

## Cibolab contadini di ritorno

MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO. COSÌ RECITAVA WELDELL BERRY, contadino intellettuale ispiratore della filosofia Slow Food. Esiste un presidio orobico chiamato Cibolab, i cui giovani fondatori, Matteo Moïoli e Matteo Nodari, hanno scelto di rifiutare le logiche della Gdo, riscoprendo il valore della terra attraverso una coltivazione biologica che tende a valorizzare prodotti agricoli di qualità, coltivati e lavorati nel rispetto di ambiente e persone. E così a Cibolab si riscopre il seme antico – privilegiando oltre 400 varietà autoctone – rifiutando gli ibridi e gli Ogm, in un'azione di recupero di semi ormai persi o in disuso. Una storia di grande fascino su come questi ragazzi abbiano creato un'azienda agricola in cui si segue tutta la filiera: dalla coltivazione – partendo dal seme certificato biologico e biodinamico – alla raccolta, dalla trasformazione alla vendita dei preparati come pasta, confetture, sughi e preparati bio di eccellenza, nel punto vendita di Scanzorosciate. Una bella storia di come il buono e la riscoperta dei valori possano allontanare lo spettro della crisi attraverso un ritorno alla tradizione.



**INFO** | Cibolab officine gastronomiche S.r.l.  
via F. Martinengo Colleoni, 8 - Scanzorosciate (Bg) - [f](#) Cibolab



### LA RICETTA

Spaghetti con crema di porro  
briciole di pane all'olio e capperi  
Chicco Coria, chef bergamasco di fama, noto per le ricette vegane gustose e con ingredienti biologici, propone nel suo One Restaurant di Dalmine, un primo piatto con il porro protagonista: spaghetti con crema di porro briciole di pane all'olio e capperi.

**Ingredienti - per 4 persone**

- 320 gr di spaghetti
- 3 porri
- 40 gr di pane grattugiato
- olio Evo
- polvere di capperi
- sale/pepe

Tagliate il porro a rondelle e stufatelo in padella con un filo d'olio aggiungendo 2 bicchieri d'acqua bollente. Fate cuocere 20', togliete dal fuoco e regolate di sale e pepe. Frullate il composto ancora liquido, aggiungete olio crudo, sino a ottenere un fluido liscio e omogeneo. Cuocete gli spaghetti, scolateli a metà cottura e trasferiteli nella padella con la crema di porro dove li risotterete. Qualora la crema asciughi in maniera eccessiva, aggiungete gradualmente l'acqua di cottura degli spaghetti, e proseguite sino a consistenza e cremosità desiderata. Sgranate il pane grattugiato con un filo d'olio Evo, aggiungete la polvere di capperi e sbriciolateli sulla pasta.

Per approfondimenti scrivete a [stefania@mangiaoredadio.it](mailto:stefania@mangiaoredadio.it) o visitate [mangiaoredadio.it](http://mangiaoredadio.it)

### IL PORRO, TOCCASANA E AFRODISIACO

Di tutti i prodotti raccolti a Cibolab in questa stagione, il porro è tra i più economici, saporiti e dalle grandi virtù: toccasana per gola e corde vocali, facilita il sonno, combatte la ritenzione idrica. Ed è un afrodisiaco naturale.

### IL RISTORANTE

Ristorante moderno e accogliente, One Restaurant propone menù à la carte o nella formula 35 euro di grande qualità in una visione tra tradizione e innovazione. Lo chef e patron Chicco Coria – per 6 anni membro della Nazionale italiana cuochi – è uno dei più noti rappresentanti della ristorazione bergamasca.

**One Restaurant**  
via Fra Galgario, 1  
Dalmine (Bg)  
[www.chiccocoria.it](http://www.chiccocoria.it)

