

Filippa e il passito, gara di dolcezza

Festa del Moscato. Il sindaco Casati brinda in piazza con la Lagerbäck, modella e stella dello spettacolo «Questo è un vino morbido da gustare. E Scanzo è ideale per ospitare la mia trasmissione su Bike Channel»

LAURA ARRIGHETTI

La stella dello spettacolo Filippa Lagerbäck ha illuminato ieri sera la festa del Moscato di Scanzo accompagnando i numerosi visitatori nel percorso degustativo allestito nel borgo di Rosciate. La modella e conduttrice televisiva si è presentata alle 19,30, in perfetto orario, nella piazza centrale e, insieme al sindaco Davide Casati, ha incontrato tutti i produttori presenti e non si è sottratta ai numerosi fans che chiedevano una foto o un autografo.

«Bergamaschi accoglienti»

Filippa ha avuto così modo di assaggiare il rinomato moscato di Scanzo, la più piccola deno-

minazione di origine controllata d'Italia, e di apprezzare i prodotti tipici della cucina bergamasca grazie a una cena nello stand ristoro. «Il moscato è davvero buonissimo – ha commentato Filippa -. Ho assaggiato diversi prodotti, anche dei biscotti tutti a base di passito e sono rimasta piacevolmente stupita. Io bevo il vino, mi piace degustare etichette diverse, e ho apprezzato di questo passito soprattutto la dolcezza e la morbidezza. E poi sono davvero felice del calore che i bergamaschi mi hanno mostrato. Di solito non ci si aspetta un'accoglienza simile dalla gente del Nord, ma qui a Scanzo sono stata davvero benissimo».

Il Consorzio di tutela

Dopo i campioni dello sport è toccato quindi alla modella svedese animare i festeggiamenti per la decima edizione della manifestazione che, ormai, è divenuta un appuntamento fisso nel panorama di iniziative gastronomiche della nostra re-

gione. La serata è stata resa possibile grazie all'amministrazione comunale, all'associazione «Strada del moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi» e al Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo. Il Consorzio riunisce 20 associati sui 23 produttori presenti sul territorio comunale. La sua attività è frenetica e grande novità per quest'anno è stata l'inaugurazione del nuovo salotto del vino in via Colleoni, nel centro storico di Scanzo.

«Questo spazio – commenta Angelica Cuni, presidente del Consorzio – è un vero e proprio salotto del vino aperto a tutti coloro che vogliono avvicinarsi al nostro passito. Abbiamo voluto ricreare un locale per permettere l'incontro tra i produttori e clienti, oltre alle riunioni tra i vari associati. Altra grande novità per il 2015 è un ciclo di appuntamenti che dal 12 set-

Su Sky «Pedala sicuro»

La showgirl, oltre all'impegno sulle reti pubbliche, conduce sul canale Sky «Bike Channel» la trasmissione «Pedala sicu-

tembre al 19 dicembre, ogni sabato, permetterà ai produttori di presentare i propri prodotti con degustazioni ed approfondimenti».

La cantina dedicata a Veronelli

La cantina, dedicata al padre della critica gastronomica italiana Luigi Veronelli, è il fiore all'occhiello per la vendita diretta del moscato: «Il salotto e la cantina – prosegue la presidente – sono stati studiati appositamente per ospitare eventi legati al moscato di Scanzo per un massimo di trenta, quaranta ospiti. Ogni associato può quindi approfittare di questo spazio per farsi conoscere ai clienti in un clima totalmente professionale: si tratta quindi di una grande occasione di promozione che consente al produttore di sentirsi soggetto attivo all'interno del Consorzio». Oltre al salotto del vino di via Colleoni, grande occasione di promozione è ovviamente la Festa del moscato di Scanzo che, come ogni anno, propone assaggi della perla del territorio.

La vendemmia

«Nella scorsa edizione – conclude Angelica Cuni – abbiamo avuto un giro di circa 1.500 bottiglie tra ticket e vendita diretta e quest'anno speriamo che questo numero venga riconfermato. Guardando al futuro, la stagione si prospetta buona, anche se per esserne certi si dovrebbe aspettare di avere tutta l'uva in cantina. Scanzo ha la particolarità di avere tre diversi terreni e, per questo motivo, qualche produttore ha avuto qualche problema con la siccità causata dal gran caldo del mese scorso. A parte questo e salvo grandinate dell'ultimo momento, la vendemmia potrebbe portare delle buone soddisfazioni».



Brindisi di Filippa con il sindaco Casati sui covoni in piazza alla festa del Moscato FOTO ALEX PERSICO



La presidente Angelica Cuni



La modella-conduttrice visita una cantina di moscato



Filippa Lagerbäck

Un percorso per palati fini con prodotti a km zero

mani sera, i produttori dell'associazione «Strade del Moscato e dei sapori scanzesi» proporranno in degustazione il proprio vino, ne illustreranno le qualità e i possibili abbinamenti. Anche altri prodotti tipici avranno un ruolo chiave: ci saranno infatti casette dedicate all'olio, al miele, ma anche alle realtà che mettono in tavola i piatti tipici del territorio, come ristoranti e bed and breakfast. «La strada del Moscato di Scanzo – sottolinea Paolo Russo dell'azienda La Corona – si compone infatti anche dei sapori scanzesi, i prodotti del nostro paese che da sempre, ol-

tro al vino, vengono identificati nell'olio e nel miele, ma che da qualche anno sono stati affiancati da formaggi, salumi, gelato e prodotti da forno. Noi come azienda proponiamo dei cioccolatini al Moscato di Scanzo: un involucro croccante di fondente con all'interno una riduzione di passito».

Il Moscato di Scanzo, la denominazione di origine controllata e garantita più piccola d'Italia, può essere abbinato infatti a più prodotti, in base alla sua dolcezza: «Il nostro vino è più secco – continua Paolo – rispetto a quello degli altri produttori e quindi



Una delle casette per la degustazione di Moscato e prodotti tipici

si abbina perfettamente al cioccolato e alla pasticceria secca, mentre i vini più dolci, da quanto mi dicono gli altri associati, sono perfetti con i formaggi erborinati». Oltre alle casette dove scoprire il passito e tutti i prodotti gastronomici, il percorso è composto da una nuova area in via degli Orti, spazio dedicato a laboratori, degustazioni, concerti e agli animali della fattoria didattica. Per i visitatori sarà, inoltre, presente anche quest'anno il servizio ristoro con piatti tradizionali e grigliate, affiancato da una nuova Area ristoro a km 0 dalla Terrazza Aperitivi Divini, dove sarà possibile consumare veloci taglieri accompagnati da buon vino locale.

L. Arr.