

# → SAPORI & PIACERI

**ACETO BALSAMICO & ERBORINATI**


## Balsamo degli Angeli, abbinamento blu

Esperimento pienamente riuscito quello organizzato dall'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) di Bergamo in collaborazione con la famiglia Testa, titolare dell'unica acetaria tradizionale esistente nella nostra provincia. Tra le piccole botti dove il mosto cotto di moscato giallo diventa «Balsamo degli Angeli» dopo almeno dieci anni di affinamento, sono stati degustati in abbinamento al prezioso netta-

re alcuni blu (formaggi erborinati) d'Europa con gradazione crescente di piccantezza dal Gorgonzola nostrano fino al Cabrales spagnolo. Ancora una volta il Balsamo degli Angeli si è dimostrato un prodotto eccellente, che nulla ha da invidiare agli Aceti Balsamici Tradizionali a Dop tanto celebrati prodotti a Modena e Reggio Emilia. Nella foto sullo sfondo Roberta Testa mentre spiega il metodo di produzione.

**→ la ricetta**

## Tortelli cremaschi con mentini e cioccolato

Ricetta di Stefano Fagioli, cuoco e contitolare con il fratello Marco della Trattoria Via Vai di Ripalta Cremasca (CR, località Bolzone, via Libertà 18; tel.0373.268232; chiuso martedì e mercoledì; aperto solo la sera e la domenica a pranzo.

**Ingredienti per 4 porzioni**  
Per la pasta  
1 kg di farina 00  
acqua tiepida q.b.  
1 uovo  
Per il ripieno  
1/2 chilo di amaretti scuri qualità «gallina»  
80 gr di uvetta sultanina ammollata  
50 gr di cedro candito  
Mezzo mostaccino (biscotto secco speziato)  
caramella «mentino» tipo duro  
1 grattata di buon cioccolato fondente  
1 uovo intero  
brodo di carne  
200 grammi di Grana grattugiato sale



**Preparazione**  
Il giorno precedente preparate il ripieno pestando gli amaretti in una terrina quindi unite il cedro e l'uvetta ben tritati e il mostaccino ben pestato. Unitevi il Grana, il mentino e il cioccolato anch'essi ben grattati; amalgamate aiutandovi con l'uovo e il liquore. Se il composto dovesse sembrare troppo asciutto ammorbiditelo con un goccio di brodo. Fate riposare in un luogo fresco. Il giorno dopo preparate la pasta come di consueto con l'uovo e l'acqua tiepida quindi fatela riposare avvolta in un telo pulito per una buona oretta in un luogo fresco. Tirate la sfoglia sottilmente e, con il bordo di un bicchiere ricavate dei dischetti; mettetevi il ripieno e chiudeteci pizzicando il bordo tra il pollice e indice ottenendo una sorta di cresta di gallo. Fate cuocere in acqua bollente salata avendo cura di mescolare di tanto in tanto, condite con tanto burro e salvia e Grana grattugiato.

**→ l'etichetta**

## Un Bolgheri rosso da «Wine Spectator»

La famiglia Fabiani è conosciuta nella Bergamasca per essere titolare di una florida impresa di costruzioni e per l'allevamento di bovini da latte di Spirano (600 capi in lattazione). Ma papà Otello, illuminato imprenditore appassionato di agricoltura, già nel 1975 aveva deciso di investire in uno dei territori che, grazie al fenomeno Sassicaia, negli anni successivi si sarebbe rivelato una delle «mecche» del vino italiano. Nonostante facciano vino alla Ciproana dal 1978, i Fabiani hanno tuttavia sempre vissuto nell'ombra del fenomeno mediatico innescato dal celebre vicino di casa. Questione di carattere e di scelte aziendali, non certo della qualità dei prodotti che sono invece sempre stati eccellenti. In particolare il rosso di punta,



il San Martino, ottenuto da un uvaaggio di cabernet sauvignon (80%) e petit verdot. Quello della vendemmia 2006, che ha ottenuto 91/100 su Wine Spectator, è uno dei migliori rappresentanti della Doc Bolgheri Rosso Superiore. Ha profumi intensi e un bell'equilibrio tra il fruttato, lo speziato e il balsamico; al palato ha consistenza e persistenza da grande vino.

