Osterie d’Italia Slow Food: “Miglior carta dei vini” alla Trattoria Visconti di Ambivere

La Trattoria Visconti di Ambivere, presente nella guida Osterie d’Italia Slow Food dal 2003 e uno dei pochi locali a livello nazionale a potersi fregiare anche nell’edizione 2020 del triplice premio chiocciola-bottiglia-formaggio, è l’unica trattoria in assoluto a vedere riconosciuta la propria cantina come la più significativa tra tutte. Inoltre, è una dei sette locali della provincia di Bergamo recensiti in una guida che ne conta 1656 in tutta Italia.

“È motivo di straordinaria gioia meritare una segnalazione di questo calibro che dà senso al lavoro appassionato che quotidianamente svolgiamo insieme ai nostri collaboratori, ai nostri produttori di fiducia e che già trova riscontro nell’entusiasmo dei tanti clienti curiosi di esplorare la nostra carta dei vini in continua evoluzione ma con tante etichette frutto di ricerca personale esplorando di persona cantine in tutta Italia, Europa e addirittura oltreoceano – dice il titolare Daniele Caccia . Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 900 le etichette presenti, suddivise in 200 bollicine, 100 vini bianchi, 500 vini rossi, 50 vini da dessert e 50 formati speciali”.

Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco, con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punte d’eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg,

dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 120 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un’accurata selezione di Riesling della Mosella, bianchi e rossi francesi.

TRATTORIA VISCONTI: LA STORIA

La presenza di un locale con mescita di vino e giochi di bocce risale agli ultimi anni dell’Ottocento. I primi documenti in nostro possesso che attestano l’esistenza della trattoria risalgono al 1932. Leone Visconti, nato nel 1893 nella

frazione Genestraro di Ambivere, sposato e padre di 5 figli, viene a conoscenza della messa in vendita dello stabile in via Umberto I, in centro al paese: lo acquista con il terreno annesso con il "diritto a subingredire nella licenza di trattoria, per il prezzo di lire trentottomila" (come da trascrizione del Regio ufficio delle ipoteche di Bergamo in data 25 aprile 1932 X).

Leone Visconti e la moglie Adelina Locatelli gestiscono la trattoria fino al 1969: Leone si occupa della cantina oltre che della coltivazione dei vigneti e dei terreni circostanti; Adelina cucina gli animali da cortile allevati personalmente e le tante altre pietanze proposte agli avventori di ogni giorno così come pranzi più elaborati in occasione delle feste di paese.

Nel 1969 Leone lascia in eredità casa, terreni e licenza di trattoria ad uno dei figli, Alfredo. Dal 1992 la licenza viene trasferita a Maria Fiorella che opta per una ristrutturazione completa dei locali pur mantenendo inalterato l'aspetto esterno.

LA TRATTORIA VISCONTI OGGI

La Trattoria Visconti è una dimora dall'atmosfera raccolta e familiare, nel centro storico di Ambivere, un piccolo paese a pochi chilometri da Bergamo. La famiglia Visconti ne segue direttamente la gestione da quattro generazioni, attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele in sala e in cantina, Roberto ai fornelli.

Punti di forza della cucina sono l’utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell’utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.

LA GUIDA OSTERIE D’ITALIA 2020

La buona cucina mantiene giovani. Il 17 settembre arriva in libreria Osterie d’Italia 2020, l’iconica guida dello star bene a tavola firmata Slow Food Editore che quest’anno entra nella quarta decade di vita ed è in forma come non mai: più ricca, più comoda, più di servizio. Per celebrare l’importante anniversario, Osterie d’Italia 2020 si presenta con una rinnovata veste grafica e un formato leggermente ridotto, ideale da portare in valigia, in borsa oppure nel portaoggetti dell’auto.

