

# **Startup: Boom di nascite a Bergamo**

Bergamo è quarta nella classifica nel lungo elenco di nascite di aziende nella prima settimana del 2019.

Già nei primi giorni del nuovo anno, secondo un'elaborazione della Camera di Commercio di Milano, sono nate 76 attività nella bergamasca, in coabitazione con Cuneo.

Nei primi tre posti Roma, Milano e Torino, mentre complessivamente in Lombardia ogni giorno sono create 90 startup.

Commercio all'ingrosso e dettaglio, alberghi, ristorazione, costruzioni, manifatturiero, servizi sono tra i settori prevalsi delle attività appena formate.

---

## **A Scanzorosciate serata "Formaggi e vini" con Onaf e Consorzio Moscato di Scanzo**

Mercoledì 16 gennaio la delegazione Onaf di Bergamo e il Consorzio di tutela Moscato di Scanzo organizzano "Formaggi e vini: alla scoperta dell'abbinamento". La serata prenderà il via alle 20.30 alla sede del Consorzio in via Colleoni 38 a Scanzo. Walter Polese, maestro assaggiatore Onaf ed esperto di vini proporrà in abbinamento Agrì di Valtorta P.A.T. – Presidio Slow Food, Caciocavallo Podolico P.A.T., Strachitunt

D.O.P., Bianco della Trefaldina – La Corona, Rosso della Trefaldina – La Corona, Moscato Giallo – Biava

La quota per contributo spese è di 25 euro a persona. Iscrizioni entro il 12 gennaio 2019 direttamente sul sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

oppure con email a [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it) o sms al 3392334029, indicando nome, cognome e numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

---

## **Alla fiera di Bergamo protagonista l'antiquariato con IFA-BAF**

Alla Fiera di Bergamo prendono il via IFa Italian Fine Art (dal 12 al 20 gennaio) e BAF Bergamo Arte Fiera (dal 12 al 14 gennaio), i due prestigiosi appuntamenti firmati Promoberg dedicati nell'ordine all'eccellenza dell'alto antiquariato e dell'arte antica, e dell'arte moderna e contemporanea.

---

## **Winelivery: Vino e cocktail a**

# domicilio anche a Bergamo

Siete a casa con amici, vi viene voglia di bere un bicchiere di vino, una birra, oppure un analcolico ma non volete uscire, cosa fate? Ordinate la vostra bevanda preferita e in 30 minuti vi arriverà a domicilio. E' questa l'idea dietro il progetto molto ambizioso di Winelivery, l'azienda e-commerce milanese che in poco tempo grazie al crowdfunding ha fatto record con 1,7 milioni di raccolta ed è diventata la start-up retail con il maggior numero di soci in Italia: 450 investitori!

Bergamo è stata una delle prime città ad usufruire di questo servizio, dopo Milano, e seguono Torino, Bologna, Firenze, mentre è in progetto Roma ma anche l'estero. Obiettivo è raggiungere entro il 2021 un totale di 25 città servite.

“Il mercato del vino è in continua crescita e la porzione del delivery, ossia il vino consegnato a domicilio, mostra dati più che incoraggianti non soltanto in Italia, ma in tutta Europa”, nota Francesco Magro che con Andrea Antinori hanno fondato Winelivery.

La carta include oltre 1.500 referenze tra vino, birra artigianale, liquori, distillati, cocktail kit, aperitivo e superalcolici e l'ordinazione è facile grazie all'app che si scarica gratuitamente sul cellulare, mentre è possibile scegliere le bevande preferite dalle 10:00 di mattina con consegna last minute fino all'1:00 di notte e alle 2:00 durante i weekend.

Winelivery offre anche suggerimenti: prima della cena un aperitivo, per un aperitivo un buon cocktail, per il dopo cena un buon digestivo. Alla salute!

La Consegna è Gratuita, alla Giusta Temperatura

Bergamo, dove ti portiamo da bere?

