

“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».

Al Carroponte serata innaffiata dagli champagne



Il 18 maggio, alle 20.30, l'eno-bistrot "Al Carroponte" guidato da Oscar Mazzoleni apre le porte alla Francia e propone una serata di degustazione dedicata alle bollicine per eccellenza, gli champagne. L'evento vedrà come protagonisti i prodotti

importati da Bottazzi, una realtà tutta italiana, nata nel 1957, e condotta oggi dalla terza generazione di appassionati di enologia. Nel corso della serata saranno serviti Cailleze Lemarie Rosé Extra Dry, poi due Le Brun Severnay (Extra Brut Sélection e Cuvée X.B. 2.5) e, infine, Cailleze Lemaire Champagne Cuvée Jadis Brut Fut de Chene 2006.

La freschezza, la ricercatezza e la classe degli champagne proposti sarà accompagnata da un menù di cinque portate, prevalentemente di mare, studiato per l'occasione. Ecco in sequenza i piatti che saranno proposti: Gazpacho di pomodoro con gambero rosso di Mazara del Vallo; Tataki di tonno con crema di mais e pop corn; Truciolo Carla Latini dedicato a Marchesi con broccolo romano, guancialetto croccante e petali di pecorino; Trancio di tonno rosso alle erbe fini con fave ai due colori e, per concludere, Cheese cake con zuppetta di mango e fava tonka.

La serata è organizzata per un numero massimo di 40 persone. Il costo pro-capite è di 85 euro.

Info e prenotazioni: www.alcarroponte.it – via Edmondo De

“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 gelateria

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, cofondatore 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.

Al Carroponete, 800 le

etichette in carta. A maggio degustazione con Ferghettina



“Al Carroponete”, l’eno-bistrò di via De Amicis, a Bergamo, ripropone le degustazione e gli incontri con i produttori. Lo fa dopo aver rimesso mano alla carta dei vini, ora rinnovata e decisamente arricchita per

volontà del patron e sommelier Oscar Mazzoleni. Una carta con ben 800 etichette, che comprendono 175 Champagne – con ampio spazio a Krug (l’obiettivo di Mazzoleni è far diventare Ambassade il locale), una novantina di spumanti italiani, un’ampia sezione ai rossi, con grandi formati (335 etichette) sia italiani che francesi, e ai bianchi, circa 170 etichette sempre tra Italia e Francia. Una trentina, infine, i vini da meditazione. Il primo appuntamento della nuova stagione di degustazioni e incontri con i produttori è decisamente frizzante: di scena, mercoledì 4 maggio 2016, alle 20,30, ci sarà infatti Ferghettina, azienda della Franciacorta di proprietà della famiglia Gatti, rappresentata per l’occasione da Laura Gatti. Tra i vini in degustazione nel corso dell’evento, anche un’anteprima delle nuove annate proposte a Vinitaly 2016. Il menù della serata si aprirà con Chips di polenta con salsa tonnata accompagnato da Franciacorta brut DOCG. Seguirà il Salmone marinato con blinis di patate e crema al lime (Milledì DOCG 2012), Fusilli con bisque di gamberi e mozzarella di bufala (Rosè 2012), Bocconcini di cinghiale con crema di piselli e fave fresche (33 Riserva 2007) e Soffice allo yogurt con fragole e cioccolato bianco. La serata – 60 euro a persona – è organizzata per un numero massimo di 40 coperti. Consigliabile la prenotazione. Info: www.alcarroponete.it, tel 035-2652180

Una serata a tutta birra. Artigianale e bergamasca

All'Avalon di Bergamo degustazione di sei prodotti del birrificio Via Priula guidati dal mastro birraio

Birra e cucina, un matrimonio di gusto

Con l'affermazione delle birre artigianali cresce l'interesse per l'accompagnamento ai piatti. Anche a Bergamo i locali stanno arricchendo la lista di bionde, rosse e stout per offrire accostamenti accattivanti. Non resta che scoprirli

Vinitaly, 13 le aziende bergamasche al Pala Expo Lombardia



Vinitaly rappresenta da 50 anni a questa parte l'appuntamento più importante per il mondo del vino. Anche nel 2016 il Consorzio Tutela Valcalepio sarà presente al Pala Expo Lombardia presso gli spazi B8-C8 quale unico rappresentante dell'enologia bergamasca, con il suo stand collettivo dal 10 al

13 aprile. Sono 13 le aziende che rappresenteranno le Doc e le Igt di Bergamo durante la quattro giorni di Verona. Ci saranno le aziende più grandi ma anche alcune di dimensioni più ridotte per mostrare in maniera quanto più fedele possibile il variegato panorama aziendale della provincia orobica. Sono: 4R – Villa Domizia, Cantina Sociale Bergamasca, Cascina del Bosco – Lorenzo Bonaldi, Castello degli Angeli, De Toma, Il Calepino, Il Cipresso, La Rovere, La Tordela, Locatelli Caffi, Medolago Albani, Tallarini e Tosca: ecco i 13 protagonisti di questo cinquantesimo Vinitaly.

Nello spazio dedicato a Bergamo non mancheranno gli appuntamenti con la gastronomia tipica, organizzati anche quest'anno in collaborazione con la Camera di Commercio di Bergamo che lancerà il nuovo progetto "De Casoncello. Storie di Bergamo e di Casoncelli" proprio a Verona durante una conferenza stampa che si svolgerà lunedì 11 aprile 2016 alla Sala Respighi del Pala Expo Lombardia.

Ma Bergamo è anche fulcro del progetto ERG 2017 che vede uniti i territori di Bergamo, Mantova, Brescia e Cremona per una sempre maggior promozione e conoscenza delle eccellenze enogastronomiche. Il progetto ERG nel suo complesso e nello specifico la Cantina di ERG, che verrà realizzata presso Domus Bergamo, saranno presentati alla stampa durante una conferenza stampa martedì 12 aprile, allo spazio polifunzionale del Padiglione Lombardia.

Immaneabile anche il banco d'assaggio dedicato ai vini che si sono aggiudicati una menzione all'11° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" nello spazio D8 del Pala Expo Lombardia. Numerosi inoltre gli aggiornamenti social, appositamente pensati per far vivere la frizzante atmosfera della fiera anche a chi non potrà essere fisicamente presente a Vinitaly. Oltre che al Pala Expo Lombardia B8-C8, si può vivere il Vinitaly firmato Consorzio Valcalepio su Facebook alla Pagina del Consorzio, sul profilo Instagram @consorziotutelavalcalepio e su Twitter @Valcalepio.

Divieto ai minori e ticket d'ingresso a 80 euro. Quando il Vinitaly ci spiazza

Per la 50esima edizione, la fiera ha scelto selezionare i visitatori vietando l'ingresso agli under 18 e fissando un costo molto elevato ai biglietti. Il rischio è di far pensare al vino come un prodotto di elite e non fare appassionare i giovani