

EcoWeekend Buona terra & buone cose

DISPONIBILE GRATIS!
App Store, Google play
e Windows Phone Store

**LA APP DI BERGAMO AVVENIMENTI.
DIVERTIRSI DI PIÙ, MANGIARE MEGLIO.**

**BERGAMO
AVVENIMENTI**
www.bergamoavvenimenti.it

DUE I CUOCHI
La Presèf
di Mantello
è in crescita

Non si ferma il percorso di crescita de La Presèf, il ristorante gourmet all'interno dell'agriturismo con ospitalità (e «beauty farm» di livello) La Fiorida di Mantello in Valtellina. Il patron Plinio Vani, noto imprenditore nel mondo del commercio di automobili (AutoTorino), ha investito altre energie nel progetto di ristorazione, chiamando Franco Aliber-

ti, uno dei giovani cuochi italiani più promettenti, ad affiancare il già ben collaudato cuoco di casa Gianni Tarabini, da un paio d'anni insignito della stella Michelin. Un progetto ambizioso (si tenta di raggiungere la seconda stella?), che passa attraverso piatti pensati a «due teste e quattro mani», realizzati con prodotti realmente a km 0, vista la grande disponibilità di materie prime messe a disposizione dall'azien-

da agricola di proprietà e dai tanti prodotti spontanei o coltivati tra il lago di Como e le Alpi.

Ispirata dal succedersi delle stagioni e dei loro migliori frutti, ha debuttato il 27 maggio scorso la nuova carta de La Presèf, per la prima volta firmata congiuntamente dai due cuochi. I primi riscontri raccontano di autentici fuochi d'artificio gastronomici. Appena possibile, andremo a verificare di persona.



Cristina Scarpellini con i vini valtellinesi della Tenuta Scerscè, a Tirano, Sondrio

Giurista bergamasca firma il doc valtellinese

ELIO GHISALBERTI

Che c'entra il diritto internazionale con la vigna e con il vino? Sembra una domanda destinata a rimanere senza risposta.

Invece, nella storia che andiamo a raccontare, il legame c'è, eccome. Perché Cristina Scarpellini, bergamasca, laureata in Giurisprudenza, ha gettato il seme della passione per il vino a Parigi, quando per mantenersi agli studi - nella capitale francese ha preso la specializzazione appunto in diritto internazionale - ha lavorato in un ristorante-enoteca di buona fama. Anni dopo, questa volta non più per studio ma per lavoro, s'è ritrovata in Valtellina a occuparsi dell'internazionalizzazione della cantina coo-

perativa di Villa di Tirano. Accadeva nel 2008: quel seme iniziò a germogliare con l'acquisizione del primo ettaro di vigna inizialmente destinato a fornire le uve alla cantina medesima.

Ma ci si poteva accontentare di dare un contributo a un vino altrui senza poter determinare personalmente tutto il processo produttivo? No di certo, il seme doveva sbocciare completamente. Affittata una cantina, ecco che, con la vendemmia 2009, le uve vengono lavorate direttamente: nasce la Tenuta Vinea, recentemente ridenominata Scerscè, nome che deriva dal dialetto «sciarscèll», la zappa bidente utilizzata, tradizionalmente, per la lavorazione manuale della vigna. Tre i vini prodotti, in tutto qualcosa me-

no di 10 mila bottiglie naturalmente ottenute con il 100% di uve nebbiolo, conosciuto in loco con il nome di chiavennasca: il Nettare a Doc Rosso di Valtellina; l'Essenza, Valtellina Superiore a Doc; l'Infinito a Doc Sforzato di Valtellina. Tra gli ultimi assaggi, il nostro privilegio è andato all'Essenza 2012, rosso di struttura ma al tempo stesso delicato, secondo le caratteristiche intrinseche dell'interazione tra il vitigno e il «terroir» valtellinese. Ma notevole anche lo Sforzato Infinito 2010, naturalmente più sostenuto (seguito il disciplinare, le uve vengono appassite a lungo prima della vinificazione, che avviene in pieno inverno), ma anch'esso né troppo alcolico né eccessivamente «palestrato», come spesso risultano i vini che de-

