

# Winelivery: Vino e cocktail a domicilio anche a Bergamo

Siete a casa con amici, vi viene voglia di bere un bicchiere di vino, una birra, oppure un analcolico ma non volete uscire, cosa fate? Ordinate la vostra bevanda preferita e in 30 minuti vi arriverà a domicilio. E' questa l'idea dietro il progetto molto ambizioso di Winelivery, l'azienda e-commerce milanese che in poco tempo grazie al crowdfunding ha fatto record con 1,7 milioni di raccolta ed è diventata la start-up retail con il maggior numero di soci in Italia: 450 investitori!

Bergamo è stata una delle prime città ad usufruire di questo servizio, dopo Milano, e seguono Torino, Bologna, Firenze, mentre è in progetto Roma ma anche l'estero. Obiettivo è raggiungere entro il 2021 un totale di 25 città servite.

“Il mercato del vino è in continua crescita e la porzione del delivery, ossia il vino consegnato a domicilio, mostra dati più che incoraggianti non soltanto in Italia, ma in tutta Europa”, nota Francesco Magro che con Andrea Antinori hanno fondato Winelivery.

La carta include oltre 1.500 referenze tra vino, birra artigianale, liquori, distillati, cocktail kit, aperitivo e superalcolici e l'ordinazione è facile grazie all'app che si scarica gratuitamente sul cellulare, mentre è possibile scegliere le bevande preferite dalle 10:00 di mattina con consegna last minute fino all'1:00 di notte e alle 2:00 durante i weekend.

Winelivery offre anche suggerimenti: prima della cena un aperitivo, per un aperitivo un buon cocktail, per il dopo cena un buon digestivo. Alla salute!

La Consegna è Gratuita, alla Giusta Temperatura

Bergamo, dove ti portiamo da bere?

Seleziona un indirizzo per esplorare la lista

ORDINA

✓ Sono maggiorenne e accetto i termini e le condizioni del servizio.



## Con PromoIsola il prodotto è Doc e a km zero

L'Isola Bergamasca gioca la carta della tradizione e propone le sue eccellenze: Tanto più che la zona può schierare un vero e proprio campione, il Mais Nostrano dell'Isola, varietà autoctona che fino agli anni Cinquanta era la scelta più diffusa per preparare la polenta 'alla bergamasca', autentico simbolo della cucina nostrana. Attorno a questa riscoperta PromoIsola ha aggregato le altre produzioni dell'intero territorio bergamasco, dai vini alla carne, dai formaggi ai salumi, dalle confetture al miele. Il risultato è un paniere alimentato da 17 aziende e composto da 12 eccellenze gastronomiche. Ecco quali sono e la loro storia.

### Mais spinato di Gandino

Viene chiamato così per i suoi chicchi appuntiti. La sua coltivazione risale addirittura al 1.600 e nel 2007 è stato tutelato con il marchio De.Co. (Denominazione Comunale d'Origine). Ha un sapore dolce e gradevole ed è prodotto senza

l'uso di sostanze chimiche. Alla classica farina da polenta, si possono abbinare il frollino Melgotto, la Spinata, la Spinetta: una gustosissima galletta di mais, ideale per accompagnare salumi e antipasti, e la birra Scarlatta, preparata artigianalmente da Roberto Caleca.

### **Formaggio Dolce Branzi**

Pluripremiato, è annoverato tra i migliori formaggi da tavola della bergamasca. È un formaggio tipico di latte vaccino, viene prodotto ad Almenno San Salvatore, dal caseificio Casera Monaci. Ha un sapore dolce e delicato, tendente al piccante con l'invecchiamento ed è molto versatile in cucina: è perfetto per preparare polenta taragna, pizzoccheri e fonduta e in generale i piatti che necessitano di un formaggio filante e allo stesso tempo saporito.

### **Formagella Valle Imagna**

Le sue origini sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. È un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato, tipicamente caratteristico degli alpeggi di montagna. È prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla Valle Imagna, anche questo dal caseificio Casera Monaci. È soggetto a una stagionatura di circa 30/40 giorni ed è adatto da mangiare al taglio, anche con il condimento.

