

SAPORI & PIACERI

Olio d'oliva
protagonista
in Città AltaOlivi di sbresa
sul lago d'Iseo

L'incontro che si terrà domenica 16 settembre con inizio alle 10,30 alla Sala Viscontea in Passaggio Torre di Adalberto in Città Alta sarà un full immersion di informazioni (e di degustazioni) attorno al mondo dell'olio d'oliva. Organizza l'Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota. Quota di partecipazione 10 euro (5 per gli associati). Info e prenotazioni dal presidente Silvia Tropea Montagnosi (tel. 329.2146690). ■

Benvenuta
vendemmia
Le iniziative

Ecco le iniziative più appetibili di «Benvenuta vendemmia» che si svolge domenica: degustazioni libere al Castello degli Angeli di Carobbio (tel. 035.951096); apertura de La Brugherata di Scanzo (tel. 035.655202) con degustazione del Moscato di Scanzo con abbinato dolce a cura della pasticceria Sofia; degustazione a scelta di tutta la gamma vini e spumanti de La Rocchetta di Villongo (tel.035.936318); visita guidata e degustazione da Tallarini a Gandosso (035.834003). ■

Il Castello degli
Angeli a Carobbio dove si terrà
l'iniziativaLocanda
spazio
ai banchettiIl cortile della
Locanda della
Corte ad Alzano dove si terrà
l'open-day

Sta tornando di moda celebrare le ricorrenze importanti nei classici locali da banchetto, quelli che vedono protagonista la buona cucina. Come quella proposta dalla Locanda della Corte di Alzano. Per presentarsi al pubblico la famiglia Mazzilli organizza per domenica un open day (ore 10-17) con aperitivo di benvenuto nel palazzo secentesco che ospita anche le sale del servizio a la carte ma pronte per ricevimenti di ogni tipo (tel.035.513007). ■

Strachitunt, tre firme sul riconoscimento Dop

Guglielmo Locatelli da Vedeseta ha mantenuto in vita il formaggio
Giulio Signorelli lo ha commercializzato, l'iter di Alvaro Ravasio

ELIO GHISALBERTI

Ora che, finalmente, il riconoscimento della Dop appare in dirittura d'arrivo, può essere utile fare il punto della situazione sulla vicenda dello Strachitunt, nobilissimo formaggio erborinato risorto da un più che probabile oblio grazie ad alcuni personaggi che si sono prodigati prima per salvarlo dall'estinzione, quindi per certificarne la qualità e l'origine.

È il caso di farlo per rendere giustizia a chi ha lavorato duramente e quasi sempre nell'ombra, sopraffatto talvolta dagli eventi ed oscurato da chi invece, più abile nella gestione dei rapporti con le istituzioni ed i media, è apparso come il salvatore di una delle storie casearie più significative di un territorio come quello bergamasco che in fatto di formaggi ha fatto scuola. E allora, per fare chiarezza,

distinguiamo innanzitutto gli ambiti ed i ruoli. Dal punto di vista produttivo c'è un nome solo da fare, ed è quello di Guglielmo Locatelli da Vedeseta, frazione Reggetto. È lui, piccolo grande uomo intelligente e tenace, ad avere mantenuto in vita durante l'alpeggio estivo la produzione di questo particolare formaggio a due paste (la cagliata della sera unita a strati a quella della mattina) che ricorda, e forse ne è addirittura l'antesignano, il Gorgonzola prodotto nella bassa. La tecnica l'ha imparata da bambino quando seguiva gli antichi maestri casari su per la montagna alla ricerca dei pascoli estivi, e lui l'ha insegnata ai figli che dal 1991 lo producono tutto l'anno anche pres-

so la cooperativa agricola Sant'Antonio (sempre al Reggetto di Vedeseta, ad un tiro di schioppo da casa Locatelli).

Se non c'è nessun dubbio sulla paternità del salvataggio dello Strachitunt - con buona pace dei caseifici che sulla scorta del successo hanno iniziato in tempi molto più recenti a produrlo secondo le stesse modalità ma ovviamente non con i medesimi requisiti di base, in primis l'origine del latte - altrettanto si può affermare per la sua diffusione commerciale. Giulio Signorelli, «ol formager» ha sempre proposto nel suo assortimento della bottega di piazzale Oberdan a Bergamo gli strachchini della famiglia Locatelli, il «quader» (ovvero il Ta-

leggio), ed il «tunt», appunto lo Strachitunt, acquistato a volte come formaggio fresco e rivenduto dopo opportuna stagionatura nelle proprie celle. Un'opera di divulgazione verso il consumatore che Giulio Signorelli ha impreziosito con innumerevoli partecipazioni a dibattiti, convegni, laboratori del gusto (particolarmente significativi quelli tenuti per conto di Slow Food).

