

ALLO STAND DE L'ECO

Pioggia di premi e ricettari con lo zafferano Leprotto

Successo per la postazione di Leprotto che, con L'Eco café ha portato in piazza la bontà dello zafferano. L'oro rosso, così chiamano lo zafferano, proprio per la sua laboriosa lavorazione. La raccolta inizia in autunno e si svolge al mattino e al tramonto quando i fiori viola

dello zafferano si schiudono e i tre pistilli possono essere staccati a mano, essiccati e sterilizzati. Meno laborioso è stato per i partecipanti vincere i gadget messi a disposizione dalla Leprotto, azienda di zafferano fra le più famose in Italia. Con una semplice estrazione i concorrenti hanno potuto aggiudicarsi

palloni in cuoio, contenitori frigo e ricettari griffati con la mascotte che da 55 anni caratterizza la realtà milanese. Ma lo zafferano Leprotto non è solo quello del risotto alla milanese e i ricettari messi in palio allo stand de L'Eco café (foto) lo hanno dimostrato ieri e continueranno oggi con nuovi premi in palio.



Momenti di festosa concitazione al «Palio dei sindaci», il sindaco di Arzago Riva esulta e il sindaco di Bergamo Gori pigia sull'uva
FOTO ALEX PERSICO



Bambini sempre protagonisti, per il divertente rito



La manifestazione ha richiamato in piazza migliaia di persone



Anche nell'edizione 2018 la festa ha mostrato il suo carattere popolare

sponsabilizza nel proiettarci in un futuro che ha solide radici», mentre di valore della tradizione parla anche il sindaco di Bergamo Giorgio Gori: «Gli appuntamenti come quelli di oggi, così partecipati e sentiti, ci dimostrano come i cittadini amino le tradizioni del proprio territorio, le stesse che hanno permesso a noi sindaci di

lasciare da parte il dibattito politico e ritrovarci insieme a partecipare oggi a questa festa». Il sindaco di Arzago d'Adda Gabriele Riva ringrazia gli organizzatori e alza la posta: «L'anno prossimo la nostra squadra dovrà difendere questa vittoria nel prossimo palio», e subito gli fa eco il sindaco di Bergamo: «Non posso che

dire che il guanto di sfida è raccolto».

La lunga giornata del Moscato si è conclusa in musica, con l'omaggio a Lucio Battisti a vent'anni dalla sua scomparsa e con i concerti della rassegna Invinoveritas, che hanno accompagnato il pubblico durante tutta la serata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Moscovado, il raviolo simbolo di un territorio

Oggi ultima giornata. Lo chef Francesco Gotti cucinerà il nuovo piatto. In programma camminate e concerti

La mappa della Festa del Moscato è chiara, tutto ruota intorno al centro storico di Rosciate. Sei vie e tre piazze sono il cuore della manifestazione che da tredici anni si ripete con un successo costante. Lungo il percorso 14 cantine, 8 ristoranti, 6 aziende agricole e 3 hotel, ovvero le casette protagoniste delle degustazioni del moscato di Scanzo e degli altri prodotti delle aziende agricole delle Terre del Vescovado. Formaggi, salumi, miele, confetture, accanto all'olio e ai vini che nascono sulle colline che si estendono da Torre de Roveri a Chiuduno.

Oggi, ultima giornata della festa, si parte presto. Dalle 8.30 iniziano le camminate guidate lungo gli itinerari delle Strade del Moscato. Alle 9.30 prende il via la Moscato di Scanzo Trail che al suo terzo anno raggiunge quota 600 iscritti da tutta Italia. Alle 10 parte invece la camminata dedicata alle famiglie, la Moscato di Scanzo Family Walk, una passeggiata per le vigne alla scoperta della natura del territorio aperta alle famiglie e ai bambini. Dalle 12 apre l'area ristoro a km 0 nel parcheggio di via Don Calvi, mentre alle 14 aprono le altre aree ristoro, le casette degustazioni e l'area gioco con i passatempi di una volta dell'Associazione culturale Dindoca. Alle 15, la compagnia Il Sottoscala di Rosciate sarà protagonista dello spettacolo «Dò grime, du vèci... e ù bòcia» al Teatro di Rosciate. La rassegna cinemoscato prosegue con «Rupi del vino» di Ermanno Olmi, proiettato alle 16 nella sala Don Galizzi dell'Oratorio. Alle 16.30 arriva Francesco Gotti, lo chef della nazionale cuochi che rea-



Folla fino a sera tra le bancarelle e ai numerosi punti ristoro GRANATI

lizzerà in Piazza Alberico quello che lui stesso definisce «un laboratorio di cucina all'aperto».

