

MONDO AGRICOLA

NUMERO 11
NOVEMBRE
2017



MENSILE DI CONFAGRICOLTURA

Andare oltre

Competitività e sostenibilità
per la nuova agricoltura

Confagri a Ecomondo.
Ricerca per green,
energia e nutraceutica

Global Food Forum:
analisi a tutto tondo
sull' Europa che vogliamo

Tecnologie innovative
per il futuro
delle colture protette



“LUNA ROSSA” DELL’AZIENDA CAMINELLA

The dark side of the moon

Passione, intuito, volontà e tecnologia: sono questi i pilastri dell’azienda agricola Caminella, situata all’inizio della Val Cavallina, in una fortunata cerchia di colline a pochi chilometri a nord di Bergamo, dove la felice esposizione a Sud e il mite vento di Favonio compongono il microclima ottimale per la coltura della vite.

L’azienda nasce dalla passione per il vino di una famiglia di imprenditori che, dal 1989 al 1995, riesce a completare le strutture di ricezione ma, soprattutto, la cantina di vinificazione e la barricaia, scolpita interamente nella roccia e completamente sotto terra. Oggi la titolare Giovanna Terzi, insieme a Simonetta, Francesco e Diego, conduce orgogliosamente la Caminella con la voglia di primeggiare e con tanti progetti in corso, tesi a valorizzare il territorio bergamasco attraverso una delle tradizioni italiane per eccellenza: il vino.

I vigneti, collocati ad un’altezza di 350 metri sul livello del mare, sono adagiati sul fondo del “sass de la luna”, una pietra calcareo-marnosa ideale per lo sviluppo vegetativo della vite, da cui prendono il nome anche i vini prodotti dall’azienda: tredici ettari di terreno che regalano settantamila bottiglie all’anno, destinate principalmente al mercato nazionale (soprattutto Lombardia), ma apprezzate anche all’estero e distribuite attraverso il canale ho.re.ca.

Un’azienda relativamente giovane. La prima annata di produzione vera e propria

risale all’anno 1996 e comprende sette prodotti diversi, diventati sei dopo qualche anno a discapito del Moscato Giallo passito, ritornato in auge nel 2016 come vino da uve stramature.

La svolta arriva nel 2003, quando la voglia di innovarsi porta a compimento un appassimento forzato di 1000 mq, quasi nascosto sotto la collina, destinato alle uve Moscato di Scanzo, e all’introduzione, nel Bergamasco del Merlot e del Cabernet Sauvignon, accanto al Pinot nero e allo Chardonnay. Pochi anni più tardi il cambio dell’enologo: arriva Enzo Galetti da Cremona, mentre l’agronomo rimane Giacomo Groppetti, senza rivali in quanto conoscenza del territorio bergamasco. Il 2016 segna un altro cambio di rotta, questa volta dedicato al rinnovamento dell’immagine, sostituendo tutte le bottiglie ed etichette, ora all’altezza del vino custodito al loro interno. Oggi, con il giovane enologo Emiliano Rossi, l’azienda punta ad una futura stagione segnata dall’innovazione tecnologica e di mercato.

Sette le tipologie di vini: Luna Rossa



(Igp Rosso Riserva, 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot nero), Ripa di Luna (Valcalepio, 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon), Luna Nera (Rosso Riserva 100% Pinot Nero), Ver-

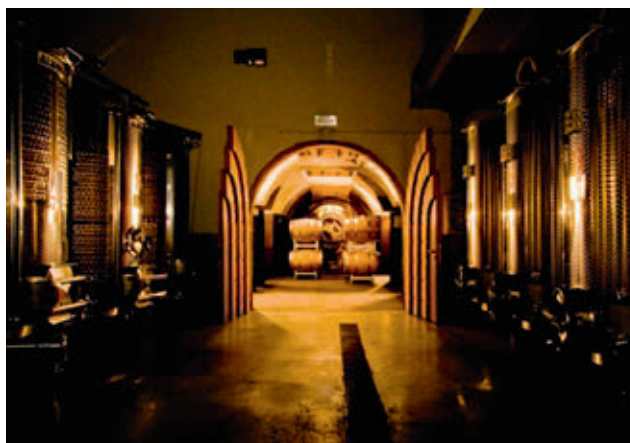
de Luna (100% Incrocio Manzoni), il Brut Millesimato Metodo Classico (90% Chardonnay, 10% Pinot Nero), Goccio di Sole (Passito Rosso Dolce, 100% Moscato di Scanzo), Goccio d’Ambra (Bianco dolce da uve stramature, 100% Moscato Giallo).

Il prodotto di punta è il Luna Rossa, medaglia d’oro all’AWC Vienna del 2013. Dopo l’appassimento delle uve di Merlot e Cabernet Sauvignon per 30/40 giorni in fruttai, la macerazione sulle bucce per 12-16 giorni, le uve vengono spremute e fatte fermentare a temperatura controllata in vasche inox per 15-20 giorni.

Affinato per 16-18 mesi in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Vino dalla spiccata piacevolezza sensoriale, si presenta di colore rosso rubino intenso con venature tendenti al violaceo, mentre il profumo è prevalentemente floreale senza privarsi di note fruttate sul finale.

