di Scalve**
Via Provinciale, 21
Vilminore di Scalve (BG)
Tel: 0346.51131
latteriadiscalve@gmail.com
www.latteriasocialediscalve.it



Salame di Scalve

Salame artigianale, ottenuto con le parti migliori del suino, macinate, impastate, insaccate in budelli naturali e legato a mano. Subisce il processo di asciugatura e stagionatura in cantine naturali.

pasta fresca e gnocchi

*“Una donna che
sa fare la pasta a
regola d'arte
ha un prestigio che
resiste anche oggi
a qualsiasi altro
richiamo dei tempi.”*

—
SOFIA LOREN



La storia
gastronomica
della ValSeriana e
Val di Scalve vanta
un ricco patrimonio
di paste ripiene,
paste fresche e
gnocchi.

La riscoperta di
antiche ricette
tradizionali che
raccontano
di aneddoti originali
non è stata mai così
interessante come
nel nostro territorio.



Bertù di San Lorenzo di Rovetta

I Bertù sono ravioli lavorati a mano e realizzati con sfoglia di farina di frumento integrale macinata a pietra, povera di uova. Il ripieno è composto prevalentemente da salamella bergamasca, Grana Padano e pane. Per il condimento si usano burro fuso, pancetta a dadini rosolata fino a diventare leggermente croccante e foglie di salvia.



Tosei

I Tosei, il cui ripieno è composto prevalentemente da grana padano, latte, pane, uova, si presentano come la versione vegetariana dei Bertù. Il raviolo, lavorato a mano, non contiene difatti carni e derivati e viene realizzato con sfoglia di farina di frumento integrale in grado di soddisfare tutti i palati.



Gnocchi di Patate e Polenta

Gnocchi realizzati con patate e polenta di mais Rostrato Rosso lavorata nell'impasto. Si presenta come un prodotto rustico, gustoso e nutriente. Cuociono in pochissimi minuti e possono essere conditi semplicemente con burro e salvia, oppure con sughi più cremosi, a base di carne o di formaggio.



Riccioli di Mais

I riccioli sono una pasta corta trafilata al bronzo, realizzati con farina di frumento, semola e farina di mais. L'impasto risulta particolarmente grezzo e adatto a qualsiasi tipo di condimento. Cuociono in pochi minuti e sono l'ideale per un piatto gustoso e nutriente.

Ivana Pasta Fresca di Bosio Ivana Via Cav. P. Radici, 4A - Cazzano Sant'Andrea (BG) - Tel: 035.741387 - 348.7747470 - ivana.pastafresca@virgilio.it



Rustichino di Mais Spinato

Pasta fresca ripiena a forma di casoncello con impasto di farina di Mais Spinato di Gandino®, che le conferisce il suo colore caratteristico con sfumature di rosso. Ripieno con pane, Grana Padano, formaggio di monte, speck, burro, uovo, olio extravergine, timo, salvia, menta, sale e pepe.



Rustichella di Mais Spinato

Pasta fresca a base di Mais Spinato di Gandino® integrale, lavorata a mano a forma di tagliatella.

Trattoria Moro da Gigi Via S. Alessandro, 2 - Albino (BG)
Tel: 035.751296 - gigi@trattoriamor.it - www.trattoriamor.it

Gnocchi ripieni

Gli *Gnocchi Ripieni* sono una specialità della Trattoria il Moro Da Gigi. Un piatto tipico la cui ricetta risale agli anni Ottanta: una sfoglia di patate che racchiude un ripieno di prosciutto cotto e formaggi, condita con burro, salvia e una spolverata di parmigiano. Una squisitezza.



Ristorante Da Cesira
Via Cantoniera 1 - Colere (BG) - Tel: 0346.30049



Le Creste della Val di Scalve

Pasta fresca ripiena fatta a mano, la cui forma vuole richiamare quella delle creste della regina delle Orobie, la Presolana. Si rifanno a un'epoca lontana, quando la cucina povera utilizzava gli ingredienti prodotti localmente e alla portata di tutti come uova, formaggio e panna, per creare il ripieno. Ancora oggi la ricetta prevede per il ripieno la Formaggella della Val di Scalve con un mese di stagionatura, tuorli d'uovo e panna fresca. Nei ristoranti della val di Scalve è possibile gustarle in una grande quantità di versioni con ingredienti stagionali abilmente interpretati dagli chef.