Lo chef, residente a Scanzorosciate, preparerà un nuovo raviolo dedicato alle Terre del Vescovado che potrebbe diventare un prodotto simbolo dei sapori scanzesi. «Il nome che ho scelto - spiega - è Moscovado, che coniuga il moscato presente nella pasta, al nome del territorio, che hanno fornito gli ingredienti per il ripieno». Per realizzare questo raviolo di forma quadrata Gotti chiamerà accanto a sé una dozzina di persone di Scanzo, per aiutarlo a comporre il piatto. In serata presso l'area ristoro principale - circa 900 posti -, il pubblico potrà assaggiare il nuovo piatto e dare il suo giudizio. «L'abbinamento del moscato con il salato non è mai facile, ma ci sono stati tanti tentativi che hanno dimostrato che è possibile» racconta Gotti che sottolinea da scanzese come «sentire che un ristoratore di Lampedusa conosce il Moscato di Scanzo è certamente un motivo di orgoglio e di vanto e dimostra che tutto ciò che è stato fat-

to in questi anni inizia a dare i suoi frutti». Lo stesso chef bergamasco, ogni volta che ne ha avuto l'occasione durante competizioni nazionali e internazionali ha inserito il moscato nei suoi piatti, convinto della validità di farsi lui stesso promotore del prodotto tipico del comune in cui vive.

Nel pomeriggio lo spettacolo «La grande famiglia della Commedia dell'Arte» con Mario Rota e con le dimostrazioni sportive degli atleti della Special Bergamo Sport. Alle 18 nell'area scuole gli studenti del Conservatorio di Bergamo realizzeranno «Le quattro stagioni del conservatorio», mentre i «Blueneries» si esibiranno in Piazza degli Orti con il loro pop rock acustico alle 20. La serata musicale si conclude con il duo jazz del sassofonista bergamasco Massimiliano Milesi e il blues di Stefano Macchia per la rassegna Invinoveritas, mentre alle 21 il tributo alle donne della musica dei Nails, chiuderà in Piazza Alberico la tredicesima edizione della Festa del Moscato di Scanzo.

A. S.

Tra vini e risotti Mainardi si racconta «Bambino in vigna»

Lo stand de L'Eco café a Scanzorosciate si è trasformato in un vero e proprio salotto a cielo aperto che ha accolto centinaia di persone con gli sconti legati all'abbonamento e il gusto di una tazzina di caffè offerta dalla Torrefazione Artigianale Poli. Non solo, la redazione mobile del giornale è il luogo dove si fermano anche i protagonisti di questa tredice-

sima edizione della Festa del Moscato. Tra di loro Andrea Mainardi, chef bergamasco e mattatore televisivo, che sceglie di parlare di moscato e non lascia trapelare nessuna conferma circa l'indiscrezione che lo vedrebbe prossimo protagonista del Grande Fratello vip. «Il moscato di Scanzo lo porto sempre nel cuore perché è stato il primo vino che ho assag-

giato» racconta seduto al tavolo de L'Eco café dopo lo show cooking che lo ha visto protagonista al Teatro di Rosciate. Ad attenderlo una mystery box con i prodotti delle Terre del Vescovado con cui il poliedrico chef ha improvvisato un primo e un secondo. Mettendo a frutto le sue doti culinarie ha cucinato un risotto e un carpaccio di manzo con lamponi, prosciutto seccato in padella e riduzione di moscato, anche se ammette: «Non è mai semplice abbinare il sapore del moscato al salato, perciò ho pensato prima a un abbinamento che fosse immediato come quello del formaggio con la frutta». Ne è nato un risotto mantecato con formaggella e fichi, sbucciati, passati in padella con del burro e sfu-



Lo chef Andrea Mainardi (in giacca bianca) durante lo show GRANATI

mati con il moscato. Tra battute e scherzi l'estroso Mainardi è riuscito a trasmettere al suo pubblico anche qualche piccolo consiglio culinario, spiegando i segreti delle nuove tecniche anche a chi il risotto lo cucina da una vita. A L'Eco café, racconta: «Per mio gusto personale il moscato resta un ottimo vino da degustazione e un ricordo intenso di quando da piccolo giocavo nelle vigne con i miei cugini». Lo stand de L'Eco café sarà presente a Scanzorosciate anche oggi nel piazzale del parcheggio di via Don G. Calvi, continuando a raccontare la saga dalla viva voce dei suoi protagonisti e accogliendo tutti coloro che vogliono approfittare delle offerte in corso per abbonarsi al giornale.