

DA NON PERDERE

Degustazioni con carnet E in oratorio si gioca a Moscàns

Le degustazioni di moscato durante i giorni della festa si possono effettuare tramite l'acquisto di ticket, che permettono anche di assaggiare miele, olio, formaggi e le altre prelibatezze delle Terre del Vescovado. Il carnet minimo acquistabile è composto da 14 tic-

ket e costa 14 euro, mentre di 2 euro è il contributo richiesto per l'acquisto del bicchiere e della tracolla.

Chi arriva a Scanzo durante il fine settimana del moscato non può evitare di provare a cimentarsi anche con il gioco della festa. Si chiama «Moscàns» ed è un gioco di carte che sviluppa attra-



verso le sue regole tutte le varie fasi della lavorazione e produzione del vino moscato. Il gioco è stato inventato da Davide Basanelli, con carte illustrate dalla grafica Laura Scarpellini, ed è a disposizione di chiunque voglia cimentarsi nell'area dell'oratorio.

Al fumettista bergamasco Lu-

ca Rota Nodari, invece, va il merito di aver creato la mascotte del Moscato di Scanzo, il Mosgatto, che presenzia come un abile moschettiere alla buona riuscita della manifestazione. Nodari ha realizzato anche il fumetto che ne racconta le avventure e che sarà disponibile durante la manifestazione presso l'Info Point.



risposto all'appello permettendo alla sfida di assumere una caratterizzazione territoriale e vedere chi fra la Bassa bergamasca, le valli o l'hinterland si assicurerà la vittoria. Dalle 16.45, dunque, terminata la sfida dei bambini, nelle tinozze entreranno i sindaci di

Bergamo, Arzago d'Adda, Alzano Lombardo, Cerete, Costa Mezzate, Bonate sotto, Curno, San Paolo d'Argon, Cavernago, Ranica, Selvino, Nembro, Seriate, Mornico, Osio Sotto, Torre de' Roveri, Albano Sant'Alessandro, Caravaggio, Treviolo, Pedrengo, Zandobbio,

Torre Boldone, Boltiere, Grassano, Orio al Serio, Caprino, Cividate al Piano, Azzano San Paolo e Bagnatica. Ovviamente Davide Casati, sindaco di Scanzo, non si tirerà indietro e porterà nella gara tutta la sua esperienza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

E Mainardi si cimenta con una mystery box

Show cooking. Al teatro di Rosciate lo chef dovrà creare un piatto con alcuni prodotti del territorio

Oggi alla festa del Moscato di Scanzo è il giorno di Andrea Mainardi, chef che si divide fra Bergamo, dove è cresciuto, e Brescia, dove lavora, mago dei fornelli e mattatore in tv, dove è stato protagonista, fra le altre, della trasmissione «La prova del cuoco».

Mainardi partecipa come ospite per la prima volta alla manifestazione scanzese con uno show cooking diverso dal solito. Al teatro di Rosciate, infatti, a partire dalle 18 l'istrionico cuoco dovrà dare prova di tutte le sue doti di improvvisatore cimentandosi in una «mystery box» preparata per lui dai produttori delle Terre del Vescovado.

A Mainardi toccherà quindi affrontare la celebre sfida di «Masterchef» in cui i cuochi devono realizzare un piatto utilizzando tutti gli ingredienti contenuti in una scatola misteriosa. Pochi gli indizi a sua disposizione per pensare in anticipo cosa potrà inventare con gli ingredienti della scatola, anche se «è facile intuire che ci sarà del vino moscato», sottolinea sorridendo Angela Vitali, presidente delle Terre del Vescovado, che si estendono geograficamente da Torre de' Roveri a Chiuduno e offrono una buona varietà di prodotti tipici. Oltre al moscato ci sono vari tipi di vino rosso e bianco, come il Valcalepio classico, accanto a formaggi, insaccati e prodotti di macelleria.

Nella scatola consegnata a Mainardi potrebbero rientrare anche marmellate e composte di ciliegie, pesche, albicocche o piccoli frutti come mirtillo e lampone, miele e olio, fino alla birra artigianale del birrifico Movida



Lo chef Andrea Mainardi

di Albano Sant'Alessandro.

