

Il critico Raspelli esalta il Moscato «Un gioiellino»

La kermesse. Il conduttore di Melaverde: fondamentale far conoscere sempre di più questo paese e il suo vino

LAURA ARRIGHETTI

«Il Moscato di Scanzo è un gioiellino, un vino con una grande struttura, equilibrio, forza e eleganza».

A dichiararlo a gran voce il celebre critico gastronomico e volto noto della trasmissione Melaverde Edoardo Raspelli ospite ieri, insieme alla modella Maura Anastasia, alla decima edizione della kermesse che fino a questa sera accoglierà i visitatori nel borgo di Rosciate. Il giornalista e la modella hanno per prima cosa assistito allo show cooking di Mirko Ronzoni, vincitore della seconda edizione italiana di Hell's Kitchen, che ha preparato un particolare risotto al passito e, successivamente, ha visitato il percorso degustativo, assaggiando diverse etichette nelle cassette di legno dei vari produttori. «Ho potuto assaggiare con uniformità - ha spiegato Raspelli - diversi moscati e ciò significa che la qualità è pressoché pari tra i vari prodotti: questo è un bene perché il consumatore sa cosa bere e sa di bere bene. Il Moscato è un prodotto di nicchia, prodotto da soli 15 produttori, ma assolutamente si beve benissimo, nonostante l'alto grado alcolico. Viene prodotto in 31 ettari soltanto e, vista questa produzione limitata, per me deve essere bevuto da solo. Se si vuole abbinarlo, ottimo l'accosta-

mento con tutta la pasticceria e con il cioccolato. Non apprezzo molto, invece, l'abbinamento con i formaggi stagionati».

Il Moscato di Scanzo, la più piccola denominazione di origine controllata, viene tutelato da un Consorzio, ma la promozione del passito, secondo il critico, deve passare anche dal territorio: «Anche se in questa rassegna - prosegue Raspelli - passano da Scanzo moltissimi visitatori, il Paese purtroppo non è conosciuto. È fondamentale perciò far conoscere il nome di Scanzorosciate sempre di più, visto che, fortunatamente, viene rappresentato da

■ **La modella Anastasia: non ho dubbi, questo è il moscato più buono d'Italia**

■ **Lo show cooking di Mirko Ronzoni con un particolare risotto al passito, poi gli assaggi**

un grandissimo prodotto che è proprio il Moscato. Per quanto riguarda la manifestazione, è entusiasmante vedere tutta questa gente seduta attorno a un tavolo a degustare i prodotti e il vino nel percorso allestito nel cuore del borgo. Auspico per il futuro che si possa incrementare la produzione, aumentando la superficie vitata per ogni produttore».

Come detto, ad accompagnare Raspelli nel percorso allestito appositamente per la festa c'era la modella Maura Anastasia, sarda di nascita, ma bergamasca di adozione, che conosce perfettamente il passito a bacca rossa: «Apprezzo molto il vino - ha commentato Anastasia - e i dolci in modo particolare. Senza ombra di dubbio posso dire che quello di Scanzo è il moscato più buono d'Italia: apprezzo moltissimo la sua aromaticità e la sua dolcezza. Tra l'altro conosco benissimo questo territorio perché vivo alla periferia di Bergamo e non posso che amare Scanzorosciate». «La Festa del Moscato - ha proseguito la showgirl - è bellissima e voglio ringraziare tutti i presenti per avermi fatto sentire benissimo durante la visita. È stato veramente fantastico il contatto con il pubblico bergamasco in questa occasione, come in tutte le volte che, per lavoro, ho avuto modo di conoscere i Co-



La piazza di Scanzorosciate ieri sera piena di folla per la manifestazione del Moscato
FOTO ALEX PERSICO

muni della provincia».

Prima della visita dei due personaggi dello spettacolo, protagonisti della terza giornata di manifestazione sono stati i sindaci del Gate, progetto che riunisce 31 primi cittadini del territorio sui temi di promozione turistica, economica e sociale. Sul palco del teatro dell'oratorio, poco prima dello show cooking di Ronzoni, il sindaco di Seriate Cristian Vezzoli ha spiegato l'importanza del piano: «Questa manifestazione - ha esordito Vezzoli - è un'eccellenza di Scanzo e vorrei che diventasse un'eccellenza del Gate, distretto del-

l'attrattività che riunisce 210 mila abitanti della provincia. Puntiamo tutti insieme a promuovere il territorio e, insieme, siamo sicuri di ottenere un risultato maggiore della singola promozione: un valore aggiunto che ci permette di presentarci compatti in tutte le occasioni di presentazione del territorio».

Oltre ai sindaci, all'incontro organizzato dall'amministrazione comunale di Scanzorosciate hanno partecipato il deputato del Pd Giovanni Sanga, gli assessori regionali Alessandro Sorte (Forza Italia) e Claudia Terzi (Lega), il presidente

della Provincia Matteo Rossi (Pd), i consiglieri regionali Dario Violi (5Stelle) e Mario Barboni (Pd): «Il Moscato di Scanzo - ha concluso Sanga - è uno dei marchi più apprezzati e rinomati del nostro territorio. Tutti abbiamo l'obbligo di promuovere questa ricchezza del territorio e questa grandissima potenzialità di promozione della comunità di Scanzorosciate. Questa festa ogni anno riunisce sempre più persone e si può considerare un bel l'esempio per altre realtà che intendano far emergere i propri prodotti e la propria identità».

E lo chef del Bobadilla questa sera propone il raviolo al passito

Il re dei moscati allarga i confini del proprio regno e conquista l'alta cucina, con piatti studiati appositamente per la Festa del Moscato di Scanzo. Anche oggi i visitatori avranno l'occasione di brindare con il famoso passito, la più piccola denominazione di origine controllata e garantita di Bergamo, e assaggiare prelibatezze

varie. La perla di Scanzo, uno dei pochi moscati a bacca rossa d'Italia, oltre ad essere degustato da solo, può essere perfettamente abbinato a diversi piatti, dai primi ai secondi, arrivando perfino ai dessert.

Questa sera, alle 19,30 al teatro dell'oratorio di Rosciate, si terrà lo show cooking con Francesco Gotti,

executive chef al Bobadilla feeling club di Dalmine, membro della Nazionale italiana cuochi e docente dell'Accademia del Gusto, che proporrà una ricetta a base di Moscato di Scanzo: «Preparerò - spiega lo chef Gotti - un raviolo particolare, partendo da prodotti poveri della tradizione bergamasca, come la farina bianca e gialla e lo arricchirò con un ripieno simile a quello dei casoncelli, ma con all'interno del moscato. Infine lo condirò con il burro di malga e le erbe spontanee come timo, maggiorana e salvia. Io prediligo bere da solo il Moscato di Scanzo per apprezzarlo al meglio, ma ciò non toglie che può essere usato come ingrediente per



Ieri Ronzoni (nella foto) ha cucinato il risotto. Stasera tocca a Gotti

pasticceria, contorni, risotti e primi piatti».

Gotti, in occasione della finale mondiale di pasticceria svoltasi in Norvegia, ha preparato 12 dessert, uno dei quali a base di Moscato di Scanzo: «Ho preparato - racconta - un gelato a base fior di latte, ma arricchito con una riduzione di moscato e zucchero, aggiunta in fase di mantecatura. Il passito, del resto, è il simbolo di Scanzo, paese denominato la "Toscana della Lombardia" per i suoi affascinanti paesaggi e per la ricchezza di altri prodotti come la produzione di olio e la presenza di agriturismi che propongono una cucina tipica ma di indubbia particolarità».