

EcoWeekend Sapori & piaceri

VINI ROSÉ SUL GARDA

Italia in Rosa
Festa per i 10 anni
con 141 cantine

Apra i battenti oggi pomeriggio, come sempre nel grande parco vista lago del Castello di Moniga sulla sponda bresciana del Garda, la 10ª edizione di Italia in Rosa, la più importante manifestazione a livello nazionale dedicata ai vini rosé nelle loro varie espressioni. Capofila naturalmente il vino di casa, il Valtenési Chiaretto, che da quest'anno si avvale della nuova Doc Riviera del Garda bresciano. Ma quella

del decennale sarà un'edizione record per la partecipazione di ben 141 cantine da tutto il Belpaese per un totale di oltre 200 vini in degustazione. Il cuore del borgo dove alla fine dell'Ottocento il senatore veneziano Pompeo Molmenti diede vita al primo vino Chiaretto (a lui è intitolato il concorso che annualmente premia i migliori rappresentanti della categoria) si animerà con gli stessi orari, dalle 17 alle 23, anche domani e domenica 4 giugno. Previste degustazioni

guidate da esperti, giornalisti e sommelier (gratuite ma con prenotazione obbligatoria a info@italiainrosa.it o al 370.1108423), momenti di approfondimento tecnico e presenza di area food con risotti e formaggi tipici dell'Alto Garda. L'ingresso costa 10 euro con degustazione libera di tutti i vini, cui vanno aggiunti 3 euro di cauzione per sacca e bicchiere che verranno restituiti alla riconsegna. Info in tempo reale sul sito www.italiainrosa.it.



«Italia in Rosa» da oggi a Moniga del Garda



Colombano Mariani e Candida Pelizzoli con la figlia Alessandra

Da trent'anni un'Oasi fra gelato e pasticceria

ELIO GHISALBERTI

È ra il maggio 1987, giusto 30 anni fa. Ed era un venerdì 17. A che ora inaugurare? Ma per dirci alle 17, così tanto per sfidare ancora di più la sorte. Del resto il coraggio e la convinzione nei propri mezzi non sono mai mancati né a Candida Pelizzoli, che ad un futuro più comodo da segretaria nell'impresa edile di famiglia ha preferito l'arte gelateria, né al marito Colombano Mariani, che, già avviato barman, l'ha affiancata e supportata sin dall'apertura della loro creatura, l'Oasi in Badalasco, minuscola frazione in comune di Badal-

asco divenuta più conosciuta e frequentata proprio per la presenza di quell'insegna che negli anni si è sviluppata e consolidata fino a farne una delle migliori realtà bergamasche della produzione artigianale non solo del gelato ma della pasticceria in generale con particolare predilezione per il cioccolato.

Un'oasi del gusto dolce appunto, con incursioni per così dire fisiologiche nella caffetteria e nel servizio aperitivi ma anche meno scontate nel mondo dei vini e dei distillati. Una sfida vinta puntando sulla qualità garantita dalle fondamenta di ingredienti scelti e lavorati con cura applicando processi artigianali

continuamente aggiornati. Gelato e cioccolato i punti di forza. Ai mentecatori lei, Candida Pelizzoli, anche presidente dell'associazione Maestri della gelateria italiana fondata una decina di anni fa (24 soci tra i più qualificati d'Italia). Oltre ai gusti convenzionali, ma non aspettatevi puffo e limoncello perché qui non si usano prelaborati, recentemente sono stati messi a punto gusti che abbinano frutta a verdura da accompagnare anche a piatti salati. Giocano sui colori per rafforzarne le proprietà alimentari: il «Rosso» unisce pomodoro datterino e lampone; il «Viola» la mora e la carota viola; il «Giallo Arancio» la pesca e

lo zafferano; il «Bianco» è invece il gelato 100% latte di capra proveniente da un piccolo allevamento della zona. Lo specialista del cioccolato è lui, Colombano Mariani. Agli inizi con Icam è seguita la fidelizzazione ad un grande marchio internazionale, Valrhona. Le varie tipologie di cioccolato, compresi i cru monorigine, vengono lavorati nella praliniera classica, nelle tavolette ai vari gusti, nelle sculture che sono dei capolavori di arte cioccolatiera. Sfida vinta.