Seleziona un indirizzo per esplorare la lista

ORDINA

✓ Sono maggiorenne e accetto i termini e le condizioni del servizio.



## Sarnico tra Liberty e relax

Il lungolago pieno di vita, i tanti locali e le case colorate rendono questa cittadina una meta deliziosa, soprattutto in estate. Il borgo è piccolo e ricco di storia. Si può passeggiare lungo il porticciolo con la vista sulle barche e i cigni e camminare tra le viuzze della contrada alla scoperta delle sue botteghe, dei negozi e degli edifici medioevali. Da vedere, le ville liberty, via Lantieri, l'antica Chiesa di San Paolo, la Pinacoteca Bellini ospitata in un ex convento. Per una giornata al sole, ci sono molti lidi gratuiti, il più attrezzato è Lido Nettuno con aree pic nic, campi da beach volley, calcetto, aree giochi per i più piccini. Per i bambini c'è un parcogiochi diviso per età. Dal porto si parte in motonave per visitare Monteisola. Di sera, con le luci, diventa ancora più suggestiva e romantica.



## NOTTE DA SOGNO

Al *Cocca Hotel Royal Thai Spa* (tel. 035 4261361) c'è tutto: vista lago, piscina riscaldata, una spa con scelta di trattamenti viso e corpo eseguiti secondo i rituali thailandesi e una cucina curata: si può scegliere la carta tradizionale o il menù thai, decidendo anche quanto piace piccante.



## CUCINA&DRINK

Per i cultori della pizza a *L'altro Pizzicotto* (tel. [035 912658](tel:035912658)) si paga un po' di più ma la loro scrocchiarella è buonissima e si può mangiare all'aperto con vista lago. Per un pranzo-cena raffinato c'è lo storico *Ristorante Al Tram* (tel. 035 910117), elegante e con un bel pergolato di piante. Per un pranzo-cena più informale, *Pasta&Co* affacciata su Piazza

Besenzoni (tel. 035.912469) la raccolta *Enoteca Tresanda* con tavolini anche sul vicolo (tel. 035 912006) e, poco fuori il centro, la *Trattoria Al Poggio* per la sua atmosfera familiare e i piatti locali: da provare i casoncelli dello chef di casa (tel. [035 910637](tel:035910637)). Per un caffè o un aperitivo, *Bar Centrale*, *Bar Swing* e il caratteristico *Caffè della Contrada*. In contrada, la *Salumeria della Contrada* cattura già dalla vetrina: si possono acquistare salumi e formaggi del territorio.



L'Altro  
Pizzicotto



Salumeria Contrada

## **PAUSA DOLCE**

La pasticceria cult qui è *Rebecca* (tel. [035 912658](tel:035912658)), i suoi pasticcini e biscotti sono buonissimi, la briosce da 5 stelle.

Il gelato migliore se lo contendono la *Mei* e la *Gatta* che hanno chioschi vicini sul lungolago. Per una merenda rinfrescante e meno calorica in contrada Giovanni Viviani e Franco Pedrotti a 'Dicottedicrude' propongono frutta fresca e spremute preparate al momento. Da provare quella al melograno.



Dicottedicrude

## **L'APPUNTAMENTO**

A fine luglio c'è il Sarnico Busker Festival, festival Internazionale dell'Arte di strada.

L'iniziativa, promossa dalla Pro Loco Sarnico, è una delle rassegne italiane più importanti di settore. Si svolge sul lago e nel centro storico medievale. Ospita oltre 200 artisti da tutto il mondo e altrettanti spettacoli richiamando oltre 50mila visitatori.



