

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.T. Sant'Egidio

Gianfranco Comincioli...
l'Erbamat, e i suoi oli

denocciolati

Ci sono persone la cui storia dovrebbe diventare memoria d'insegnamento... Esattamente così, ci sono persone che incontro la cui storia, ma soprattutto la cui esperienza, ha portato a tali successi nelle proprie produzioni da riconoscere non solo con premi, ma da divulgare come insegnamento per far sì che le conoscenze acquisite negli anni, vengano messe a frutto per le generazioni future. Quando le incontro mi informo su chi darà continuità al loro lavoro, quasi sentissi a rischio la perdita di tanta esperienza acquisita negli anni.

Ciò che mi ha colpito soprattutto nella conoscenza di **Gianfranco Comincioli**, è la determinazione dell'uomo nel voler fare il meglio... Una vita dedicata alla ricerca della qualità e all'accuratezza del prodotto. L'ho percepito ascoltandolo, fiero ed orgoglioso, memore dell'insegnamento del padre, menzionato spesso nella nostra lunga chiacchierata di una domenica pomeriggio di qualche tempo fa.

Seduti ad un vecchio tavolo di legno, Gianfranco mi ha raccontato delle sue ricerche sull'utilizzo dell'**Erbamat**, vitigno antico a bacca bianca ormai in via di estinzione vinificato ed assemblato ad un altro vitigno autoctono, **il Trebbiano Valtenesi**.



Gianfranco Comincioli

Subentrato nell'azienda familiare a diciotto anni s'innamorò di questo vino bianco denominato in seguito **Perlì**. Un vino particolare, longevo e complesso come lui stesso lo ha definito. Voleva fare un bianco diverso visto che il Lugana

era già il vino protagonista di questa zona. Seguiva le orme del padre che, anni prima, circa nel 1960, fece un vino bianco per se e per gli amici fatto da viti centenarie di Trebbiano Valtenesi, un vino di grande corpo con ben 14 gradi chiamato *"il latte del nonno"*.

Per ben venticinque anni seguirono prove di vinificazione, fino a giungere al 2007 quando Gianfranco volle cambiare impostazione. Da quattro anni ormai lo sta sperimentando anche in **spumantizzazione in ancestrale**, il più naturale dei metodi che utilizza unicamente gli zuccheri dell'uva.

Dovete sapere che dal 1552, da ben quattordici generazioni, la famiglia Comincioli vive e segue le attività legate al territorio di Puegnago del Garda. La produzione di vino è iniziata col **Groppello, vitigno autoctono della Valtenesi**. In seguito, dal 1943, ha avuto continuità con l'operosità di **Giovanni Battista Comincioli** che ha portato l'azienda nel 1966, al conseguimento del riconoscimento ad Asti della **medaglia d'oro Douja d'Or**. Dal 1978 la guida è passata al figlio Gianfranco, che, nel rispetto della tradizione, ha dato impulso alla ricerca e alla sperimentazione.

Ma non finisce qui, visto che l'attività della famiglia Comincioli è legata oltreiché alla vite, anche all'olivo. La loro filosofia, citando le loro stesse parole, è che **l'olio lo fa la pianta e l'ambiente**. Le fasi della produzione sono concentrate nel rispetto totale dell'olivo e del suo frutto, al fine di esaltarne al massimo i caratteri, gli aromi, e i sapori.



Olio extra vergine di oliva Comincioli

Guidata da Gianfranco ho potuto apprezzare il risultato delle sue ricerche e dei suoi studi. La realizzazione di un **frantoio tecnologicamente avanzato**, ha permesso di operare in assenza di contatto con l'aria, evitando fenomeni ossidativi che influiscono negativamente sulla qualità e sulla durata nel tempo dell'olio.

Le olive trattate sono la **Casaliva**, cultivar autoctona esclusiva delle terre del lago di Garda, e la **Leccino**, cultivar presente nelle terre del Garda. Nascono così gli **oli denocciolati** ottenuti esclusivamente dalla polpa delle olive, un prodotto della Terra realizzato con il massimo rispetto, per garantire le componenti salutistiche che rendono gli oli extra vergini d'oliva elementi essenziali per la nostra alimentazione, e per la nostra salute.