

ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

Sede: via Roma, 6 - 24010 Branzi (Bg) - Tel. 0345.71074 - Fax 0345.70039 - Segreteria Organizzativa: tel. 349.6298451

info@fierasanmatteo.it - www.fierasanmatteo.it

Fiera di San Matteo 2013 - 9ª edizione

OGGETTO: proposta sponsorizzazione evento “Polenta Taragna Orobica – l’oro della terra”

PALAMONTI, 22 – 24 NOVEMBRE 2013

L’Associazione Fiera San Matteo di **Branzi**, attiva dal 2005 nella promozione e valorizzazione delle tipicità agroalimentari orobiche come volano dello sviluppo dell’economia agricola e turistica nelle aree montane, in collaborazione con **CRA-MAC** (Unità di ricerca per la Maiscoltura di Bergamo del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura), ha il piacere di presentare l’evento “**Polenta Taragna Orobica – l’oro della terra**”, che sarà ospitato dal CAI presso il **Palamonti dal 22 al 24 novembre 2013**.

Questo ambizioso progetto nasce da due precedenti edizioni svoltesi nella patria del “*Sole d’inverno*”, così veniva chiamata un tempo la polenta taragna, ovvero Branzi, in Alta Valle Brembana.

Oggi questo antico piatto orobico, spina dorsale della cucina bergamasca, sarà il re del Palamonti, il quale ospiterà parallelamente delle mostre dedicate ai 150 del CAI nazionale e ai 140 anni della sezione locale, nonché gli stand espositivi legati agli ingredienti del gran piatto e ai partners dell’evento.

Ciò che rende una polenta taragna la Polenta Taragna Orobica è la **zona di produzione** e i suoi **ingredienti**:

- le inconfondibili **farine**: mais Spinato di Gandino (Presidio Slow Food), Rostrato rosso di Rovetta, Nostrano dell’Isola e misto saraceno della Valtellina;
- il ricco **condimento latticino**: burro di montagna con salvia e aglio, Formaggio Tipico di Branzi, Bitto Storico (Presidio Slow Food) e Formai de Mut DOP dell’Alta Valle Brembana.

Delimitare il territorio di creazione del piatto e di produzione delle sue genuine materie prime lo rende **diverso da quello proposto in altre zone montane**.

Nell’immaginario comune dei turisti italiani e stranieri Bergamo non è considerata esclusivamente come una bella città di arte e cultura ai piedi delle Alpi Orobiche, bensì è percepita come una città “**montana**”. La polenta taragna è senza dubbio il **piatto della festa**, ricco di valori nutrizionali e umani, basti pensare al lento rituale della sua preparazione attorno al focolare, che unisce la **tradizione contadina** e le **produzioni tipiche** che hanno segnato per secoli il passato della **provincia bergamasca**.

Dal punto di vista nutrizionale, la polenta taragna è un piatto **adatto anche ai vegetariani e nutre in modo sano**. Recenti studi hanno infatti sfatato l'idea che i formaggi e il burro siano concentrati di grassi saturi, dimostrando il loro valore nutrizionale e l'assenza di correlazione con il colesterolo, a patto che tali prodotti provengano da bestiame allevato in alta montagna.

Fatta questa premessa sulle origini e gli ingredienti di un piatto tanto popolare quanto nobile, se ne possono cogliere le **potenzialità esponenziali** nell'eleggerlo **piatto simbolo di Bergamo** nell'ottica di **Expo' 2015** e persino di Bergamo candidata a Capitale della cultura per il **2019**.

Il valore nutrizionale del piatto, dato dalla genuinità di ingredienti provenienti da filiere certificate, calza perfettamente con il tema dell'imminente **Expo'**: **"Nutriamo il pianeta"**. Non va inoltre trascurato il fatto che Bergamo, con lo scalo internazionale di Orio al Serio, sarà una, se non la principale porta di accesso all'evento milanese e al flusso di visitatori che interesserà Bergamo potrà essere proposta la Polenta Taragna Orobica come piatto rappresentativo e imperdibile.

I NOSTRI PARTNERS

Hanno già sposato la filosofia della manifestazione:

- Regione Lombardia
- Comune di Bergamo
- Provincia di Bergamo
- Camera di Commercio – "Bergamo città dei mille sapori"
- Turismo Bergamo
- Ascom
- Confesercenti
- CRA - MAC
- Slow Food Valli Orobiche
- Eco di Bergamo
- TV Bergamo
- Orobic

Accanto alle aziende produttrici delle farine e delle perle casearie orobiche, durante l'evento saranno presenti gli stand dei seguenti prodotti bergamaschi:

- Birre artigianali delle Valli Bergamasche
- Consorzio Valcalepio
- Prosciutti Cà del Botto
- Scarola dei Colli di Bergamo
- Tartufo nero di Bracca
- Uova Cascina Italia

L'EVENTO

I visitatori di questo "salone del gusto orobico" potranno scoprire gli stand e degustare in maniera informale e al giusto prezzo la polenta targana, servita in comode monoporzioni con piatti e posate biodegradabili, abbinandola a piacere ai prodotti sopra elencati.

Ad accompagnare il piatto vi saranno vini e birre bergamaschi; sia per la cucina, gestita dal V- Cook, che per l'enoteca sarà possibile acquistare i coupon all'ingresso del Palamonti, dove ad accogliere i visitatori vi saranno gli studenti dell'Istituto alberghiero di San Pellegrino Terme.

L'evento verrà aperto con una **conferenza stampa** presso il Comune di Bergamo in programma per venerdì, 15 novembre; **venerdì 22 novembre**, alle ore 17.00 presso la Sala congressi del Coni si terrà il convegno dedicato alle prospettive Expo' e al ruolo della polenta taragna orobica.

Durante le tre giornate sarà possibile partecipare a workshop, degustazioni guidate e laboratori del gusto gratuiti, organizzati da Slow Food Valli Orobiche e CRA – MAC.

VISIBILITÀ

"POLENTA TARAGNA OROBICA – L'ORO DELLA TERRA" verrà promosso dai media partners (Eco di Bergamo, Eco di Bergamo Web, TV Bergamo, Radio Alta, Orobic, Bergamo Avvenimenti) e troverà spazio per 15 giorni negli oltre 150 mezzi dell'azienda di trasporti locale ATB come appendibili in formato A5.

Oltre a questi canali comunicativi, le aziende che volessero unirsi a sostegno del progetto verranno inserite nelle cartelle stampa, nelle locandine, nella mailinglist di invito (spedita ai centinaia di soci CAI, CONI e Slow Food) e nei totem esposti presso il Palamonti.

Cordiali saluti.

Il Presidente

Francesco Maroni
ASSOCIAZIONE FIERA
SAN MATTEO
Via Roma, 6
24010 BRANZI (BG)
P.IVA 03416390163