+ la fotografia di apertura è del portale Visitbergamo

---

## Con PromoIsola il prodotto è Doc e a km zero

L'Isola Bergamasca gioca la carta della tradizione e propone le sue eccellenze: Tanto più che la zona può schierare un vero e proprio campione, il Mais Nostrano dell'Isola, varietà autoctona che fino agli anni Cinquanta era la scelta più diffusa per preparare la polenta 'alla bergamasca', autentico simbolo della cucina nostrana. Attorno a questa riscoperta PromoIsola ha aggregato le altre produzioni dell'intero territorio bergamasco, dai vini alla carne, dai formaggi ai salumi, dalle confetture al miele. Il risultato è un paniere alimentato da 17 aziende e composto da 12 eccellenze gastronomiche. Ecco quali sono e la loro storia.

### **Mais spinato di Gandino**

Viene chiamato così per i suoi chicchi appuntiti. La sua coltivazione risale addirittura al 1.600 e nel 2007 è stato tutelato con il marchio De.Co. (Denominazione Comunale d'Origine). Ha un sapore dolce e gradevole ed è prodotto senza

l'uso di sostanze chimiche. Alla classica farina da polenta, si possono abbinare il frollino Melgotto, la Spinata, la Spinetta: una gustosissima galletta di mais, ideale per accompagnare salumi e antipasti, e la birra Scarlatta, preparata artigianalmente da Roberto Caleca.

### **Formaggio Dolce Branzi**

Pluripremiato, è annoverato tra i migliori formaggi da tavola della bergamasca. È un formaggio tipico di latte vaccino, viene prodotto ad Almenno San Salvatore, dal caseificio Casera Monaci. Ha un sapore dolce e delicato, tendente al piccante con l'invecchiamento ed è molto versatile in cucina: è perfetto per preparare polenta taragna, pizzoccheri e fonduta e in generale i piatti che necessitano di un formaggio filante e allo stesso tempo saporito.

### **Formagella Valle Imagna**

Le sue origini sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. È un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato, tipicamente caratteristico degli alpeggi di montagna. È prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla Valle Imagna, anche questo dal caseificio Casera Monaci. È soggetto a una stagionatura di circa 30/40 giorni ed è adatto da mangiare al taglio, anche con il condimento.

### **Formaggio Provolone Valpadana**

Oggi è diventato un prodotto D.O.P. Si ottiene dal pregiato latte delle mucche di razza Frisona, tipiche della Valpadana. La diversa stagionatura dà luogo alla variante dolce e a quella piccante. Può avere forme diverse: dall'antica pera al cilindro classico, dal melone allungato alla fiaschetta.

### **Formaggio Taleggio**

La sua origine è antichissima, probabilmente anteriore al X secolo. È un formaggio a pasta cruda prodotto da latte vaccino tutelato dal marchio D.O.P. con una stagionatura almeno di 35 giorni. All'inizio al palato sembra dolce, poi

sapido con note più amare o addirittura piccanti. È ottimo con le pere o le mele. Da provare, nel risotto con le nocciole tostate, sciolto sulla pizza, oppure con le foiate, gli gnocchi o in salsa con le carni.

### **Formaggio Salva Cremasco**

È un delizioso formaggio da tavola a pasta cruda, a Denominazione di Origine Protetta (DOP). È prodotto esclusivamente con latte intero di mucca, con una stagionatura minima di 75 giorni, in due pezzature di altezza tra i 9 e i 15 cm. È eccellente consumato fresco e ingrediente di molte pietanze.

### **Dolce M'Oro**

Soffice ed elegante, è composto da farina di mais, farina di nocciole e farina miscelata a cioccolato fondente, con al centro un morbido cuore di pasta di mandorla e crema gianduia. È stato creato nel 2014 dalla collaborazione di 11 rinomate pasticcerie bergamasche ed è dedicato al Moro di Venezia, in riferimento alle origini veneziane delle mura; la sua forma a mattoncino ricorda le pietre che formano le Mura di Città Alta, la carta dorata che lo avvolge richiama il giallo degli stemmi araldici della città. È ideale per colazione e merenda, anche accompagnato da creme.

