Tellurit, la sfida in cantina di “mister Innowatio”

Fabio Leoncini

Ha 50 anni, origini argentine e si dichiara innamorato della nostra terra. A Bergamo è approdato nel 1998, direttamente dal Sudamerica, con un ruolo alla TenarisDalmine. Da allora ne ha percorsa di strada Fabio Leoncini. Dagli uffici al Kilometro Rosso, oggi amministra ed è azionista di riferimento di Innowatio, un gruppo energetico paneuropeo di nuova generazione che vanta un fatturato di 1,5 miliardi di euro e più di 230 dipendenti dopo la recente acquisizione della tedesca Clens. È un economista, Leoncini, che a Bergamo ha scoperto anche il potenziale enogastronomico del territorio. E così, da cultore del mondo del vino, ha deciso di fare il grande salto: è diventato anche produttore. La svolta tre anni fa, quando gli è capitata l’occasione di rilevare, a Pontida, in Valmora, i vigneti del farmacista Losa. Quattro ettari e mezzo in tutto dove dimorano Merlot, Chardonnay e Riesling della Bergamasca, reimpiantati all’80%.

La cantina l’ha chiamata “Tellurit” (come il minerale) e oggi – con la collaborazione dell’enologo Angelo Divittini – produce circa 6mila bottiglie: 4.500 di Bergamasca Igt Merlot

e 1.500 di Bergamasca Igt Riesling. Quest’ultimo, tra l’altro, ha ricevuto l’attestato di eccellenza all’ultima edizione di Gourmarte. «La sfida è solo alle fasi iniziali – spiega Leoncini -. C’è tanto lavoro ancora da fare, considerato che la produzione potenziale del vigneto è di 20mila bottiglie l’anno». Nei programmi c’è la ristrutturazione della cascina annessa al vigneto per poter vinificare in proprio (oggi Tellurit si appoggia alla vicina Cantina sociale) e il consolidamento del canale commerciale affidato a un uomo d’esperienza come Emilio Baldoni.

“Passione per natura” c’è scritto s ulle etichette. E non è un caso. «Da sempre – ammette Leoncini – ho avuto un marcato interesse per il mondo del vino, per la sua storia. Nel tempo, l’interesse è cresciuto ed è infine sfociato nella decisione di scendere in campo. Mi affascina la nuova sfida, in questo caso con la natura, che ha i suoi ritmi e ti costringe ad affrontare un nuovo modo di misurarti con il tempo».

Passione, in Leoncini, fa rima anche con visione. “Mister Innowatio” è convinto che nella Bergamasca andrebbero create le condizioni per una valorizzazione decisa dei prodotti della terra. «Viviamo in una realtà che può offrire molte opportunità – afferma – con ricadute positive anche sul turismo enogastronomico. È essenziale, però, che si punti alla qualità senza compromessi». Convinzioni che hanno reso naturale l’adesione di Tellurit a Sette Terre. «La condivisione dei valori promossi dall’Associazione dei Viticoltori Indipendenti di Bergamo è totale – afferma Leoncini -. Credo nella scelta di esaltare il terroir. Perché solo così si può raggiungere l’eccellenza e fare la

differenza».

www.tellurit.com – f.leoncini@yahoo.com

Dal castello ai grattacieli, la scalata di Christian ai fornelli

Cresciuto a Palazzo Fogaccia, a Clusone, ha aperto decine di locali negli Stati Uniti e lavorato con chef famosi. Dopo 13 anni a New York ora vive a Chicago. Il ristorante che guida, Rpm Italian, è nei top 50 di Tripadvisor su oltre 7mila insegne della città

Formaggi, a Cogne l’affinatore “stellato” è bergamasco

Il carrello di Roberto Novali, 48 anni, di Leffe, in forze al Petit Restaurant, è giudicato tra i migliori d’Italia. «La selezione è interamente nazionale e non mancano le chicche orobiche»

