

“Cavaliere dello Champagne”, i francesi premiano il sommelier Oscar Mazzoleni



Oscar Mazzoleni

Nei giorni scorsi, a Firenze, nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, si è tenuta la solenne cerimonia del Grand Chapitre de Florence dell'Ordre des Coteaux de Champagne, nel corso della quale Oscar Mazzoleni, titolare dell'enobistro Al Carroponte di via De Amicis, a Bergamo, e maître sommelier, è stato investito Chevalier de Champagne. L'Ordre des Coteaux, che dal 1656 si pone come obiettivo la promozione delle peculiarità degli champagne, attribuisce il cavalierato esclusivamente a figure eminenti del settore, selezionandole in Francia e nei chapitres europei, tra cui Firenze. Oggi nel mondo intero l'ordine conta quattromila membri, di cui un ristretto numero in Italia. Tra questi, stelle di prima grandezza del panorama enologico italiano, tra i quali Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri a Firenze, uno degli otto ristoranti italiani che possono fregiarsi delle tre stelle Michelin), Matteo Zappile (Chef Sommelier e dai primi di Ottobre anche Restaurant Manager del ristorante 2 stelle Michelin Il Pagliaccio di Roma, premiato Sommelier dell'Anno

per I Ristoranti d'Italia 2017 de Le Guide L'Espresso) e Federico Graziani (miglior sommelier d'Italia 2008, oggi titolare di Profumo di Vulcano e partner di Feudi di San Gregorio e della maison Boizel).

Il cavalierato è stato conferito a Mazzoleni dal Commandeur Antoine Roland-Billecart, che ha tenuto a ricordare ai presenti alla cerimonia le importanti esperienze del maître sommelier bergamasco: "Ha lavorato con alcuni tra i più importanti chef d'Italia, come Enrico Bartolini, con grande passione ha aperto nel 2014 il suo locale; ha una grande conoscenza dello champagne sul campo". Il Commandeur ha infine sottolineato come la carta dei vini di Al Carroponte di Bergamo sia una delle più ricche e interessanti sul mercato, a testimonianza del grande lavoro di ricerca di Mazzoleni e dell'entusiasmo che ancora oggi, dopo vent'anni di carriera, non manca mai.

Torna il Convivium, ristoratori a pranzo Al Cambio di Torino con lo chef Matteo Baronetto

Il 15 marzo la trasferta organizzata dall'Accademia del Gusto alle tavole degli stellati, con partenza da Osio Sotto

Mais “Nostrano Isola Bergamasca”, anche l’Ascom in campo per il rilancio



È
gia
llo
e
luc
ent
e
com
e
l’o
ro,
ma
val
e

molto di più: perché nutre, contiene sostanze salutari, ha un buon sapore e custodisce gelosamente in ciascuno dei suoi semi la storia e la tradizione di un pezzo della terra bergamasca. Il mais “Nostrano Isola Bergamasca” è infatti una varietà tipica dell’Isola, nato più di cento anni fa grazie all’introduzione di questa coltivazione da parte dei nobili Guido Finardi e Alessandro Roncalli, nell’area compresa fra i villaggi di Chignolo, Madone, Bottanuco, Suisio e Medolago. Nel 1916 entrambe le aziende vennero premiate per la qualità del “Nostrano dell’Isola”, che divenne poi oggetto di studio da parte della Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo, e subito comincia ad essere esportato.

Grazie alla lungimiranza di chi negli anni ha protetto e conservato la purezza del seme, si è potuto stendere un progetto di rilancio del prodotto come tipico dell’Isola Bergamasca, garantendo una filiera agro-biologica a km 0 con

un mais originato, selezionato, coltivato, macinato e trasformato in farina di qualità in loco, e infine commercializzato attraverso la creazione di un marchio di qualità DOP.