### **Torta Quarenghi**

È un dolce semplice, la classica 'torta della nonna'. È stata creata in Valle Imagna nel 2017 per omaggiare uno dei suoi abitanti più illustri, Giacomo Quarenghi dalla chef Nella Gritti dell'Hotel Resort & Spa Miramonti di Rota Imagna. È prodotta con i migliori prodotti locali: mais bergamasco, cioccolato, fichi secchi, pere e un tocco di vodka. È buonissima gustata leggermente tiepida e con una crema pasticcera alla vaniglia.

### **Torta di Treviglio**

È un un delizioso dolce artigianale a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle dal sapore antico, ma di produzione

assai recente: l'è nata nel 1990 in occasione di un concorso promosso dall'Associazione Botteghe Città di Treviglio per trovare un prodotto da associare alla locale festa della Madonna delle Lacrime, manifestazione patronale che si tiene ogni anno l'ultimo giorno di febbraio. Oggi questa torta è conosciuta anche fuori provincia e viene prodotta e consumata in tutti i mesi dell'anno.

### **Pinot Nero Bergamasco**

È un Igt (Indicazione geografica tipica). Ha un colore rubino con qualche riflesso granato, profuma di frutti di bosco e ha note floreali e balsamiche, al palato è ricco e armonico. La sua coltivazione nella Bergamasca è stata introdotta nel 2007 dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni che ha recuperato e rimesso in sesto una terra abbandonata in località Tassodine di Villa D'Adda. Oggi il vino ha una produzione annuale di circa 1-1500 bottiglie e porta il nome di Francesco Arrigoni (fu il compianto giornalista ad avere questa intuizione). È ottimo con carne arrosto, brasati, stufati di carne con funghi e polenta e con i formaggi stagionati.

### **Valcalepio Rosso DOC**

È un vino di classificazione DOC prodotto dall'unione di vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon. Ha un colore rosso rubino e un intenso sentore di amarena. Si sposa molto bene con piatti di carne, arrostiti, polenta e formaggi. Va servito a una temperatura di circa 18 C°.

È prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e commercializzato sia in Italia sia all'estero. Si può acquistare dai produttori vitivinicoli locali, nelle migliori enoteche e nella grande distribuzione.

I produttori di PromoIsola

Filago

Agriturismo CASCINA BACCIA

Azienda Agricola ENRICA TOSI

Mapello

Azienda Agricola BOLOGNINI CRISTIAN

Azienda Agricola SCOTTI

Medolago

MOLINO PENNATI

Ponte San Pietro

BIRRIFICIO MASPY

Sotto il Monte Giovanni XXIII

Agriturismo CASA CLELIA

Azienda Agricola LA COLOMBERA

Azienda Agricola MICHELI MORRIS

Azienda Agricola SANT'EGIDIO

Azienda Agricola biologica L'ALVEARE

Villa D'Adda

Azienda agrituristicca CASCINA RIGURIDA

Azienda Agricola LA ROSSERA

Azienda Agricola TASSODINE

Azienda Agricola LA CÀ

HAMMER BEER

Vini PRESSIANI ANGELO

Per informazioni, Promoisola [promoisola@isolabergamasca.com](mailto:promoisola@isolabergamasca.com)

[www.isolabergamasca.org](http://www.isolabergamasca.org)



### MAIS SPINATO DI GANDINO

Viene chiamato così per i suoi chicchi appuntiti. La sua coltivazione risale al 1.800 e nel 2007 è stato tutelato con il marchio D.e.Co. (Denominazione Comunale d'Origine). Ha un sapore dolce e gradevole ed è prodotto senza l'uso di sostanze chimiche.



### FORMAGGIO DOLCE BRANZI

Pluripremiato, è annoverato tra i migliori formaggi da tavola della bergamasca. È un formaggio tipico di latte vaccino, viene prodotto ad Almenno San Salvatore, dal caseificio Casera Monaci.

**FORMAGELLA VALLE IMAGNA**  
Le sue origini sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. È un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato, prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla Valle Imagna, anche questo dal caseificio Casera Monaci.



