

dal 1901

N° 79

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuiele

Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

5

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

06 3180 14T 9931F 1S 58FREG69

LOMBARDIA A TAVOLA
PIAZZALE DELLA SCIENZA 3
24167 BERGAMO BG
mensile
GIUGNO 1991



ASSOCIAZIONI ENOGASTRONOMICHE IN LOMBARDIA

SORSI DI NOBILTA'

Costituita nel 1990 in Valle di Scalve, l'associazione riunisce un centinaio di soci che credono nell'amicizia e nella civiltà della tavola - Serate di degustazione e gite socio-culturali



Anno 1989. A Vilminore di Scalve arriva Oliviero Magri da Pianezza. Dopo aver viaggiato per l'Italia intera, visitando Cantine, Aziende vitivinicole e Aziende note per la loro serietà professionale, rinomate per la loro produzione d'alta qualità, all'avanguardia nel campo dell'evoluzione tecnica e della ricerca, lavorando anche presso alcune di esse e avendo cura soprattutto di carpirne i segreti, non già per copiare, ma per arricchirsi ed apprendere le «nobili verità» della cultura vinicola, dopo aver fatto «la gavetta» ed essersi specializzato in uno dei migliori alberghi della Bergamasca (Hotel Milano di Bratto) ed aver appreso tutte le nozioni utili sul vino dal nobile conte Casto, ritorna ai lidi nati approdando nella terra delle libertà: «La Val di Scalve».

A Vilminore di Scalve, infatti, il timido Oliviero rileva il Bar Imperial e lo trasforma con la sua classe, la sua eleganza e soprattutto con la sua professionalità. Nasce così l'enoteca, la gente osserva curiosa, si avvicina guardando e attraverso le degustazioni serali di vini d'alta classe comincia ad apprezzarne le qualità e a scoprirne le caratteristiche. Sorge così, dall'amicizia e dall'atmosfera gioiosa e familiare l'Associazione Enogastronomica Culturale «Sorsi di Nobiltà». Oliviero, il fondatore, è l'anima di questo novello pargolo che cresce rapidamente e diventa subito adulto: ecco allora l'esigenza di uno «Statuto» e di un simbolo. Oliviero pazientemente lo stende e lo fa approvare e quindi il buon conte Lino disegna uno stemma gentilizio che richiama appunto l'amore per il buon vino in terra di Scalve.

Le serate di degustazione si animano sempre più, cresce il numero degli assaggiatori, arrivano nomi celebri della cultura vinicola italiana: Giacomo Bologna, Ivan Cescon, Alfiero Boffa, Prime Uve di Gaiarine, Carlo Zadra, Conte Contini Bonacossi della tenuta di Capezzana e tanti altri.

Il maestro Maurizio anima le serate presentando gli ospiti, che si trovano subito a loro agio in questo ambiente paesano ma tanto ospitale e gentile; presentano i loro vini, ne descrivono le caratteristiche e la loro storia e, insieme agli ottimi stuzzichini gastronomici che Oliviero, coadiuvato da Billy, prepara con cura... ecco che la gente inizia ad osservare il colore del vino, ad annusarlo con attenzione, a sorseggiarlo con perizia e quindi ad apprezzarne le qualità.

Sempre attento, l'allegro Alberico registra pazientemente e diffonde nella piazza con i suoi strumenti la voce dei produttori DOC: si ferma la gente a curiosare, ascolta, si informa e le serate diventano sempre più seguite e il gruppetto dei primi pionieri si ingrossa e diventa una carovana che percorre attenta

e paziente il lungo tragitto dai vigneti dell'Ovest alle culture vinicole dell'Est. Oliviero organizza visite guidate alle «Cantine» e alle più celebri Aziende: Ivan Cescon di Campo di Pietra (TV); Tenuta di Capezzana (Toscana); Ca' del Bosco (Erbusco); Carlo Zadra a Grumello del Monte; Aldo Conterno Rinaldi e Scavino, di Barolo; Boffa di San Marzano Oliveto (AT); Giacomo Bologna di Rocchetta Tanaro; Scaglione di Loazzolo; Giacomo di Strevi; Romano Levi di Bricco di Neive; «Prime Uve» distillerie Maschio di Gaiarine; Branda Tastevin di Monbercelli; Distillerie Nonino di Udine e altre ancora.

Assieme ai ristoratori della Valle si organizzano banchetti con la presentazione dei migliori vini e abbinamenti gastronomici d'alta qualità. L'inaugurazione avviene al ristorante «Bucaneve» di Colere di proprietà dello chef Benedetto, che ha classe culinaria da vendere. La presenza di due personaggi quali il prof. Ivan Cescon di Campo di Pietra e il cav. Giovan Dante Bilinelli di Bessimo, famosissimo per il suo olio, nobilita la serata e la rende carica di «umanità». La vera consacrazione avviene però al Ristorante Chalet del Vo' di Schilpario dove Gerry e Ottavio, i due gestori, assieme al Direttivo della Associazione, organizzano una cena che sarà ricordata negli annali della storia della ristorazione italiana. Ottimo il menù, preparato con cura e gusto culinario eccellente, con piatti tipici intervallati da portate raffinate e deliziose: dagli antipasti della Valle, ad antipasti caratteristici di altre regioni; dai primi piatti «alla Bergamasca» alle creazioni speciali e personali dello chef, per concludere con formaggi della locale Latteria Montana di Scalve e con la magnifica «torta delle rose». L'abbinamento con vini preziosi e d'alto lignaggio offerti dai produttori presenti ha completato questa magnificenza.

Si è iniziato con il Sauvignon del prof. Cescon abbinato agli antipasti, si è proseguito con il «Grambukè» di Alfiero Boffa con i primi piatti, poi con il Valcalepio Rosso di Carlo Zadra e il Bersamino dei F.lli Bottarelli per le due portate di carne e il formaggio, e si è chiuso con il Brachetto d'Acqui di Raffaella Bologna per la «torta delle rose». A tutti gli ospiti è stata donata una pergamena decorata a mano da Linda Bettoni e un tagliere in legno opera dell'artista Valentino Maj, con prodotti locali (formaggella e salame) offerti dalla Latteria Montana di Scalve di Vilminore e dall'artista dei norcini Gigi.

Maurizio Capitanio

