

Risotto, salame e dolci al Moscato

Il vino di Scanzo utilizzato anche in panettoni, biscotti e cioccolatini: degustazioni fino a domani Pienone alla festa per la lezione sulle spezie di Rachida e per le battute del comico Enzo Iacchetti

Scanzorosciate

LAURA ARRIGHETTI

La cucina è stata la protagonista della serata di ieri alla Festa del Moscato, a Scanzorosciate, grazie allo spettacolo di Rachida Karrati, protagonista della scorsa edizione di Masterchef. La 49enne di origine marocchina residente a Sorisole ha intrattenuto il numeroso pubblico con ricette velocissime a base di spezie, uno degli ingredienti chiave della sua cucina. Ha mostrato come si possono preparare gustosi petti di polli per grandi e piccini, spezzatini sempre di pollo dal gusto deciso e tisane alla cannella e zenzero. La cuoca ha inoltre spiegato le proprietà delle varie spezie: ad esempio le zenzero e il cumino che sono note per i loro benefici digestivi.

Lo show di Rachida rientra nel calendario di iniziative promosse da L'Eco café, la redazione mobile del nostro giornale che sarà al fianco della Festa del Moscato fino a domani. Lo show culinario di Rachida sarà riproposto su BergamoTv grazie a uno speciale che andrà in onda giovedì 11 settembre alle 20,45, venerdì 12 alle 22 e domenica 14 alle 18. La stella di Masterchef Italia non è stata la sola ospite della serata: sempre in piazza, il comico e conduttore televisivo Enzo Iacchetti è stato accolto da calorosi applausi dei numerosi spettatori. Il volto storico del telegiornale satirico «Striscia la Notizia» ha cenato nell'area ristoro con i prodotti tipici del territorio e ha sorseggiato il Moscato di Scanzo in vari stand del percorso degustativo: «Conosco il Moscato di fama - commen-

ta Iacchetti - ma questa sera ho avuto la possibilità di scoprirlo davvero al meglio. La festa è bellissima e ci sono molti volontari: a loro va il mio grazie di cuore perché qua, come in tutta Italia, sono preziosi per realizzare bellissime sagre come questa e poi sono al fianco delle persone anche in situazione di emergenza». Il comico, dopo il tour enogastronomico, ha incontrato Rachida allo stand de L'Eco café e insieme sono saliti sul palco per brindare al Moscato insieme all'Amministrazione comunale guidata dal sindaco Davide Casati.



Enzo Iacchetti



Rachida Karrati

Idolci al vino

Il re dei Moscati, quello di Scanzo, allarga i confini del suo regno e conquista anche la tavola, con piatti tipici studiati appositamente per la sua festa. A Scanzorosciate infatti fino a domani continua la nona edizione della festa del Moscato, un tripudio di sapori e prelibatezze al servizio dei visitatori, anche quest'anno, non hanno perso occasione per assaggiare vari prodotti e brindare con il passito, l'unico in Italia a bacca rossa. I dolci sono gli abbinamenti preferiti al vino da meditazione

e i produttori scanzesi hanno saputo interpretare al meglio le qualità creando biscotti, cioccolatini, marmellate e panettoni, tutti con base al Moscato.

«Io - commenta Giacomo De Toma, titolare dell'omonima azienda agricola - ho creato quattro anni fa i cioccolatini al Moscato. Non sono i classici dolcetti con il liquore: uno strato di cioccolato riveste infatti una morbida crema al cioccolato con all'interno il nostro vino. Per produrli usiamo in-



1



2

La festa del Moscato

1. La piazza di Scanzorosciate gremita ieri sera
2. La fila a L'Eco café per una foto con Iacchetti
3. La lezione di cucina sulle spezie di Rachida

FOTOBORG



3

ingredienti eccellenti, ma soprattutto li abbiamo creati con il maestro Cristian Beduschi, cioccolatiere di fama internazionale».

La bottiglia da mezzo litro di Moscato ha una produzione limitata, circa 60mila bottiglie da mezzo litro, ed è considerato dagli addetti ai lavori il classico regalo per le feste natalizie. Per questo alcuni titolari delle aziende agricole hanno deciso di creare un panettone particolare: «Il panettone - continua De Toma - non contiene canditi, bensì l'uvetta bagnata del Moscato. Una prelibatezza che accompagna su misura il passito anche a Natale».