### **Formaggio Provolone Valpadana**

Oggi è diventato un prodotto D.O.P. Si ottiene dal pregiato latte delle mucche di razza Frisona, tipiche della Valpadana. La diversa stagionatura dà luogo alla variante dolce e a quella piccante. Può avere forme diverse: dall'antica pera al cilindro classico, dal melone allungato alla fiaschetta.

### **Formaggio Taleggio**

La sua origine è antichissima, probabilmente anteriore al X secolo. È un formaggio a pasta cruda prodotto da latte vaccino tutelato dal marchio D.O.P. con una stagionatura almeno di 35 giorni. All'inizio al palato sembra dolce, poi

sapido con note più amare o addirittura piccanti. È ottimo con le pere o le mele. Da provare, nel risotto con le nocciole tostate, sciolto sulla pizza, oppure con le foiate, gli gnocchi o in salsa con le carni.

### **Formaggio Salva Cremasco**

È un delizioso formaggio da tavola a pasta cruda, a Denominazione di Origine Protetta (DOP). È prodotto esclusivamente con latte intero di mucca, con una stagionatura minima di 75 giorni, in due pezzature di altezza tra i 9 e i 15 cm. È eccellente consumato fresco e ingrediente di molte pietanze.

### **Dolce M'Oro**

Soffice ed elegante, è composto da farina di mais, farina di nocciole e farina miscelata a cioccolato fondente, con al centro un morbido cuore di pasta di mandorla e crema gianduia. È stato creato nel 2014 dalla collaborazione di 11 rinomate pasticcerie bergamasche ed è dedicato al Moro di Venezia, in riferimento alle origini veneziane delle mura; la sua forma a mattoncino ricorda le pietre che formano le Mura di Città Alta, la carta dorata che lo avvolge richiama il giallo degli stemmi araldici della città. È ideale per colazione e merenda, anche accompagnato da creme.

### **Torta Quarenghi**

È un dolce semplice, la classica 'torta della nonna'. È stata creata in Valle Imagna nel 2017 per omaggiare uno dei suoi abitanti più illustri, Giacomo Quarenghi dalla chef Nella Gritti dell'Hotel Resort & Spa Miramonti di Rota Imagna. È prodotta con i migliori prodotti locali: mais bergamasco, cioccolato, fichi secchi, pere e un tocco di vodka. È buonissima gustata leggermente tiepida e con una crema pasticcera alla vaniglia.

### **Torta di Treviglio**

È un un delizioso dolce artigianale a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle dal sapore antico, ma di produzione

assai recente: l'è nata nel 1990 in occasione di un concorso promosso dall'Associazione Botteghe Città di Treviglio per trovare un prodotto da associare alla locale festa della Madonna delle Lacrime, manifestazione patronale che si tiene ogni anno l'ultimo giorno di febbraio. Oggi questa torta è conosciuta anche fuori provincia e viene prodotta e consumata in tutti i mesi dell'anno.

### **Pinot Nero Bergamasco**

È un Igt (Indicazione geografica tipica). Ha un colore rubino con qualche riflesso granato, profuma di frutti di bosco e ha note floreali e balsamiche, al palato è ricco e armonico. La sua coltivazione nella Bergamasca è stata introdotta nel 2007 dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni che ha recuperato e rimesso in sesto una terra abbandonata in località Tassodine di Villa D'Adda. Oggi il vino ha una produzione annuale di circa 1-1500 bottiglie e porta il nome di Francesco Arrigoni (fu il compianto giornalista ad avere questa intuizione). È ottimo con carne arrosto, brasati, stufati di carne con funghi e polenta e con i formaggi stagionati.

### **Valcalepio Rosso DOC**

È un vino di classificazione DOC prodotto dall'unione di vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon. Ha un colore rosso rubino e un intenso sentore di amarena. Si sposa molto bene con piatti di carne, arrostiti, polenta e formaggi. Va servito a una temperatura di circa 18 C°.

È prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e commercializzato sia in Italia sia all'estero. Si può acquistare dai produttori vitivinicoli locali, nelle migliori enoteche e nella grande distribuzione.

