

## EcoWeekend Sapori & piaceri

### I RISTORANTI CON LA UILDM

Il menu a 35 euro per solidarietà

Questa volta non lanciano un messaggio gastronomico ma di solidarietà, i ristoranti di trentacinqueuro.it. Da alcuni giorni fino alla serata di Santa Lucia, tra il 12 ed il 13 dicembre, nelle quaranta insegne che aderiscono all'iniziativa che li vede impegnati ad offrire buona cucina in menu prestabiliti a 35 euro (elenco ed info su [www.trentacinqueuro.it](http://www.trentacinqueuro.it))

si potranno acquistare a 5 euro le «Farfalline di San Lucia» della Uildm (Unione italiana lotta alla distrofia muscolare), colorati e simpatici gadget di pezza contenenti caramelle che possono fungere da goloso decoro natalizio. L'incasso sarà totalmente devoluto alla delegazione bergamasca della onlus (la sede è al Monterosso) che com'è noto viene sostenuta anche attraverso la raccolta fondi di Teletthon. «Vogliamo anche noi dare

il nostro piccolo contributo - dice Beppe Acquaroli per conto dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa - ad un'associazione che è impegnata da molti anni a combattere la malattia per migliorare la qualità della vita delle persone colpite e delle loro famiglie. Alcuni di noi hanno già acquistato un numero considerevole di farfalline da omaggiare a clienti ed amici. Altri si stanno dando da fare per incentivare le vendite».



**il caffè che si sceglie**

Lallio (Bg) Via Provinciale, 10 - tel. 035.692559 - fax 035.692301  
[info@caffejuba.it](mailto:info@caffejuba.it) - [www.caffejuba.it](http://www.caffejuba.it)

**Umbria.** Giovanni Rodolfi, di Ghisalba, è responsabile della produzione nell'Antico monastero di San Biagio. Abbinamenti con prodotti e piatti realizzati sotto l'insegna di Assisi Resort, con la bergamasca Ileana Bettinelli

# IL MAESTRO DELLA BIRRA

## La Monasta targata Bg



Giovanni Rodolfi, in primo piano la birra Monasta di San Biagio

### ELIO GHISALBERTI

C'è una firma bergamasca sulla prima birra di ispirazione monastica prodotta in Italia, per questo motivo battezzata Monasta. È quella di Giovanni Rodolfi, mastro birraio originario di Ghisalba, responsabile della produzione all'interno dell'Antico monastero di San Biagio immerso nel Parco del Monte Subasio. Siamo nel cuore verde d'Italia, a Nocera Umbra, nei luoghi sacri di San Francesco.

Per la verità prima di lui a raggiungere quel luogo straordinario trasformato in resort per il benessere del corpo e dello spirito, è stata la moglie Cleonice Bottarlini, scesa in Umbria per lavoro e meditazione. Lui la raggiungeva saltuariamente nei momenti liberi o quando il lavoro di manager dell'Heineken lo portava nei dintorni. Giovanni

Rodolfi è infatti da una vita nel mondo della birra, dapprima come esperto di impianti di spillatura, quindi come responsabile dello sviluppo dei brand più conosciuti e delle varie attività correlate alla diffusione del consumo e della cultura della birra. Una preparazione che lo porta alla docenza all'Università della Birra, la scuola di formazione più importante per i gestori dei locali, quindi anche a scrivere a quattro mani con un altro bergamasco, lo chef Chicco Coria, uno dei primissimi libri sulla cucina e l'abbinamento cibo-birra. Ma con la produzione vera e propria, interpretata secondo la filosofia dei monaci Trappisti che com'è noto sono depositari di uno stile inconfondibile, inizia a cimentarsi quando il mastro birraio che aveva dato il via alla produzione, decide di lasciare San Biagio. Era il 2009, da allora Giovanni Rodolfi ha raggiunto in pian-

■ In totale circa 1.500 ettolitri l'anno di birre che nascono secondo i principi monastici

