A CURA DI STEFANIA BUSCAGLIA

Il tropico dei giovani sui colli di Bergamo

GIOVANI IMPRENDITORI CRESCONO. GIOVANI, MA ANCHE AUDACI, CORAGGIOSI e soprattutto con idee vincenti e lungimiranti. È il caso di Giulia Serafini e Mirko Roberti, agricoltori bergamaschi under 30, che hanno dato forma e vita sui colli di Città Alta al proprio sogno, coltivando piantagioni di frutti esotici e sfidando le condizioni climatiche del Nord Italia. Ecco «Tropico dei Colli», una partita vinta senza difficoltà, vista la scelta attenta di frutti come il mirtillo siberiano, l'asimina, il kiwi arguta, la feijoia e le noci pecan, specie esotiche che si adattano al nostro ambiente e che è possibile acquistare anche on line. È la dimostrazione di come agricoltura, cultura e sviluppo anche tecnologico siano oggi gli elementi vincenti in proposte imprenditoriali alternative.

INFO | **www.tropicodeicolli.it**

LA RICETTA

Calamaretti e gamberi con risina di Spello e guacamole all'asimina

Ingredienti per 4 persone
100 g risina di spello; 20 g olio evo; basilico greco; prezzemolo; 100 g calamaretti; 100 g code di gambero; 40 g pancetta; 40 g panna acida; sale e pepe q. b.
Per il guacamole: 1 asimina; 1 cipollotto; ½ spicchio d'aglio; ½ lime; 20 g olio evo.

Preparazione
Lasciate la risina in ammollo 8 ore per poi lessarla in abbondante acqua per 40 minuti. Fate intiepidire e condite con olio, sale, pepe ed erbe aromatiche. Tagliate il cipollotto a julienne e mettetelo in acqua fredda. Preparate il guacamole, lavorando con una frusta la polpa senza buccia e semi, ottenendo una crema spumosa. Aggiungete il succo di lime, l'aglio schiacciato, l'olio a filo e il cipollotto strizzato. Regolate di sale e pepe.
Cuocete per 5 minuti in una padella antiaderente a fuoco basso le fette di pancetta alte 3 cm. Asciugate e tritatele a coltello o al cutter. Pulite i gamberi da carapace e intestino e i calamaretti, tagliandoli ad anelli. Sbianchiteli per meno di un minuto in acqua bollente, scolateli e conditeli con olio ed erbe aromatiche. Impiattate come da immagine.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaredadio.it o visitate www.mangiaredadio.it

L'ASIMINA
UN FRUTTO DOLCE E GOLOSO

Di tutte le varietà coltivate al «Tropico dei Colli» l'asimina può essere raccolta e assaporata tra agosto e ottobre. Dolce e goloso, evoca sapore e consistenze tropicali di banana, avocado e mango, richiamando profumi di vaniglia e di un piacevole retrogusto tostato. Le proprietà di questo frutto sono innumerevoli e rare: ricco di vitamine A e C, è un favoloso antiossidante e immunizzante. Potassio, fosforo, magnesio, manganese e soprattutto calcio (davvero insolito per la frutta) sono minerali fondamentali per la crescita e l'attività fisica negli esseri umani, mentre gli aminoacidi essenziali e i grassi insaturi ne fanno un alimento eccezionale per il nostro organismo. Frutto cremoso dal sapore tropicale, l'asimina è un ingrediente perfetto per dolci, gelati e creme. Ma non soltanto: un esempio ce lo dà lo chef Simone Cadei del ristorante «Simagò» di Osio Sopra (Bergamo) che nella ricetta ci insegna a realizzare una freschissima salsa guacamole con questo ingrediente.