



In alto il brindisi delle atlete della Foppa. Qui sopra, i giocatori dell'Atalanta Frezzolini e Raimondi a L'Eco café

Il programma di oggi

Alle 19 apertura dell'area ristoro all'oratorio di Rosciate e alle 20 delle casette per gli assaggi. Alle 21 tour guidato alla mostra «Moscato di Scanzo, un dono divino giunto dall'Oriente». Alle 21,15 saranno ospiti la giornalista Benedetta Parodi e la sorella conduttrice tv Cristina Parodi; alle 21,30 spettacolo rievocativo del Gruppo musicisti della Giostra del saracino di Arezzo

Anche l'olio pregiato tra i tesori delle colline

Le olive coltivate nell'azienda «Il Castelletto» prima ad aver avuto la Dop Laghi lombardi Sebino

Scanzorosciate

TIZIANO PIAZZA

Passeggiare sul crinale collinare che da Tribulina di Scanzorosciate porta a San Rocco di Cenate Sotto è uno spettacolo per la vista. Generosi vigneti ed oliveti si stagliano ordinati sulle vallette e i monticoli che scendono verso la Serradesca, in direzione di Negrone: il panorama sulla pianura Bergamasca, fino all'orizzonte della catena degli Appennini, è da mozzafiato.

Ma il terrazzo migliore da cui rimirare questo paesaggio è certamente il giardino della villa padronale dell'azienda agricola «Il Castelletto», in via Collina Alta 58: una dimora del '700, costruita su fondamenta romane risalenti al '400, antica fortezza della famiglia Ginami, potenti feudatari di Gromo, in Valle Seriana.

Qui, i profumi che salgono dai filari di cabernet, chardonnay e merlot sono potenti, ma ancora più intensi sono i «rilasci» delle olive che vengono spremute nel frantoio dell'azienda, vera eccellenza della provincia di Bergamo, perché è l'unico esistente e funzionante in terra orobica.

Merito di Umberto («Berto») Lussana che, rilevata l'azienda di famiglia negli anni '70 (la sua storia ha oltre mezzo secolo), fu così colpito dalla bellezza e dal fascino delle piante di ulivo, alcune secolari, presenti in azienda, varietà Sbresa e Leccino, da decidere di investire con forza nell'olivicoltura.

«Certo, sono nato viticoltore e così i vigneti sono predominanti nell'azienda - spiega Umberto Lussana -. Su 22 ettari aziendali, 4 sono coltivati a vigneto (Moscato di Scanzo, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Merlot, Cabernet e Incrocio Manzoni). Ma ben 2 ettari sono ora ad oliveto, con più di 1.000 piante. Delle 30 varietà presenti, le più importanti sono la Leccino, il Frantoio, la Casaliva, il Pendolino e l'autoctona Sbresa, un monocoltivato lavorato in purezza, clone della varietà Frantoio, ambientato sul posto più di cento anni fa. L'inizio della produzione di olio extravergine di oliva è del 1984. Poi, piano



Il frantoio dell'azienda agricola «Il Castelletto» in via Collina Alta

piano l'ammodernamento e lo sviluppo aziendale e la decisione di sospendere la vinificazione, per dedicarsi maggiormente all'olivicoltura, che ormai è il fiore all'occhiello dell'azienda, con prodotti così di qualità che il nostro olio extra-vergine Dop è l'unico olio bergamasco citato dalla prestigiosa guida di Slow Food. Vanto della mia azienda è l'essere stata la prima in Bergamasca ad aver ottenuto la Denominazione di origine protetta (Dop) Laghi lombardi Sebino: infatti, nel registro Dop il mio olio è il numero 1».

Da quelle prime piante messe a dimora come cornice ad ogni appezzamento vitato e lungo i viali aziendali ne è stata fatta di strada. «Ma che fatica e che sudore - continua Lussana -. All'inizio, infatti, non c'era un frantoio in Bergamasca, si doveva andare sul Sebino bresciano, a Sale Marasino, in un impianto della Cooperativa olivicoltori Sebino Franciacorta Montisola, di cui ero socio insieme ad altri olivicoltori bergamaschi. Evidenti i problemi delle trasferte in terra bresciana, finché nel 2004, recependo l'invito dell'allora assessore all'Agricoltura Luigi Pisoni, decisi di mettere a disposizione i locali della mia azienda per costruire un nuovo frantoio per la concia delle olive, un "Mori", che iniziò a funzionare nel 2006, in grado di lavorare fino a 350 kg di olive al-

l'ora. Per alcuni anni è stato gestito dalla Cooperativa olivicoltori Sebino Franciacorta Montisola, fino al 2009, quando la stessa cooperativa, cambiando la denominazione in Cooperativa olivicoltori bergamaschi, ha preso in carico il frantoio. Un impianto moderno che opera attraverso procedimenti meccanici a ciclo continuo. La sua tecnologia è così alta che oggi sono circa 90 i soci che conferiscono olive da frangere, fra questi anche produttori del Lago di Garda e dello stesso Sebino bresciano».

Fra le eccellenze de «Il Castelletto» c'è il rarissimo, perché monovarietale, olio extravergine di oliva Sbresa; fruttato, medio-leggero, tendenzialmente verde, ha un fine sentore di mandorla. Poi, c'è l'olio extra-vergine di oliva Dop Laghi Lombardi, denominato Alarico (la leggenda narra che Alarico, il re dei Visigoti, avesse posto il proprio comando su questa splendida collina e che dal Castelletto dirigeva l'assedio su Bergamo), quindi, l'olio extravergine di oliva plurivarietale Ginami, in onore della storica famiglia che, anticamente proprietaria dell'azienda, non fece morire le secolari piante di ulivo, permettendo così di perpetuare la coltivazione.

Domenica 8 settembre, durante la Festa del Moscato, l'azienda agricola «Il Castelletto» sarà una delle tappe dei tre itinerari guidati sulla «Strada del Moscato».



Umberto Lussana

Tiziano Piazza

SAB **TAB** batteries
Bergamo - Via Grumello, 49/c
tel. 035.252473 - fax 035.264168 - www.sabaccumulatori.it - www.labatteria.com

"...Quella piccola differenza tra un lavoro ed un capolavoro..."
Zaninoni INTERNATIONAL FORWARDING AGENT SPA
sede: Via IV Novembre, 7 24060 Bagnatica (Bg) Italy tel. +39 035 66 67 811 e-mail: info@zaninoni.biz www.zaninoni.it
filiale: P.le Lugano, 9 20159 Milano - Italy tel. +39 02 39 31 18 77 e-mail: info@zaninoni.biz www.zaninoni.it
Zaninoni International Forwarding Agent S.p.A. Italy