Qualsiasi piatto scaturirà dall'estro creativo di Andrea Mainardi, è chiaro quale sia l'intento dei vignaioli di Scanzo e degli altri produttori delle Terre del Vescovado, ovvero sdoganare il moscato dall'abbinamento col dolce e farlo «entrare in cucina» con un più ampio ventaglio di abbinamenti. «È un tentativo - spiega Angela Vitali - che stiamo facendo già da un po' di anni, ispirati dai ristoratori del territorio che già abbinano il moscato a risotti, ravioli e secondi».

Le fa eco Paolo Russo, presidente del Consorzio Moscato di Scanzo: «Sicuramente è un ottimo tassello e un ottimo punto di partenza per far conoscere il moscato anche in cucina. Per noi produttori il moscato rimane un vino da meditazione, da assaporare da solo e dopo cena, ma anche durante le degustazioni che periodicamente organizziamo al Consorzio abbiamo giocato con gli abbinamenti a formaggi e paté ed è andata molto bene».

In generale il clima fra i produttori di moscato è molto posi-

tivo, si respira aria di ottimismo, aumenta la fiducia nelle capacità di questo prodotto e alcune cantine hanno realizzato investimenti importanti, dimostrando di credere nella validità di questo marchio. «Rispetto a tre o quattro anni fa c'è più interesse e unione fra i vari produttori», spiega Russo, che non nasconde la sua soddisfazione anche per la buona riuscita dei «sabati del produttore», iniziati un anno e mezzo fa presso il Consorzio con una partecipazione superiore alle aspettative.

Tante, inoltre, le iniziative previste per il prossimo futuro. Si va da «Lo Scanzo in rete», partita da poco più di un mese, che prevede la collaborazione tra produttori di Moscato e ristoratori che dedicano al vino scanzese alcune serate di degustazione, comprendendo già almeno un ristorante in provincia di Milano, fino al nuovo bicchiere del moscato, selezionato dai produttori per la sua capacità di esaltare le caratteristiche di questo specifico vitigno.

A. Ser.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giornale, caffè Poli e divertimento alla nostra redazione

Fin dal pomeriggio in via don Giulio Calvia Scanzorosciate arriva anche L'Eco café, la redazione mobile de «L'Eco di Bergamo» che da tempo racconta il magico mondo della Festa del Moscato realizzando dirette e resoconti che descrivono gli appuntamenti e l'atmosfera che questo appuntamento sa evocare.

Nel salotto a cielo aperto ri-

creato grazie alla collaborazione con la Torrefazione Artigianale Poli tutti potranno regalarsi un momento di sosta e sorvegliare un caffè offerto dallo staff grazie all'azienda di Treviolo. I più piccoli potranno cimentarsi con i giochi di Leprotto che in questa nona tappa del tour è a fianco de L'Eco café con tantissime offerte. La celebre bustina di zafferano che da 55

anni colora di giallo la tavola degli italiani porta a Scanzorosciate un carico di doni per tutte le età. Grembiuli, vassoi, palloni da calcio e soprattutto i ricettari per scoprire le mille declinazioni di un sapore che non si abbina al solo risotto.

Allo stand de L'Eco café non mancheranno le offerte legate all'abbonamento. Chi sottoscriverà un abbonamento cartaceo di tre mesi, con sei copie settimanali, potrà farlo al prezzo di 55 euro, anziché 82 euro, ricevendo subito in regalo un abbonamento annuale valido per l'ingresso ai parchi divertimenti CanevaWorld Resort di Lazise, per adulti e bambini che superano il metro di altezza con accesso illimitato a «Movieland The Hollywood Park» e due in-



La postazione de L'Eco café che oggi e domani sarà a Scanzo

gressi a «Caneva AquaPark» per tutta la stagione 2018. Con L'Eco café anche «Orobie», la rivista che racconta la montagna in ogni sua declinazione, mostrando luoghi da visitare, percorsi da scoprire e sapori da conoscere.

Nella terra del moscato arrivano anche i giochi dell'associazione culturale Dindoca. Il tavolo del Quindici e il Fachiro saranno a portata di divertimento presso lo stand de L'Eco café, mentre tutti gli altri passeranno in legno daranno vita a sfide generazionali in un'area dedicata vicino alle scuole. Un tuffo nel passato arriva dalle cartoline di Storylab in regalo per tutti così come il giornale di piazza con la riedizione della pagina storica de «L'Eco di Bergamo».