

Al «Sana» di Bologna debutta la formaggella aromatizzata al bambù

Bio. Frutto della collaborazione tra Bambùbio di Treviglio e l'azienda agricola Filisetti Dino di Endine Gaiano
In provincia 13 gli ettari per la coltivazione della pianta

■ In Italia sono 1,8 milioni gli ettari che producono bio per un mercato in crescita del 16%

GLORIA BELOTTI

La realtà casearia bergamasca si arricchisce di tipicità, con la formaggella aromatizzata al bambù che due giovani imprenditori hanno presentato ufficialmente al «Sana» di Bologna, il salone internazionale del biologico e del naturale, in svolgimento fino a domani nel capoluogo emiliano. Novità scaturita dall'incontro tra la tradizionale formaggella, regina delle produzioni casearie bergamasche, e l'esotico bambù. Si tratta di Marianna Ziliati dell'azienda Bambùbio, che da alcuni anni coltiva con metodo biologico il bambù a Treviglio, e Daniele Filisetti dell'azienda agricola Filisetti Dino di Endine Gaiano che produce formaggi con il latte delle sue bovine. «Ci siamo conosciuti ad un'iniziativa dei giovani di Coldiretti Bergamo e abbiamo pensato di sperimentare un prodotto che unisse le nostre produzioni mettendo poi a punto la nuova ricetta» raccontano Marianna e Daniele. Le foglie di bambù s'introducono durante la formazione della cagliata, foglie che vengono raccolte a mano, liofilizzate e sminuzzate e che restano nell'impasto per tutto il periodo di affinamento e stagionatura. «Si ottiene - precisano i due imprenditori - un prodotto molto particolare, dal gusto delicato al palato, di consistenza abbastanza morbida in base alla stagionatura, con l'interno e la crosta di colore leg-

germente verde puntinato per la presenza di piccoli frammenti di foglie di bambù».

«È incoraggiante - commenta Coldiretti Bergamo -: vedere come i giovani sappiano investire il loro sapere e la loro passione in situazioni nuove, da veri pionieri, facendo convivere tradizione e rinnovamento e guardando sempre a orizzonti lontani». Secondo i dati di Coldiretti Lombardia in un anno raddoppiate le superfici coltivate a bambù in regione passate, da poco meno di 50 ettari nel 2016 a oltre cento nel 2017 concentrati nelle province di Brescia (34 ettari), Mantova (23 ettari) e Bergamo (13 ettari). Seguono Cremona e Milano con 11 ettari ognuna, Pavia con 8 e Lodi con 5. Dal bambù si ricavano due prodotti: la canna e il germoglio. I primi sono destinati all'uso alimentare. Le canne possono essere utilizzate per la produzione di legno, filati, carta, biomassa per pellet e cippato.

Dal Sana emerge che 1,8 milioni di ettari in Italia producono bio, con un mercato che traina la conversione delle aziende italiane. «Ora più aziende stanno investendo in nuove tecnologie per produrre in modo naturale, con minor uso di acqua ed energie» sottolinea in una nota Cia-Agricoltori Italiani dal Sana dove sono presenti anche altre due aziende orobiche, il Caseificio Latini di Grumello del Monte e la Hydro ware di Alzano Lombardo. «L'obiettivo di 100 mila aziende "organic", entro il 2030, è traguardabile».