Anche nei contenuti ci sono delle novità: sempre nell'ottica di rendere Osterie d'Italia una perfetta compagna di viaggio, oltre alla tradizionale "chiocciolina" che segnala le eccellenze e alla "bottiglia" che premia le selezioni dei vini più interessanti e rappresentative del territorio, i curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni hanno pensato a nuove icone di servizio e a indicazioni per identificare le osterie vicine ai caselli autostradali e alle stazioni ferroviarie. Sono 1656 le osterie recensite dall'edizione 2020, con un incremento di 184 rispetto all'anno scorso e un ricambio del 20% circa. L'ambita Chiocciola è stata assegnata a 268 locali, mentre sono 399 quelli che si sono meritati la Bottiglia per l'offerta enoica. Per garantire l'attualità del giudizio e delle informazioni, ogni locale recensito è stato visitato – in forma rigorosamente anonima – negli scorsi 10 mesi. Sono state quasi 400 le potenziali nuove osterie provate, per un totale che supera i 2000 locali visitati dagli oltre 300 collaboratori della guida.

La regione più rappresentata è il Piemonte con 143 osterie, mentre quella con il maggior numero di nuovi ingressi è la Campania con 37.

Da trent'anni Osterie d'Italia racchiude meglio di ogni altra pubblicazione i valori fondanti di Slow Food ed è non a caso una delle guide più vendute d'Europa. Osterie d'Italia non è soltanto una guida gastronomica ma piuttosto il racconto di un'Italia che a tavola coltiva le proprie tradizioni sapendole però declinare in chiave contemporanea. Proprio come le sue osterie che dopo il declino degli anni Novanta sono oggi – anche grazie all'opera di tutela e promozione di Slow Food – luoghi dell'innovazione e non della nostalgia, della qualità appassionata e non della "cucina alla buona".

Le osterie selezionate da Slow Food sono in tutto e per tutto luoghi moderni, capaci di proporre un nuovo modello di ristorazione contrapposto alla moda dei consumi globali e fondato prima di tutto sul fattore umano: sul piacere di stare

bene a tavola, scoprendo i sapori della tradizione locale più genuina senza rinunciare alla qualità del servizio e dell'ambiente. Ogni locale è una finestra su un microcosmo economico, sociale e culturale dove si pratica quella cultura del territorio che proprio Slow Food da sempre applica e diffonde. Una cultura nella quale il giusto valore torna a prevalere sul prezzo imposto, anche nel listino. Osterie d'Italia 2020 è stata presentata il 16 settembre al Piccolo Teatro di Milano. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli osti che si sono meritati la Chiocciola e sono stati attribuiti sei premi speciali: miglior novità, miglior giovane, miglior carta dei vini, miglior interpretazione della cucina regionale, miglior dispensa, miglior oste.

I bergamaschi a Cheese: Presìdi, aziende e pure la birra

Otto gli espositori all'11esima edizione della kermesse casearia internazionale, in programma a Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre. Quest'anno i prodotti sono tutti rigorosamente a latte crudo

---

Slow Fish, il pesce buono e

sostenibile torna protagonista a Genova

Dal 18 al 21 maggio al Porto Antico, l’evento internazionale dedicato alla filiera ittica, alle risorse del mare e dei laghi

---

Al Gigianca, l’osteria in città

Un orto proprio, attenta selezione di materie prime e vini, ma anche il “pallino” per la valorizzazione della pecora bergamasca: così il locale di via Broseta di Gigi Pesenti e Alessia Mazzola si è confermato anche quest’anno sulla guida Slow Food

---

Slow Food, la proposta della Bassa: «Bergamo unita in una sola Condotta»

Dall’assemblea di Pagazzano parte l’idea di unificare le tre associazioni provinciali, «per promuovere in maniera più forte il cibo buono, pulito e giusto». Il sodalizio di pianura, intanto, rafforza l’impegno sulla biodiversità e la collaborazione con le scuole

Osterie Slow Food, a Bergamo confermate due “Chiocciole”

Alla Trattoria Dentella di Bracca e all’Osteria Burligo di Palazzago il più prestigioso simbolo sulla guida

Erbe spontanee, a Ornica raccolta e cena itinerante

Come ormai tradizione, all’interno della manifestazione Le Erbe del Casaro, che si svolge nei comuni di Altobrembo, la nostra Condotta Slow Food Valli Orobiche organizza, con la cooperativa Donne di Montagna di Ornica, la “Passeggiata delle Buone Erbe Spontanee” con l’accompagnamento di Marilisa Molinari, fitopatologa di ERSAF Lombardia, che rillustrerà anche le caratteristiche e l’utilizzo delle erbe spontanee di montagna in cucina.