Alimentari Scainelli
Via Fontana, 6 - Parre (BG) - Tel: 035.701145

Scarpinòcc di Parre

Gli "Scarpinòcc" sono specialità tradizionale degli abitanti di Parre e si differenziano dai classici casoncelli sia nel condimento, costituito da burro e da formaggio in abbondanza, sia nel ripieno di magro costituito da pangrattato, formaggio, uova, burro e spezie. Sono una ricetta povera, che ha accompagnato, lungo i secoli, tutte le occasioni di festa del paese.



farine e derivati

“Ed ai fanciulli parlano della polenta che la madre al fuoco nel paiolo rimesta, e d'un sol colpo sul tagliere arrovescia, e, nel buon fumo ravvolta, suddivide in tante fette quante le bocche.”

—
ADA NEGRI



Il caldo profumo della polenta di un tempo si effonde lungo i borghi delle nostre Valli. La riscoperta di antichi grani come il Mais Spinato di Gandino® e il Mais Rostrato Rosso di Rovetta hanno impreziosito la tradizione culinaria del territorio con ricette antiche e innovative.



Farina Melgotto

Macinata con mulino a pietra o a martelletti, la farina Melgotto è la farina bramata integrale di Mais Spinato di Gandino® che in questi anni ha meritato il titolo di regina. Ideale per il più tradizionale dei piatti del Nord Italia, la polenta, è stata infatti vincitrice per due anni consecutivi della “disfida della polenta” di Varzi (PV).

La Spinetta

Questa galletta composta al 100% Mais Spinato di Gandino® è stata lanciata con successo alla fiera di San Giuseppe 2012. Ottenuta mediante la trasformazione a chicco intero della granella di mais, aggiungendo solo calore e acqua senza modificarne le caratteristiche originali, è un prodotto fragrante e profumato, ideale come snack.



Farina di Mais Rostrato Rosso di Rovetta

La farina di Mais Rostrato Rosso di Rovetta macinata a pietra ha un colore bruno carico con presenza di fibre rosse, odore di cotto, sapore dolce, aroma intenso, amalgama granulosa e ruvida che ben si presta alla preparazione della tradizionale polenta bergamasca. A garanzia del consumatore, la farina e tutti i prodotti lavorati devono riportare in etichetta il marchio De.C.O. e/o quello dell'Associazione ROSSO MAIS, che garantiscono la provenienza del mais dai territori d'origine.

Galette

Fra le specialità prodotte con il Mais Rostrato Rosso di Rovetta ci sono anche le pregiate gallette ottenute dalla trasformazione del chicco intero della granella con la sola aggiunta di calore, acqua e sale. Nasce così uno snack fragrante e profumato da gustare da solo o con formaggi, salumi, miele, frutti e creme dolci.

Panificio Zucca Giacomo Piazza San Giovanni Battista, 18 - Casnigo (BG)
Tel: 035.740007 - panificiozucca@gmail.com



Pane Garibalda

La Garibalda è un pane realizzato con quattro tipi di farine: semola rimacinata di grano duro, farina integrale, farina gialla, farina di grano saraceno, oltre a biga di almeno 16 ore, malto, lievito di birra e naturalmente acqua, sale, un pizzico di zucchero e olio extravergine di oliva.



Pan Spinato

È un pane composto da un mix di farine con una percentuale prossima al 100% di Mais Spinato di Gandino®. Questo pane profumatissimo è caratterizzato da una crosta croccante, che ricorda le “biade della polenta”, che protegge e svela un'anima morbida e intensa, di colore giallo paglierino e dal sapore tutto da scoprire.

Ristorante Centrale - La Spinata | Piazza Vittorio Veneto, 11 - Gandino (BG)
Tel: 035.727371 - info@centraleandino.it - www.centraleandino.it

Pizzeria La Spinata | Via Mazzini, 78 - Albino (BG)
Tel: 035.752404 - info@laspinata.com - www.laspinata.com



Spinata®

La Spinata® è una particolare schiacciata con un impasto a base di farina di Mais Spinato di Gandino® e semola rimacinata di grano duro, farina integrale, farina gialla-fumetto, farina di grano saraceno, farina di grano tenero. Viene servita in abbinamento a formaggi e salumi locali, oppure farcita a seconda di gusti e stagioni.