**FORMAGGIO PROVOLONE VALPADANA**  
Si ottiene dal pregiato latte delle mucche di razza Frisona, tipiche della Valpadana. La diversa stagionatura dà luogo alla variante dolce e a quella piccante. È un prodotto D.O.P.



### FORMAGGIO TALEGGIO

La sua origine è probabilmente anteriore al X secolo. È un formaggio D.O.P. a pasta cruda prodotto da latte vaccino, con una stagionatura almeno di 35 giorni. All'inizio al palato sembra dolce, poi sapido con note più amare o addirittura piccanti.



### FORMAGGIO SALVA CREMASCO

È un delizioso formaggio da tavola a pasta cruda D.O.P. È prodotto esclusivamente con latte intero di mucca, con una stagionatura minima di 75 giorni, in due pezzature.

**DOLCE M'ORO**  
Soffice ed elegante, è composto da farina di mais, farina di nocciole e farina miscelata a cioccolato fondente, con un cuore di pasta di mandorla e crema gianduia. È stato creato nel 2014 dalla collaborazione di 11 rinomate pasticcerie bergamasche ed è dedicato al Moro di Venezia, in riferimento alle origini veneziane delle mura.



**TORTA QUARENGHI**  
È la classica "torta della nonna". È stata creata in Valle Imagna nel 2017 per omaggiare uno dei suoi abitanti più illustri, Giacomo Quarenghi dalla chef Nella Gritti. È prodotta con mais bergamasco, cioccolato, fichi secchi, pere e un tocco di vodka.



### TORTA DI TREVIGLIO

È un delizioso dolce artigianale a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle dal sapore antico: è nata nel 1990 per la festa della Madonna delle Lacrime, oggi viene prodotta tutto l'anno.



### PINOT NERO BERGAMASCO

È un Igt (Indicazione geografica tipica). Ha un colore rubino con qualche riflesso granato, profuma di frutti di bosco e ha note floreali e balsamiche. La sua coltivazione nella Bergamasca è stata introdotta nel 2007 dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni in località Tassodine di Villa D'Adda.

**VALCALEPIO ROSSO D.O.C.**  
È un vino di classificazione D.O.C. prodotto dall'unione di vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon. Ha un colore rosso rubino e un intenso sentore di amarena. È prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e apprezzato in tutto il mondo.



---

# **FederModaMilano: saldi invernali milanesi 2019 da 430 milioni di euro**

Da domani 5 gennaio al via a Milano, come nel resto della Lombardia, i saldi invernali: la stima delle vendite di FederModaMilano (Confcommercio Milano) è di 430 milioni di euro, con un acquisto medio a famiglia di 362 euro e, a persona, di quasi 170 euro. Lo sconto medio dei saldi invernali milanesi – stima FederModaMilano – sarà dal 30 al 40%.

Renato Borghi, presidente di FederModaMilano (Confcommercio Milano), commenta: “A Milano le stime sui saldi sono leggermente migliori rispetto al dato nazionale e dello scorso anno. Auspichiamo che questi saldi rispecchino le attese degli operatori del fashion retail e risvegliano i consumi. Nei negozi di prossimità si troveranno ‘vere’ occasioni, attenzione al consumatore, personalizzazione e affidabilità del servizio”.

“I saldi – prosegue Borghi – sono la risposta dei negozi di vicinato al world ‘wild’ web e rappresentano anche una sorta di rito collettivo che esalta l’attrattività di Milano e dei Comuni dell’area metropolitana. Serve, però, un cambio di marcia nei consumi che può arrivare solo da una ripresa economica più solida. Auspichiamo che il 2019 parta nel segno della fiducia anche con questi saldi. Noi, con le nostre vetrine, la nostra professionalità e il nostro modo di fare impresa, ce la mettiamo tutta ed auspichiamo che da Milano possano giungere segnali positivi”.