Il gelsomino, i frutti rossi ed una nota di caffè sono ben riconoscibili all’olfatto. Il sapore è corposo, pieno, fruttato, mediamente persistente e con una piacevole nota di acidità sul finale.

Si accompagna bene ai piatti saporiti della tradizione culinaria del Bel Paese, dai risotti ai secondi di carne, ma anche di pesce e ai formaggi stagionati.



Tradizione e genio creativo

È racchiuso in un'unica parola il segreto del successo del ristorante “Da Vittorio”, marchio di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza: “famiglia”. Quella famiglia Cerea che dal 1966 porta avanti un progetto condiviso, da quando Vittorio, insieme alla moglie Bruna, apre il suo ristorante nel centro di Bergamo, che ben presto, nel 1978, conquista la prima stella Michelin (la seconda arriverà nel 1996), fino al trasferimento nella prestigiosa villa con dieci camere affondata nel verde della Cantalupa, a Brusaporto, con l'ingresso nei circuiti Relais&Chateaux e Les Grandes Tables du Monde. Dalla conquista nel 2010 della tanto ambita terza stella Michelin, all'apertura di “Da Vittorio” a St Moritz al Carlton hotel. Dalla realizzazione della pasticceria Cavour 1880, a Bergamo Alta, a quella della struttura di Cantalupa, specializzata per banchetti ed eventi e in un servizio di catering internazionale. Fino alla scuola di cucina che si propone di trasmettere ai partecipanti, sia sul piano didattico, sia emotivo, quel mix di professionalità e familiarità che da sempre contraddistingue la famiglia Cerea. Una storia di successo, iniziata con papà Vittorio e portata avanti, con passione e determinazione, dalla moglie e dai cinque figli: Enrico e Roberto, entrambi chef; Francesco, che ha la responsabilità della cantina e della carta dei vini fatta da eccellenti etichette da tutto il mondo, e della ristorazione esterna; Rossella, che si occupa dell'accoglienza e dell'ospitalità nel ristorante e nella Dimora, mentre Barbara dirige Cavour 1880 con il marito Simone Finazzi, chef pasticciere che ha ereditato la vera segreta pas-



sione per i dolci di Enrico. “Mio padre è stato vero innovatore – racconta Enrico -. Negli anni '60, a Bergamo, la cucina di pesce, uno dei fiori all'occhiello del suo locale, praticamente non esisteva, faceva quasi paura. Fu una scommessa grande, vinta grazie ad approvvigionamenti quotidiani da fornitori di tutta Italia con i quali abbiamo ancora rapporti di fiducia ed amicizia, e ad elaborazioniquisite”. Uno stile culinario inconfondibile, vivo e vitale da quegli anni, grazie all'intuizione del fondatore e all'evoluzione compiuta dai figli, che hanno integrato la tradizione con le tecniche più moderne. Un'armonia che si traduce in massima valorizzazione di materie prime di qualità assoluta, in arrivo dalle migliori aree di produzione: pesce, ma anche

carni, selvaggina, funghi nostrani, tartufi di Alba e verdure. Enrico (Chicco), primogenito di Bruna e Vittorio, è caduto bambino nelle pentole di famiglia. Una passione che lo ha contagiato a tal punto da trascorrere nelle cucine del ristorante dei suoi ogni momento libero. Dopo il diploma, l'esperienza nei migliori ristoranti di tutto il mondo e il ritorno a “casa” come executive chef. Al fianco di Enrico, il fratello Roberto (Bobo), con la predilezione per la sezione “primi”, il cognato Paolo Rota e il sous chef Stefano Bacchelli, vincitore - nella finale di “Chef emergente d'Italia 2017”, organizzato da Luigi Cremona - del premio di Confagricoltura per la migliore valorizzazione dei prodotti agricoli. Il concetto di “tradizione lombarda e genio creativo” ben rappresenta il filo conduttore dei menù che sono aggiornati e rivoluzionati insieme al divenire del mercato e delle stagioni. Una cucina che trasmette passioni, che si ricorda, che invita a ritornare. Anche per assaggiare i piatti che hanno fatto la storia degli ultimi cinquant'anni del ristorante, appositamente contrassegnati con il numero 50, come i paccheri pomodoro e basilico alla Vittorio; il risotto carciofi, gambero rosso e arancia bitter; l'insalata tiepida di pesce al vapore; il Bianco di branzino “alla clessidra”. Ma anche quelli più recenti, come lo Spaghettoro con fagioli di pigna, triglia e la sua emulsione; lo Scorfano scomposto, brasato e crudo; il Maialino fondente, testina e crema di agrumi, la Finta Mozzarella mascarpone e yogurt; la Spuma di liquirizia, lemon curd e sorbetto alla mandorla; il Cremoso al caffè con biscotto cacao, Bayles e sorbetto al cioccolato.

PICCIONE ARROSTO



Con il “Luna Rossa” dell'azienda Caminella, lo chef Chicco Cerea consiglia il “Piccione arrosto glassato alla soia, con datteri e composta di albicocche”.