

Degustazioni alla cieca... una questione di sensi dalle tante sorprese!

Bergamo, 4' edizione di Vino en primeur

Nei corsi che più o meno ognuno di noi appassionati di vino ha frequentato nel tempo, è stato insegnato che la degustazione del vino avviene attraverso un'analisi visiva, olfattiva e gustativa. Niente di più vero, a cui però mi sento di aggiungere che l'esperienza maturata negli anni attraverso gli assaggi, allena e forma, permettendo di valutare un vino con una maggiore consapevolezza. Esattamente ciò che dico a chi si avvicina al vino, e non ritenendosi un esperto, si ritrae dal darne giudizio. La cosa importante è sentirne i profumi e assaggiare... assaggiare... assaggiare... poco, buono e spesso. In primo luogo per il piacere personale, e in secondo per arricchire la propria memoria sensoriale.

Resta il fatto che la degustazione di un vino è una questione personalissima legata ai propri sensi. Se ne ha la riprova ogni qual volta che, dopo una degustazione alla cieca, senza nessun condizionamento dall'etichetta o dal produttore o dall'annata, i risultati sono una vera fonte di sorprese! Verdetti senza condizionamenti sicuramente più sinceri. È esattamente così che nell'ambito della quarta edizione di "vino en primeur", si è svolta una degustazione alla cieca tra Riserve locali in sfida con i grandi Bordeaux.



Un confronto tra vini ottenuti dalla vendemmia 2018 provenienti dall'estremo limite ovest della provincia di Bergamo fino alla prossimità col lago d'Iseo, con noti Bordeaux, per un totale di quindici produzioni. Un evento a cui con piacere ho partecipato che ha permesso a degustatori ed estimatori di poter dialogare con i produttori dei vini in assaggio. Il tutto ha avuto luogo nelle sale di Tenuta Casa Virginia a Villa d'Almè, una cantina e agriristorante nel cuore del Parco dei colli di Bergamo.



Ebbene, dai punteggi finali della degustazione alla cieca, dopo due blasonati Bordeaux si è aggiudicato il terzo posto un vino bergamasco, e a seguire a non molta distanza di punti, altri vini prodotti dall'Adda all'Oglio. Un risultato che premia l'impegno comunicativo e la crescita qualitativa che negli ultimi anni hanno contraddistinto queste terre.

Cosa resta da dire? Semplicemente che assaggiare 'al buio' è più che consigliato, ma soprattutto, è di grande insegnamento!

Francesco e Salvatore Salvo & Enrico e Roberto Cerea: otto mani per una pizza con le stelle

In testata Francesco e Salvatore Salvo con due loro collaboratori.

Dov'ero rimasta con **Francesco e Salvatore Salvo**... ? Ah si, ero rimasta nella loro pizzeria a San Giorgio a Cremano in provincia di Napoli. Era il Settembre del 2013. La storia è iniziata lì, o meglio, prima sul web attraverso uno scambio di mail, poi di persona, come piace a me stringendosi le mani mentre parlando ci si guarda negli occhi.

Titolari della pizzeria '**Salvo Unica Sede**', Salvatore e Francesco sono un punto di riferimento per chi ama la pizza di qualità fatta con buone materie prime.



20 Settembre 2013 – Pizzeria ‘Salvo Unica Sede’ – San Giorgio a Cremano (NA)

Sono una passionale, e come tale quando vedo passione e voglia di fare bene, il mio interesse prende il sopravvento. Approfondire queste conoscenze mi porta, appena possibile, nei luoghi dove le storie hanno origine.

Lo scorso 26 Maggio presso la Residenza Cantalupa di Brusaporto, in provincia di Bergamo, si è svolta una cena a otto mani che ha visto protagonista la pizza napoletana di Francesco e Salvatore Salvo. Otto mani perché insieme a loro la pizza è stata interpretata dai padroni di casa **Enrico e Roberto Cerea**.

Queste interpretazioni hanno dato vita alle ‘pizze stellate’ grazie ad una serie di collaborazioni tra i due fratelli Salvo e alcuni chef di varie regioni d’Italia. Un segno tangibile di chi si distingue per la voglia di ‘fare bene’ ma soprattutto di ‘fare insieme’.

Dico spesso che – da cosa nasce cosa – e così è stato. È nata così la mia amicizia con Francesco e Salvatore.

Ritrovarsi in questa serata è stata l'ennesima riprova del fatto che, quando un rapporto è basato sulla stima, non ci si perde.

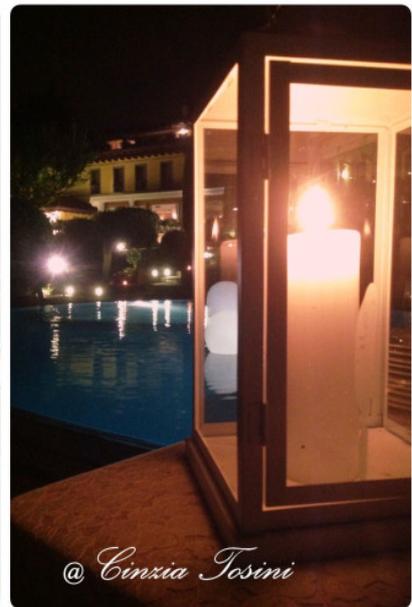
Un incontro speciale in una location da sogno: la Residenza Cantalupa dei fratelli Cerea, un'oasi di ristoro e di benessere nella verdeggiante Brusaporto in provincia di Bergamo.



