

SAPORI & PIACERI

Al via lo Slow Cooking Tour in 14 tappe

Riparte, rinnovato e soprattutto rimpolpato dalla presenza di nuovi ristoranti che portano il totale a 14 tappe, lo Slow Cooking Tour 2013. Il circuito che raggruppa insegne lombarde che valorizzano i prodotti del territorio favorendo la filiera corta, parte lunedì prossimo per concludersi il 2 maggio con

una grande cena preparata dai cuochi dei locali aderenti presso l'agriturismo La Costa di Perego (Lecco). Chi nel periodo avrà completato il giro sarà ospite alla serata finale; chi lo avrà percorso solo in parte pagherà in proporzione inversa al numero dei ristoranti visitati (farà fede una card su cui viene apposto un timbro da parte del ristorante).

Costo dei menu Slow Cooking 30 euro tutto compreso, con l'eccezione del Cantinone di Madesimo e del Collina di Almenno San Bartolomeo dove il menu viene proposto a 40 eu-



ro. L'altra insegna bergamasca che aderisce all'iniziativa è la trattoria Visconti di Ambivere. Tutto il programma, con i menu dettagliati, su www.slow-cooking.org. ■

Il risotto allo zafferano Vince Vico

Tra i 9 finalisti della 5ª edizione di «Giallo Milano», manifestazione dedicata al risotto allo zafferano, ha prevalso il ristorante Vico della Torretta di Sesto S. Giovanni. In 2ª posizione l'Antica Trattoria Magenes di Barate di Gaggiano e terzo il ristorante Ambrosiano di Milano. La giuria, presieduta dal giorna-



lista Alex Guzzi, ha assegnato un premio speciale per la creatività allo chef Claudio Sadler per il «Risotto da passeggio», risotto giallo ricoperto da uno strato di pasta servito in cartoccio. ■

Al centro il vincitore Angelo Nasta, chef del Vico della Torretta di Sesto San Giovanni

Dal pane agli insaccati Il segreto dei Corticelli

Viaggio a Peghera di Taleggio, cuore della produzione familiare Fornai e macellai: qualità e studio, così si è affermato il marchio

ELIO GHISALBERTI

Da un po' di tempo ci frullava nella testa di fare un salto fino a Peghera di Taleggio ma non per fare visita ad uno dei bravi affinatori dell'omonimo formaggio, bensì per capire come fosse possibile che sotto lo stesso nome, o meglio cognome, Corticelli, potessero coesistere due anime, quella di un panificio e di un salumificio. E per giunta di qualità, perché abbiamo avuto modo di assaggiare sia i grissini acquistati in una gastronomia del centro della città, sia i salumi assaggiati nel tagliere di un noto ristorante della Val Brembana.

Incuriositi da questa doppia anima che crediamo non abbia paragoni in terra bergamasca (ma forse nemmeno altrove), l'ultimo giorno dell'anno siamo dunque andati a Peghera di Taleggio in via Arnoldi 356 a far visita ai Corticelli. Al plurale perché lì abbiamo appurato che come spesso accade in questo genere di attività ed in particolare nei piccoli centri, a mandare avanti un'attività che si avvicina al secolo di vita ed è alla quarta generazione di interpreti, c'è una famiglia intera. Con papà Mario e mamma Giancarla lavorano infatti a tempo pieno i figli Nicoletta e Giuseppe. In bottega le donne di casa, nelle retrovie dei laboratori gli uomini, impegnati ogni giorno a cuocere pane e grissini ed a giorni alterni a macellare bovini e suini, quindi a trasformare i tagli in insaccati.

È Giuseppe, ad un passo ormai dalla laurea in Scienza e Tecnologia alimentare (gli manca solo la tesi ma «chissà quando avrò il tempo per prepararla», dice) ad avere impresso all'attività un cambio di passo, ad avere modernizzato ed inquadrato scientificamente il mestiere antico iniziato dal trisnonno Battista che a cavallo della prima grande guerra attraversò il primo forno del paese dando vita negli anni successivi alle «grisse», un pane particolare che si conservava più a lungo e quindi poteva essere portato in alpeggio dai caricatori di monte. Negli anni quella intui-



Giuseppe Corticelli con i suoi prodotti

zione ha portato alla messa a punto dei grissini, in un primo tempo prodotti solo nella forma classica con ingredienti tradizionali, ora in varie tipologie (da quelli con cipolle a quelli con semi di papavero, dagli integrali agli ipodosodici) utilizzando farine macinate a pietra, lievito madre, olio extravergine, sale iodato ed acqua di montagna. Rigorosamente fatti a mano dopo 24 ore di lievitazione, cuociono dolcemente nel forno diventando friabili (quasi vaporosi) e fragranti. La conservabilità garantita dal rispetto di rigorose norme produttive - Giuseppe è tecnologico alimentare mica per niente - consente di raggiungere mercati anche molto

lontani, come quello di alcune catene di negozi di specialità alimentari in Svizzera ed ultimamente perfino in Lituania.

