

Otus, il birrificio raddoppia e lancia nuove etichette

Cresce il potenziale del produttore di Seriate, che quest'anno aggiunge una lager chiara, una birra bianca e una Saison al proprio carnet

Kanton, a Capriate il cinese che non t'aspetti

Il ristorante vale una tappa. È una scoperta per il palato, un mondo di nuovi sapori legati alla vera cucina del grande Paese orientale

Ad Albino anche la pizza sposa il "chilometro zero"

Tre giovani fratelli guidano la Nuova Brasserie con il chiaro obiettivo di dare spazio ai prodotti locali, soprattutto di piccole aziende. Nell'impasto c'è anche il mais Spinato di Gandino e tra i piatti si può trovare la tagliata di pecora

Fudbox, ecco il regno degli hamburger

Appresi i segreti in America, Andrea Cologni e Ylenia Agate hanno realizzato la loro idea di "Strit fud" aprendo il chiosco in piazzale Oberdan. A far la differenza, materia prima d'eccezione e creatività (come il burger senza carne)

Formaggi, il prezzo (alto) è quello giusto

Roberto Rubino (Anfosc), grande e ascoltato conoscitore del patrimonio caseario italiano, è nemico giurato dell'omologazione. «Oggi i prezzi sono tutti livellati verso il basso e questo è un grande problema per il settore e per le produzioni d'eccellenza». «L'alternativa? Dare a ogni prodotto il giusto valore di mercato, come per il vino. Ecco perché ho pensato alle sei classi di qualità per i sistemi al pascolo e alla stalla»

Baioni 45, elogio della trattoria

Dino Sartirani ha un'idea ben chiara dell'atmosfera e della cucina del suo locale: piatti semplici, dialogo con i clienti

e prezzi adeguati. «La nostra vocazione è il pesce, ma non mancano i classici della tradizione»

Il bocconiano dice addio all'Alta finanza, «meglio “La Polenteria”»

Laurea alla Bocconi, anni in un grande gruppo bancario londinese, Gabriele Vitali, di Pizzino, ha mollato tutto e ha aperto il suo locale a Soho. Ed è stato subito un successo. Le farine? Arrivano dal molino Nicoli

“Sette Terre” cresce e diventa wine partner dei Maestri del Paesaggio



Da sinistra in piedi: Fabio Leoncini (Tellurit), Eligio Magri (Eligio Magri),

Cristina Papetti (Sassi della Luna), Simonetta Ferrario (Caminella), Laura Micheli (Valba) e Carlo Ravasio (Sant' Egidio). Da sinistra accovacciati: Daniel Pennacchio (Cascina Lorenzo) e Antonio Lecchi (Casa Virginia)

“Sette Terre” sale a otto, s'appresta a far da portabandiera dei vini bergamaschi in un grande evento internazionale in programma a Bergamo, e, soprattutto, conferma i suoi principi costituenti, in primis il profondo legame con la terra. O meglio, con le terre, la Maiolica, la Marna di Bruntino, la Volpinite, il Sass de Luna, l'Arenaria, il Flysch e le Torbiditi, quell'insieme di sedimenti che caratterizzano l'arco collinare bergamasco e che sono in grado di regalare nettari dalla forte personalità a chi sa coglierne le peculiarità. È da queste “miniere” che nascono i vini degli otto Viticoltori Indipendenti di Bergamo. L'Associazione non ha neanche due anni di vita, eppure cresce e consolida il proprio cammino esaltando il terroir e la massima espressività del vino. «Il tutto – annota il presidente Carlo Ravasio – all'insegna della sostenibilità ambientale e con l'obiettivo di rendere i consumatori bergamaschi nuovamente orgogliosi dei propri prodotti. Abbiamo del resto i mezzi e un ambiente armonioso, dobbiamo solo decidere se fare o meno qualcosa di diverso». «Non siamo in antitesi con nessuno, sia ben chiaro – puntualizza Ravasio -. L'importante è che tutti i produttori portino avanti il territorio, che si faccia distretto, crescita e valore. La terra, aggiunge il presidente – è un passato che insegna. A noi il compito di osservare e trovare la giusta armonia per produrre qualità».

Una linea chiara, sintetizzata al meglio dal motto “La terra, l'ambiente, la qualità, l'anima di Bergamo nel bicchiere”, un

insieme di valori che l'Associazione ha "sposato" nel luglio del 2014, al momento della nascita, e che si sta rivelando premiante visto che il numero dei soci è in crescita. Due i nuovi ingressi: Sassi della Luna, azienda agricola di Cenate Sopra guidata da Cristina e Claudio Papetti, e Tellurit di Pontida, nelle mani di Fabio Leoncini, amministratore delegato del Gruppo Innowatio, con sede al Kilometro Rosso e attivo nel settore energetico, che tre anni fa ha rilevato i vigneti dal farmacista Losa. È vero, nel frattempo dalla compagine è uscita l'azienda più grande, "Le Corne" di Grumello del Monte, tra i fondatori del sodalizio, ma trattasi, precisa Ravasio, «non di un disconoscimento dei nostri valori ma di una scelta legata a una fase progettuale dell'azienda».