Tutto questo sarebbe rimasto chissà per quanto tempo ancora senza una certificazione se Alvaro Ravasio di CasaArrigoni, affinatori storici di formaggi in quel di Peghera, non si fosse prodigato contestualmente nella fondazione del Consorzio tutela Strachitunt Valtaleggio (associazione che continua a presiedere) e nella richiesta di ottenimento della Dop. Un iter che ha preso il via con il primo «pel-



Guglielmo Locatelli con il suo Strachitunt

legrinaggio» in Regione Lombardia avvenuto esattamente dieci anni orsono e che come si può immaginare lo ha visto impegnato in un tour de force tra riscritture del disciplinare, formulazione di documenti, audizioni pubbliche ed incontri istituzionali. E soprattutto, strenua difesa nei confronti delle comprensibili ma alla fine immotivate (tali sono state ritenute anche da parte della commissione preposta dal ministero) richieste di allargamento della zona di

produzione che invece resterà circoscritta al territorio d'origine.

E qui, incrociando le dita per scongiurare altri intoppi, il cerchio dei personaggi che possono fregiarsi di essere stati fondamentali per lo Strachitunt si chiude. A questa filiera «meritocratica» potrebbe unirsi anche chi ha raccontato prima degli altri questa bellissima storia che sta per coronarsi con il riconoscimento della Dop... ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

RISERVATO AL MONDO DELLA
RISTORAZIONE BERGAMASCA.Dopo il successo dell'anno scorso
torna a grande richiesta
con nuovi contenuti laGUIDA COMPLETA
ALLA RISTORAZIONE
DI BERGAMO
E PROVINCIAEntra a farne parte
GRATUITAMENTE!*per saperne di più
chiama lo

035 358742

o lo

347 9306775

o manda una mail a
guidaristoranti@spm.itè un progetto
a cura di Elio Ghisalberti
che sarà abbinato
a L'Eco di Bergamo.*
HAI TEMPO FINO
AL 20 OTTOBRE
SE VUOI ESSERE
PRESENTE
NELLA GUIDA

Romano, al ristorante Ravecca c'è la buona cucina di pesce

Non è novità la buona cucina di pesce in quel di Romano. Alla metà degli anni Ottanta l'insegna giusta, allora una delle poche raccomandabili in tutta la Bergamasca, era intitolata alla zona d'origine del cuoco patron, le Cinque Terre.

Oreste Ravecca aveva lasciato una carriera ben avviata in tutt'altro settore per dedicarsi nel piccolo locale della bassa alla sua passione, il far cucina seguendo uno stile personale messo a punto sulle basi della tradizione marinara di quella fetta di Liguria. Già scoperto da clientela e critica gastronomica, nei primi anni Novanta Ravecca approdò nel cuore di Bergamo con ArTi, nome-dedica alle figlie gemelle Arianna e Tiziana. Ora, dopo il ritorno a Romano (ecco la ri-conferma), sono proprio loro, le figlie dell'Oreste, coadiuvate da mamma Giovan-



Mamma Giovanna fra le due figlie gemelle Tiziana, a sinistra, ed Arianna

na, a mandare avanti il ristorante che porta il cognome di famiglia. In cucina Tiziana ha acquisito dal padre, oltre al piglio ed alla cocciutaggine, anche tutte le tecniche (semplici, ma molto efficaci) di cucina. Come sempre il punto di forza è nella serie degli antipasti, una mezza dozzina almeno, tra cui si distinguono le alici di Monterosso (stanno per arrivare quelle messe in conserva questa estate), le cipolle glassate con tonno, le frittelle di baccalà con ricotta di capra, i fiori di zucca con ripieno di crostacei, il minifritto. Tra i primi trofie di pasta fresca con fragoline di mare e ravioli di crostacei con bottarga di muggine. Quindi branzino in vari modi (alla piastra rimane un must) o catalana di scampi e gamberi. Un percorso degustazione completo e, ve lo assicuriamo, di un livello che ancora oggi pochi altri locali dediti al pesce sanno mettere sul piatto, viene messo in conto a 50 euro vini esclusi.

Il ristorante Ravecca è a Romano in piazza Fratelli Calvi (di fronte alla stazione dei treni); tel 0363.913604; chiuso domenica sera e lunedì. ■