

# → SAPORI & PIACERI

L'INCARICO



## Ricci Curbastro «custode» Ue per i vini Doc e Igt

Altra presidenza per Riccardo Ricci Curbastro (nella foto), titolare dell'omonima azienda di Capriolo in Franciacorta. Dopo l'incarico in Federdoc, l'organismo che raggruppa i Consorzi di Tutela dei vini Doc e Docg italiani, è stato eletto a capo della neonata Efw (European Federation of Origin Wines), ovvero l'organismo che avrà il compito di rappresentare, tutelare e promuovere i vini con denominazione di origine o indicazione geografica all'interno della Ue. Una superfederazione - oltre all'Italia ne fanno parte Francia, Spagna, Portogallo, Ungheria - che dovrà affrontare le questioni aperte dalle nuove normative. «L'impegno è grande, le finalità importanti - ha dichiarato il neo presidente - perché ci troviamo di fronte a svolte epocali come la liberalizzazione totale degli impianti dei nuovi vigneti prevista a partire dal 2015. Se questo passaggio non verrà gestito in maniera efficace e coerente, si avranno ripercussioni sui prezzi, sull'occupazione, sull'identità stessa dei vini di qualità a denominazione di origine».

→ la ricetta

## Tiramisù dell'alpeggio bergamasco

Ricetta di Francesco Gotti, cuoco del Bobadilla di Dalmine, via Cascina Bianca 17; tel.035.561575 (il ristorante è aperto nelle sere su martedì, venerdì e sabato).

**Ingredienti per 1 porzione**

Per il biscotto  
35 gr di uova intere  
45 gr di tuorlo  
70 gr di albumi  
25 gr di farina di grano saraceno  
10 gr di zucchero  
70 gr di farina di mandorle  
25 gr di Branzi stagionato  
30 gr di olive taggiasche tritate  
20 gr di burro  
Per la crema  
50 gr di tuorlo  
30 gr di Branzi stagionato  
45 gr di Branzi giovane  
35 gr di latte  
5 gr di agar-agar  
70 gr di mascarpone

90 gr di panna montata

**Preparazione**

Per il biscotto  
Montare l'uovo intero ed i 45 gr di tuorlo con la farina di grano saraceno. Aggiungere gli albumi montati con lo zucchero. Unire la farina di mandorle, il Branzi stagionato e le olive taggiasche tritate. Incorporare il burro fuso e cuocere l'intero composto in forno per 10 minuti a 220 gradi.

Per la crema  
Montare i tuorli d'uovo con il Branzi stagionato. Aggiungere il latte bollente e portare il composto ad 85 gradi prima di incorporare l'agar-agar, il mascarpone ed il Branzi fresco; infine la panna montata.

Presentazione  
In un bicchiere stratificare più volte il biscotto alternandolo alla crema al mascarpone per ottenere l'effetto a strati bicolori. Spolverare a piacere la superficie con polvere di melanzana disidratata e/o funghi secchi



→ l'etichetta

## Un Pinot nero dal profumo di rosa

Solo il confine amministrativo tracciato dal disciplinare delle Doc di appartenenza hanno diviso la proprietà della famiglia Fugazza in due aziende vitivinicole distinte: il Castello di Luzzano e quello di Romito, rispettivamente comprese nel territorio dell'Oltrepò e dei Colli Piacentini. Denominazioni diverse ma che in fondo si specchiano nella medesima storia enologica, rafforzata in questo caso anche dalla medesima filosofia produttiva. Le uve più caratteristiche sono quelle che danno origine ai vini che «frizzano»: la croatina e la barbera per i rossi Bonarda e Gutturino; la malvasia per il bianco. Sul versante Oltrepò si segnala anche la presenza di un vigneto di pinot nero impiantato con cloni specifici per la vinificazione più classica, in ros-



so, ma senza affinamento in legno perché la proprietà intende valorizzarne freschezza e piacevolezza di beva. Un obiettivo perfettamente raggiunto con la vendemmia 2008 che si presenta con profumi molto invitanti, più floreali che fruttati (la rosa prevalente sul lampono), ed un gusto altrettanto suadente, succoso e fresco.

**Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Umore Nero 2008**  
Tenuta Castello di Luzzano  
Fraz. Luzzano 5  
Rovesciala (PV)  
Tel. 0523 863277  
www.castellodiluzzano.it  
Distribuito dalla fratelli Pellegrini di Ciano Bergamasco (tel.035.718080); in enoteca attorno agli 8 euro

# Italo il sommelier «Ho il cognac di Napoleone III»

Nella sua enoteca a Ponte San Pietro il vino è storia  
Nella sua cantina oltre duemila etichette

