

A Cortina debuttano i ravioli di Garibaldi

I Camisocc in onore dell'eroe preparati con il mais spinato di Gandino e il radicchio rosso

GIAMBATTISTA GHERARDI

Per realizzare le camicie rosse dei Mille, Garibaldi arrivò in Val Gandino attratto dal rosso scarlato di «una lucentezza insuperabile»: dopo un secolo e mezzo a riscrivere la storia della «valle del tessile» potrebbe essere l'enogastronomia. Continua a crescere il progetto relativo al mais spinato di Gandino, che domenica 16 e lunedì 17 giugno sarà protagonista di «Gustocortina», vetrina internazionale che coinvolge produttori, buyers, enologi, ristoratori e distributori esteri nel raffinato contesto dell'Hotel de la Poste di Cortina, tempio dell'area turistica ampezzana dal 1835.

«È una nuova grande opportunità per i sapori seriani - spiegano all'unisono Antonio Rottigni del consorzio di tutela e Guido Fratta, presidente di Promoserio - che colloca il mais spinato di Gandino nell'Olimpo del luxury food, come confermato dalla selezione, lo scorso marzo, per Gusto in Scena a Venezia, quando lo chef Gian Nicola Colucci del prestigioso Hotel Danieli ha presentato ricette a base di mais spinato di Gandino». In effetti, dalla Val Gandino e dal

mais spinato le novità arrivano a getto continuo, al punto che proprio il mais spinato è stato scelto per il progetto di punta del distretto de «Le Cinque Terre della Val Gandino» in vista del nuovo bando di Regione Lombardia, in chiave Expo 2015, per i distretti del commercio.

Lo sviluppo di nuovi prodotti

Cortina terrà a battesimo fra l'altro due nuovi prodotti: i «Camisocc» e la frolla «100 mais». Nel primo caso di tratta di una creazione del Ristorante centrale di Gandino di Emanuel Caleca. Il locale, fra i primi ad intuire le potenzialità del mais gandinese, è noto per la «Spinata», una sorta di focaccia che rivaleggia con la

In vetrina anche la frolla 100% granoturco per i celiaci

pizza. «Abbiamo completato - spiega Caleca - un menu completo che va dall'antipasto al gelato. I clienti hanno premiato con convinzione i ravioli tipici con ripieno a base di ricotta e radicchio rosso». L'origine gandinese del mais e la storia delle camicie garibaldine di Gandino «rosse come il radicchio» ha suggerito il nome di «Camisocc». «L'ha ideato Matteo Zambelli di Sorisole - aggiunge Caleca - un nostro cliente». Ai «Camisocc» sono an-



Un debutto vip, a Cortina, per i «Camisocc», ravioli preparati con il Mais spinato di Gandino e il radicchio rosso

date sempre più strette le sale del Centrale ed è quindi nata la produzione artigianale in collaborazione con il Pastificio Bergamelli di Gandino, storica attività di cui è oggi titolare Pierluigi Parolini.

La seconda novità che caratterizzerà la trasferta a Cortina è la torta «100 mais» preparata da Daniela Gusmini del Baraonda, sito a Gandino nella frazione di Cirano. La scommessa è quella di realizzare una frolla al 100% con farina di mais spinato indicata anche per quanti soffrono di intolleranze alimentari, come i celiaci. «La preparazione - spiega Gusmini - richiede accorgimenti particolari, al punto da dover climatizzare il piano di lavoro in marmo a seconda delle stagioni».

La trasferta a Cortina d'Ampezzo rappresenta un nuovo step di crescita per l'enogastronomia della Val Seriana, valorizzata anche dal progetto Saperi seriani di Promoserio. Il mais spinato è la punta di diamante, grazie al lavoro del Centro di Maiscultura di Bergamo. «Il Comune di Gandino ha creato il marchio DeCo - conclude Rottigni - per garantire la territorialità irripetibile dei nostri prodotti. Lo sviluppo sostenibile del binomio coltura & cultura è stato possibile con un approccio che ha risvolti economici misurabili e concreti». ■

CHICCO CORIA

«Con quel mais la vera polenta di una volta»



Lo chef Chicco Coria

«**U**so il mais spinato di Gandino da un anno e mezzo - dice Chicco Coria, chef e patron dell'Antico Ristorante Del Moro dell'hotel Cappello d'Oro di viale Papa Giovanni - lo uso per fare della polenta accompa-

gnata da formaggi tipici della Val Seriana o della Val Brembana, in abbinamento ad acciughe e alici sottolio o per fare gnocchetti di polenta conditi sempre con prodotti del territorio». Sui «Camisocc» e sulla frolla, Coria incoraggia a proseguire sulla strada del recupero degli antichi sapori sostenendo che «per tenere insieme la pasta occorre utilizzare qualche legante, ma il suo uso potrebbe diventare davvero interessante: si tratta di dare una consistenza in modo tale che durante la cottura non si sfaldi».