L'idea è partita da PromoIsola sulla spinta di Expo, che ha acceso i riflettori sul tema dell'alimentazione: ne è nato un protocollo d'intesa con Engim Lombardia, Scuola di formazione professionale con sede a Valbrembo e attività laboratoriale a Brembate Sopra. Gli studenti del corso di

Operatore agricolo, sotto la supervisione di un esperto ricercatore, si sono impegnati a coltivare il mais conservandone la purezza e migliorandone geneticamente la varietà, mentre con il sostegno di Ascom e della Camera di Commercio sono state coinvolte le aziende agricole operanti nell'Isola per la semina, la coltivazione e la raccolta della varietà, che attualmente viene trasformata in farina nel mulino Pennati di Medolago.

Infine la creazione del marchio ha visto il coinvolgimento di un'altra scuola professionale e cioè la Scuola d'Arte Applicata Andrea Fantoni, attraverso un concorso tra gli studenti del 3° anno del Liceo Artistico che ha portato alla scelta del marchio e le classi 5° del Centro Formazione Professionale per la creazione di manifesti e spot. Ora è in via di costituzione l'Associazione per la tutela e la valorizzazione delle varietà di mais dell'Isola Bergamasca.

PromoIsola sta lavorando anche con gli operatori del commercio alimentare e della ristorazione per la definizione di accordi mirati alla definizione di "alimenti" realizzati con questa farina, al fine di individuare "piatti tipici con farina Nostrano Isola Bergamasca" e "dolci con farina di Nostrano

Isola Bergamasca". Oltre alla classica polenta fatta con farina integrale e farina bramata, infatti, dal mais Nostrano Isola bergamasca si ottiene anche la farina fioretto che viene utilizzata per biscotti, birra, barrette nutrizionali, fiocchi di cereali, dolci, gelati e altro ancora.



Il Mais Nostrano
Isola Bergamasca

“Siamo felici di ospitare e di aver collaborato, tramite il nostro ufficio Marketing territoriale, alla presentazione di questa eccellenza bergamasca – dichiara il presidente della Provincia Matteo Rossi -. Il mais Nostrano dell’Isola è un prodotto significativo non soltanto per la sua particolare storia, ma anche perché rappresenta alla perfezione Bergamo nel principale cibo che viene creato con il mais, la nostra amata polenta. Da Expo in poi abbiamo lavorato moltissimo sul tema dell’agricoltura sostenibile come via per lo sviluppo territoriale; fondamentale è la capacità di mettere in rete tutti i soggetti, dai giovani studenti agli agricoltori, dai commercianti fino ai ristoratori, il che ha consentito a PromoIsola di dare vita a un progetto vincente”.

Fare la birra in casa, a Osio Sotto il corso con tanto di produzione

All'Accademia del Gusto l'11 marzo un maestro birraio mostrerà in diretta tutte le fasi del processo. Al via anche il corso professionalizzante di caffetteria e quello di cucina naturale con Sauro Ricci

Perché Bergamo è la culla della pasta ripiena



Celestino Colleoni

Qualche peccatuccio di cui fare ammenda il vescovo-conte Attone, reggente di Bergamo dal 1058 al 1075, doveva con certezza averlo sulla coscienza. Fu così che nel settembre del 1072, preavvertendo forse l'incombente epilogo delle sue vicende terrene, il prelado decretò che i canonici delle due

cattedrali di cui la città era dotata – quella di San Vincenzo, all'epoca la più cospicua, e la prepositurale di Sant'Alessandro – ad ogni anniversario della sua scomparsa fossero tenuti a recitare l'ufficio dei morti. Oltre che con la celebrazione del mattutino, del vespro e della *missa pro defunctis*, i religiosi dovevano onorare la ricorrenza imbandendo un lauto banchetto cui avrebbe preso parte anche un centinaio di poveri. Non facendo cieco affidamento sulle benemerenze morali acquisite e sulla postuma gratitudine del clero locale, Attone si premurò di assicurare alle proprie volontà un quanto più diligente adempimento disponendo nel testamento che le rendite dei possedimenti avuti ubicati in Romano, Martinengo e Brembate Superiore fossero da destinarsi ai sacerdoti in forza alle due pievi. Confidando ancor meno nel disinteresse dei pari grado verso la sfera dei benefici temporali, il metropolita elevò divieto ai suoi successori al seggio vescovile di Bergamo, nonché all'arcidiacono di San Vincenzo ed al prevosto di Sant'Alessandro, di allungare le mani sulle prebende contemplate nel lascito. A punizione di chi avesse trasgredito le sue disposizioni, il morituro evocava l'eterna dannazione in compagnia di Giuda traditore, combinata alle iatture enumerate nel salmo 108. Incombendo queste ultime per lo più sulla discendenza, v'è per giunta da presumere che il disponente nutrisse più di un dubbio a riguardo dell'inappuntabile osservanza del voto di castità da parte dei destinatari delle sue ammonizioni.