Sette Terre

Ad oggi, pertanto, le aziende che compongono l'associazione sono Caminella di Cenate Sotto, Cascina Lorenzo di Costa Volpino, Eligio Magri di Torre de' Roveri, Sant'Egidio di Sotto il Monte, Valba e Sassi della Luna di Cenate Sopra, Casa Virginia di Villa d'Almé e Tellurit di Pontida, per un totale di 43 ettari vitati, 200mila bottiglie prodotte e 39 etichette. Altre richieste d'ingresso da parte di produttori bergamaschi sono al vaglio dell'Associazione. «Tuttavia – evidenzia il vicepresidente Antonio Lecchi – avanziamo con cautela perché vogliamo che all'adesione corrisponda anche una fedele condivisione dei nostri principi sia morali che qualitativi, vogliamo che il serio viticoltore dopo le fatiche e l'impegno per la sua migliore produzione, sia premiato dalla scelta del consumatore e che lo stesso diventi orgoglioso di bere e promuovere la qualità della viticoltura della terra bergamasca. Il tempo è passato, le guerre, la mezzadria, la riforma agraria del 1947 hanno

portato a fare ai tempi delle scelte soprattutto di autarchia, oggi possiamo permetterci di parlare di ricerca, di valore e soprattutto d'impegno per la migliore qualità».

L'Associazione Sette Terre vuole essere sempre vicina alla cultura, al cibo ed al rispetto dell'ambiente, per questo motivo ha deciso di essere wine partner al grande evento internazionale "I Maestri del Paesaggio" in programma dal 7 al 25 settembre prossimi in Città alta. «È un momento di eccellenza legato alle tematiche del paesaggio – commenta Ravasio – che coinvolge un'intera città. Ci sentiremo orgogliosi portabandiera della qualità del vino bergamasco: speriamo che tanti ristoratori ed enotecari facciano un sforzo, provino a credere al nostro territorio e sentano anche loro il profumo della nostra terra».


Tellurit, la sfida in cantina di "mister Innowatio"



Fabio Leoncini

Ha 50 anni, origini argentine e si dichiara innamorato della nostra terra. A Bergamo è approdato nel 1998, direttamente dal Sudamerica, con un ruolo alla TenarisDalmine. Da allora ne ha percorsa di strada Fabio Leoncini. Dagli uffici al Kilometro Rosso, oggi amministra ed è azionista di riferimento di Innowatio, un gruppo energetico paneuropeo di nuova generazione che vanta un fatturato di 1,5 miliardi di euro e più di 230 dipendenti dopo la recente acquisizione della tedesca Clens. È un economista, Leoncini, che a Bergamo ha scoperto anche il potenziale enogastronomico del territorio. E così, da cultore del mondo del vino, ha deciso di fare il grande salto: è diventato anche produttore. La svolta tre anni fa, quando gli è capitata l'occasione di rilevare, a Pontida, in Valmora, i vigneti del farmacista Losa. Quattro ettari e mezzo in tutto dove dimorano Merlot, Chardonnay e Riesling della Bergamasca, reimpiantati all'80%.

La cantina l'ha chiamata "Tellurit" (come il minerale) e oggi – con la collaborazione dell'enologo Angelo Divittini – produce circa 6mila bottiglie: 4.500 di Bergamasca Igt Merlot e 1.500 di Bergamasca Igt Riesling. Quest'ultimo, tra l'altro, ha ricevuto l'attestato di eccellenza all'ultima edizione di Gourmarte. «La sfida è solo alle fasi iniziali – spiega Leoncini -. C'è tanto lavoro ancora da fare, considerato che la produzione potenziale del vigneto è di 20mila bottiglie



l'anno». Nei programmi c'è la ristrutturazione della cascina annessa al vigneto per poter vinificare in proprio (oggi Tellurit si appoggia alla vicina Cantina sociale) e il consolidamento del canale commerciale affidato a un uomo d'esperienza come Emilio Baldoni.

“Passione per natura” c'è scritto sulle etichette. E non è un caso. «Da sempre – ammette Leoncini – ho avuto un marcato interesse per il mondo del vino, per la sua storia. Nel tempo, l'interesse è cresciuto ed è infine sfociato nella decisione di scendere in campo. Mi affascina la nuova sfida, in questo caso con la natura, che ha i suoi ritmi e ti costringe ad affrontare un nuovo modo di misurarti con il tempo».

Passione, in Leoncini, fa rima anche con visione. “Mister Innowatio” è convinto che nella Bergamasca andrebbero create le condizioni per una valorizzazione decisa dei prodotti della terra. «Viviamo in una realtà che può offrire molte opportunità – afferma – con ricadute positive anche sul turismo enogastronomico. È essenziale, però, che si punti alla qualità senza compromessi». Convinzioni che hanno reso naturale l'adesione di Tellurit a Sette Terre. «La condivisione dei valori promossi dall'Associazione dei Viticoltori Indipendenti di Bergamo è totale – afferma Leoncini -. Credo nella scelta di esaltare il terroir. Perché solo così si può raggiungere l'eccellenza e fare la differenza».

www.tellurit.com – f.leoncini@yahoo.com

Dal castello ai grattacieli, la scalata di Christian ai fornelli

Cresciuto a Palazzo Fogaccia, a Clusone, ha aperto decine di locali negli Stati Uniti e lavorato con chef famosi. Dopo 13 anni a New York ora vive a Chicago. Il ristorante che guida, Rpm Italian, è nei top 50 di Tripadvisor su oltre 7mila insegne della città