I produttori di PromoIsola

Filago

Agriturismo CASCINA BACCIA

Azienda Agricola ENRICA TOSI

Mapello

Azienda Agricola BOLOGNINI CRISTIAN

Azienda Agricola SCOTTI

Medolago

MOLINO PENNATI

Ponte San Pietro

BIRRIFICIO MASPY

Sotto il Monte Giovanni XXIII

Agriturismo CASA CLELIA

Azienda Agricola LA COLOMBERA

Azienda Agricola MICHELI MORRIS

Azienda Agricola SANT'EGIDIO

Azienda Agricola biologica L'ALVEARE

Villa D'Adda

Azienda agrituristicca CASCINA RIGURIDA

Azienda Agricola LA ROSSERA

Azienda Agricola TASSODINE

Azienda Agricola LA CÀ

HAMMER BEER

Vini PRESSIANI ANGELO

Per informazioni, Promoisola [promoisola@isolabergamasca.com](mailto:promoisola@isolabergamasca.com)

[www.isolabergamasca.org](http://www.isolabergamasca.org)



### MAIS SPINATO DI GANDINO

Viene chiamato così per i suoi chicchi appuntiti. La sua coltivazione risale al 1.800 e nel 2007 è stato tutelato con il marchio D.e.Co. (Denominazione Comunale d'Origine). Ha un sapore dolce e gradevole ed è prodotto senza l'uso di sostanze chimiche.



### FORMAGGIO DOLCE BRANZI

Pluripremiato, è annoverato tra i migliori formaggi da tavola della bergamasca. È un formaggio tipico di latte vaccino, viene prodotto ad Almenno San Salvatore, dal caseificio Casera Monaci.

**FORMAGELLA VALLE IMAGNA**  
Le sue origini sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. È un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato, prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla Valle Imagna, anche questo dal caseificio Casera Monaci.



**FORMAGGIO PROVOLONE VALPADANA**  
Si ottiene dal pregiato latte delle mucche di razza Frisona, tipiche della Valpadana. La diversa stagionatura dà luogo alla variante dolce e a quella piccante. È un prodotto D.O.P.



### FORMAGGIO TALEGGIO

La sua origine è probabilmente anteriore al X secolo. È un formaggio D.O.P. a pasta cruda prodotto da latte vaccino, con una stagionatura almeno di 35 giorni. All'inizio al palato sembra dolce, poi sapido con note più amare o addirittura piccanti.



**FORMAGGIO SALVA CREMASCO**  
È un delizioso formaggio da tavola a pasta cruda D.O.P. È prodotto esclusivamente con latte intero di mucca, con una stagionatura minima di 75 giorni, in due pezzature.

**DOLCE M'ORO**  
Soffice ed elegante, è composto da farina di mais, farina di nocciole e farina miscelata a cioccolato fondente, con un cuore di pasta di mandorla e crema gianduia. È stato creato nel 2014 dalla collaborazione di 11 rinomate pasticcerie bergamasche ed è dedicato al Moro di Venezia, in riferimento alle origini veneziane delle mura.



**TORTA QUARENGHI**  
È la classica "torta della nonna". È stata creata in Valle Imagna nel 2017 per omaggiare uno dei suoi abitanti più illustri, Giacomo Quarenghi dalla chef Nella Gritti. È prodotta con mais bergamasco, cioccolato, fichi secchi, pere e un tocco di vodka.



### TORTA DI TREVIGLIO

È un delizioso dolce artigianale a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle dal sapore antico: è nata nel 1990 per la festa della Madonna delle Lacrime, oggi viene prodotta tutto l'anno.



### PINOT NERO BERGAMASCO

È un Igt (Indicazione geografica tipica). Ha un colore rubino con qualche riflesso granato, profuma di frutti di bosco e ha note floreali e balsamiche. La sua coltivazione nella Bergamasca è stata introdotta nel 2007 dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni in località Tassodine di Villa D'Adda.

**VALCALEPIO ROSSO D.O.C.**  
È un vino di classificazione D.O.C. prodotto dall'unione di vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon. Ha un colore rosso rubino e un intenso sentore di amarena. È prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e apprezzato in tutto il mondo.



---

# La Strada del Vino Valcalepio cambia passo

La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca è la nuova denominazione approvata dall'assemblea straordinaria che si è tenuta in Camera di Commercio a Bergamo. Alla presenza dei soci si è assistito ad un cambio di passo per la Strada del Vino operante sul nostro territorio, che grazie alle modifiche statutarie introdotte comprende a pieno titolo tutta la provincia bergamasca e tutti i produttori di prodotti tipici e tradizionali.