■ Luoghi splendidi, dove la «la vita è l'arte dell'incontro» anche a tavola. Ideali per le vacanze

tastabile moglie e figlio dedicandosi alle «cotte» delle varie tipologie di birra prodotte in quel luogo speciale. In totale circa 1.500 ettolitri l'anno di birre che nascono secondo i principi monastici da orzo coltivato biologicamente nei terreni della tenuta (in etichetta non compare la certificazione bio perché non esiste ancora in Italia un'azienda maltatrice certificata). Niente filtrazioni, rifermentazione in bottiglia ed a monte l'acqua pura della fonte di Nocera Umbra, elemento fondamentale perché «buona acqua fa buona birra». Di suo le ricette messe minuziosamente a punto nei dosaggi: l'ambrata Monasta, la più originale e con tanto di marchio registrato, prende gusto dall'aggiunta di miele ed alloro; la Verbum è una weizen; la Gaudens una pils; l'Aurum e l'Ambar due doppie malto di corpo (la seconda ha recentemente ricevuto la Medaglia d'Oro al Mondial de la Biere de Strasbourg, uno dei concorsi più importanti del mondo brassicolo mondiale).

### I giusti abbinamenti

Birre speciali che trovano i giusti abbinamenti con i prodotti ed i piatti realizzati in proprio nelle altre strutture raggruppate sotto l'insegna di Assisi Resort vede protagonista un'altra bergamasca, Ileana Bettinelli. L'agriturismo La Tavola dei Cavalieri mette in tavola i salumi ricavati dai maiali neri allevati allo stato brado. Ottenuti dall'incrocio tra la Mora Romagnola ed il Nero dei Nebrodi, rimangono a pascolare nei boschi a 800 metri di altezza per circa due anni prima di raggiungere il quintale e mezzo per diventare eccellenti prosciutti (il 36 mesi di stagionatura è fantastico), capocollo, salame, guanciale (altro must). Nel residence di campagna Le Case si producono olio extravergine, vini, confetture, tutto all'insegna della produzione biologica certificata. Luoghi splendidi, dove la «la vita è l'arte dell'incontro» anche a tavola. Una piccola enclave bergamasca nel cuore dell'Umbria. L'ideale per una vacanza rigenerante. Tutte le info sulle varie strutture disponibili su [www.assisiresort.com](http://www.assisiresort.com).

## Scala, alla prima la cena di gala sarà con Vittorio

Da Vittorio, il catering più quotato d'Italia, vola sempre più in alto. È il caso di dirlo perché ciò che è appena avvenuto e ciò che accadrà invece martedì prossimo ribadisce il ruolo di leader della famiglia Cerea nel settore dei servizi fuori casa.

A proposito di altezza alcuni giorni fa la compagine coordinata in sala da Francesco Cerea ed ai fornelli dai fratelli Chicco e Bobo, è stata protagonista della presentazione ufficiale del palazzo Allianz che con i suoi 50 piani per 207 metri di altezza è il più alto d'Italia. Tutto dedicato agli uffici della società tedesca di servizi finanziari che è anche la prima compagnia al mondo nel settore delle assicurazioni, il palazzo è nella nuova sede di CityLife (Fiera Milano) e sulla sua sommità è stata simbolicamente posta la riproduzione in grandezza reale della Madonna del Duomo. La kermesse che ha radunato il gruppo dirigente

proveniente da ogni parte del mondo attorno alla cucina di Vittorio si è svolta al 35° piano. Tra i piatti serviti anche il risotto alla zucca e Stracchino a due paste, omaggio ai prodotti della terra bergamasca. Sarà servita invece al piano terreno della Società del Giardino, il prestigioso club del centro di Milano, la cena di gala che seguirà la Prima della Scala - quest'anno l'opera Giovanna d'Arco di Giuseppe Verdi - che come di consueto si svolgerà nel giorno di Sant'Ambrogio, lunedì prossimo 7 dicembre.

Vittorio torna così ad essere il catering di riferimento anche per l'appuntamento culturale più importante dell'anno. Nel menu anche qui è previsto lo Stracchino a due paste servito su crostino con marmellata di arance. Piatto forte in onore delle Terre Verdiane i tortellini al prosciutto crudo con spuma di Grana Padano. Chiusura con il celeberrimo tiramisù in versione moderna.



La grande sala della Società del Giardino ospiterà la cena di gala