In ogni caso, per lo chef dell'Antico Ristorante Del Moro, «è certamente condivisibile il recupero di questi prodotti». Giusto quindi uscire dai confini provinciali ma bisogna anche «andare oltre gli eventi episodici per dare continuità all'uso dei nostri migliori prodotti, garantendo anche un'offerta adeguata alla richiesta». Il mais spinato di Gandino, secondo Coria, è certamente uno dei prodotti da valorizzare: «La sua consistenza è particolare, durante la cottura sprigiona profumi molto intensi e ricorda la genuinità di una polenta d'altri tempi. E l'abbinamento con altri alimenti è in grado di valorizzarne il gusto».

Scadenario

Scadenario adempimenti mensili a cura del dott. Giuliano Buffelli e dell'avv. Vincenzo Fusco

Lo scadenario non intende esaurire l'elenco di tutte le scadenze ma solamente segnalare quelle di interesse più generale.

14/06 ADEMPIMENTI DEI SOSTITUTI D'IMPOSTA E DEI CAF-DIPENDENTI E PROFESSIONISTI CHE PRESTANO ASSISTENZA FISCALE PER IL MODELLO 730/2013

I sostituti d'imposta che prestano assistenza fiscale diretta devono effettuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, pensionati e titolari di alcuni redditi assimilati a quelli di lavoro dipendente (esclusi i collaboratori coordinati e continuativi e i lavoratori a progetto) che si sono avvalsi dell'assistenza fiscale prestata direttamente dal sostituto d'imposta presentando il modello 730/2013:

- il controllo formale delle dichiarazioni presentate;
- il calcolo delle imposte dovute dal contribuente o per le quali ha diritto al rimborso;
- la consegna al contribuente di copia del modello 730/2013 elaborato e del relativo prospetto di liquidazione (mod. 730-3).

I CAF-dipendenti e i professionisti abilitati che prestano assistenza fiscale devono provvedere a consegnare al contribuente copia del modello 730/2013 elaborato e del relativo prospetto di liquidazione (mod. 730-3).

15/06 TERMINE DI EMISSIONE DELLE FATTURE

Entro tale termine i soggetti con partita IVA devono emettere le fatture, eventualmente in forma semplificata, relative:

- alle cessioni di beni la cui consegna o spedizione risulta da documento di trasporto o da altro documento idoneo a identificare i soggetti tra i quali è effettuata l'operazione, effettuate nel mese precedente;
 - alle prestazioni di servizi individuabili attraverso idonea documentazione, effettuate nel mese precedente nei confronti del medesimo soggetto;
 - alle prestazioni di servizi "generiche" effettuate nel mese precedente a soggetti passivi stabiliti nel territorio di un altro Stato membro dell'Unione europea, non soggette all'imposta;
 - alle prestazioni di servizi "generiche" rese o ricevute (autofattura) da un soggetto passivo stabilito fuori dell'Unione europea, effettuate nel mese precedente;
 - alle cessioni comunitarie non imponibili, effettuate nel mese precedente.
- Le fatture devono essere registrate entro il termine di emissione e con riferimento al mese di effettuazione delle operazioni.

ACQUISTI INTRACOMUNITARI - REGISTRAZIONE FATTURE RICEVUTE

I soggetti con partita IVA che effettuano acquisti intracomunitari devono provvedere all'annotazione nel registro degli acquisti e in quello delle vendite delle fatture di acquisto intracomunitarie ricevute nel mese precedente.

I soggetti che effettuano acquisti intracomunitari di beni o servizi, se non hanno ricevuto la relativa fattura entro il secondo mese successivo a quello di effettuazione dell'operazione, devono emettere autofattura relativa alle operazioni effettuate nel terzo mese precedente.