“È una giornata storica per la promozione enogastronomica di Bergamo e di tutta la provincia – commenta il presidente della Camera di Commercio, Paolo Malvestiti -. In quest’ottica la valorizzazione dei prodotti e dei luoghi di produzione, inseriti nella nostra tradizione e cultura, rappresenta senza dubbio un fattore di grande attrattività. Sono convinto che l’associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca favorirà le relazioni e lo sviluppo del comparto turistico nell’interesse di tutto il territorio bergamasco”.

L’assemblea ha deciso il trasferimento della sede legale in Camera di Commercio a Bergamo e una modifica estensiva dello statuto che permette di includere e far entrare nell’associazione il maggior numero di soci e di attività economiche.

“La Strada rappresenta un punto di unione e di contatto per il maggior numero di realtà, dai Comuni della nostra provincia ai produttori di vino e prodotti tipici tradizionali – afferma il presidente Enrico Rota -. Dal punto di vista strategico le Strade vanno considerate come un’occasione di sviluppo del territorio e dunque, prima di tutto, come una forte operazione

culturale in grado di far sorgere e mantenere nel tempo una rete relazionale e sinergica tra attori appartenenti a differenti categorie economiche. La Strada, accreditata in Regione Lombardia, non può essere considerata come un ente che guarda esclusivamente al mercato turistico, ma piuttosto come un soggetto di marketing territoriale che si focalizza sullo sviluppo del prodotto turistico legato a diverse motivazioni di svago, tra cui un'importanza particolare riveste quella legata all'enogastronomia".

L'associazione prevede l'adesione gratuita per distretti agricoli, distretti del commercio, uffici del turismo e Consorzi di Tutela legalmente riconosciuti. Per quanto riguarda invece produttori, aziende private ed esercenti, verrà chiesta solo una quota di ammissione una tantum di 200 euro, dimezzata a 100 euro nel caso l'azienda sia iscritta ad un'associazione che fa già parte della Strada.

Nell'occasione sono stati nominati i vicepresidenti della Strada nelle persone di Davide Casati, presidente della Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi e Gianbattista Arrigoni, presidente del DABB, il Distretto agricolo della bassa bergamasca.

Anche Ascom Confcommercio Bergamo ha aderito alla Strada. Per informazioni e iscrizioni si può contattare il segretario Giorgio Lazzari all'indirizzo [segretario@stradadelvalcalepio.com](mailto:segretario@stradadelvalcalepio.com)

---

# I vini made in Bergamo perfetti per il menù delle feste

Per il successo di una cena speci

Per colpire gli ospiti la scelta del vino è strategica.

**Per accompagnare il brindisi** una buona scelta è il Terre del Colleoni spumante, e se a tavola ci sono 7 o 8 persone, si può optare sulla Magnum da 1,5 litri.

**Per gli antipasti** di carne o salumi è perfetta sia la bottiglia di Terre del Colleoni Schiava doc che una Schiava Bergamasca igt. Con gli antipasti di pesce spumante o, se piacciono, vini fermi; il crudo si abbina bene al Moscato giallo secco sia Terre del Colleoni doc che Bergamasca Igt.

**In tema di primi piatti**, un Incrocio Manzoni 6.0.13, leggermente aromatico ma sapido e in grado di pulire il palato in modo perfetto, è adatto sia alle preparazioni di pesce che di carne.

**Se il secondo** è un piatto a base di pesce si propone un Incrocio Manzoni mentre con i secondi di carne l'ideale è un Colleoni Franconia oppure un Colleoni Incrocio Terzi: il primo morbido e profumato, il secondo deciso e speziato. Per chi vuole stupire e conquistare gli ospiti può scegliere una bottiglia di grande formato: una magnum Valcalepio Rosso Riserva per accompagnare primi e secondi, ma anche un Valcalepio rosso riserva 2007.