L'Oasi è a Fara Gera d'Adda in via Treviglio 3461, tel. 0363.399977; aperto dalle 10 all'1 dopo la mezzanotte; chiuso lunedì.

«Gente di Lago» per valorizzare pesce e territori

Ha debuttato pochi giorni fa, con la prima serata dedicata alla trota, il movimento «Gente di Lago», progetto ideato da Marco Sacco, chef e patron del ristorante Piccolo Lago (due stelle Michelin) a Mergozzo, nei pressi di Verbania. «Con questo nuovo progetto - ha detto presentando la sua creatura nella meraviglia del giardino a lago del ristorante - vogliamo dare semplicemente voce a ciò che abbiamo sempre avuto, ma che è stato dimenticato, il sapore del lago. La ricchezza delle acque interne è tanto immensa quanto poco conosciuta. I fiumi e i laghi sono una grande metafora della connessione che oggi ci lega tutti. Oggi, un approccio all'insegna della sostenibilità e del rispetto ambientale ci può permettere di conoscere e far conoscere a tutti l'ecosistema lago, la sua ricchezza e le sue storie».

L'obiettivo dunque è ridare dignità e valore a un territorio ed alla sua principale materia prima riunendo esperti che raccontino, ognuno con il proprio linguaggio, il mondo delle acque interne di laghi e fiumi. Dar vita a un labora-

torio di idee che metta assieme le competenze di chef di prestigio nazionale e internazionale, ittologi, acquacoltori, pescatori e produttori in difesa di un ecosistema complesso e poco conosciuto. Persone che conoscono e vivono il loro patrimonio inestimabile, che ne hanno a cuore la salute e che vogliono trasmettere la vita, la bellezza e i valori della gente d'acqua dolce.

Per la serata inaugurale Marco Sacco ha voluto accanto a sé tra gli altri anche i fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio a Brusaporto che è vero «ha fatto la propria fortuna con la cucina a base di pesce di mare, ma ha sempre mantenuto vive le tradizioni locali, compresa appunto quella che vede protagonista il pescato del vicino lago d'Iseo». E Chicco Cerea ha risposto all'invito cucinando nella «Guendalina», uno spettacolare tegame di 140 centimetri di diametro, il risotto Carnaroli al ragù di lago, con crema di agrumi ed erbe. Prossimi appuntamenti il 6 luglio (la carpa) e il 12 ottobre (lo storione). Informazioni su www.piccololago.it.



Chicco Cerea e Marco Sacco cucinano il risotto nella Guendalina

OROBICA PESCA

La Pescheria & La Gastronomia

<p>BERGAMO Via Bianzana, 19 - Tel. 0354172651 Via Iv Novembre, 68 - Tel. 035257132</p> <p>CAPRIATE SAN GERVASIO Via Papa Giovanni XXIII, 4 presso centro servizi L'Onda - Tel. 0290929430</p> <p>CASH&CARRY Via Bianzana, 19 - Bergamo - Tel. 0354172611</p>	<p>CLUSONE Via Dante Alighieri, 3 - Tel. 034625985</p> <p>TREVIGLIO Via Terni, 47/B - Tel. 036325985</p>
---	--

info@orobicapesca.it
www.orobicapesca.it
 Orobica Pesca

Nasce l'associazione delle trattorie italiane

AMBIVERE

«Visconti» è l'unica insegna bergamasca nel sodalizio

Dopo anni di amicizia e di serate in compartecipazione i soci delle Premiate trattorie italiane si sono ufficialmente costituiti in associazione.

È successo alcuni giorni fa mettendo nero su bianco il loro intendimento di «perseguire esclusivamente finalità di utilità sociale, con lo sco-

po di promuovere il patrimonio enogastronomico italiano, inteso come espressione della storia, delle tradizioni e dell'identità culturale del nostro Paese, nonché componente essenziale alla proposta turistica di qualità ed alla valorizzazione ambientale di particolari territori ricchi dal punto di vista paesaggistico/architettonico e caratterizzati da produzioni agricole/enogastronomiche di elevato livello qualitativo».

Letto e sottoscritto anche dalla famiglia Visconti-Caccia, titolare della Trattoria Visconti ad Ambivere, unica insegna bergamasca a far parte del sodalizio.



La Trattoria Visconti