

## EcoWeekend Sapori & piaceri

ALLA «CANTALUPA»

Lo champagne con la pizza  
Abbinamento doc

**R**imandato causa maltempo l'appuntamento con il mega evento «Artisti dello Street Food Da Vittorio» (la nuova data da segnare sul calendario è il 6 settembre), alla Cantalupa di Brusaporto proseguono gli appuntamenti con le serate dedicate a un'accoppiata in apparenza contraddittoria ma, nella realtà, assolutamente centrata, come quella tra la pizza e lo champagne. Soprattutto quando uno dei cibi più

popolari della tradizione gastronomica italiana è preparato dai campioni della categoria, professionisti che chiamare pizzaioli sembra ormai riduttivo per come sanno interpretare gli impasti unendo padronanza tecnica e creatività. Martedì scorso i forni allestiti in terrazza, fronte piscina, sono stati utilizzati da Renato Bosco, veronese, titolare della pizzeria Saporè di San Martino Buon Albergo (insegna da pochissimo replicata nel centro di Verona). Il

percorso attraverso le sue creazioni ha avuto inizio con la mozzarella di pane farcita con la salsa di pomodoro Da Vittorio, seguita, tra le altre, dalla pizza mortadella e pistacchio. Impasti di una leggerezza straordinaria, serviti in abbinamento a un campione assoluto tra gli champagne, Dom Perignon 2006. Prossimo appuntamenti il 25 luglio con l'accoppiata Gabriele Bonci (da Roma) e Pommery Cuvée Louise. Tutte le info su [www.davittorio.com](http://www.davittorio.com).



Renato Bosco, a sinistra, coi fratelli Cerea alla Cantalupa di Brusaporto



Paolo Barbanti e Katia Gervasoni dell'Orobie Alps Resort di Roncobello, in Valle Brembana

# Tradizione e territorio all'Orobie Alps Resort

ELIO GHISALBERTI

**D**opo aver lavorato per una decina d'anni per la catena degli NH Hotel, arrivando a ricoprire il ruolo di vicedirettore delle sedi di Bergamo e di Orio, Paolo Barbanti è tornato tra le montagne dov'è nato e cresciuto, in quel di Roncobello.

Lì il nonno, monzese d'origine, costruì l'Albergo Milano, dopo aver preso moglie in paese. E lì i genitori lo hanno condotto fino a un paio d'anni fa, quando è entrato in scena lui con l'aiuto di Katia Gervasoni, la fidanzata, e di David Gallizioli, cuoco seriano, giovane anch'egli ma

già svezzato da una significativa esperienza in Canton Ticino. Radicale il cambiamento d'impostazione: le camere sono state adeguate agli standard moderni (da 32 sono scese a 14, in maggioranza suites); è stato realizzato un piccolo ma ben attrezzato centro benessere; i servizi a disposizione della clientela sono aumentati in quantità e qualità, arrivando a comprendere, per esempio, anche l'affitto di mountain bike a pedalata assistita perfetta per percorrere le salite che portano ai piedi dei sentieri escursionistici. Restyling nella sostanza e anche nel nome che, dalla riapertura avvenuta nel settembre dell'anno

scorso è stato attualizzato in Orobie Alps Resort. E la cucina? Non è stata trascurata, anzi, e lo dimostra la scelta di un cuoco già dotato di curriculum. Tradizione e territorio costituiscono la spina dorsale di un menu ordinato, preciso, bene impostato. Capisaldi la pasta fresca e ripiena tirata in casa (meglio i classici casoncelli in versione ricca e saporita dei tortelli di pasta al cacao ripieni di Taleggio); la polenta in versione normale o taragna servita nel paiolino di rame appeso sullo scaldino; i funghi che acquistano valore aggiunto quando sono locali; la selvaggina, vedi i bocconcini di capriolo in salmi di Barbera

d'Asti (per coerenza, perché non un vino bergamasco?); i formaggi e i salumi della valle selezionati con buona cura; i dolci fatti in casa. Lista dei vini certo non da enofilia chiara ed esauriente. Conti da elogiare: 30 euro per il menu della tradizione, che si compone di quattro abbondanti portate per una valida esperienza gastronomica destinata a migliorare ulteriormente (il team è giovane e motivato ad approfondire la valorizzazione dei prodotti del territorio). L'Orobie Alps Resort è a Roncobello in via Monica 70; tel. 0345.84035; per tutta l'estate aperto tutti i giorni, pranzo e cena.

## «Meraviglioso» Il Franciacorta di Bellavista

In una bottiglia, nel caso esclusivamente in versione magnum (1,5 lt), l'essenza e la sintesi dell'interazione tra uomo e territorio.

Il «genius loci» del Franciacorta Docg trova una delle sue migliori espressioni, certamente la più originale e longeva fin qui prodotta, nel Meraviglioso di Bellavista, la cantina di Erbusco (Brescia) della famiglia Moretti che, giusto quest'anno, raggiunge i quarant'anni di attività. Una super riserva ottenuta per tripla fermentazione (la prima in vasca, le altre due in bottiglia) con altrettanti vini di Riserva Vittorio Moretti: 1984, 1988, 1991, 1995, 2001, 2002. Il risultato è l'espressione dello stile e della progettualità di Bellavista e del suo mentore enologico, Mattia Vezzola, da sempre impegnati a sovvertire il luogo comune che la longevità non sia una prerogativa dei vini mediterranei. Al contrario, Meraviglioso dimostra come sia possibile in Franciacorta raggiungere traguardi «meravigliosi», attestando il territorio ai massimi

livelli di eccellenza enologica anche nel settore dei vini effervescenti. Qualità riconosciuta nel mondo, tant'è che proprio pochi giorni fa, durante l'ultimo Vinexpo di Bordeaux, il Meraviglioso è stato protagonista, unico vino della tipologia in mezzo alle più prestigiose «maison» francesi, di un «masterclass» che ha radunato, attorno al banco di degustazione, i maggiori esperti provenienti da ogni angolo del globo. Un traguardo raggiunto attraverso l'applicazione di un concetto produttivo che, sinteticamente, si basa su tre punti cardine: integrità, naturalità e tradizione. Per celebrare adeguatamente un risultato così straordinario (o «Meraviglioso» che dir si voglia) nei giorni scorsi la famiglia Moretti ha chiamato a cucinare per alcuni ospiti selezionati Carlo Cracco, notissimo cuoco protagonista attuale di «Hell's Kitchen», per anni colonna portante di «MasterChef». Una festival di eccellenze: menu a base di pesce con piatti firmati e «meravigliosamente» abbinati.



La famiglia Moretti brinda al Meraviglioso Bellavista con Carlo Cracco



# OROBICA PESCA

## La Pescheria & La Gastronomia

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

info@orobicapesca.it
www.orobicapesca.it
 Orobia Pesca



## RISTORANTE Fish & Steak House




**Nuova location VERDELLO (BG)** Via Solferino, 18  
tel. 035.884635 • cell. 328.1551995 • e-mail: [gusto86@virgilio.it](mailto:gusto86@virgilio.it)  
Chiuso il lunedì e il sabato a mezzogiorno

**Ci trovi anche a CALUSCO D'ADDA**  
**RISTORANTE E PIZZERIA NAPOLETANA**  
Via V. Emanuele, 1263 • tel. 035.4360294 • cell. 328.1551995

**www.ristorantegusto86.com**