**Con i dolci** ci si può sbizzarrire: chi ama il secco e ha scelto dolci senza crema, può proporre il Terre del Colleoni spumante; chi preferisce assecondare il gusto dolce può invece optare per un Moscato giallo passito: uno spumante dolce

ottenuto da uve moscato di scanzo e mantenuto a 7 gradi alcol con 140 grammi litro di zucchero, dolce, aromatico, fragrante e colorato porta sempre qualcosa di nuovo.

**Per chi ama il vino 'a tutto pasto'** la scelta giusta è il grande formato: un Valcalepio rosso annata 2015 da 3 litri e, per chi ha disponibilità di budget, è perfetto un Valcalepio moscato passito oppure un Moscato di Scanzo. In questo caso però è bene variare le annate messe in abbinamento e scegliere con attenzione i piatti da consumare: un Valcalepio moscato passito, fresco e fragrante, per gli antipasti conditi e di grande impatto aromatico; per i primi un Passito Rosso affinato anche 6-7 anni (perfetto con un risotto alle verdure rosse e gorgonzola). Con i secondi di carne speziati si può osare con un Moscato di Scanzo, anche di oltre 10 anni.

---

## **Consorzio Franciacorta, Brescianini è il nuovo presidente**

Il Consorzio Franciacorta ha un nuovo presidente, è Silvano Brescianini, classe '67, direttore generale di Barone Pizzini. Brescianini, vicepresidente del consorzio dal 2009 con delega alle attività tecniche e di ricerca, raccoglie il testimone da Vittorio Moretti, patron di Bellavista e Contadi Castaldi, che negli ultimi tre anni ha guidato l'unione dei produttori della Franciacorta. Come vicepresidenti sono stati eletti Laura Gatti dell'azienda Ferghettina e Francesco Franzini dell'azienda Cavalleri mentre come ad è stato confermato Giuseppe Salvioni. L'elezione è avvenuta ieri a Erbusco nel corso dell'assemblea dei soci e ha rinnovato tutto

il Cda del consorzio.

Nato a Erbusco, Brescianini è cresciuto in cantina. Il trisnonno era un vignaiolo e produceva vino a Erbusco molto tempo prima che si formasse la Franciacorta. Dopo un'infanzia trascorsa tra le vigne, il corso sommelier e l'esperienza nel settore della ristorazione l'hanno condotto in Barone Pizzini, prima come socio e responsabile del ristorante, poi come direttore generale. Il suo mandato si annuncia nel segno della continuità.



“La Franciacorta è nel mio dna e la passione verso questo territorio mi accompagna da tutta la vita. Proseguire su questo percorso anche nel ruolo di presidente è per me motivo di grande orgoglio” ha detto il neopresidente – Le linee guida del mio mandato saranno ispirate dal lavoro condotto dai soci insieme al professore Domenico De Masi. Dalla ricerca sono emerse importanti indicazioni sulle prospettive della Franciacorta e soprattutto l'importanza del lavoro di squadra e della coesione che, pur essendo già un nostro elemento distintivo, dovrà essere il punto di forza nella promozione del nostro vino e del nostro territorio. Le tematiche aperte

sono numerose, ma certamente avranno un posto prioritario il focus sui mercati esteri e la tutela dell'ambiente.”

“Se per me si conclude oggi l'esperienza alla guida del nostro Consorzio, non verrà mai meno il mio contributo di passione e di impegno per i nuovi importanti obiettivi che il Franciacorta e la Franciacorta si accingono a perseguire. Una passione e un impegno che, sono certo, ci vedrà protagonisti anche nel prossimo futuro, sulla scena internazionale” ha salutato Vittorio Moretti.

## **Il nuovo Cda**

Ecco tutti i componenti del nuovo Consiglio d'amministrazione del Consorzio: Alberti Camilla, Castelveder – Barzanò Giulio, Mosnel – Biolatti Luigi, Uberti – Biondelli Joska, Biondelli – Bosio Cesare, Bosio – Brescianini Silvano, Barone Pizzini – Franzini Francesco, Cavalleri – Gatti Laura, Ferghettina – Imberti Lara, Ronco Calino – Maiolini Simone, Majolini – Moretti Vittorio, Bellavista – Nembrini Gianluigi, Corte Fusia – Pizziol Paolo, Villa Franciacorta – Ricci Curbastro Gualberto, Ricci Curbastro – Salvioni Giuseppe, Amministratore Delegato – Vezzoli Giorgio, Le Quattro Terre – Vezzoli Giuseppe, Vezzoli – Zanella Maurizio, Ca' del Bosco – Ziliani Arturo, Berlucchi Guido.