rivano da questa pratica. Vini già qualitativamente ben posizionati, che nascono nella cantina presa in affitto da una costola della Sertoli Salis di Tirano. Chissà quando l'azienda potrà avvalersi della nuova cantina in via di progettazione, che verrà realizzata nei terreni acquistati in quel di Teglio. Il posto è una meraviglia, la cantina sarà eco-compatibile (tutta scavata nella montagna) e comprenderà anche ambienti dedicati all'ospitalità e all'accoglienza. Un progetto molto ambizioso, che Cristina Scarpellini sta portando avanti con impegno e determinazione. Vien da dire: peccato che non l'abbia pensato nella sua terra d'origine... La Tenuta Scerscè attualmente in via Stelvio 18 a Tirano (So); tel. 346.1542970.

Anche Sondrio ora soddisfa i buongustai

Sondrio, il capoluogo, non ha mai brillato particolarmente nel panorama della ristorazione valtellinese, che vede concentrarsi le insegne di maggior interesse nelle località turistiche più frequentate anche dai dirimpettai svizzeri.

Da un paio d'anni un locale del centro si sta mettendo in luce, oltre che per la selezione dei vini in genere e in particolare per quelli di Valtellina (ci sono praticamente tutti), per una certa vivacità della cucina, che trova elementi di caratterizzazione nelle materie prime del territorio. Autori tre giovani valtellinesi, capitanati da Gabriele De Luca, che governa la sala anche da dietro il bancone di mescolta, dove si sbicchierano a rotazione giornaliere vini senza timore di stappare bottiglie di grande pregio (e viddio i prezzi sono «potabili»). Ma ancora più sorprendente è la proposta gastronomica, che si avvale da qualche tempo dell'apporto di Daniele Pennati. Dalla Valmalenco ha «sceso» alcune materie prime di piccoli produttori: la carne di manzo che viene servita a crudo in battuta con formaggio latteria, tuorlo, orzo e birra; oppu-

re in «segreto» (un taglio partecipe dell'anteriore) cucinata alla Rossini. Dalla stessa zona provengono i pesci, trote e salmerini, allevati nell'acqua di fonte di montagna: squisito il salmerino servito in questa stagione con la crema di piselli e i fiori di sambuco e robinia.

Ecco invece, tra i primi, la rivisitazione in chiave valtellinese della soba giapponese: gli spaghetti sono realizzati con il grano saraceno, mentre il condimento, che non abbisogna di aggiunte di sale, vista la sapidità già sostenuta naturalmente, è a base di missoltini (gratugiati) e uova di lavarello. Tra i secondi si segnalano la guancia brasata alla Revertis (birrifficio artigianale locale). E, per chiudere, come rinunciare alla verticale del Bitto Storico: tre annate - la più recente, 2015 - arrivano dall'alpeggio Vaga; le due più stagionate, 2011 e perfino 2006, dall'Ancogno Soliva. I prezzi, già abbordabili, si possono contenere ulteriormente scegliendo i medesimi piatti in versione tapas. Un pasto già pienamente soddisfacente da 25 euro. Il Tabernario - Enoteca delle Alpi è in via Zara 2/h nel centro di Sondrio; tel. 0342.053040.



I tre soci protagonisti al Tabernario di Sondrio

OROBICA PESCA
Pesce fresco...e altro ancora
La Pescheria & La Gastronomia

BERGAMO Via Bianzana, 19 - Tel. 035.4172651
Venerdì e sabato aperto fino alle 20.00

BERGAMO Via IV Novembre, 68 - Tel. 035.257132
CAPRIATE S. GERVASIO Via Papa Giovanni XXIII, 4 - Tel. 02.90929430

CLUSONE Via D. Alighieri, 3 - Tel. 0346.25985
TREVIGLIO Via C. Terni, 47/b - Tel. 0363.598554

Cash&Carry BERGAMO Via Bianzana, 19
Servizio Clienti 035.4172611 Fax 035.4172619 www.orobicapesca.it info@orobicapesca.it

I NEGOZI DELLA BUONA CARNE

DIMOCAR®

OFFERTA VALIDA SOLO PER OGGI

Arriva l'estate... tempo di grigliate!

Costate speciali (b.a.) €12,85 al kg

Cosciotto di pollo €1,95 al kg

Petto di pollo €5,85 al kg

DIMOCAR Sette punti vendita al vostro servizio
www.dimocar.it