**Bolgheri Rosso Superiore San Martino 2006**  
Azienda Agricola Ciproana  
Località Campastrello 176/b  
Castagneto Carducci (LI)  
Tel.0565.775568  
www.lacipriana.it  
Direttamente in cantina a 30 euro la bottiglia

# Gli chef stellati per una serata di eccellenza

I nostri cuochi della «Michelin» preparano una cena al Kilometro Rosso. Per beneficenza

Inizialmente prevista per mercoledì prossimo, la «Cena delle Stelle» è stata spostata alla serata successiva di giovedì 29 aprile. Nemmeno questo disguido dovuto alla contemporaneità con la partita di ritorno della Champions League tra Barcellona ed Inter ha compromesso l'organizzazione messa a punto dall'associazione In-Oltre, la Onlus guidata da Antonio Valenti a cui va riconosciuto di aver realizzato un'impresa in un certo senso storica: quella di mettere insieme per una grande serata di beneficenza tutti i patron ed i cuochi dei ristoranti stellati Michelin di Bergamo, in tutto 9 insegne per un totale di 11 stelle. «L'idea è nata un paio di anni all'Osteria di Via Solata - spiega Antonio Valenti - con Ezio Gritti che si è sempre dimostrato disponibile alle nostre iniziative. Sarebbe bello, ci siamo detti, poter coinvolgere e valorizzare in un grande evento di solidarietà tutti i colleghi stellati della bergamasca». Il lavoro è stato lungo ma alla fine i ristoranti hanno aderito all'unanimità. «Quando li abbiamo contattati devo dire che c'è stata subito massima disponibilità. Il problema semmai è stato mettere a punto tutto il sistema organizzativo che, mi creda, per un evento del genere è tutt'altro che semplice anche in considerazione della nostra inesperienza in questo specifico settore». E poi c'era da trovare anche una sede ideale, di grande richiamo e per così dire neutra. «Ci abbiamo pensato e ripensato e poi c'è venuta l'idea del Kilometro Rosso che non c'entra nulla con la ristorazione ma ha certamente un grande impatto e rappresenta il futuro di Bergamo che si mette in mostra con le sue eccellenze. Verificata la piena disponibilità della proprietà ci siamo messi in moto per allestire lo spazio in maniera adeguata e per mettere in moto tutta l'organizzazione».

Il compito di coordinare il gruppo dei ristoranti coinvolti è stato affidato ad Ezio Gritti dell'Osteria di via Solata di Bergamo Alta, il quale in anteprima ci ha svelato quale sarà il menu della serata. Non potendo ovviamente proporre un piatto per ciascuno, i compiti sono stati così

*Alla Cena delle Stelle l'obiettivo è raggiungere i 200 coperti. Il ricavato permetterà, a ragazzi disabili e non, di vivere un'esperienza straordinaria condividendo dei periodi di vacanza*

suddivisi. Aprirà la serata un ricchissimo aperitivo (20-25 finger food) realizzato in collaborazione tra Paolo Frosio del ristorante Frosio di Almè, Vittorio e Marco Colleoni del San Martino di Treviglio; Daniele Facen dell'Anteprima di Chiuduno, Vito Siragusa del Vigneto di Grumello del Monte. Quindi l'antipasto, in condivisione tra Fabrizio Ferrari del Roof Garden di Bergamo che preparerà una focaccia alle olive taggiasche con filetti di alicie marinati all'agrodolce e Stefano Arrigoni dell'Osteria della Brughera di Villa d'Almè che con Paolo Benigni ha pensato ad una zuppetta di novellame con fave e piselli. Il primo sarà un classico dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere: gli sfoglioni di pasta fresca con scamorza e zucchini preparati da Loredana Vescovi. Secondo di carne appannaggio dello stesso Ezio Gritti con morbido (guanciale) di manzo brasato al caffè e zucchero di canna con purè di patate al profumo di cannella.