Con l'avvio dei saldi invernali 2019 ritorna la tradizionale iniziativa dei "Saldi chiari" promossa da FederModaMilano (Confcommercio Milano) in sintonia con le associazioni dei consumatori.

Carte di credito. Durante i saldi l'operatore commerciale non può rifiutare il pagamento con carta di credito.

Cambi merce. Il dettagliante si impegna a sostituire, se possibile, o a rimborsare i capi acquistati che presentano gravi vizi occulti così come previsto dal Codice Civile ed in particolare dalle norme di recepimento della Direttiva 1999/44/CE.

Nel caso di non corrispondenza della taglia, il capo verrà sostituito con prodotti disponibili all'atto della richiesta di sostituzione. Qualora non fosse possibile la sostituzione per mancanza di capi o per mancato gradimento da parte del cliente, l'operatore rilascerà un buono acquisto di pari importo del prezzo pagato relativo ai capi da sostituire. Buono che il cliente dovrà spendere entro i successivi 120 giorni dall'emissione dello scontrino fiscale (che dev'essere presentato).

Prova prodotti. Il cliente ha diritto di provare i capi per verificarne la corrispondenza della taglia e il gradimento del prodotto. Sono esclusi dalla facoltà della prova i prodotti che rientrano nella categoria della biancheria intima e quei prodotti che, per consuetudine, non vengono normalmente provati.

Uniformità dei prezzi. Le catene di negozi che effettuano saldi si impegnano a porre in vendita gli stessi prodotti agli stessi prezzi. In caso di variazione del prezzo, la variazione viene praticata contemporaneamente in tutti i punti vendita della catena.

Riparazioni. Se il costo per l'adattamento o la riparazione dei capi acquistati è a carico del cliente, l'operatore

commerciale deve darne preventiva informazione al cliente stesso e deve inoltre esporre, in modo ben visibile, un cartello informativo sul quale si dichiara espressamente che le riparazioni sono a carico del cliente.

Contenzioso. Eventuali contenziosi fra consumatori e imprese che aderiscono a “Saldi Chiari” saranno esaminati e giudicati dallo sportello di conciliazione istituito dalla Camera di Commercio.

---

## **Dolci & Delizie: Da panificio a laboratorio per la produzione di dolci**

Da panificio a laboratorio artigianale per la produzione di dolci e leccornie, il passo è stato breve per i fratelli Gotti. Da un'attività storica fondata da nonno Orazio negli anni Cinquanta, la famiglia ha creato una vera e propria chicca del panorama gastronomico conosciuta anche al di fuori dei confini nazionali.

Dolci & Delizie condensa esperienza e capacità, elementi che non mancano certamente alla famiglia Gotti.

Panettoni, veneziane, colombe, panfrutti e biscotteria di alta qualità rappresentano il nuovo core business di Flavio (fornaio e pasticciere) e Piera Gotti (responsabile commerciale). Fratello e sorella si integrano molto bene: il fratello cura con dedizione la produzione, mentre la sorella ha grandi capacità relazionali e sa indicare le tendenze del

momento. Da quest'anno è entrata in azienda anche la figlia di Piera, Eleonora Gritti, che si occupa delle vendite on line e dell'estero. Dolci & Delizie è anche socio di Cober, il consorzio nato in collaborazione con Aspan per promuovere le eccellenze del territorio oltreconfine.

Ogni giorno il laboratorio di Scanzorosciate inventa qualcosa di nuovo, sperimenta e cerca di creare nuovi abbinamenti e nuovi gusti per i suoi affezionati clienti, che sono decisamente in crescita.

I riconoscimenti non tardano ad arrivare, con il secondo posto conquistato al "Panettone Day" e una produzione che anche quest'anno è in continua crescita.

