L'ECC cofé Scanzorosciate

Festa del Moscato Il vino incontra arte e musica

XII edizione. Installazioni nelle vie di Rosciate Due palchi in piazza per concerti tra folk e ska Alle 18,30 show cooking con gli chef Gotti e Tiziani

ASTRID SERUGHETTI

Arte, vino, sapori e musica. Sembrano essere queste le parole chiave che la dodicesima edizione della Festa del Moscato a Scanzorosciate sta declinando, mescolandole fra loro per esaltarne la fragranza come si fa con un vino versato nel bicchiere. Le novità più importanti promosse quest'anno dalla manifestazione dedicata al prodotto principe del territorio, infatti, sono quelle artistiche sviluppate su varie livelli. Grazie all'impegno dell'associazione «Sotto Altra Quota», che da ormai tre anni collabora con l'amministrazione comunale e con i referenti de «La Strada del Moscato», quest'an-

Tra le novità anche un gioco di carte dedicato al moscato, intitolato Moscàns

no le vie del borgo storico di Rosciate, così come l'oratorio, sono diventate l'ambiente di installazioni di arte contemporanea che tentano di coniugare la storia e l'eccellenza di un prodotto con il mondo artistico.

Sui muri del paese si alternano pertanto due proiezioni dipellicole molto diverse fra loro. Da una parte, grazie alla collaborazione con il cinema Conca Verde, le immagini del film «Il pianeta azzurro» del 1982, dedicato proprio alla vendemmia, dall'altra il video di «Le rughe sono come strade» di Herbert Bussini, un documentario che ha raccolto le testimonianze e i racconti degli anziani, cercando di ricostruire una memoria storica di Scanzo e del suo vino. Questi stessi volti sono poi riproposti in stampe su quaranta pallet sovrapposti e cinque gigantografie che legano la sagra settembrina alla valorizzazione del territorio e di chi lo vive.

«La Festa del Moscato è un'occasione importante per

sperimentare – racconta Damiano Fustinoni – e mostrare i progetti attivati durante tutto l'anno».

Tra le novità anche un gioco di carte dedicato al moscato, intitolato Moscàns, che sviluppa attraverso le sue regole tutte le varie fasi della lavorazione e produzione di questo vino. Sui tavoli allestiti, le carte disegnate da Laura Scarpellini sono a disposizione di tutti coloro vogliano cimentarsi nella sfida, trasformando ogni giocatore in un sapiente viticoltore.

Oltre all'arte e ai giochi quest'anno la festa si è aperta anche alla musica d'autore, creando una mini rassegna dedicata proprio ai suoni e alle produzioni indipendenti bergamasche. «In vino veritas», questo il nome degli appuntamenti musicali curati da Michela Benaglia, si sviluppa su due palchi, uno più elettrico in piazza degli Orti e l'altro per concerti unplugged vicino alle scuole medie. L'intento è quello di aprire la manifestazioni alla



Uno degli stand della terza edizione della Festa del Moscato a Scanzorosciate FOTO PERSICO

scena musicale bergamasca e non solo, rendendo anche la Festa del Moscato un'occasione di ascolto per band dal piglio folk e cantautore come i Dry & Dusty o rock come gli «Etruschi from Dakota» in arrivo dalla Toscana che si esibiranno stasera. Gli stessi palchi vedranno domani lo ska degli «Orobians» e la prima esibizione del trio sperimentale «Tri Trio».

Ma oggi ci sarà anche il momento culinario per eccellenza in quel connubio di cultura e buona tavola che è una delle caratteristiche più importanti della festa. Alle 18,30, inizia lo show cooking nel teatro dell'oratorio di Rosciate, condotto dallo chef della Nazionale italiana cuochi Francesco Gotti e lo chef Andrea Tiziani, che vedrà protagonisti i prodotti delle Terre del Vescovado in una ricetta in esclusiva per la Festa del Moscato. Chi si prenoterà all'evento potrà quindi assaggiare e assistere alla nascita di quello che potrebbe diventare il piatto tipico del territorio: una crème brulé di rotondina di Scanzo ai fiori di cartamo

con velo di Moscato di Scanzo, cialda di farina gialla, neve di timo limonato e gel di miele e peperoncino. Un'opera d'arte culinaria che unisce tutti i sapori tipici del territorio, permettendo di assaporare la realtà dell'area turistica «Terre del Vescovado», che vede Scanzorosciate capofila del progetto. Per i più piccoli, infine, l'appuntamento è al pomeriggio con l'immancabile Palio del Moscato, i giochi e le sfilate. Il programma completo su www.festadelmoscato.it.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Alla scoperta delle virtù dello zafferano Oltre il classico risotto, la salute nel piatto

Tra i profumi della Festa del Moscato di Scanzo, accanto alla redazione de L'Eco café arriva un nuovo protagonista del tour che L'Eco di Bergamo compie, raccontando e celebrando gli eventi più importanti nei fine settimana di città e provincia. Si tratta dello Zafferano Leprotto, storica azienda milanese che poco più di cinquant'anni fa, nel 1963, confe-

zionava nel capoluogo lombardo la sua prima bustina di zafferano, dando vita a un marchio che nel pieno boom economico è stato da subito sinonimo di simpatia. Quel leprotto goloso che si lecca i baffi davanti a un piatto di risotto giallo è diventata una delle mascotte più conosciute e apprezzate non solo dai cuochi e dagli appassionati di cucina. Accanto a L'Eco café,

oggi e domani, il leprotto più famoso d'Italia partecipa dunque alla Festa del Moscato di Scanzo con un carico di proposte griffate per i visitatori della sagra. Dai grembiuli ai vassoi, fino ai ricettari l'azienda vuole mostrare come lo zafferano si possa coniugare in tantissime varietà di piatti, dall'antipasto al dolce, regalando anche qualche piccolo segreto tecnico per esaltarne l'aroma e il sapore nei piatti. La polvere estratta da questo prezioso fiore viola si mostra con tutte le sue proprietà: antiossidanti, antinfiammatorie e benefiche per la vista e la circolazione. Un'occasione in più per vivere la redazione mobile de L'Eco café e provare a vincere uno dei gadget messi in palio.

A. S.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Visitatori nei punti ristoro della Festa del Moscato FOTO PERSICO



