

19 Settembre 2017

Vino e formaggio, Donizetti ispira due nuove specialità

Le Corne di Grumello dedica un Pinot Nero all'opera che compie 200 anni, mentre il Caseificio Defendi ha creato un gorgonzola con confetture e granelle di cereali



Gaetano Donizetti come marchio della città, capace di veicolare il nome di Bergamo nel mondo. È un obiettivo che la Fondazione Donizetti e il territorio stanno condividendo, con iniziative che portano la musica e la figura del compositore fuori dai teatri.

Anche il cibo assume il ruolo di testimonial e così, dopo il Donizetti Spriss, aperitivo creato da Toni Foini de Le Iris, il liquore Elisir d'amore delle Distillerie di Sarnico, la serie di cioccolatini del Balzer, senza contare la già famosa torta Donizietti, arrivano altre due chicche ispirate al famoso musicista.

La Cantina Le Corne di Grumello del Monte, azienda con la vigna a corpo unico più estesa della provincia di Bergamo, orientata alla riqualificazione del territorio e alla produzione di vino nella cornice della coltivazione biologica, dedicherà annualmente una riserva numerata all'opera di Donizetti che compie 200 anni (progetto #donizetti200): quest'anno sarà il pinot nero di Bergamo "Divenire - Pigmalione".

Il caseificio Defendi di Caravaggio, azienda familiare con oltre 150 anni di esperienza nella produzione di formaggi Dop lombardi come gorgonzola, taleggio e specialità con latte di bufala, ha invece in produzione la "Furtiva Lagrima", un

erborinato che nasce dall'unione di un gorgonzola selezionato dalla consistenza particolarmente cremosa e accurati ingredienti che vanno dalle confetture a granelle di cereali.

Ecco come i produttori raccontano la propria ispirazione donizettiana



rima opera scritta da Gaetano Donizetti

«Oggi il vino Pinot nero rappresenta, in quel di Bergamo, un'alternativa

ai "tagli bordolesi" che tanto hanno sostenuto lo sviluppo enologico di questa terra. La lungimiranza del titolare, che 10 anni fa decise di piantare a Grumello del Monte questo vitigno ci permette oggi di produrre un "nettare" singolare; capace di risvegliare sensazioni nascoste e sopite nel tempo e nella monotonia della vita d'oggi!

Prodotto senza chimica, lentamente, solo l'intelletto umano e la pazienza di saper attendere. Un vino irruento e scontroso nella sua giovinezza, sfrontato e irriverente; non si concede mai a coloro che non lo sanno ascoltare, a coloro che non sanno percepire la sua profondità, a coloro che non sanno attendere! Come un'opera di Donizetti mai delude, la sua acidità unita alle note fruttate e minerali sa solleticare il palato predisponendo la nostra mente a piacevoli pensieri, sempre garantendo un crescendo sensuale e trascinante».

Formaggi Defendi: La furtiva lagrima, il gorgonzola cremoso si rifà all'aria più celebre

«Una ricetta segreta che come la complessità di un'aria non può essere svelare o descritta, ma solo ascoltata e assaggiata. Siamo molto felici di aver aderito a questo progetto perché già da anni i nostri prodotti portano nel mondo la genuinità dei formaggi e dei pascoli bergamaschi e la cultura del nostro territorio. Tempo fa abbiamo dedicato a Caravaggio e ai suoi dipinti alcuni prodotti della nostra gamma. Oggi dedichiamo a Gaetano Donizetti un omaggio legato anche al ricordo di nostro padre, grande appassionato d'opera e figura centrale nella storia dell'azienda».

Le due nuove specialità sono state annunciate all'apertura di DoReDrink, occasioni conviviali promosse dalla Fondazione Donizetti per condividere con la città idee, spunti, informazioni e approfondire la programmazione della nuova stagione lirica che avrà inizio a ottobre al Teatro Sociale».