Chiacchiere salate

Dal mix di farine che hanno dato vita alla Spinata®, ecco le chiacchiere salate che sono un must per l'aperitivo e l'happy hour. Un prodotto sfizioso, a base di Mais Spinato di Gandino®, ideale accompagnamento di salumi e formaggi locali.

biscotti e dolci

“Le scatole di latta contengono. E conservano. Niente di meglio per conservare un biscotto più a lungo. [...] Poi un giorno ti avvicini e ne apri una. Con sommo sgomento ci vedi dentro dei biscotti. Ed è lì che capisci che non è la scatola di latta ad essere bellissima, ma la sorpresa del suo contenuto. Perché quando c'è, il contenuto, puoi esplorarlo.”

—
(ANONIMO)



I mastri pasticceri hanno dato importanza alle ricette tradizionali, valorizzandole e facendo conoscere le storie di numerosi gustosi biscotti e dolci. Uniche e interessanti le collaborazioni nate fra i produttori con l'obiettivo comune di creare prodotti che esaltino i sapori delle valli.



Pasticceria Presolana

Via Locatelli, 21 - Castione della Presolana (BG)
Tel: 0346.31000



Brutti e buoni della Presolana

Biscotti secchi a base di nocciole, zucchero a velo, albume e vaniglia. Semplici dalla forma irregolare, gustosi e originali. Preparati da oltre 40 anni con una doppia cottura che conferisce fragranza e friabilità.

Panificio Trionfini

Via S. Pietro, 3 - Alzano Lombardo (BG)
Tel: 035.511038



Biscotto Aliciano

Uno squisito biscotto nato da un'antica ricetta delle monache, leggero e friabile, composto da farina 0 e integrale a cui viene aggiunta una percentuale molto alta di farina di nocciole, burro, uova e zucchero.

Pasticceria Trussardi di Martina Piazza della Rocca, 2 - Clusone (BG)
Tel: 0346.23835 - pasticceriatrussardi@gmail.com



Biscotto di Clusone

Il Biscotto di Clusone è uno squisito biscotto ricoperto di finissimo cioccolato fondente; una via di mezzo tra la meringa e l'amaretto. Gli ingredienti sono: zucchero, mandorle, albume, farina e vanillina.



Brutti di Mais

Golosi biscotti realizzati con farina di Mais Rostrato Rosso, nocciole, noci e albume d'uovo. Sono dolcetti croccanti fuori e morbidi dentro. Ideali per una pausa caffè energizzante.



La Rostratella

La *Rostratella* è una torta dal sapore antico, realizzata con farina di frumento, farina di mais, zucchero, burro, nocciole e marmellata di more. Un dolce di produzione artigianale da gustare a temperatura ambiente.



Lingotti di Mais

Golosi biscotti realizzati con farina di Mais Rostrato Rosso, farina di frumento e tuorlo d'uovo. Frollini friabili dal gusto delicato, ottimi da gustare a colazione oppure in occasione di una sana merenda.



Smaiasa di Cerete

La *Smaiasa* è una torta di origine contadina, realizzata con farina di frumento tipo 1, farina di mais rostrato rosso di Rovetta, mele, uvetta e noci. Un dolce nutriente da gustare tiepido.

Ristorante Pizzeria Locanda La Spinata

Piazza Vittorio
Veneto, 11
Gandino (BG)
Tel: 035.727371

Pizzeria La Spinata

Via Mazzini, 78
Albino (BG)
Tel: 035.752404
info@laspinata.com
www.laspinata.com



Gelato Melgotto

Un sapore unico tutto da scoprire negli abbinamenti inconsueti che il Ristorante Centrale propone ogni giorno. Provalo con una spolverata di caffè ghiacciato: è strepitoso.



Frollino Centralino

Acqua, uova, burro, zucchero e farina, ovviamente a base di Mais Spinato di Gandino®. Il Centralino è un frollino dal gusto caldo e goloso, provalo nelle varianti cannella o cacao.

Laboratorio Gelateria Franca Via Marconi Guglielmo - Albino (BG)
Tel: 035.760291 - labgelateriafranca@gmail.com - www.laboratoriogelateriafranca.it



Gelato Yogaromel5®

Il gelato Yogaromel5® è composto da yogurt e miele di Melata, arricchito con oli essenziali di eucalipto, menta, timo, propoli, echinacea, pino e rosa canina. Un gelato fresco, balsamico e cremoso. Prodotto in collaborazione con l'Azienda Agricola Ronchello.