26 Maggio 2014 – Residenza Cantalupa F.lli Cerea – Brusaporto (BG)

Non conoscevo Enrico e Roberto Cerea. Quella sera però ho avuto modo di apprezzarli per la semplicità e la cortesia che mi è stata dimostrata. Il loro ristorante – **Da Vittorio** – porta il nome del padre scomparso qualche anno fa. Un uomo dalla lunga esperienza nella ristorazione che ha creato, insieme alla moglie Bruna e ai figli Francesco, Enrico, Roberto, Barbara e Rossella, il primo Relais Chateau della

Bergamasca.



26 Maggio 2014 – Residenza Cantalupa – Cerea & Salvo

Queste sono le otto mani, tra San Giorgio a Cremano e Brusaporto, che hanno dato vita ad una serata dedicata alla pizza a cui ho avuto l'onore e il piacere di partecipare, ma attenzione... anche di gustare! Non ci credete? Bè, io ho le prove!

Si aprano le danze... che abbia inizio la sfilata delle pizze!



26 Maggio 2014 – Al lavoro!



Margherita del Vesuvio : Pomodori del Piennolo del Vesuvio dop delle cantine Olivella, Mozzarella di Bufala Campana dop, Olio Extra Vergine del Vesuvio delle cantine Villa Dora e basilico



Cosacca : Pomodorino di Corbara, Pecorino di Bagnoli Irpino, Olio Extra Vergine Biologico delle Colline Salernitane dop della cantina San Salvatore e basilico



Marinara: Antico pomodoro di Napoli "Miracolo di San Gennaro", origano selvatico di montagna, aglio di Sulmona, Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar Ortice di Capolino Pellingieri e basilico



Cipollotto ed alici : Cipollotto nocerino, Alici fresche, Mozzarella di Bufala Campana dop, scaglie di Caciocavallo Podolico Irpino stagionato un anno, Olio Extra Vergine d'oliva biologico Valli Trapanesi dop dell'azienda agricola Titone e basilico



La pizza stellata dei Fratelli Cerea : Provola affumicata di bufala campana, pomodorino del Piennolo, baccalà cotto a bassa temperatura, crema di patate e pesto genovese



Pizza fritta : ripiena di Ricotta di Bufala Campana, Mozzarella di Bufala Campana affumicata, Cicoli di maiale di Kuoko Mercante Mario Avallone e pepe nero di Rimbas – Malesia

Carlo Ravasio, un muratore che a Bergamo fa Olio e Vino

Quando ho chiesto a **Carlo Ravasio** il suo mestiere, lui senza esitare mi ha risposto: – *Cinzia, faccio il muratore!* – Sbigottita l’ho guardato un po’ perplessa. La realtà, quella vera, è che molte persone che incontro hanno due vite (io

compresa).

Si cresce e si cambia, gli stessi eventi che a volte ci travolgono fanno scoprire in noi potenzialità nascoste che risvegliano le nostre passioni e trasformano la nostra vita. Il quesito è – *qual è la vita vera?* – Credo, anzi sono convinta, che sia quella che ci fa battere il cuore, che ci tiene vivi, e che ci fa svegliare la mattina con la voglia di fare.

Carlo Ravasio è un imprenditore dell'edilizia cresciuto nelle terre di un antico borgo rurale, un tempo adibito all'allevamento di capre: **Cavril** (caprile in bergamasco). La sua attività lo ha portato ad investire nel villaggio abbandonato della sua infanzia a **Sotto il Monte Giovanni XXIII**, ben determinato a riportarlo in vita.

Questo recupero ha fatto nascere una farmhouse, un agriturismo con una terrazza da cui ho goduto, seduta su una panchina, la bellissima vista su Bergamo. Ma non solo, ha fatto rinascere anche la vecchia cantina in cui riposano le bottiglie dei vini prodotti dall'azienda agricola annessa **Sant'Egidio**. Una storia familiare di origine contadina iniziata nel dopoguerra con l'acquisto della prima vigna: **'Ronco di Sera'**.



Ronco di Sera

Tre ettari di vigneti e uno di oliveto da cui produce olio extra vergine di oliva da cultivar **Frantoio**, **Casaliva**, **Leccino** e **Pendolino**, e il vino che porta sulle tavole del suo agriristoro biologico. *Ronco di Sera*, prodotto con un taglio di vino **Merlot** variabile tra il 60-70% e **Cabernet Sauvignon** per la rimanente parte, *Tessére* ottenuto da uve Merlot, *Turano* da uve **Cabernet Sauvignon**, e infine *Marinele*, da uve **Moscato giallo**.

Durante la cena in cui l'ho incontrato, Carlo mi ha espresso la volontà di far conoscere come merita il suo territorio e le sue produzioni avvalendosi di materie prime di piccole medie aziende agricole della zona di accertata qualità.

Da un'idea spesso nascono progetti, che se condivisi, uniscono e permettono di fare bene. Questa determinazione ha fatto nascere l'associazione delle **'Sette Terre'**, un gruppo di viticoltori uniti dalla volontà di valorizzare e promuovere la produzione vitivinicola bergamasca da molti non ancora considerata tale.

Impegno, passione, qualità, valore, crescita, studio e programmi: questi i sette punti cardine che uniscono i produttori che si vogliono associare. Sette, simbolo della perfezione legato al compiersi del ciclo lunare, per gli Egizi simbolo di vita.

La sera che l'ho incontrato, ho avuto il piacere di assaggiare un piatto contadino tipico della tradizione: il **Pancotto alle verdure con uovo poché** (uovo in camicia). Un piatto da alcuni considerato povero, per me un piatto ricco, perché tramandandolo di generazione in generazione ci permette di tenere viva la memoria storica della nostra bell'Italia.

Un albero senza radici non ha linfa vitale, esattamente come un paese che non mantiene viva la sua memoria...



Pancotto alle verdure con uovo pochè (uovo in camicia)







Moscato Giallo J.G.J. Sant'Egidio