

Presentato l'Igt «Rosso di Alberico» del 2015 La Brugherata di Scanzorosciate non delude

Non c'è che dire. La vendemmia 2015 è andata molto bene per i vini rossi (un po' meno bene per i bianchi, là dove le uve sono state raccolte troppo presto) e lo dimostra anche questo particolare rosso, prodotto e messo in commercio dalla azienda La Brugherata di Scanzorosciate. Si chiama "Rosso di Alberico", in onore del grande Alberico da Rosciate, giurista, letterato, ambasciatore, una delle glorie di Scanzorosciate, vissuto a cavallo tra il XIII e XIV secolo.

Papà di questo rosso, che è un Merlot in purezza, è l'enologo Giuseppe Bassi, che da anni segue questa significativa azienda nata a metà degli Anni Ottanta per iniziativa dell'avvocato Paolo Bendinelli. Oggi titolari sono i figli del fondatore, con Silvia in prima persona a occuparsi dell'azienda, ben coadiuvata dal direttore Frida Tironi.

L'Igt Rosso di Alberico 2015 ha alcune particolarità che lo rendono gradevole e adatto per molte occasioni. Prima di tutto è ottenuto da una accurata selezione delle uve Merlot, inoltre al mosto non vengono aggiunti solfiti né durante la vinificazione né prima dell'imbottigliamento. Il vino non è filtrato e quindi può presentare un lieve deposito, ma in compenso mantiene tutta la ricchezza di profumi e sapori che gli dà la natura.

Di colore rosso rubino, al naso presenta note floreali tipiche del Merlot, con prevalenza dei sentori di fragola, ciliegia e rosa. Il gusto di questo Merlot, contrariamente ad altri, è delicato, morbido, persi-



Da sin. Frida Tironi, Giuseppe Bassi e Silvia Bendinelli. A lato, il Rosso di Alberico

stente, con finale garbato e pulito. Freschezza e sapidità lo rendono adatto anche ai palati più delicati. Si abbina bene a primi piatti con sughi di carne, insaccati, salumi cotti, carni bianche, formaggi freschi.

Alla presentazione del Rosso di Alberico, prodotto in pochissime migliaia di bottiglie, sono intervenuti giornalisti e buongustai, che sempre arrivano volentieri nella sede di La Brugherata, in ottima posizione a metà collina tra vigneti, uliveti e roseti. E' stata l'occasione, come sempre, per degustare la nuova produzione ma anche per confermare al palato la qualità delle altre etichette super

collaudate, a cominciare dal "Doge", il nobile Moscato di Scanzo docg, vino da meditazione che ben si abbina a formaggi erborinati e pasticceria secca. L'azienda produce anche il vino rosso doc tipico della Valcalepio (una unione a freddo di Merlot e Cabernet Sauvignon), inoltre un Igt Cabernet della Bergamasca e un Brut Metodo Classico. Poco ma ottimo l'olio di oliva.

In abbinamento ai vini alcuni prodotti gastronomici del territorio: i formaggi dell'azienda Quattro Portoni di Cologno al Serio, i salumi del Salumificio Bassanelli di Ponderanica e le dolci delizie della Pasticceria Sofia di Boltiere.



PREMI Oscar del formaggio «Italian Cheese Awards 2016», bene i bergamaschi

Non sono mancati gli allori per i caseifici bergamaschi che hanno partecipato alla sesta edizione dell'Oscar del formaggio "Italian Cheese Awards 2016", manifestazione conclusa lunedì 18 a Villa Braida di Mogliano Veneto. Per tre giorni si sono confrontati caseifici e formaggi provenienti da tutta Italia. Uno dei premi più significativi è andato al Caseificio Giovanni Invernizzi srl di Pontirolo: il suo Taleggio dop è stato giudicato il "formaggio dell'anno". Una bella soddisfazione per la famiglia Invernizzi, che ha iniziato a lavorare il latte subito dopo la seconda guerra mondiale e che oggi è arrivata alla terza generazione con immutato entusiasmo. Il Taleggio dop premiato aveva una maturazione di 75 giorni. «Lavoriamo il latte che raccogliamo nelle aziende vicine, nel raggio di cinque chilometri, tra Fara d'Adda e Badalasco», tiene a precisare Franco Invernizzi. Oltre al Taleggio, sono altri tre i formaggi dop prodotti dal caseificio di Pontirolo: Grana Padano, Gorgonzola e Quattroirolo Lombardo.

