Le mie esplorazioni a GourmArte 2014

Si è appena conclusa con successo la terza edizione di GourmArte, l'appuntamento enogastronomico di tre giorni che si svolge annualmente presso la Fiera di Bergamo. Un format organizzato da Ente Fiera Promoberg dedicato alle cento eccellenze della Lombardia, ideato e guidato da *Elio Ghisalberti*, giornalista ed esperto del settore. Come nelle precedenti edizioni, nell'area riservata alle produzioni ci si è potuti dedicare agli assaggi e alla conoscenza dei produttori, mentre nello spazio dedicato alla ristorazione, si è potuto degustare una selezione di piatti di noti cuochi e ristoratori lombardi.

Un'edizione speciale che è coincisa con l'assegnazione del *Premio Luigi Veronelli* a dieci anni della scomparsa del giornalista enogastronomico. Unica categoria 'La Terra'. Premiato *Giorgio Grai*, enologo trentino dalla lunga esperienza, *Nataša Černic*, giovane vignaiola di una terra difficile come quella del Carso, e infine *Marisa Cuomo*, che, con il marito Andrea Ferraioli, si è distinta per aver saputo strappare lembi di terra da dedicare alla coltivazione della vite in Costiera Amalfitana. Fatta questa premessa, vi racconterò di alcune produzioni tra le tante esposte che hanno attirato la mia attenzione. Succede quando, nei racconti delle persone, emerge l'attenzione all'ambiente, alla qualità e all'originalità delle produzioni.

Sempre un piacere incontrare gli amici della Cantina di Quistello. Il loro Lambrusco Grappello Ruberti mi riporta alle mie origini mantovane, e a un territorio esteso lungo le rive del fiume Secchia dalle antiche tradizioni viticole.

Una gradita sorpresa l’incontro con Marco Chiesa, mia gentile guida al piacevole assaggio dei vini dell’Azienda Agricola San Michele di Capriano del Colle, in provincia di Brescia. In particolare ho apprezzato l’intensità e il corpo del ‘1884 Rosso Riserva’ : Marzemino 40%, Sangiovese 40%, Merlot 15% e Barbera 5%. Un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Lo conoscete il Blu di Bufala? E’ un formaggio ‘di carattere’ tra i miei preferiti che deve il suo nome alle muffe blu-verdi utilizzate per fare il Gorgonzola. Paolo Leone, il mio esperto di formaggi, lo descrive come saporito e persistente. Questo è quello del Caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio, in provincia di Bergamo.

Passeggiando tra gli stand non ho potuto evitare di fermarmi davanti a quello di Bonucci Tartufi di Romano di Lombardia (BG). Irresistibile il profumo. Ho conosciuto così Gloria Bonucci, terza generazione di tartufai, che con l'aiuto della sua cagnolina continua la tradizione familiare. Racconta questa sua passione sul suo blog Passione Sottobosco. Da seguire!

Gloria Bonucci

Regione ospite di questa edizione di GourmArte la Sardegna. Testimone l’Azienda Agricola Fratelli Pinna di Ittiri, in provincia di Sassari. Una realtà familiare di 170 ettari destinati alla coltivazione di ulivi ultracentenari di ‘Bosana’, una cultivar diffusa nel nord dell’isola. Un olio extra vergine di oliva che ho apprezzato per i profumi intensi e i sapori decisi. L’oliva in bocca…

Immancabile un saluto agli amici dell’Azienda Agricola Salera. Questa volta ho trovato molto interessante il loro riso soffiato allo zafferano e agli spinaci preparato dallo chef Antonio Cuomo. Una valida alternativa da proporre per gli aperitivi.

L’agricoltura si può aiutare in molti modi. Il Caffè Milano di Treviglio lo ha fatto recuperando un’antica coltivazione di meloni di Calvenzano e producendo con esso un liquore. Lo si beve in piccoli bicchieri di cioccolato e lo si abbina alla Turta de Treì, un dolce che negli anni ’90 ha vinto il concorso dell’Associazione Botteghe Città di Treviglio. Due creazioni di loro produzione.

Vi piace il Melograno? A me si, lo metto persino nell'insalata. Pensate che a Milano da una pianta di melograno cresciuto su un terrazzo, una famiglia iniziando a produrre un liquore per amici, ha dato vita a una vera produzione. Si chiama Melogranello®. A volte bisogna saper osare!

Di produzioni da raccontare ce ne sarebbero molte altre. Qualcuna però voglio andare a conoscerla direttamente sul campo, come piace a me. Detto questo, ora concluderò questo mio racconto mostrandovi qualche piatto che ho avuto il piacere di assaggiare.

Interpretazioni dei formaggi della Valtellina con tartara di Manzo, fioeri e colori. Antonio Borruso – Umani Bormio

www.lapresef.com