Migliaia di pezzi sfornati lo scorso anno, quest'anno si punta ad incrementare la produzione grazie a nuove varianti e alle numerose richieste che iniziano ad arrivare anche dall'estero, con le prime spedizioni che hanno raggiunto Francia, Germania, Finlandia e Russia, senza contare la soddisfazione per lo sbarco a Los Angeles grazie ad un distributore locale. Il tutto senza mai dimenticare l'unico comune denominatore: la qualità degli ingredienti che vengono impiegati nella produzione.

La partecipazione a fiere e manifestazioni sta contribuendo a far crescere la nuova realtà orobica che per il Natale 2018 propone due golose novità: la Veneziana con mela e cannella e il "Lionardo", un panettone tradizionale Milano che è stato pensato e creato in omaggio al genio di Leonardo, con uvetta al Moscato di Scanzo, canditi e agrumi di Sicilia. Un'attenzione particolare al packaging e la dicitura "I dettagli fanno la perfezione, la perfezione non è un dettaglio" rendono il prodotto unico e inimitabile.

Dolci & Delizie ha realizzato anche una parte dedicata all'esposizione dei prodotti aziendali e della regalistica, un vero atelier del gusto che può essere visitato accanto al laboratorio artigianale.

Via Brenta n. 11, frazione di Negrone. Per informazioni  
035.664045

---

## **Addio ai cotton fioc in plastica**

Stop ai cotton fioc. Dal 1 gennaio i bastoncini dovranno essere tutti compostabili e biodegradabili.

---

## **Tenuta Casa Virginia**

Chiusa l'avventura al Rustico Villa Patrizia, Antonio Lecchi con la sorella Patrizia e la moglie Floriana, hanno aperto la nuova location Tenuta Casa Virginia.

Dopo esattamente trentanni, oggi si festeggia l'apertura di una nuova realtà, che prende il nome dalla mamma di Antonio e Patrizia, immersa nel verde di terreni vocati alla coltivazione della vite sulle colline di Villa d'Almè.

Nel 2002 Antonio acquistò quella che era una cascina diroccata e nel corso del tempo è riuscito a trasformarla in un luogo gradevole e accogliente, baciato dal sole da mattina a sera. Due ampie sale accolgono gli ospiti e i banchetti, mentre a piano terra trova posto la cantina.

Da mercoledì a domenica Casa Virginia è aperta sia a pranzo che a cena, con una formula che prevede tre piatti scelti liberamente dalla carta a 40 euro. La cucina, tradizionale e

innovativa al tempo stesso, utilizza molti prodotti coltivati nei terreni di proprietà, salumi e formaggi stagionati in loco e il vino prodotto nell'azienda.

Nel menù d'autunno trovano spazio in menù la bresaola prodotta dalla tenuta, il tenero capocollo con patata affumicata ed erbetta, gli gnocchi di zucca e gli involtini di verza (i famosi nusecc o capù) ripieni di ceci con tre mais e la guancia di manzo cotta nel Violino (uno dei pregiati vini di casa Virginia) con cioccolato e purea di patata. La proposta per Natale prevede un menù a 65 euro, mentre per capodanno è prevista una formula a 90 euro compresi i vini in abbinamento. Con l'anno nuovo verrà proposto il carrello con sette bolliti serviti in pirofila abbinata alle diverse salse. Servizio anche da asporto.

Il poliedrico Antonio Lecchi – imprenditore e cuoco-contadino, come ama definirsi -. È anche enologo autodidatta. Nel 2018 Tenuta Virginia ha raddoppiato gli ettari di vigneto e la produzione di vino è passata a 20mila bottiglie di ottima qualità grazie ai vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni, Cabernet Franc e Shiraz. Tenuta Virginia fa parte dell'associazione dei viticoltori indipendenti Sette Terre insieme alle aziende Caminella, Eligio Magri, Sant'Egidio, Valba.

Tenuta Casa Virginia si trova a Villa d'Almè, in via Cascina Violo n.1.

Per maggiori informazioni basta telefonare al numero 035.571223 o visitare il sito [www.tenutacasavirginia.it](http://www.tenutacasavirginia.it)