Dimessi i grembiuli da fornaio, con papà Mario si trasferisce nell'attiguo macello con laboratorio di lavorazione delle carni. A giorni prefissati, al macello giungono alternativamente suini o bovini allevati dai contadini della valle. Le carni fresche che non vengono ritirate dagli allevatori, dopo adeguata frollatura, vengono vendute nel bancone della macelleria. Altri tagli vengono invece lavorati ed insaccati. Dal maiale si ottengono dai tagli interi pancetta, coppa, lardo. Con il macinato la saliscia, i cotichini, ed i buonissi-

mi salami asciugati ed affinati nelle proprie celle. Poteva bastare? Non per Giuseppe Corticelli che si sta cimentando anche nella produzione di bresaola utilizzando il magatello di manzo ricavato dai bovini macellati in proprio (la filiera di tutta la produzione è totalmente sotto controllo diretto). Durante le due settimane di macerazione con vino e spezie, i tagli vengono periodicamente rivoltati e massaggiati a mano. Dopo altri 45 giorni di affinamento a secco la bresaola Orobica è pronta per essere, perché no, avvolta sui grissini Valtaleggio. Tutte le info su www.panificio-corticelli.it. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PERISCOPIO

Argo Moscato Passito, un vino da raccontare: ecco il libro

Non v'è dubbio che i vini che derivano dal vitigno Moscato di Scazzo siano tra quelli che più colpiscono l'immaginario sensoriale di chi li degusta. La particolare carica aromatica dell'uva, enfatizzata dall'appassimento, li arricchisce di profumi di grande impatto, unici, originali, floreali e speziati, da fantastizzarsi sopra. Ed è quello che ha fatto la cantina di Angelo Pecis presentando insieme all'ultima versione dell'Argo Valcalepio Moscato Passito Doc, anche il libro che lo racconta nella storia romanizzata da Marialaura Briola (moglie di Angelo Pecis, titolare dell'azienda) ed illustrata dall'amica Sarolta Szulyovszky, disegnatrice di origine ungherese. Un viaggio magico che racconta la genesi del vino e del suo nome, tra accenni storici reali ed immaginifiche invenzioni. Il racconto, dal retrogusto tutto femminile, è ambientato nel 1700 nell'antico monastero di San Paolo d'Argon (Bergamo) fa-

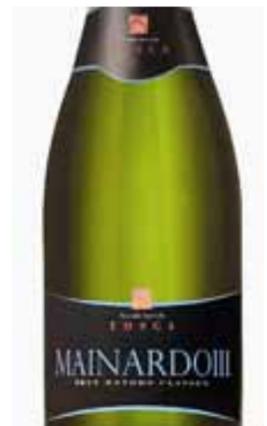


Angelo Pecis con la moglie, al centro, e Sarolta Szulyovszky

moso per la sua tradizione vitivinicola. Ci pensa poi il vino a riportare Argo e con lui i lettori «con i piedi per terra» come si conviene ad un prodotto che proprio dalla terra trae il suo fondamento. Vino e libro sono stati presentati in una partecipata serata presso il ristorante LoRo di Trescore Balneario, ad un tiro di schioppo dalla cantina Pecis di San Pietro delle Passere (tel. 035.959104). ■

Mainardo III, primo spumante classico con certificato bio

Il primo spumante metodo classico certificato bio prodotto nella Bergamasca è anche uno dei primissimi in Italia. Il Mainardo III dell'azienda agricola Tosca di Pontida, presentato pochi giorni fa, si avvale infatti della normativa Ue dell'agosto 2012 che, regolamentando le pratiche di cantina, autorizza i produttori a certificare bio anche il processo di produzione (fino ad allora solo la coltivazione delle uve poteva essere definita biologica). Un passo certamente importante verso una definizione più completa di ciò che comporta scegliere e rispettare la filosofia della produzione bio anche nel mondo del vino. Scelta che Marco e Tosca Locatelli hanno sposato sin dall'inizio del loro percorso enologico, ribadendola più recentemente con l'apertura della Polisena, agriturismo di famiglia realizzato con un sapiente lavoro di ristrutturazione ecosostenibile dotato di ristorante pure biologico. Il Mainardo III, dedicato al terzo figlio maschio,



Il Mainardo III a prova bio

è ottenuto con sole uve bianche, per l'85% di chardonnay e la restante parte di pinot grigio. Figlie della vendemmia 2010, le prime 900 bottiglie sono state sboccate dopo una sosta sui lieviti di circa 14 mesi. Altre 1.500 bottiglie riposano in cantina pronte alla sboccatura. Lo spumante Mainardo III è in vendita in cantina o alla Polisena a 15 euro (tel. 035.795841). ■