Azienda Agricola Baronchelli Laura

Via S.G. Barbarigo, 25 - Clusone - Tel: 348.0951437 - laurabaronchelli96@gmail.com



Yogurt e dessert

Dolce e cremoso, lo yogurt, è disponibile al naturale o in vari gusti frutta. Vengono realizzati con latte vaccino intero e pastorizzato e confezionati in piccole monoporzioni da 150 gr.

Gelateria Fioccodivene Via Rusio - Castione delle Presolana (BG)
Tel: 375.5480707 - fioccodinevegelo@gmail.com



Gelato gusto Rusio

Gelato 100% latte di capra al lampone e cioccolato bio, con biscuit al cacao e salsa di lamponi. Fresco e gustoso pronto a sorprendere le tue papille gustative.

miele e marmellate

“L’ape ricama fili invisibili da un fiore all’altro e cuce il prato di luce. E il polline che porta con sé, se lo guardi bene, è una polvere d’oro simile alle stelle, solo che anziché galassie crea l’incantesimo del miele.”

—
**FABRIZIO
CARAMAGNA**



La montagna è anche il luogo ideale per produzioni autoctone di miele montano e coltivazioni di piccoli frutti dai quali ricavare marmellate e confetture da accompagnare ai formaggi.



Miele di Castagno, d'Acacia e Tiglio

Le colline bergamasche offrono buone possibilità per la produzione di miele di Castagno, Tiglio e Acacia. In particolare, il miele di Castagno è un miele dal sapore deciso e leggermente amarognolo, per questo si accompagna bene ai formaggi stagionati e ottimo anche nel caffè, difficilmente cristallizza.



Miele Biologico Millefiori Alta Val Seriana

Proviene da un'immensa quantità e qualità di fiori di cui sono particolarmente ricchi i nostri pascoli. È liquido all'estrazione e cristallizza spontaneamente in tarda estate-autunno. È consigliato per accompagnare la prima colazione e i formaggi freschi.



Aromel 5®

Aromel 5® è un balsamico prodotto con miele di Melata arricchito con oli essenziali di eucalipto, menta, timo, propoli, echinacea, pino e rosa canina. Lo consigliamo a chi pratica sport quali il ciclismo, il trekking, gli sport di fatica in genere oltre che per tutti i fastidiosi malesseri stagionali.



Nocciomel®

Nocciomel® è una crema prelibata di miele e nocciole che nasce dall'incontro di due prodotti naturali come la pregiata Robinia Pseudo Acacia e nocciole. Un'autentica prelibatezza fatta solo di miele e nocciole, ideale per merende sane e raffinati dessert.



Marmellate

Gustose marmellate ottenute da piccoli frutti, fonte di vitamine e minerali. Le marmellate sono realizzate solo con frutta e zucchero senza l'utilizzo di conservanti né coloranti e sono ottime da spalmare sul pane, per accompagnare i formaggi o creare dolci. I gusti disponibili sono diversi, tra cui: fragole, frutti di bosco, sambuco, nespole, ciliegie, prugne, mele e kiwi, pesche, albicocche e mele cotogne.



Composte di frutta, succhi e sciroppi

Composte di frutta, succhi e sciroppi con alto contenuto di frutta, realizzati grazie a un'attività agricola sostenibile, le composte e marmellate contengono una quantità di frutta che va dall'80 al 100%, senza addensanti e conservanti, mentre i succhi contengono il 100% frutta. Composte di more, mirtilli, cachi, pere e cioccolato, prugne al Moscato e succhi di frutta al mirtillo e lampone. Confetture ideali per accostamento a formaggi o bolliti, come ad esempio quelle ai pomodori verdi, cipolle, zucca e zenzero, peperoni.

Vini e amari

“Una vigna che sale sul dorso di un colle fino a incedersi nel cielo, è una vista familiare, eppure le cortine dei filari semplici e profonde appaiono una porta magica. Sotto le viti la terra rossa è dissodata, le foglie nascondono tesori, e di là dalle foglie sta il cielo.”

—
CESARE PAVESE



Dai vitigni della bassa ValSeriana prendono forma i vini di eccellenza, tra i quali compare il pregiato Moscato di Scanzo DOCG. In alta montagna vedono la luce amari unici al profumo delle erbe di campo.



