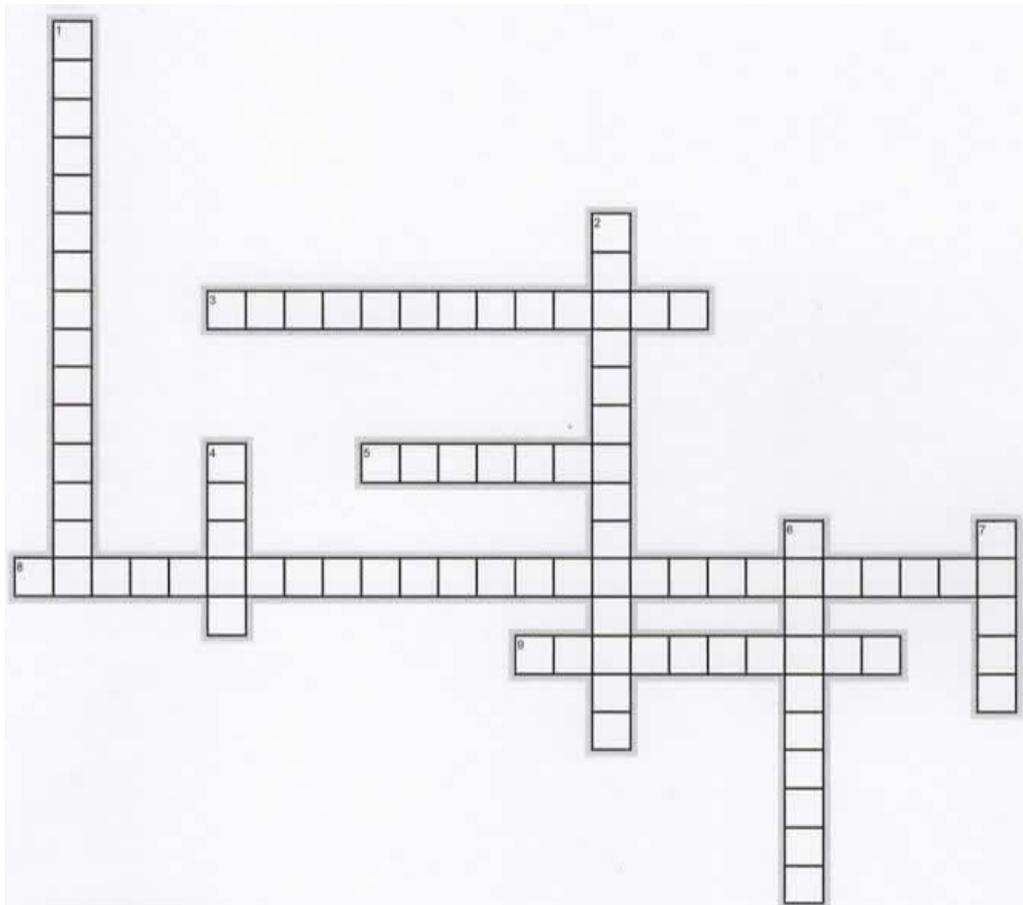


BERGAMO GOLOSA : IL GIOCO



VERTICALE	ORRIZONTALE
<p>3. La ricetta di Enrico Panattoni prevedeva una crema a base di panna, latte, tuorli e zucchero e in questo composto freddo veniva colato del cioccolato fondente fuso a bagnomaria. Si otteneva in questo modo un gelato preparato con un composto caldo che si "stracciava" al contatto con la crema gelata.</p> <p>5. Classica o taragna (con formaggio delle valli), rappresenta il più tradizionale e tipico piatto della cucina bergamasca (è derivato da questa parola il soprannome degli italiani del Nord...)</p> <p>8. Inizialmente chiamato Biscotto Bigio, viene prodotto dal 1934. E' un biscotto quotidiano, una classica variazione della pasta frolla. Luigi Milesi lo utilizzava come strumento di gioia per le famiglie ed i bambini che assistevano agli spettacoli "i burattini".</p> <p>9. Piatto a base di pasta fresca e ripieno di carne. Piatto utilizzato in un primo tempo per gli avanzi delle carni suine e bovine.</p>	<p>1. Questa torta a forma di ciambella che ha lo stesso nome di un grande musicista bergamasco. E preparata con farina, fecola, burro, zucchero, uova, ananas e albicocche candite con maraschino e vaniglia.</p> <p>2. Dolce nato nel 1910 da Alessio Amadeo: nell'aspetto è simile alla sua collega fatta di mais, ma all'interno nasconde un cuore tenero e dolce. E composta da strati di pan di spagna alternati ad una farcia a base di cioccolato, nocciole e liquori, ricoperto da pasta di gialla decorata con uccellini al cioccolato.</p> <p>4. Formaggio in forma cilindrica, gustato da solo ma fa anche da ingrediente di molte ricette bergamasche. Prende il nome dall'omonimo fiume che scende da Gerla verso la Valtellina.</p> <p>6. Acqua gasata nata a Bergamo conosciuta mondialmente</p> <p>7. Prosciutto crudo bergamasco che veniva prodotto in Alta Val Seriana almeno un secolo e mezzo fa.</p>