

# Ponteranica, sei ore di rock e buona cucina

In piazza Mercato band e musicisti emergenti dalle 18 alle 24. La parte gastronomica curata dall'Associazione ristoratori

---

## 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](http://www.tellurit.com) – [f.leoncini@yahoo.com](mailto: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

---

# **Formaggi, a Cogne l'affinatore “stellato” è bergamasco**

Il carrello di Roberto Novali, 48 anni, di Leffe, in forze al Petit Restaurant, è giudicato tra i migliori d'Italia. «La selezione è interamente nazionale e non mancano le chicche orobiche»

---

## **“Premio Qualità Italia”, torna il concorso enologico**

Organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo di Città Sant'Angelo, in Abruzzo, è aperto alle cantine di tutte le regioni d'Italia

---

## **“Un lago diVino”, a Sarnico fine settimana con le cantine del territorio**

Ben 35 le aziende in piazza sabato 7 e domenica 8 maggio. Valcalepio e Franciacorta in testa, ma ci sono anche numerosi “ospiti” e un'area dedicata all'olio di oliva. In programma degustazioni guidate, laboratori Slow Food e un concorso di

## **IseodiPinta, in piazza 30 birrifici artigianali**

Sabato 7 e domenica 8 maggio torna "IseodiPinta", il festival dedicato alle produzioni di qualità di tutta Europa

---

## **Il Seminario Veronelli elegge il nuovo consiglio direttivo. Maculan presidente**



Angela Maculan

“Il vino non è certo più necessario alla vita che la musica e la poesia. Ma che sarebbe la vita senza la musica, senza la poesia, senza il vino?”. Così scriveva Luigi Veronelli, critico, giornalista e intellettuale che per mezzo secolo ha accompagnato la crescita qualitativa dei vini, dei giacimenti gastronomici e della cucina d'Italia. Un'opera infaticabile a

favore della cultura materiale che ancora oggi ispira il Seminario Permanente Luigi Veronelli, associazione senza fini di lucro di cui è stato a lungo Presidente Onorario. A costituire l'Associazione, il 7 aprile 1986, con Veronelli furono alcuni tra i più importanti vignaioli italiani: Piero Antinori, Giacomo Bologna, Marco Felluga, Ambrogio Folonari, Angelo Gaja, Vittorio Vallarino Gancia, Giannola Nonino, Mario Schiopetto e Maurizio Zanella. Il 7 aprile 2016, a trent'anni esatti di distanza, il Seminario Veronelli ha rinnovato i propri vertici con la volontà d'inaugurare un nuovo corso nella diffusione della cultura del vino e degli alimenti.

A presiedere l'Associazione è stata eletta Angela Maculan, figlia di Fausto – promotore attivo del rinascimento del vino italiano – e rappresentante di un'azienda che ha saputo imporsi scrivendo un nuovo capitolo della secolare storia dei vini di Breganze (Vicenza). Definita affettuosamente dal padre “miglior prodotto” dell'annata 1977, Angela racconta d'essere “nata in cantina”, d'aver approfondito la sua passione per la vitivinicoltura attraverso la laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie all'Università di Padova e d'aver appreso sul campo ad occuparsi dell'export dell'azienda familiare: grazie a numerosi viaggi all'estero, infatti, da vent'anni comunica al mondo l'eccellenza della cultura gastronomia italiana. Esperienze entusiasmanti e impegnative che l'hanno resa una professionista concreta, determinata, desiderosa di veder crescere la propria azienda e l'intero comparto vitivinicolo. A lei, dunque, il compito di guidare il nuovo consiglio direttivo, eletto nel giorno esatto del trentennale, una compagine composta da sostenitori convinti dei valori veronelliani, volti e cuori profondamente legati al Seminario Permanente Luigi Veronelli. I nuovi Consiglieri sono: Paolo Pizziol, direttore dell'azienda Villa (Monticelli Brusati, Brescia), Alessio Fornasetti, titolare di Torre San Quirico (Azzate, Varese), Fabio Contini, al secondo mandato da consigliere e patron, con la moglie Annalisa, dell'azienda Rossi Contini (Ovada, Alessandria) e Giuseppe Piazza, co-

fondatore di Nordest Innovazione (Vicenza), società di consulenza aziendale per l'organizzazione e la gestione delle imprese con competenze specifiche nel mondo vitivinicolo. Alle esperienze e alle competenze del Consiglio Direttivo si aggiungono quelle di un'équipe coordinata da Andrea Bonini, confermato Direttore del Seminario Veronelli.

---

## **Aromatiche, quel tocco in più per ogni piatto**

Poterle cogliere nell'orto o avviare una piccola coltivazione sul terrazzo più fare la differenza. Ecco i consigli del direttore dell'Orto Botanico e di un esperto. Ma ci sono anche produzioni biologiche tutte bergamasche

---

## **«Vi racconto cosa significa lavorare in un ristorante stellato»**

Parla Alessandro Negrini, chef da "Aimo e Nadia" in coppia con Fabio Pisani. «Rigore, passione e creatività in cucina, ma senza esagerare: ecco gli ingredienti per durare a lungo». «Il grosso problema resta tuttavia la formazione: gli istituti alberghieri non sempre sono all'altezza del loro compito». «A chi busca alla nostra porta per uno stage chiediamo serietà e curiosità»