Anche la carne ha la sua pasticceria

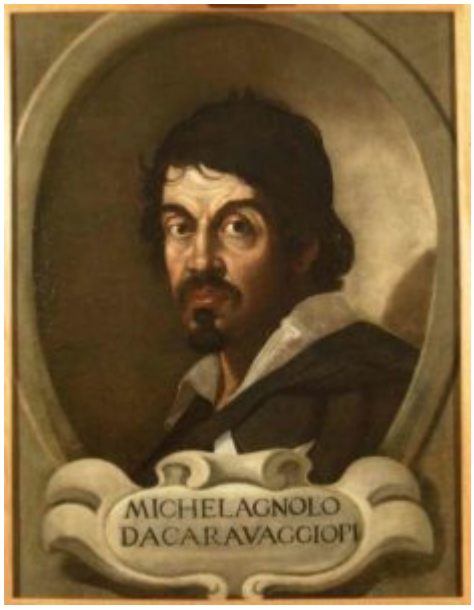
“Gli sfizi di Giò”, a Pontirolo Nuovo, sono un inno all’estrosità. Nella macelleria si possono trovare “torte” con macinato, zuppe inglesi di carne e colombe pasquali prodotte con un impasto delicato di vitello, pollo, maiale e uvetta. «Ho affinato l’arte di assemblare i sapori – spiega Giovanna Fenili – un’autentica passione»

Da Alzano a Copenhagen, «così ho conquistato i palati danesi»

La bella favola della bergamasca Francesca Parazzi, formazione all’alberghiero di Clusone, oggi sous chef allo stellato “Marchal”. «Il lavoro mi sta dando grandi soddisfazioni perché ogni giorno scopro nuove tecniche e materie prime con cui progettare ricette». «E ho imparato anche che differenza esiste con la cucina italiana»

Quella volta che Caravaggio

quasi accoppò un garzone d’osteria



“Faccio un salto al bar”. È nozione comune che tale pronunciamento di intenti, oggidì del tutto innocente, non manchi di essere accolto dalle più arcigne tra madri e consorti con almeno un’occhiataccia di riprovazione. Ciò di cui coniugi e genitrici non sono forse al corrente è che le ragioni dell’anacronistico biasimo sono ormai vecchie di un paio di millenni. Ancor ai nostri giorni i locali dove prendere un cicchetto o un caffè pagano infatti lo scotto della pessima fama che, invero non senza fondamento, all’epoca della Roma imperiale bollava le tabernae.

A quei tempi, a dar retta a Giovenale, le frequentazioni delle bettole di cui traboccavano i bassifondi della Città Eterna erano tutto fuorché raccomandabili: malfattori, marinai, schiavi fuggitivi, boia e – sic – fabbricanti di catafalchi. Una siffatta ghenga di avventori finiva inevitabilmente per attirare anche qualche entraîneuse, spesso appartenente alla più stretta cerchia familiare del titolare della mescita. Alle lucciole della casa il diritto latino accordava peraltro singolari liberatorie professionali: ancora nel VII secolo, secondo i disposti della Lex Romana Curiensis, appartarsi con la moglie del tabernario non costituiva infatti adulterio. Non sorprende dunque che ai membri della casta senatoriale fosse elevato divieto di convolare a nozze con le figlie degli osti.

Se nelle bottiglierie più malfamate libagioni smodate e meretricio la facevano da padrone, non mancavano altresì locali di profilo meno ambiguo nei quali il vino era accompagnato da una più ortodossa offerta di cibo ed alloggio.

Questa bipartizione tra taverne di equivoca nomea e più rispettabili hostarie venne di fatto mantenuta anche nel corso del medioevo, nel quadro di un generale impulso a regolamentare e moralizzare l'attività dei pubblici esercizi. Risale ad esempio al 1270 il bando con il quale la Repubblica di Venezia vietava ai locandieri di fornire ospitalità a donne di malaffare, inibendo inoltre la vendita di bevande che non fossero distribuite dai grossisti incaricati dall'amministrazione.

Le frodi alla mescita erano in effetti tutt'altro che inusuali, perpetrate soprattutto somministrando intrugli ottenuti dalla rifermentazione di vinacce esauste, o brode in via di acetificazione. A copertura dei raggiri, i gestori solevano confondere la bocca della clientela addolcendola con spicchi di finocchio offerti a guisa di amuse-guele. Da tale malvezzo è derivata la singolare voce "infinocchiare", ancor oggi in uso per designare l'adozione di condotte levantine. Un ulteriore filone di imbroglio atteneva inevitabilmente ai quantitativi serviti. Ecco dunque che lo scarno corpo degli statuti cinquecenteschi della valle di Scalve, nel disciplinare il complesso dominio delle vettovaglie, aveva come unica previsione l'assoggettamento delle vinerie all'obbligo di avvalersi esclusivamente dei boccali bollati dalle autorità, per evitare che, nello spillare dalle botti, gli osti finissero per essere di mano troppo parca.

