

EcoWeekend Buona terra & buone cose

LE GHIOTTONERIE DELLA VAL CAMONICA



Marco Di Dedda e Daniela Fogli della Corte di Bacco di Edolo

La Corte di Bacco nelle vecchie cantine

ELIO GHISALBERTI

Centro storico di Edolo, sul versante della strada che porta all'Aprica. Superato un portone si accede nella corte interna e lì il cartello sulla veranda che nella bella stagione accoglie gli ospiti per le sedute all'aria aperta indica chiaramente che la Corte di Bacco è ricavata nelle cantine dismesse che la famiglia Folonari fece costruire attorno al 1870. Alcune delle botti sono state trasformate in minuscoli privé per le coppie che «cinguettano»; le altre sono complementi d'arredo caldo e gioioso che vanno ad integrare coerentemente

l'ambientazione da taverna-cantina. Lo hanno voluto così Marco Di Dedda e Daniela Fogli, lui ai fornelli lei in sala, coppia nella professione e nella vita. Sono qui dal 2007 a dispensare buona cucina non di stretta osservanza tradizionale ma che si alimenta dei migliori prodotti del territorio e dei piccoli fornitori con cui hanno stretto accordi di collaborazione. Per citarne alcuni i salumi (ottimi il salame e soprattutto la pancetta) sono della macelleria Cottini di Pian Camuno; i formaggi, dal fatulo anche presidio Slow Food al silter sono di Barbara Bontempi del Prestello di Prestine; l'olio extra vergine di oliva la farina per polen-

ta sono del Volte di Piamborno e dell'azienda agricola Scraleca di Angolo Terme. Insomma hanno selezionato il meglio e Marco dimostra di avere una mano felice nel loro utilizzo culinario. Il silter ad esempio è protagonista nel ripieno delle spighe di segale condite con burro di malga e salvia; i fatuli con la sua affumicatura delicata diventa dolce nella cheese cake servita con spuma al miele di tarassaco e confettura (fatta in casa) di sambuco. Per gli amanti del quinto quarto da non perdere tra i primi la trippa eseguita secondo l'antica ricetta edolese, in brodo ma al tempo stesso cremosa, densa, pastosa. Tra i secondi le

guancette di maiale in gremolata mantengono tenacità al taglio e poi si sciolgono in bocca (si usa la bassa temperatura, ma nell'accezione tradizionale che vuole cotture lunghe a fuoco basso, non in sottovuoto). In sala Daniela si muove con competenza indicando anche gli abbinamenti enoici più proficui, va da sé consigliando soprattutto i vini del territorio. Per mangiare in quella che è una delle migliori tavole della valle si spendono per un pasto completo circa 40 euro vini esclusi. Ampiamente meritati. La Corte di Bacco è a Edolo (Bs) in via Privata Motinelli 1d; tel. 0364.72025; chiuso domenica sera e lunedì.

Cantina Ligabue I vini buoni senza tecnologia

Più di una volta, esamocerti capiterà ancora, i giudizi del duo Massobrio-Gatti, espressi attraverso Golosaria, ci hanno destato perplessità. Non c'è da stupirsi: è naturale avere opinioni diverse su argomenti nei quali il gusto personale, vivaddio, ha ancora una (pre)valenza fondamentale. Perciò quando abbiamo letto l'ultima classifica dei Top Hundred, ovvero dei cento migliori vini degustati nel corso dell'anno, ci è balzato subito all'occhio la presenza al vertice di un rosso prodotto in Valcamonica, il Minègo della cantina Ligabue di Capo di Ponte. Incuriositi rintracciamo il protagonista, Fausto Ligabue, e gli chiediamo lumi su come poterlo acquistare. Non avendo alcun tipo di distribuzione sul territorio di Brescia e Bergamo, scopriamo che la soluzione migliore è andare direttamente in cantina.

E allora eccoci qui, a descrivere un vignaiolo come da tempo non ne incontravamo, autore di vini naturali che più naturali non si può in una cantina che a vederla non ci si crede tanto, è sprovvista di tecnologia. Anche buoni i vini?

Sì, buoni, difficili ma buoni, sferzanti al limite dello scontroso, in alcune tipologie come ad esempio proprio nel Minègo della vendemmia 2011 (nasce da uve barbera) anche giocati sugli equilibri sottili e rischiosi delle volatili alte. Ma perdinci se sono vini veri, di quelli che possono emozionare anche i più incalliti enofili e trattandosi di barbera comprendiamo ancor meglio come ne sia rimasto colpito il piemontese Paolo Massobrio. Noi che non siamo «barberisti» altrettanto assidui siamo rimasti colpiti dagli assaggi dalla botte del ciliegio in purezza che prende il nome dalla vigna da cui nasce, l'Inamara, dal fume dal cornalin (più austero il primo, più fruttato e vispo il secondo) due vitigni a bacca rossa tipici della Val d'Aosta che Fausto Ligabue ha voluto piantare insieme al petit arvine (bianco) nei suoi terreni calcarei sotto la Concarena. In tutto circa 3.000 bottiglie l'anno da un ettaro e mezzo di vigna trattata pianta per pianta come tante figlie. La cantina Ligabue è in via Stazione 8 a Capo di Ponte (Bs); via Stazione 8; tel. 346.0119687.



Fausto Ligabue con la serie dei suoi vini

OROBICA PESCA
PESCE FRESCO...E ALTRO ANCORA
APERTURA STRAORDINARIA

BERGAMO Via Bianzana, 19 Tel. 0354172651 LUNEDÌ 7 DICEMBRE Orario Continuato 8.15-19.30	BERGAMO Via Iv Novembre, 68 Tel. 035257132 LUNEDÌ 7 DICEMBRE 9.00-13.00 15.00-19.30	CLUSONE Via D. Alighieri, 3 Tel. 034625985 LUNEDÌ 7 DICEMBRE 9.00-13.00 15.00-19.30	TREVIGLIO Via Terzi 47/B Tel. 0363598554 LUNEDÌ 7 DICEMBRE 9.00-13.00 15.00-19.30	CAPRIATE SAN GERVASIO Via Papa Giovanni XXIII, 4 Tel. 0290929430 LUNEDÌ 7 DICEMBRE 9.00-13.00 15.00-19.30
---	---	---	---	---

martedì 8 dicembre chiusi per festività
CASH&CARRY - Via Bianzana, 19 Tel. 0354172611
martedì 8 dicembre aperto 7.00-12.00
www.orobicapesca.it info@orobicapesca.it

Giacca da cuoco 100% cotone 190gr/mt2
14,55€ +iva

Giacca da cuoco 100% cotone 190gr/mt2
15,30€ +iva

GIBLOR'S
ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

Cappello cuoco
6,80€ +iva

Mocassino S2 da cuoco con puntale composite ultra-leggero
30,60€ +iva

Pantalone da cuoco 100% cotone 245gr/mt2
13,60€ +iva

Zoccolo S1 da cuoco con puntale in acciaio (disponibile anche nero)
25,65€ +iva

OPEN ANTINFORTUNISTICA
MADONE & CURNO

Via Papa Giovanni XXIII, 3
tel. 035 553210 - fax 035 553211
via Dalmine, 4 (S.S. Villa d'Almè - Dalmine)
tel. 035 4517266