---

# **L'enogastronomia traina il turismo internazionale**

Il 97% degli operatori lombardi ha una clientela dove non mancano i turisti stranieri anzi, nel 7% dei casi, prendono il

sopravvento. I ristoranti si stanno attrezzando per offrire sempre più servizi: uno su quattro propone possibilità di noleggio bici, escursioni o visite in cantina accanto a convenzioni speciali con le realtà limitrofe nell'ottica di fare rete.

Sono questi alcuni tra i dati più interessanti emersi dalla tavola rotonda tra gli operatori del gusto lombardi e l'Assessorato al turismo, marketing territoriale e moda rappresentato dalla dirigente Antonella Prete, organizzata da Explora e dalla guida Gatti Massobrio Taccuino dei ristoranti d'Italia.

Nell'indagine condotta dalla redazione della guida dei due giornalisti, Paolo Massobrio e Marco Gatti, che hanno introdotto e condotto il pomeriggio di confronto al Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg), è emersa anche la straordinaria attrazione esercitata dal vino: secondo l'82% degli operatori interpellati i turisti internazionali conoscono almeno 3 vini italiani e, nel 60% dei casi, chiedono la possibilità di poter visitare cantine e centri di produzione gastronomica nei paraggi. Una leva su cui puntare – secondo Enrico Rota, Presidente Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio – che ha spiegato le strategie dell'associazione da lui rappresentata per offrire quanto più possibile percorsi fruibili dai tour operator che operano nelle province lombarde.

Una tendenza sottolineata anche da Antonella Prete che ha ricordato come nel 75% dei casi food&wine incidano – secondo una recente ricerca della Bocconi – sulla scelta di una località. Motivazioni che però – ha spiegato Antonella Prete – devono essere comunicate nei modi giusti, a partire dal web. Una strategia social efficace – ha spiegato riprendendo ancora i dati Bocconi – può influire fino al 40% sull'acquisto.

Diverse anche le case history bergamasche intervenute: il ristorante La Collina di Almenno che combina arte e cibo; Al

Carroponte di Bergamo che tra le altre cose ha puntato su una eccezionale offerta di vino con 1.500 etichette a bicchiere; Gigi Salumi e Formaggi di Selino Basso che gioca sulla qualità delle proposte e poi gli agriturismo capaci di far rivivere le zone più periferiche come Polisena L'Altro Agriturismo di Pontida e Contrada Bricconi di Oltressenda Alta che ha fatto rinascere un borgo. Non sono mancate ulteriori proposte per incrementare le potenzialità turistiche: dalla costruzione di una pista ciclabile che colleghi Milano alle valli (grazie alla pedalata assistita) fino a sconti speciali per la cartellonistica nelle località turistiche o ancora un maggior coinvolgimento delle scuole alberghiere nelle attività sul territorio.

---

## **Cin-cin orobico: Golosaria brinda al vino bergamasco**

La conferenza stampa di presentazione della manifestazione ideata da Paolo Massobrio e Marco Gatti si è conclusa con un cin-cin orobico con il Terre del Colleoni Manzoni Bianco 2016 prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group. Il vino è stato inserito tra i top 100, i migliori cento vini d'Italia selezionati da Massobrio e Gatti. Una grande soddisfazione e motivo d'orgoglio per il Consorzio di Tutela Valcalepio e tutto il territorio bergamasco.

Punto Uno è ottenuto con uve Incrocio Manzoni, un matrimonio fra Pinot Bianco e Riesling Renano, frutto di lunghi studi ad inizio 900 ad opera del professor Manzoni dell'Istituto agrario di Conegliano veneto. Un vino dal colore giallo paglierino, che al profumo presenta interessanti note aromatiche che ricordano i frutti tropicali e l'albicocca. Al

gusto è fresco, morbido, con una persistenza molto lunga. Piacevole ed invitante, si degusta volentieri fuori pasto. Denominazione di origine controllata Terre del Colleoni, viene degustato a 8-10 gradi.