Da quel ponte con gli altri ragazzi del paese faceva - e vinceva, secondo la sua versione - a gara di tuffi. Era il divertimento più a «tiro» per uno che sul ponte praticamente c'è nato e vissuto, riuscendo a trasformare l'antica drogheria di famiglia in uno dei luoghi del vino più conosciuti del Belpaese. Dopo Luigi Veronelli, che non a caso ne è stato amico e consigliere, non v'è alcun dubbio infatti che il personaggio bergamasco del vino più conosciuto e stimato nel resto d'Italia (e oltre) è lui, l'Italo Castelletti, classe 1931, decano dei sommelier bergamaschi. Senza avere a disposizione il potere mediatico del giornalista o l'appeal che può mettere in campo un vignaiolo di fama, Castelletti è riuscito come pochissimi altri nell'impresa di diffondere dalla sua enoteca di Ponte San Pietro aperta più di mezzo secolo orsono la conoscenza e la cultura enologica mondiale. Del resto basterebbe il dato di quanti hanno partecipato ai corsi di sommelier organizzati dal 1977 fino ad oggi per avere un riscontro tangibile della sua opera di divulgazione. Ma ancora più dei numeri conta la qualità del lavoro svolto, il contributo all'innovazione, la riconoscenza dei tanti che hanno frequentato la sua enoteca in particolare nel periodo degli «sbicchieramenti» al Portico, il locale che ha rappresentato il primo serio e rigoroso esempio di wine-bar nella bergamasca.

Aperto nel 1968 e ceduto nel 1995 quando età ed acciacchi cominciavano a farsi sentire, la seduta ad uno di quei tavoli dove non era difficile trovare oltre a Veronelli personaggi del calibro di Gianni Brera e Gianni Mura, Giacomo Bologna, Aldo e Giacomo Contorno, i fratelli Ceretto, e l'allora giovanissimo Luca Maroni che proprio davanti a quei grandi calici è stato avviato alla professione di critico enologico. Chiusa quell'esperienza, l'Enoteca è rimasta comunque il punto di riferimento per i professionisti e gli appassionati che sono alla ricerca di novità, di piccole aziende, di chicche enologiche altrimenti introvabili. Ancora adesso, i tanti che hanno fatto carriera nel mondo del vino e della ristorazione crescendo in quella eccezionale palestra, non perdono occasione quando passano da Bergamo per «far un salto dall'Italo». Lui riesce sempre a sorprenderti, sia mettendo sul banco d'assaggio l'ultima scoperta, un vino o un distillato particolare entrato a far parte di un gamma che prevede oltre 2 mila referenze, sia che li porti nel suo regno «privato», la cantina dove conserva i ricordi enoici (che a pensarci bene sono anche un po' eroici) di una vita trascorsa a collezionare i vini che è andato a scovare personalmente camminando nelle vigne di mezzo mondo.

Visitarla insieme a lui, accompagnati dal sottofondo di storie di vita e di vino, è un'esperienza straordinaria, unica nel suo genere. Esplorare il caveau dei ricordi e delle bottiglie conservate nella cantina in alto sul Brembo è una delle esperienze che ogni enofilo vero ed appassionato non dovrebbe perdere. I grandi vini del mondo, e nelle annate memorabili, ci sono praticamente tutti. Basta chiedere e ti verrà dato. Ma c'è di più, la cantina si è arricchita negli anni anche di vini provenienti dalle zone meno celebri ma non per questo meno interessanti, anzi proprio per la sorpresa che ne deriva (sia celebrata che sensoriale) ancora più affascinanti. C'è una bottiglia più pregiata delle altre? Certo i grandi nomi e le etichette antiche, tipo quel Cognac del 1868 appartenuto a Napoleone III° oppure il Dom Perignon a tiratura limitata per le nozze del Principe di Monaco, hanno una valore inestimabile, ma fare una classifica solo attraverso una valutazione puramente economica non avrebbe senso perché ciascuna bottiglia conserva al suo interno una storia da raccontare che va ben al di là della qualità e del valore del liquido che contiene.

Storie che contengono un'infinita ed una grande professionalità, doti che Italo Castelletti ha trasmesso al figlio Luca, da alcuni anni al timone dell'azienda di famiglia con il preziosissimo apporto di Nives Cesari. A lui si deve la creazione della Vinidivini, il braccio operativo dell'Enoteca al Ponte per quanto riguarda la distribuzione dei vini e dei distillati. Fondata nel 1977, si occupa di importarli e distribuirli in varie province italiane con l'obiettivo di fornire un servizio accurato e prestando molta attenzione al giusto rapporto qualità-prezzo. A fare parte della selezione sono state chiamate aziende italiane di ottimo livello ma anche vini esteri, così da soddisfare le curiosità sia dei professionisti che degli appassionati più esigenti. Su richiesta viene fornita anche la consulenza per la fornitura di cantine personalizzate, tagliate su misura per chi vuole ospitare con la certezza di offrire vini buoni e rari. In pratica quel che faceva papà Italo, da autentico pioniere del vino e dei distillati di qualità, faceva già quarant'anni orsono.