Gran finale con la celeberrima carrellata di dolci preparati dai fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto, l'unico locale bergamasco pluristellato (ne ha ben tre, il massimo).  
Eccellenti, nella loro tipologia, anche i vini serviti in abbinamento: Champagnes Gran Cru Blanc de Blanc della Caves Coopératives di Mesnil-sur-Oger; Prosecco di Valdobbiadene di Bortolotti; Franciacorta Gran Cuvée di Bellavista; Vintage Tumina di Jermann (Friuli); Chardonnay Lowengang di Lageder (Alto Adige); Syrah Scio de Le Macchiole (Toscana); infine, unico rappresentante dell'enologia bergamasca, il Moscato di Scanzo Doge de La Brughera di Scanzorosciate. Le stelle della ristorazione bergamasca saranno accompagnate dalla presenza in sala di una stella del cinema italiano, Barbara Enrichi, attrice fiorentina che si è fatta conoscere al grande pubblico per i ruoli interpretati al fianco Leonardo Pieraccioni nei film «I laureati», «Fuochi d'Artificio», «Ti amo in tutte le lingue del mondo» e «Il Cicclone», film per il quale ha vinto nel 1997 il premio David di Donatello come migliore attrice non protagonista. Ad un noto personaggio televisivo, Cesare Cadeo, toccherà invece il compito di condurre la serata e di battere l'asta di bottiglie pregiate (tra cui uno Chateau Margaux del '74) e di oggetti preziosi messi a disposizione, come tutto il resto, dalle materie prime ai vini per finire naturalmente con le prestazioni dei cuochi protagonisti, in



Enrico Cerea



Stefano Arrigoni



Paolo Frosio



Ezio Gritti



Loredana Vescovi



Vittorio Colleoni



Vito Siragusa



Daniel Facen



Fabrizio Ferrari

maniera spontanea e gratuita allo scopo di raccogliere i fondi necessari per sostenere il progetto «Desiderio di Libertà» promosso dall'Associazione In-Oltre per permettere, a ragazzi disabili e non, di vivere un'esperienza straordinaria di vita condividendo dei periodi di vacanza. «Dopo l'esperienza dello scorso anno - dice Antonio Valenti - contiamo di riuscire grazie anche ai fondi raccolti

con questa Cena delle Stelle a dare la possibilità a 120 ragazzi di vivere un'esperienza di vacanza decisamente alternativa ed altamente formativa. La risposta della città ci ha confortato, ancora un piccolo sforzo e l'obiettivo di raggiungere i 200 coperti programmati sarà centrato». Il contributo per la serata è di 200 euro a persona, interamente deducibile dalle dichiarazioni dei redditi. E pos-

sibile assicurarsi un posto a tavola anche versando la quota di partecipazione direttamente nella sede di In-Oltre di Via Borgo Palazzo 130, aperta tutti i giorni dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 17 con orario continuato. Per informazioni è possibile consultare il sito web dell'evento [www.lacenedellestelle.it](http://www.lacenedellestelle.it) oppure quello dell'Associazione [www.inoltre-bg.it](http://www.inoltre-bg.it)

**Elio Ghisalbetti**

Pubblica la guida di Veronelli Vini, a Gigi Brozzoni il premio di migliore giornalista dell'anno



La premiazione Grandi Cru

Da qualcosa come vent'anni Gigi Brozzoni, bergamasco Doc (è di città alta e qualcuno se lo ricorderà dietro al bancone della Vineria Cozzi) è direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli, l'associazione senza scopo di lucro che proprio il più noto dei giornalisti enogastronomici italiani ha fondato alla metà degli anni Ottanta radunando attorno a sé i suoi più fidati vignaioli. Dopo la morte del fondatore, Gigi Brozzoni ha raccolto l'eredità del maestro continuando ad occuparsi dell'associazione - che da pochi mesi ha spostato la sede da via Pignolo sugli spalti delle Mura - assumendosi tra l'altro l'onore e l'onere di pubblicare la guida «I Vini di Veronelli», unico volume superstite di una collana che per anni ha occupato uno spazio importante nel campo dell'editoria legata al settore.