Il Buono che fa Bene. E' questo il tema della tredicesima edizione di Golosaria Milano, in programma da sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co – fieramilanocity. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de il Golosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio. Un tema, quello del benessere e della sostenibilità, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi come Life, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e Lauretana, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti ed Evolvere con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai supercibi quotidiani, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla Mela Rossa Cuneo, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto Nergi,

alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'Atelier dell'Arte Bianca a cura di Petra® e nello spazio dedicato alle eccellenze dei Maestri del Gusto di Torino. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria lunedì 29 si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di 300 espositori di tutta Italia, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come Prosciuttificio Marco d'Oggiono, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, pasticceria Fiasconaro che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e Inalpi, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello. Golosaria però guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere Wineemotion, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate Vinstrip o quello delle Ciberie®, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il Manifesto della Bottega Italiana.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al formaggio, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà FormaggItalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del latte come fattore distintivo per il formaggio. Lo stesso tema salirà al centro del concorso "Formaggi di Classe", basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e del Consorzio Tutela Formaggio Montasio, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Ma da sempre, Golosaria è l'occasione per celebrare anche il vino. Con le 100 cantine italiane che presidieranno l'area Wine, i Top Hundred premiati (domenica 28 ottobre) da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di "Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora", il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di wine tasting che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ai bianchi aromatici del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg. Passando per i vini del Valcalepio e i friulani di Tenuta Stella. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel progetto DCasadei al Bellone laziale valorizzato da Sanvitis, passando per i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo Baratuciat che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest'anno più che mai Golosaria punterà sull'arte della mixology, con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le

ultime tendenze della miscelazione con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle Distillerie Berta al mitico Toccasana di Teodoro Negro presentato e la gamma Gamondi; dalla distilleria Saint Roch che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di Domenis 1898, fino agli avveniristici NIO Cocktails. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di Alessandro Ricci "Bartender a casa tua" (Cairo - Comunica), ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da trasferire anche all'interno delle mura domestiche.

Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l'edizione di quest'anno saranno anche quattro nuove aree: dal digital food, con le tecnologie 3D dell'Università Cattolica e l'e-commerce di Artimondo, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo Alessi, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per i territori, quest'anno strizzerà l'occhio anche a una serie di curiosità della vicina Liguria: dalle erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da Aromatica all'olio evo che l'Oleoteca Regionale, sotto l'egida di Promo Riviera Ligure farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di Regione Lombardia, presente in un'area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Per maggiori informazioni visitare il sito [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)



---

## Ad Ardesio un tour divino

Un viaggio nella penisola del bere bene, tra le montagne. Sabato 4 e domenica 5 agosto Ardesio ospita la rassegna enogastronomica *Ardesio DiVino*, un tour attraverso i sapori del Belpaese per conoscere produttori italiani e

stranieri. Le corti del centro storico accolgono vignaioli, artigiani e artisti. La mostra mercato è organizzata dalla Pro Loco Ardesio con il sostegno dell'amministrazione comunale e la collaborazione di Paolo Tegoni – Gourmet Events & Consulting. Per informazioni, [www.ardesiodivino.it](http://www.ardesiodivino.it).

---

## **A Castelli Calepio brindisi con Calici di stelle**

Castelli Calepio partecipa al circuito Le Strade del Vino e ripropone Calici di Stelle, la manifestazione promossa in tutta Italia dal Movimento turismo del Vino e dalle Città del Vino, Domenica 5 agosto il vigneto dell'antica Osteria Cantina Bellini ospita la nona edizione della manifestazione. Dalle 19 alle 24 in un'atmosfera ottocentesca si potranno degustare i migliori vini locali e cibi ambasciatori della territorialità bergamasca con l'intrattenimento musicale Libiamo ne' lieti calici. Il costo di ingresso è di 15 euro e comprende calice, tasca portacalice e assaggi. Per raggiungere il luogo della manifestazione si consiglia l'uscita autostradale Ponte Oglio A4 Milano-Venezia e di svoltare a destra per 700 metri circa in direzione di Palazzolo sull'Oglio verso i parcheggi segnalati lungo la strada provinciale. Biglietto € 15,00 con calice e tasca porta calice. INFO: tel. 3337612555 – [segreteria@comune.castellicalepio.bg.it](mailto:segreteria@comune.castellicalepio.bg.it) – [www.comune.castellicalepio.bg.it](http://www.comune.castellicalepio.bg.it).