Magri Sereno Società Agricola S.S. Piazza Alberico da Rosciate, 2 – Scanzorosciate
Tel: 347.3457993 - sereno.magri@virgilio.it - www.aziendaagricolamagrisereno.it



Dal 1992 Sereno Magri gestisce l'azienda di famiglia con passione meticolosa, la superficie di circa 7 ettari è completamente vitata e dal 2007 si avvale della collaborazione di Paolo Zadra per la parte tecnica. Dal 2020 la gestione aziendale è affidata ai figli Andrea Simone e Claudio Ippolito che con impegno e passione portano avanti le tradizioni di famiglia. La zona di produzione fa parte del disciplinare DOC Valcalepio e del disciplinare D.O.C.G. Moscato di Scanzo.

La cantina invece è situata nel centro storico della frazione di Rosciate, valorizzata dopo un sapiente restauro concluso nel 2018.

Tallarini Società Agricola S.R.L. Via Fontanile, 10 - Gandosso (BG)
Tel: 035.834003 - reception@tallarini.com - www.tallarini.com



Ogni vino Tallarini trae la sua grande qualità già nei vigneti: bassa resa, ricerca del perfetto momento della vendemmia, selezione manuale dei grappoli. Tecnica e tradizione assicurano il miglior risultato finale: legni di piccole dimensioni, barrique e tonneau per i grandi vini; acciaio per i bianchi più giovani. Pressatura soffice, criomacerazione, taglio bordolese ed appassimento accurato delle uve sono i metodi utilizzati e rispettati con scrupolo. L'affinamento finale avviene sempre in bottiglia: può essere di pochi mesi per i vini di pronta beva, fino a diversi anni per vini di lungo invecchiamento. Passiti: Moscato di Scanzo D.O.C.G, Moscato Passito di Gandosso e Assolo, un Moscato Giallo.

Eletta S.a.S. Via Papa Giovanni XXIII, 51/A - Gromo (BG)
Tel: 0346.42488 - info@cremaeletta.com - www.cremaeletta.com



Amaro 13 Erbe

Il digestivo alle erbe locali di Gromo e dei boschi dell'Alta ValSeriana nasce circa 50 anni fa a Gromo. Utilizzato dai boscaioli come digestivo dopo pasti non troppo "leggeri" dei tempi, oggi viene prodotto seguendo sempre la ricetta tradizionale e con l'utilizzo delle erbe locali dei prati e dei boschi dell'Alta ValSeriana. È ideale come digestivo o aperitivo diluito in acqua, ha un gusto marcato ma gradevole allo stesso tempo, dettato dalle ben 13 erbe inserite e dai soli 16 gradi che lo rendono non troppo impegnativo.

birre

*“Se uno non ama
la birra è perché
non ha ancora
trovato la sua.”*

—
**MICHAEL
JACKSON**



Fonti di acqua pura sgorgano dalle montagne. Abbinare a luppolo, malto d'orzo e lievito danno vita a birre dall'inconfondibile sapore.



Ristorante Pizzeria Locanda La Spinata

Piazza Vittorio Veneto, 11
Gandino (BG) - Tel: 035.727371

Pizzeria La Spinata

Via Mazzini, 78 - Albino (BG)
Tel: 035.752404 - info@laspinata.com
www.laspinata.com



Birra Scarlatta

La Scarlatta, a base di Mais Spinato di Gandino® ed erba Mate boliviana, è una birra di stampo bavarese con un gusto intenso luppolato e dissetante e un colore tendente al rosso, per l'esattezza Scarlatto. Il termine non è casuale, anzi, ricorda la tinta "dalla lucentezza insuperabile" che nel 1860 fu utilizzata a Gandino per le camicie destinate ai Mille di Garibaldi. Da provare anche in versione Blonde e la Weiss de Tre Mais, a base di frumento e antichi mais bergamaschi.