Il premio speciale per la categoria dei "Cheese Bar" è andato al "Bù Cheese Bar" di Bergamo, il nuovo locale che da pochi mesi ha aperto le sue vetrine a lato del vecchio tribunale, in via Monte San Michele. Il locale è stato premiato "per le attività innovative di somministrazione che propongono formaggio".

Il Formai de Mut 2011 prodotto dalla Latteria di Branzi ha sfiorato il podio nella categoria dei formaggi stagionati oltre 24 mesi. Per pochi punti è finito al secondo posto dietro a un Parmigiano Reggiano Vacche Rosse prodotto in Emilia. Lo stesso è accaduto, nella sezione erborinati, per il caseificio Defendi di Viduggio di Caravaggio: il suo Gorgonzola dop ha meritato il secondo posto assoluto dietro al Gorgonzola piccante Luigi Guffanti prodotto in Piemonte.



La premiazione della vincitrice, Leonilde Gagliardini

L'INIZIATIVA Raccolta fondi a favore dell'Associazione Aiuto Donna Onlus Avvocati per una sera ai fornelli

L'Associazione Provinciale Forense di Bergamo, presieduta da Franco Ugetti, ha organizzato una gara ai fornelli tra avvocati, una gara gastronomica a scopo benefico per raccolta fondi a favore dell'Associazione Aiuto Donna Onlus, che tanto si impegna nella difesa dei diritti delle donne vittime di soprusi.

La manifestazione è stata patrocinata dal Club dei Buongustai di Bergamo. Alcuni avvocati, appassionati di cucina, si sono messi in gioco come cuochi, sottoponendosi al giudizio non solo dei partecipanti alla serata ma anche di una competente e severa giuria di esperti del settore. Il ricavato della serata, al netto dei costi vivi, è stato devoluto all'Associazione Aiuto Donna, presieduta da Olyana Maccarini.

La manifestazione si è tenuta all'Istituto alberghiero Isb di Torre Boldone (Bg) ed è servita anche come esercitazione pratica per gli allievi dei corsi di cucina e di sala. La giuria è stata presieduta da Gabriella Savoldi preside dell'Istituto ed era

composta dai giornalisti Roberto Vitali, Elio Ghisalbetti e Giuseppe Ruggieri, dalla presidente di Aiuto Donna Olyana Maccarini, dal presidente dei cuochi bergamaschi Roberto Benussi, da Ezio Ruggeri e Paolo Fuzier vicepresidenti del Club dei Buongustai di Bergamo.

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero hanno preparato gli antipasti e i dolci, mentre i sei avvocati concorrenti si sono impegnati nella preparazione di sei risotti, che sono stati serviti in assaggio alla giuria e ai partecipanti alla manifestazione.

Dopo un duro lavoro per la giuria, chiamata a decidere tra millesimi di profumi e sapori, l'arringa finale (costituita dalle spezie che hanno impreziosito le seppioline) ha dato la vittoria all'avvocato Leonilde Gagliardini che ha cucinato e ben presentato "riso venere con seppioline al sapore d'Oriente". A pari merito gli altri cinque avvocati in gara, tutti meritevoli di elogio e citazione: Roberto Mazzariol ha presentato un risotto cremoso con asparagi e grana; Maria Cristina Ghilardi un ri-

sotto con gorgonzola e pere caramellate; Ernesto Nicola Tucci ha sfoderato a sorpresa un risotto con salsiccia e carciofi; Ernesto Tucci (che è anche presidente del Club Buongustai e principale artefice della simpatica serata) ha presentato un risotto alla milanese con arrosti e barba di frate; infine Michele Torri ha proposto un classico risotto alla milanese con cotoletta. A tutti è andato un diploma di benemerenzia rilasciato dal Club dei Buongustai.

Sponsor della serata con i loro prodotti sono stati: Acetaia e Tenuta degli Angeli di Carobbio; Cantina Ricci Curbastro in Franciacorta; Fratelli Santini di Azzano San Paolo grossisti frutta e verdura; Lombardia Carni di Almè; Cantina Celineate di Scanzorosciate. Una grazie ovviamente è stato espresso a tutti dall'avvocato Tucci a nome del Club Buongustai. Grazie anche per l'ospitalità all'avvocato Vanessa Bonaiti presidente della Fondazione Isb e assessore al Comune di Torre Boldone.