

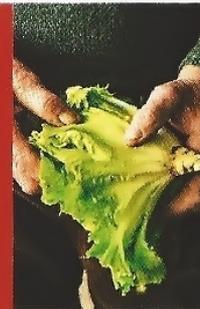
# La **scarola** e il suo custode

**LA SCAROLA DEI COLLI DI BERGAMO, VANTO ED ECCELLENZA DELLE VALLI OROBICHE, È UN PRODOTTO TUTELATO E CERTIFICATO** grazie al lavoro e all'impegno di un uomo, considerato un'istituzione: **Giuseppe Bonacina**, classe 1928 e una fama meritata e conquistata con il lavoro, il sacrificio e una passione senza eguali. Un uomo che da decenni, lavora con amore e vive quotidianamente in simbiosi con i suoi campi e che, forte della tradizione agricola della sua famiglia, ha saputo mantenere e tramandare tutte le tecniche e i segreti per perpetuare una vera e propria arte. Più in generale a contraddistinguere la scarola di Bergamo è il particolare processo di imbiancatura delle foglie interne. Seminata solo in campo aperto a partire dalla fine di luglio, a fine ottobre viene legata con un laccio, cespo a cespo, e conservata al buio affinché le foglie interne non prendano luce e maturino senza acquistare colore.



## UN CESPO DI VITAMINE PER INNALZARE LE DIFESE

La scarola dei Colli è ricca di vitamina A e B, protegge la vista e innalza le difese immunitarie. È a basso contenuto calorico e un antiossidante naturale. La sua particolare dolcezza è dovuta al clima secco dei Colli di Bergamo e il suo cuore verde chiaro è determinato dalla fase finale di maturazione, che tradizionalmente avviene in luogo buio e chiuso.



## LA RICETTA

Sformato di scarola con purea veg e morbido e croccante di topinambur

Ingredienti per 4 persone

2 cespi di insalata scarola; 4 patate rosse medie  
16 olive taggiasche denocciolate; 250 gr di topinambur;  
1 spicchio d'aglio; olio Evo q.b  
olio d'arachidi per friggere

### Preparazione

Lavate la scarola, lasciandola a foglie intere. Asciugatela e ripassatela in casseruola con l'aglio e un filo d'olio a fiamma vivace 5 minuti. Togliete dal fuoco e raffreddate. Immergete le patate a tocchetti in una casseruola con acqua fredda salata e portate a ebollizione. Lessate 10 minuti,

scolate e schiacciate con lo schiacciapatate. Pelate il topinambur. Tenetene uno da parte e riducete i restanti a tocchetti: lessateli in acqua bollente salata 5 minuti. Frullatelo, aggiungendo un filo d'acqua e regolandolo di olio e sale. Tritate a coltello le olive taggiasche e amalgamatele alla patata schiacciata. Aggiungete un filo d'olio Evo, sale, pepe e – quando avrete ottenuto un composto liscio e morbido – trasferite in un sac à poche. Foderate degli stampini da muffin con le foglie più grandi della scarola. Farciteli con la purea di patate e richiudeteli sul fondo. Infornate a 180° 10 minuti. Tagliate con la mandolina a lamelle sottili il topinambur avanzato. Friggete le chips in olio bollente 1 minuto. Scolatele su un foglio di carta assorbente e salatele. Servite caldo, ponendo sul fondo la crema di topinambur, adagiandovi lo sformatino e completando con qualche chips di topinambur.

**Per approfondimenti scrivete a:**  
**stefania@mangiaeredadio.it**  
**o visitate mangiaeredadio.it**

### IL RISTORANTE

#### Da Mimmo

#### la pizza alla scarola

Nella splendida Bergamo Alta, al ristorante pizzeria dell'Alleanza Slow Food «Da Mimmo», lo chef pizzaiolo Luigi Carannante propone la pizza con scarola dei Colli, con un impasto preparato secondo tradizione napoletana e nel rispetto dei tempi di maturazione e lievitazione. La famiglia Amaddeo, che accoglie da 60 anni i suoi clienti in un ambiente curato in cui cultura mediterranea e tradizione bergamasca vanno a braccetto, valorizza una cucina di continua ricerca e attenta ai prodotti e ai produttori del territorio.

**Info: [ristorantemimmo.com](http://ristorantemimmo.com)**