Ski-Mine Srl

Miniere Gaffione, Loc. Gaffione - Schilpario
Tel: 347.8163286
miniereskimine@gmail.com



Birra FRÈRA

Da una collaborazione tra Ski-Mine Srl e Società Agricola PAGUS, nasce la Birra FRÈRA. Birra ramata, perfetta per ogni occasione grazie all'equilibrio tra malti e luppoli. L'acqua, prelevata all'interno della miniera Gaffione di Schilpario, e le nostre materie prime di qualità creano un connubio perfetto, dando vita ad una birra fresca, gustosa e soprattutto genuina.

prodotti beauty

*“La bellezza inizia
nel momento in cui
decidi di essere
te stesso.”*

—
COCO CHANEL



Prodotti di bellezza naturali nascono nelle aziende agricole del territorio, da una sapiente lavorazione delle materie prime locali. Ideali per concedersi una coccola a km0.



Crema Unguento Arnica

Ottima da utilizzare nei massaggi per dolori articolari e per atleti come riscaldamento. Dona un rapido sollievo, studiata per offrire un valido aiuto nei problemi legati alle dolenzie muscolari ed articolari.

Agriturismo Ai Fontani

Via Trieste, 118 - Casnigo
Tel: 338.6831105 - info@aifontani.it
www.aifontani.com



Shampoo doccia

Shampoo doccia con il 30% di latte di Capra, del nostro allevamento. Formulato per detergere rispettando il film idrolipidico cutaneo, grazie ai preziosi minerali contenuti nel latte di capra, saprà assicurare nutrimento e detersione a pelle e capelli.

Azienda Agricola Tramontiblu

Via della Santela, 116 - Onore
Tel: 347.0102451 - elisa@tramontiblu.com
www.tramontiblu.com



Crema VISO MYOS

La crema viso MYOS, a base di lumaca, è una vera coccola per il tuo viso e costituisce un rimedio straordinario contro l'invecchiamento cutaneo e le imperfezioni della pelle.

Ricetta della Polenta

Per realizzare la polenta ponete sul fuoco una pentola d'acciaio dal fondo spesso, versate i 2 litri d'acqua e, quando sta per sfiorare il bollore, unite il sale, quindi versate la farina a pioggia rimestando in continuazione con un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi e aggiungete un po' di olio extravergine di oliva per renderla più gustosa.

Con la fiamma bassa, proseguite con la cottura per circa un'oretta, mescolando di continuo e avendo cura di non farla attaccare al fondo.

Ricordatevi che la polenta non scuoce, e più resta sul fuoco più è buona e gradevole. I nostri nonni si basavano sulla crosta che si

Ingredienti per 4-6 persone

- Farina di mais 500 g
- Acqua 2 l
- Olio extravergine d'oliva 15 g
- Sale grosso 1 cucchiaino

formava attorno al paiolo. Quando aveva formato uno strato croccante e spesso almeno un millimetro, che si staccava dalle pareti, la polenta era pronta. Quella crosta gialla all'interno e annerita all'esterno veniva poi estratta dal paiolo e data in premio prima ai piccoli della famiglia e, se ne rimaneva, poi ai grandi che la sgranocchiavano, accompagnandola con un "calice di quello rosso".

A cottura ultimata, voltate la polenta con un colpo secco sul tagliere. Se non si dispone di un tagliere di legno si può usare uno strofinaccio da cucina che comunque ne assorbe un po' l'umidità.

Buon appetito!



**Scopri i
ristoranti e gli
agriturismi
dove puoi
degustare la
polenta abbinata
ai migliori
Sapori Seriani e
Scalvini**

WWW.VALSERIANA.EU

Regala le Magnifiche Valli

Con le Box regala il gusto dei prodotti locali realizzati da artigiani e produttori delle **Magnifiche Valli!**

Box che racchiudono la tradizione e la cultura enogastronomica locale: rispetto per le antiche ricette tramandate da generazioni, creatività e innovazione, utilizzo di materie prime accuratamente selezionate.



L'iniziativa viene proposta nel periodo natalizio.

Per scoprire come richiedere la tua box personalizzata di prodotti tipici durante l'anno, scrivici a **sapori@promoserio.it**



PromoSerio

AGENZIA DI PROMOZIONE TERRITORIALE
VALSERIANA E VAL DI SCALVE

via Europa 111/c,
24028 Ponte Nossa (BG)
Tel. 035.704063
infopoint@valseriana.eu

www.valseriana.eu

SEGUICI SU:



ValSeriana
e Val di Scalve



valseriana_e_scalve

crediti fotografici:

Matteo Zanga • Foto archivio Bergamo Ebike • linoolmostudio.it
Presolana Monte Pora • Foto archivio Promoserio
Luca Festari • VisitBergamo ph. Ripamonti