la Rassegna.it
Fondata nel 1906

4 Aprile 2013

L’anima “green” del Valcalepio, ora si riciclano anche i sugheri

Dodici le aziende produttrici di Valcalepio che parteciperanno con un proprio stand alla prossima edizione del Vinitaly, in programma a Verona dal 7 al 10 aprile prossimi al PalaExpo Lombardia.

Dodici le aziende produttrici di Valcalepio che parteciperanno con un proprio stand alla prossima edizione del Vinitaly, in programma a Verona dal 7 al 10 aprile prossimi al PalaExpo Lombardia. Ecco l’elenco: Il Calepino di Castelli Calepio; Il Cipresso di Scanzorosciate; La Rovere di Torre de' Roveri; Locatelli Caffi di Chiuduno; Medolago Albani di Trescore; Tallarini di Gandosso; Cascina del Bosco-Bonaldi di Petosino; La Tordela di Torre de' Roveri; La Collina di Grumello del Monte; Cantina sociale bergamasca di San Paolo d'Argon; Celinate di Scanzorosciate; Villa Domizia-4R di Torre de' Roveri. Altre due piccole aziende (Tosca di Pontida e Castello degli Angeli di Carobbio) parteciperanno per un giorno solo. Quattro invece le aziende presenti con il Consorzio Moscato di Scanzo: Sereno Magri, Cipresso, Biava e Fejoia.
Ad accogliere le aziende bergamasche e i visitatori sarà la tradizionale Piazza Valcalepio che si presenterà verde ed ecosostenibile. “Quello dell’ecosostenibilità è un tema che sta molto a cuore al direttivo – ha dichiarato Enrico Rota, presidente del Consorzio Tutela Valcalepio -. All’interno del programma di lavoro del Cda era riportato un progetto legato all’ecosostenibilità nel quale crediamo molto e che siamo a condividere con chi vorrà venirci a trovare al Vinitaly”.
Proprio in occasione della manifestazione, il Consorzio lancerà la nuova campagna di raccolta delle chiusure organizzata in collaborazione con Marengo Sugheri.
I soci del Consorzio hanno deciso di mettersi in campo per l’ecosostenibilità e la raccolta delle chiusure sia in sughero che in plastica presso i ristoranti, per ridurre gli sprechi e permettere un riciclo reale e consapevole di un materiale prezioso quale il sughero. Durante la fiera sarà possibile avere ulteriori informazioni circa la Campagna di raccolta e il programma di ecosostenibilità portato avanti dal Consorzio.
Ma non c’è solo l’ecosostenibilità: Valcalepio è anche solidarietà. Nella giornata di domenica 7 aprile verrà infatti messa online la sezione del sito www.valcalepio.org interamente dedicata alle manifestazioni e iniziative solidali portate avanti dal Consorzio nel corso della sua storia (dalla collaborazione con Cesvi all’attuale partnership con la Onlus Bergamasca Nepios). Lunedì 8 aprile, invece, la giornata sarà interamente dedicata ai ristoratori, invitati a prendere parte alla manifestazione e a presentarsi presso lo stand del Consorzio dove oltre ad assaggiare le nuove annate saranno omaggiati di un presente loro dedicato. Martedì 9 aprile sarà la giornata dei distributori che avranno l’occasione di aggiornarsi in merito all’esito degli Stati Generali del Vino del 19 marzo scorso (nel caso in cui non avessero potuto prendervi parte) e ai quali sarà riservato uno speciale omaggio. Anche quest’anno i visitatori saranno accolti da due banchi d’assaggio: uno dedicato ai Valcalepio Doc, ai Terre del Colleoni Doc e ai Bergamasca Igt dei soci del Consorzio Tutela Valcalepio (presenti in fiera e non); il secondo, gestito da Vignaioli Bergamaschi, con l’esposizione e l’assaggio dei vini vincitori di medaglie durante l’ottava edizione del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”.
Essendo il Valcalepio fortemente legata al territorio, ecco la ferma volontà di confermare e rinnovare la fruttuosa collaborazione, inaugurata lo scorso anno, con la Camera di Commercio di Bergamo e i suoi Ristoranti dei Mille Sapori per la realizzazione di “Mille Sapori di Bergamo a Vinitaly”. Dal 7 al 10 aprile, alcuni ristoratori aderenti al marchio camerale Mille Sapori di Bergamo, in particolare il Ristorante Posta di Sant’Omobono Terme, il Ristorante Gourmet di Bergamo, e il Ristorante La Torre di Trescore, presenteranno al pubblico della fiera piatti della tradizione bergamasca.