Proprio questo suo attaccamento a una storia densa di significato e l'impegno dimostrato nel mantenere in vita insieme alla guida anche la memoria del maestro, gli è valso alcuni giorni fa il premio come miglior giornalista dell'anno da parte dei Grandi Cru d'Italia, sodalizio che raggruppa i più importanti produttori italiani di vino. L'assegnazione del premio, rappresentato da una foglia di vite d'argento, è avvenuta a Verona nei giorni del recente Vinitaly durante una cena di gala svoltasi nell'affascinante cornice del Cortile del Mercato Vecchio. A consegnargliela sono stati il Marchese Frescobaldi, presidente del Comitato, e Paolo Panerai, noto editore (Class), vicepresidente nonché anima del progetto Grandi Cru d'Italia. Le felicitazioni per aver ricevuto un premio così importante potranno essere fatte direttamente a Gigi Brozzoni martedì prossimo, 27 aprile, quando a partire dalle 21 presso l'Auditorium di Piazza Libertà a Bergamo, il Seminario Veronelli in collaborazione con il WWF e la fondazione Fondazione ProVinea «Vita alla Vite di Valtellina», organizza la proiezione del film «Rupi del Vino» realizzato da Ermanno Olmi. Info e prenotazioni: 035.249961.

**ALTINO**

## MUSICA JAZZ E CUCINA RUSTICA DA BIGIO L'OSTER

Oggi, a partire dalle ore 18, da Bigio L'Oster al Santuario di Altino - Albino, ultimo appuntamento con le serate gastro-musicali del Festival del Jazz Niuporc organizzate dal duo Omizzoli-Fimazzi, gestori e animatori di un locale che è diventato cult, alternativo, dal sapore «rustico-etnico», dove ritrovare il gusto delle tradizioni e vivere un'atmosfera allegra e conviviale. All'insegna del rhythm blues allieterà la serata la formazione JW Orchestra, una grande band nata come associazione culturale con l'intento di divulgare la musica jazz attraverso concerti

dal vivo. Fondata dal sassofonista e clarinetista Marco Gotti che ne cura gli arrangiamenti e la direzione, la big band è formata da una quindicina di componenti tra fiati, piano, contrabbasso, batteria. I cuochi si esibiranno con salame e formaggi della Valle del Lujo; riso con le erbe di primavera; spezzatino di «porka paprika»; morbidoso di pomi. In abbinamento il vino nostrano della Valle del Fico di Chiuduno: bianco da malvasia; rosè; cianet da cabernet sauvignon; rosso da merlot e cabernet sauvignon. Info e prenotazioni allo 035.770820.

**PARMA**

## GITA SUL PO GUSTANDO IL CULATELLO

Domenica prossima, 2 maggio, a partire dalle 9 di mattina, ritrovo alla Rocca Meli Lupi di Soragna (PR). Al termine della visita alla rocca, in tempo utile per il pranzo, partenza per Busseto e pranzo tipico in un ristorante del centro storico. Il principale protagonista a tavola sarà «le roi» il Culatello di Zibello Dop. Nasce tra le brume del Po da una stagionatura all'aria, realizzata aprendo e chiudendo sapientemente le finestre dei casolari. La cantina più bella e antica - risale al XIII secolo - è quella dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense,

complesso recuperato da Massimo Spigaroli, cuoco-norcino cui va ascritta buona parte del merito di aver restituito il Culatello al rango che gli compete. Per tornare al viaggio, al termine del pranzo è prevista la visita guidata al Teatro Verdi. Quindi trasferimento all'attracco di Polesine Parmense ed alle 16.30 imbarco e partenza a bordo della motonave Rigoletto per una gita sul parco fluviale di Isola Gramola e Cremona. Rientro previsto per le 19.30. Tutto compreso 49 euro a persona. Info e prenotazioni Via Pensiero Tour Operator: 0524.91708.