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 I.G.T. Sant'Egidio