ADEMPIMENTI IVA - ANNOTAZIONE DI OPERAZIONI PER LE QUALI È STATO EMESSO SCONTRINO FISCALE O RICEVUTA FISCALE

I titolari di partita IVA devono provvedere all'annotazione riepilogativa mensile, sul registro dei corrispettivi, delle operazioni effettuate nel mese precedente per le quali è stato emesso lo scontrino fiscale o la ricevuta fiscale.

16/06 COMUNICAZIONE DELL'OPZIONE TRIENNALE PER LA TASSAZIONE DI GRUPPO (CONSOLIDATO NAZIONALE)

I soggetti IRES con periodo d'imposta coincidente con l'anno solare comunicano all'Agenzia delle Entrate l'esercizio o il rinnovo dell'opzione triennale per la tassazione di gruppo (consolidato nazionale), a decorrere dall'anno in corso. In generale, l'opzione deve essere esercitata entro il 16 del sesto mese del primo esercizio cui si riferisce.

(2. segue)

Pitture per le ristrutturazioni Decom apre anche a Spirano

Un nuovo negozio, da poco aperto a Spirano, che segue quelli inaugurati negli ultimi anni a Clusone e Calolziocorte.

Cresce ancora Decom, l'azienda di Osio Sopra che dal 1974 si occupa di distribuzione di pitture per l'edilizia ed effetti decorativi: con la nuova apertura di Spirano vanta ora sei negozi in tutta la provincia (oltre a Osio Sopra e Spirano, ci sono lo storico negozio di Bergamo in via Previtali, Costa Volpino, Clusone e Calolzio). Per un totale di oltre 40 dipendenti e un fatturato di 10 milioni di euro.

Una realtà che in tempi di crisi riesce a incrementare la propria presenza in Bergamasca grazie soprattutto al mercato delle ristrutturazioni e delle finiture murali. «L'80% circa della nostra clientela sono tinteggiatori e artigiani che in questo momento di generale crisi per l'edi-



Marco Meroni davanti al negozio Decom di Spirano (FOTO YURI COLLEONI)

lizia riescono a resistere, soprattutto grazie al fatto che i privati acquistano sempre meno nuovi immobili decidendo così di investire nel mantenimento dell'abitazione esistente o migliorando l'efficienza energetica attraverso l'isolamento termico «a cappotto» che garantisce notevoli risparmi energetici», afferma

Marco Meroni, consigliere di amministrazione di Decom.

Una realtà che cresce anche grazie a una maggiore presenza in provincia: «il nostro obiettivo è di essere sempre più vicini ai nostri clienti, per poter dar loro un servizio ottimale dal punto di vista della tempistica e dell'organizzazione, oltre che per la qua-

lità dei prodotti che vendiamo loro da circa quarant'anni - spiega Meroni - la nascita di Spirano va in questa direzione e segue quelle degli ultimi anni di Calolzio, del 2009, e di Clusone, del 2011, grazie anche alle quali abbiamo avuto un incremento del fatturato del 12% nel 2011 e, dopo un sostanziale pareggio nel 2012, per il 2013 e 2014 puntiamo a crescere nuovamente».

La stessa compagine societaria di Decom è, inoltre, impegnata nella produzione, attraverso la Cebos Color di Osio Sopra (20 dipendenti per un fatturato di circa 8 milioni) che realizza pitture per effetti decorativi murali, commercializzate in tutto il mondo. «Siamo sia distributori che produttori (oltre ad essere uno delle poche catene di colorifici in Italia), teniamo molto al rapporto con i nostri clienti e, in quest'ottica, abbiamo ideato la campagna «Innamorati del colore» con l'inserimento a rotazione ogni due mesi in ciascun negozio di un nostro fornitore storico, per fare formazione e migliorare la qualità della filiera», chiosa Meroni. ■

Filippo Grossi

IN BREVE

POGNANO Stucchi interroga su Lupini Targhe

Il neo presidente del Copasir Giacomo Stucchi ha rivolto un'interrogazione ai ministri del Lavoro e dello Sviluppo economico per capire se intendano convocare un tavolo istituzionale sulla crisi della Lupini Targhe di Pognano per valutare soluzioni sul futuro aziendale.

DA CONSOB A Norges il 2,137% di Banco Popolare

La Norges Bank, la Banca centrale norvegese, detiene il 2,137% del Banco Popolare. La quota, secondo quanto emerge dalle comunicazioni alla Consob sulle partecipazioni rilevanti, è detenuta in diretta proprietà.