Il programma della giornata:

ore 15 – ritrovo a Ornica all’ufficio turistico. Si raccomandano calzature e abiti adatti e cestini di vimini o borse di tela per la raccolta delle erbe (niente plastica sottolineano i promotori)

ore 15,30 – passeggiata di riconoscimento e studio di erbe e fiori per prati di Ornica

ore 18 – conferenza sulle erbe spontanee delle nostre valli

con audiovisione;

ore 19,30 – cena itinerante nel borgo con menù a base di erbe spontanee (salame e formaggi nostrani, focaccia al sambuco e torte salate con silene; viarol e lasagne con erbette; arrosto farcito con silene e formaggio, patate e polenta; torte caserecce e caffè)

Allieteranno la serata ”Gli Alegher”

Il costo è 25 euro, i posti disponibili 50

Prenotazioni: Silvio Magni 335 336 334 condotta@slowfoodvalliorobiche.it; Donne di Montagna 345 4108 538 info@albergodiffusoornica.com entro e non oltre il 28 maggio

---

Treviglio, al via la raccolta fai da te di asparagi

Domenica 26 aprile alla Cascina Pelesa la “Sagra del primo asparago”, con pranzo, stand e Laboratori del Gusto di Slow Food. L’azienda propone l’autoraccolta di tutti i suoi prodotti

---

Slow Food Day, a Bergamo

mercato agricolo e taglieri

Sabato 18 aprile si tiene in tutta Italia la quinta edizione dello Slow Food Day, giornata in cui le Condotte si mettono a disposizione per dare informazioni su Slow Food e sui principali progetti associativi, per far conoscere i Presidi, i prodotti delle Comunità del cibo e quelli dell'□□Arca del territorio, per offrire momenti didattici e divulgativi insieme agli agricoltori locali che producono in modo sostenibile. Le manifestazioni di quest'anno sono dedicate al cibo quotidiano "Buono, Pulito e Giusto".

In città l'appuntamento è in piazza Pacati, nel quartiere di Monterosso, dalle 9 alle 14. La Condotta Slow Food Bergamo sarà presente al "Mercato Agricolo e Non Solo" insieme con la Cooperativa Sociale Aretè, Comunità del Cibo – Terra Madre – Slow Food, che per l'occasione presenterà il libro "Progetto Aretè – Costruzione di un modello di impresa agricola con finalità sociali". Organizzerà anche un incontro di educazione alimentare per la prima classe della scuola media Camozzi di Monterosso presso l'ostello e preparerà il "Tagliere slow" composto dai prodotti del Mercato, accompagnati dal pane di filiera bergamasca del progetto Aspan e dai vini del Consorzio Valcalepio. Contatti: enrico.radicchi@tiscali.it 348 2896002; Stefano Golino fiduciario@slowfoodbergamo.it 334 1181594

La Condotta della Bassa bergamasca sarà invece in campo domenica 26 alla Cascina Pelesa (via Canonica 148 – Treviglio – frazione Geromina), ospiti della Cooperativa agricola Castel Cerreto, per una giornata che avrà come protagonisti gli asparagi biologici, con possibilità di

raccolta fai da te e tante altre iniziative.Contatti: Chicco Crippa 335 8127207 – slowdood.treviglio@gmail.com

---

Slow Food, sette aziende orobiche in fiera a Stoccarda

Dal 9 al 12 aprile salumi, formaggi, ma anche riso, pasta e birra si faranno conoscere dai consumatori tedeschi. L’iniziativa nel solco della collaborazione di Bergamo con la Regione del Baden-Württemberg