Dalla fin eccessiva foga dell'anatema del prelado, di cui tutto si può affermare tranne che non conoscesse i suoi polli, traspare un moto di impotente rassegnazione. E poco sorprende leggere nella *Historia quadripartita di Bergamo*, pubblicata all'inizio del seicento da Celestino Colleoni, che più di un vescovo, nei decenni successivi alla morte di Attone, trovò il modo di arraffare i benefici devoluti in lascito ai canonici di San Vincenzo e di Sant'Alessandro. Le volte in cui non si ritrovavano con un pugno di mosche in mano, questi ultimi si vedevano assegnare, ad indennizzo dell'indebita sottrazione,

una dozzina di castrati – ovini le cui carni godettero di grande popolarità lungo l'intero corso dell'età di mezzo – o una fornitura di generi di prima necessità tra i quali, come attestato da un documento del 1187, *farina e oua per far rafioli*. Se di trascurabile importanza nella ricostruzione delle vicende di Bergamo, gli episodi riferiti da fra' Celestino rivestono un interesse straordinario per la storia della gastronomia. Quella risalente alla fine del XII secolo è infatti una delle più antiche testimonianze medievali che attestano la preparazione di paste ripiene in Europa. Dalle carte del cronista non è purtroppo dato di apprendere con quale denominazione fossero originariamente designati gli antichi tortelli, e se l'appellativo evidenziasse alcun legame lessicologico con il termine *casoncello* – il cui utilizzo è ampiamente documentato due secoli più tardi. Non pare comunque del tutto casuale che le prime evidenze (a.d. 1170) d'esistenza del *calisone* – probabile progenitore del raviolo bergamasco (vedasi [Affari di Gola del luglio 2016](#)) – risalgano giusto agli anni nei quali le dispense dei complessi prepositurali di San Vincenzo e di Sant'Alessandro venivano rifornite di farina ed uova per preparare la sfoglia.

Grazie alla compunzione del vescovo Attone ed alla cupidigia dei suoi successori, si rendono dunque disponibili elementi in forza dei quali la data di nascita del *casoncello* potrebbe essere riaggiornata dall'anno 1386, contemplato nelle cronache di Castello Castelli, al 1187 indicato da fra' Celestino. Quel che è ancor più certo, vagliando le note del meticoloso cappuccino, è che la città di Bergamo sia irrefutabilmente da ascrivere fra le storiche culle della pasta ripiena.

«Carote, datterini, zafferano: così il gelato diventa un alleato della salute»

Candida Pelizzoli, della gelateria Oasi di Badalasco, è una maestra, riconosciuta dal Gambero Rosso, del gelato funzionale. Ecco come nascono i suoi gusti

Marron glacé, uno su due in Europa è made in Bergamo

La Italcanditi Vitalfood di Pedrengo produce la metà delle preziose castagne glassate consumate nel Vecchio Continente. «Leader del mercato grazie a prezzi e qualità»

Settimana della Birra Artigianale, aperte le adesioni all'evento nazionale

Birrifici, locali e shop possono partecipare gratuitamente alla manifestazione per la promozione delle produzioni di qualità, in programma dal 6 al 12 marzo

Le signore dei casoncelli

Sono il piatto forte della Trattoria del Moro di Ponteranica, il regno di Iosette, Giuliana e Bianca. «Ricetta immutata da quasi quarant'anni». Piacevano anche a Vittorio Cerea

Vini e bevande, per Quattroerre 35 anni da protagonista

Le tappe e le immagini più significative dell'azienda di Torre de' Roveri, fondata nel 1982 dai fratelli Rota