«Il nostro panettone - dichiara invece Angelica Cuni, titolare dell'azienda «Il Cipresso» - è nato l'anno scorso dall'esigenza di trovare nuovi abbinamenti per il nostro vino. Per lo stesso motivo abbiamo creato anche dei cioccolatini, tipo boero, e delle marmellate di prugna a base di Moscato. Noi puntiamo però ai biscotti: una pastafrolla a forma di quadrifoglio che al suo interno contiene circa il 10 per cento di Moscato, oltre ad essere ricoperta da una granella di zucchero». Ma il Moscato non è adatto solo per creare dolci, ma anche gustosi primi: «Noi proponiamo due piatti - sottolinea Giovanni Marchesi dell'agriturismo «Cascina del Francés» - che si sposano a pennello con il passito: il risotto e il salame al Moscato di Scanzo. Per preparare un ottimo risotto servono ottimi ingredienti: riso di alta qualità, come il carnaroli, la cipolla rossa bergamasca, il radicchio del nostro territorio e il nostro Moscato. Innanzitutto bisogna unire in una casseruola la cipolla e il radicchio con un pizzico di zucchero. Poi tostare il riso e sfumarlo con una prima spruzzata di Moscato, oltre al brodo vegetale che serve per la cottura. Consiglio di unire il Moscato in altre due fasi: una a metà e una alla fine, dopo la mantecatura con burro e parmigiano». ■

Alla festa super offerta de L'Eco con buoni Iper «Abbonati dagli Anni '30, sempre soddisfatti»

SCANZOROSCIATE

Grande successo di pubblico ieri sera per L'Eco café che ha fatto tappa a Scanzorosciate in occasione della Festa del Moscato. Dopo la notte bianca di Zogno, la redazione mobile de L'Eco di Bergamo si è fermato nel regno del famoso vino da meditazione offrendo ai numerosi visitatori tutte le sue proposte. In modo particolare presso lo stand è possibile abbonarsi al nostro giornale con un'offerta

vantaggiosa: acquistando un abbonamento trimestrale al giornale - sei copie settimanali in edizione cartacea al prezzo speciale di 50 euro, invece dei 77 di listino - si ricevono in regalo buoni spesa per un valore complessivo di 50 euro da spendere entro il 31 dicembre.

Chi conosce bene i vantaggi ad abbonarsi a L'Eco di Bergamo è Pietro Umberto Lussana, titolare dell'azienda agricola «Il Castelletto» della Tribulina di

Scanzo, la cui famiglia da 90 anni legge il giornale quotidianamente: «E dagli Anni Trenta - sottolinea Pietro Umberto - che la mia famiglia si abbona al vostro giornale. Di generazione in generazione siamo arrivati al 2014 e siamo soddisfatti come il primo giorno. Il giornale ci arriva infatti comodamente a casa tutti i giorni con il servizio del portantino e noi consideriamo la lettura del giornale come un vero e proprio piacere: una

pausa dopo pranzo e dopo cena che non può mancare».

«Mi piace leggere - continua Lussana -, soprattutto le pagine dedicate all'economia e alla cronaca locale, ma ritengo che la formula vincente sia l'unione con la parte di cronaca nazionale. Non dobbiamo accendere la televisione per scoprire cosa accade nel mondo: basta leggere il nostro giornale preferito».

E a proposito di storia, con Storylab ieri sera si sono scoper-



Pietro Umberto Lussana

ti i più bei scorcio del borgo di Rosciate con una serie di scatti di Antonio Persico che ritraggono i cortili di antichi cascinali.

Allo stand de L'Eco inoltre anche le offerte commerciali di Kauppa, prodotti e servizi in tutta la Bergamasca proposti a prezzi vantaggiosi e l'opportunità di sostenere Kendoo che per la Festa del Moscato propone di raccogliere fondi per «Un cuore sempre più grande».

Si tratta di un progetto che intende creare uno spazio al Patronato San Vincenzo di Bergamo per trovare una soluzione logistica alle richieste di associazioni ed enti che desiderano incontrarsi in un luogo speciale. ■

L. Arr.