Elio Ghisalberti

L'Enoteca al Ponte - Vinidivini  
Ponte San Pietro, via Roma 9  
tel.035.611428  
www.vinidivini.com

Italo Castelletti, classe 1931, è il decano dei nostri sommelier: senza dubbio è il personaggio bergamasco del vino più conosciuto e stimato in Italia

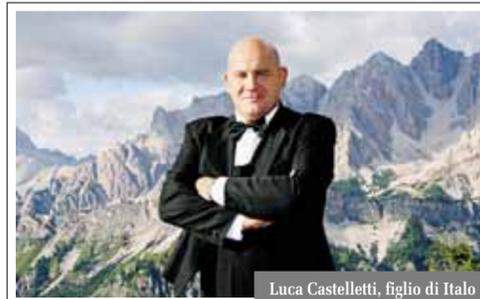


## La delegazione bergamasca dell'Ais (Associazione italiana sommeliers) è una delle più numerose Una fucina di assaggiatori, richiesti in tutta Italia

I Castelletti, Italo e Luca, papà e figlio. Più Nives Cesari, prima donna sommelier professionista di Bergamo, che li affianca da trent'anni con un ruolo ed una responsabilità che si è fatta via via determinante fino ad approdare alla recente investitura a delegato provinciale. Sono loro la storia e l'attualità della delegazione bergamasca dell'Ais (Associazione Italiana Sommeliers), artefici di un successo iniziato

terrotto che dal 1975, data del primo corso istituito presso la Camera di Commercio, ad oggi ha visto transitare sui «ban-

chi» di degustazione migliaia di aspiranti sommelier. Nessuna delegazione lombarda, e fors'anche italiana, ha saputo dare una continuità al proprio operato come quella bergamasca. Merito della competenza e della serietà dei protagonisti che, come dice Luca Bandirali attualmente a capo dell'Ais-Lombardia, «si specchia in particolar modo nella figura di Italo Castelletti che ha saputo in tutti questi anni rappresentare lo spirito dell'associazione fino a diventare in un certo senso l'emblema. Chi gli è stato a fianco ed ora ha preso in mano le redini dell'associazione, il figlio Luca e la fidatissima Nives Cesari, modesta fino alla timidezza ma dotata di uno straordinario talento, ha saputo dare continuità a questa filosofia riuscendo nell'impresa non facile di applicarla al mutamento del gusto e delle esigenze del moderno consumatore».



Luca Castelletti, figlio di Italo

Un elogio suffragato dai dati di fatto: oltre ad essere una delle più numerose del panorama

lombardo, la delegazione dell'Ais di Bergamo si segnala oltre che per l'adesione ai corsi (in questi giorni si sta svolgendo il corso di II° livello all'Hotel Settecento di Presezzo con ben 60 iscritti) anche per la qualità dell'organizzazione che riesce a mettere in campo in ogni circostanza, anche la più complessa. Non è un caso infatti se i sommelier bergamaschi vengono chiamati in trasferta per gestire appuntamenti importanti. La prossima uscita è prevista a Verona in occasione del Vinitaly: il 9 aprile toccherà a loro organizzare la degustazione dei 12 migliori vini italiani secondo le guide (la classifica comparata è stata redatta dalla rivista Civiltà del Bere).

### APPUNTAMENTI GOLOSI

#### Cuvee Design di Contadi Castaldi

→ Giovedì 1 aprile, ore 19,30, da Kristi Restaurant in via Piccinini 2 a Bergamo, serata all'insegna del Franciacorta Satèn firmato da Contadi Castaldi. L'azienda lancerà il nuovo progetto «Cuvée Design», un'idea innovativa di approccio al vino, un'esperienza sensoriale che, attraverso la degustazione e tramite dei test, permette di capire i complessi passaggi che portano alla realizzazione di una cuvée di Franciacorta. Cena con degustazione a 40 euro. Info e prenotazioni: 035 428 4127.

#### Ostriche à gogo e champagne Bollinger

→ Giovedì 1° aprile, dalle 19 alle 22, all'Osteria-Caffè Marco Rossi a Paladina sulla Dalmine-Villa d'Alme. Per presentare il nuovo volto del locale che si arricchisce del caffè-wine bar, serata all'insegna delle ostriche (di una mezza dozzina di tipologie) e del pesce crudo, carpacci e tartare. Il tutto accompagnato dagli Champagne della maison Bollinger. Costo 50 euro. Info e prenotazioni: 035.636083.

#### Protagonista l'asparago

→ Questa sera, dalle ore 19,30, alla trattoria Via Vai di Ripalta Cremasca (CR), frazione Bolzone, cena a tema con gli asparagi protagonisti in un menu che prevede: sformatino di asparagi su fonduta di parmigiano; ravioli con ripieno di asparagi e faroana; bianco di pollo farcito agli asparagi; gelato alla fragola. Costo del menù 29 euro vini e bevande escluse. Prenotazioni allo 0373.268232.

#### Prorogata fino al 1° aprile la rassegna fuori menù

→ Su richiesta degli operatori è stata prorogata la Rassegna «Fuori Menù - La Cucina italiana protagonista nel cinema e nei ristoranti» voluta da Promozione del Territorio. Nei 40 ristoranti che hanno aderito sarà dunque possibile approfittare dei menu ispirati ad altrettanti film italiani e proposti a un prezzo promozionale (vini esclusi, ma se si beve Valcalepio Doc all'uscita viene omaggiata una bottiglia gemella). L'elenco e tutte le info sull'iniziativa su: www.ascombg.it oppure www.fuorimenu.promozionedelterritorio.it.