Che le libagioni propinate nelle bettole non potessero certo essere ascritte alla categoria dei grandi cru risulta evidente da innumerevoli testimonianze. Spicca in particolare il celebre sonetto di Cecco Angiolieri – amico di Dante Alighieri ed impenitente cantore degli ozi da taverna – nel quale il poeta giungeva ad affermare che persino la sua consorte in preda all'ira gli facesse meno uggia del vino servito nelle fiaschetterie. Emblematica è poi la sentenza di Alvise da Cà da Mosto, esploratore veneziano che verso la metà del quattrocento guidò un paio di spedizioni lungo le coste

atlantiche dell’Africa: al succo delle patrie uve il pioniere della Serenissima dichiarava di preferire addirittura la linfa fermentata stillata dalle palme dai selvaggi del Senegal.

Se truffe e sofisticazioni erano all’ordine del giorno, non mancano comunque le attestazioni d’esistenza di locali condotti con perizia e probità. Colpisce in special modo quella di Jacques La Saige, mercante di seta della Fiandra francese che il 12 aprile del 1518, sulla via verso la Terrasanta, si trovava alle porte di Torino. Fermatosi per rifocillarsi all’Osteria della Croce Bianca di Rivoli, nei suoi appunti di viaggio il pellegrino riporta con stupore che, in abbinamento all’ottimo pasto, gli venne proposta una selezione di ben dieci diversi vini alla mescita, tutti di eccellente livello.

Un altro paio di aneddoti, stavolta di più chiaro marchio bergamasco, contribuisce infine a far luce sulle condizioni di lavoro nelle locande del XVI secolo. Del primo, invero a tinte piuttosto fosche, siamo debitori alla penna dell’infaticabile zibaldonista Donato Calvi. Nell’Effemeride si narra infatti di un cruento incidente consumatosi il 14 ottobre 1583 presso l’Osteria delle Due Ganasse, ubicata lungo l’attuale via XX Settembre. Nell’esercizio prestava opera un giovane garzone meneghino – all’epoca il nostro capoluogo era in assai più floride condizioni di Milano – di nome Gasparo Gariboldi. L’inserviente, giunto prima dell’alba a riassettare i locali dal servizio della sera precedente, dopo aver compiuto le proprie incombenze si era appisolato su una sedia accanto al focolare. Per colmo della sventura, proprio sopra il suo capo erano appesi degli spiedi utilizzati per arrostire carni ed uccelletti. D’improvviso la fibbia che reggeva una delle acuminate aste si allentò, e quest’ultima nel cadere trafisse il collo del malcapitato trapassandolo da lato a lato. Richiamati dalle urla del poveretto – appunta laconicamente il cronista – i maldestri soccorritori, “volendoli strappare il ferro dalla gola, li strapparono in vero l’anima dal corpo”.

Il secondo episodio, ancorché di ambientazione romana, ha come protagonista nientemeno che Michelangelo Merisi da Caravaggio. Lo stizzoso artista, già nelle peste con la giustizia papalina per innumerevoli precedenti, si ficcò vieppiù nei guai malmenando e tentando addirittura di uccidere un povero cameriere dell'Osteria del Moro, reo di non aver saputo rispondere se i carciofi che stava servendo al pittore fossero stati cucinati nell'olio anziché nel burro. Tra arnesi di cucina che si trasformavano in armi letali ed avventori pronti a sguainare la sciabola per delle quisquilie, è dunque arduo definire quanto dura potesse essere la vita di uno sguattero di cinque secoli fa.

Musica, massaggi, docce: la dolce vita delle mucche della cascina Guardiola

Antonio Ciocca e la moglie Antonella Viola gestiscono l'azienda di Treviglio con una cura particolare dei bovini da latte. Che dormono su materassini di gomma e vengono alimentati con cibi naturali. I formaggi, va da sé, ne risentono al meglio

---

Claudia, la regina delle

formaggelle col computer in stalla

La casara di Gromo, vincitrice di molti premi, ha saputo integrare tradizione e innovazione in agricoltura. «Esser bravi è importante, ma lo anche saper utilizzare gli strumenti tecnologici, indispensabili per gestire un’azienda con criteri moderni ed efficienti»

Il signor Carrara e il supplizio del polpettino

La scampagnata di Carlo Goldoni nell’agro milanese in compagnia di un amico bergamasco, tra incontri galanti e lusinghe gastronomiche

---

Sommelier Ais, il tesserato numero uno si racconta

Jean Valenti, 93 anni, di stirpe e nascita bergamasca, cresciuto in Francia, è stato tra i fondatori dell’Associazione nel 1965. Una vita avventurosa, tra la guerra e una professione costruita passando dal lavaggio delle bottiglie ai più grandi alberghi