Il programma dettagliato, e in continuo aggiornamento, degli eventi Calici di Stelle nelle piazze delle Città del Vino e nelle cantine del Movimento Turismo del Vino è consultabile sui siti [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it) e [www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)

Calici di Stelle nasce dall'idea di trasformare il periodo più

poetico delle notti d'estate in un'occasione di promozione dell'enoturismo italiano. Per questo le Città del Vino, che riunisce oltre 430 Comuni, e il Movimento Turismo del Vino, hanno unito le loro forze per regalare in tutta Italia con eventi diversi regione per regione una serie di iniziative dal 2 al 12 agosto. Nelle piazze e nelle cantine dalla Val d'Aosta alla Sicilia gli eno-appassionati sono protagonisti del brindisi più atteso dell'estate. Il cuore ideale della manifestazione è nell'incontro tra vino e cultura, declinata in eventi, design e arte.

Città del Vino, associazione dei comuni vitivinicoli italiani, nasce per aiutare i Comuni (con il diretto coinvolgimento di Ci.Vin srl, società di servizi) a sviluppare intorno al vino, ai prodotti locali ed enogastronomici, quelle attività e progetti che permettono una migliore qualità della vita, uno sviluppo sostenibile, più opportunità di lavoro. Un esempio concreto è l'impegno per lo sviluppo del turismo del vino, che coniuga qualità dei paesaggi e ambienti ben conservati, qualità del vino e dei prodotti tipici, qualità dell'offerta diffusa nel territorio a opera delle cantine e degli operatori del settore. Il turismo rurale nelle Città del Vino è in crescita costante. Con oltre 2,5 miliardi di euro di giro d'affari e 14 milioni di accessi enoturistici, secondo il XIV Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia, a cura di Università di Salerno e Città del Vino, l'enoturismo si pone al centro delle politiche di crescita locale.

L'Associazione Movimento Turismo del Vino è invece un ente non profit e annovera circa 1000 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell'accoglienza enoturistica. Obiettivo dell'associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti,

dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell'ambiente e dell'agricoltura di qualità.

---

## **Da Lipari arriva Ypsilon dell'imprenditore orobico**

Massimo Lentsch, imprenditore bergamasco titolare della CoMark, azienda specializzata in marketing internazionale da quattro anni patron della Bergamo Basket, ha costruito a Lipari, nelle Eolie, la Tenuta di Castellaro. L'azienda agricola è situata in un'oasi naturalistica e rappresenta un connubio di tradizione e modernità, arte e architettura, storia e tecnologia avveniristica, nel pieno rispetto della natura. Da questa terra vulcanica è nato l'ultimo nuovo blend che prende il nome dalla forma geografica dell'arcipelago: Ypsilon. Come i sette vini già conosciuti in tutto il mondo, anche questo è dedicato alla terra che ha accolto Tenuta di Castellaro.

Si tratta di un vino rosso che bilancia le componenti delle tre bacche rosse più caratteristiche della Sicilia e di Lipari, ovvero il Nerello Mascalese, il Nero d'Avola ed il Corinto Nero, varietà indigena delle Eolie, di cui Tenuta di Castellaro è tra i maggiori produttori d'Italia, dopo la selezione massale condotta alla nascita dell'azienda.

La proprietà di Tenuta di Castellaro si estende per 30 ettari, 20 dei quali vitati ad alberello, pura espressione di rispetto della tradizione, di estetica, di eccellenza e di longevità: la vigna Cosentino, che si trova a Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, dove viene prodotto l'Etna Doc l'Ottava Isola, è costituita in gran parte da vigne centenarie pre-fillossera. Nuovi progetti sono in fase di realizzazione: la

nuova proprietà acquistata a Randazzo, dove verrà prodotto anche un Etna bianco Doc, e la trasformazione delle cave di caolino in parco geominerario, sono solo alcuni esempi del prossimo futuro che appartengono alla Tenuta di Castellaro, che continuerà a crescere nel rispetto della soddisfazione degli ospiti che visitano la Cantina (quasi 3000 solo lo scorso anno) e di tutti gli estimatori dell'ottimo vino .□

