

Il Moscato di Scanzo e la sua cucina alla Corte degli Zar

La prima testimonianza "scritta" della presenza di questo vino giunge a noi l'8 giugno 1347, quando Alberico da Rosciate (divenuto ora, con Simone da Scanzo, il simbolo rappresentativo di questo vino) lasciava a Jonolo da Priatini un' indefinita quantità di Moscato prodotto in terra bergamasca. Riapparve successivamente grazie alle "Effemeridi" di Donato Calvi, nelle quali venne citato l'episodio risalente al 1398 nel quale i Guelfi si impossessarono di 42 carri di Moscato Rosso di Scanzo. Lunga è la storia di questo vino, che fu anche dono prezioso dell'architetto Giacomo Quarenghi a Caterina II di Russia e conquistò velocemente quote del mercato londinese; furono proprio i londinesi a trasformarlo in delizioso vino passito, spinti dalla voglia di creare un nuovo "sherry".

Oggi il **Moscato di Scanzo** (o **Scanzo**) è un vino DOCG, la cui produzione è consentita solo nella fascia collinare del Comune di Scanzorosciate (BG).

Caratteristiche Organolettiche:

??**colore:** rosso rubino più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati.

??**odore:** delicato, intenso, persistente, caratteristico.

??**sapore:** dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla.

Si ringraziano:

Al Vecchio Tagliere
Bergamo

Al Vecchio Tagliere
Zanica

Al Vecchio Tagliere
Nese di Alzanno

Al Vecchio Tagliere
Gaverina Terme

Atelier del Gusto
Lecco

Progetto Bocabuna

Presentazione

La cena-conferenza alterna, in un'atmosfera informale e conviviale, la degustazione dei piatti realizzati e presentati da Giacomo Carrera chef di "Al Vecchio Tagliere" di Zanica ed Elvio Beretta chef e consulente enogastronomico, appassionato di ricette storiche e creatore a sua volta di prodotti e piatti che a questi s'ispirano, e con gli interventi di Mauro Rossetto, Conservatore dei Musei Civici di Lecco, storico della cucina e dell'alimentazione lombarda, Presidente dell'Atelier del Gusto e sommelier.



Giovedì **28 Gennaio 2010**
Ore 20,00

Al Vecchio Tagliere
di Zanica presenta

**IL MOSCATO DI
SCANZO E LA
SUA CUCINA
ALLA CORTE
DEGLI ZAR**

Cena-conferenza

*a cura di
Elvio Beretta e Mauro Rossetto*

Scanzorosciate è un comune italiano di 9.177 abitanti della provincia di Bergamo, in Lombardia. Situato sulle prime propaggini collinari delle Alpi Orobie, dista 7 km dal capoluogo orobico. Nato nel 1927 in seguito alla fusione dei comuni di **Scanzo** e Rosciate, comprende sul proprio territorio cinque frazioni, legate ognuna ad una diversa parrocchia: Gavarno Vescovado, Negrone, Rosciate, Scanzo e Tribulina.

Info e prenotazioni:

La quota di partecipazione alla serata è di **€35**.

E' consigliata la prenotazione.

Per informazioni e prenotazioni:

Al Vecchio Tagliere

Tel. 035/675002

E.mail:

www.alvecchiotagliere.it

Atelier del Gusto

Via Sondrio 10

23900 Lecco

tel/fax 0341.360592

E.mail: info@atelierdelgusto.it

www.atelierdelgusto.it

La cucina tradizionale in provincia di Bergamo, la cui storia è ancora molto da scrivere, è una cucina di popolo: non nasce dalle abitudini alimentari delle élites locali, come in altre regioni italiane. E' un perfetto esempio di come una società essenzialmente contadina, dotata di scarse risorse, sia stata capace di creare, in una continua "variazione sul tema" tramandata oralmente di madre in figlia, una serie di piatti molto gustosi, che si differenziano per l'utilizzo delle risorse naturali e dell'allevamento disponibili nelle diverse fasce geografiche del territorio. Dalle valli alpine con la selvaggina e i grandi formaggi d'alpeggio, ma anche i prodotti spontanei come le noci, i tartufi, e le castagne dall'uomo diffuse nei boschi, passando per la fascia collinare fino alla pianura, con il maiale in tutte le sue declinazioni, dal lardo ai salumi dalle colture foraggere e cerealicole, poi dalle patate, con l'onnipresente polenta di barbariche origini, trasformata nella sua composizione con l'arrivo del mais e l'imposizione della sua monocultura nella Lombardia dell'800.

Il menu

Il menù predisposto da Elvio Beretta è stato studiato inserendo piatti tradizionali e innovativi, utilizzando ingredienti del territorio che si sposano con Il Moscato di Scanzo e con i vini della

Aperitivo Floreale

Zuppa Donizetti

Tavolozza di tagliati
Margottino con fonduta Orobica
Pan brioches con battuta di lardo aromatico

Spumante Metodo Classico

Risotto al Valcalepio Rosso
con scarola dei Nostri Colli

Casoncelli alla Bergamasca

Valcalepio Rosso D.O.C.

Manzo all'olio
Polenta Cascina Salera

Valcalepio Rosso D.O.C., Riserva

Composta di formaggi tipici del territorio
Marmellata al Moscato di Scanzo e Aceto Balsamico
Marmelada de Brè

Sbrisolona Mantovana
Mousse al Moscato di Scanzo

Piccola Biscotteria
Gelatine al Moscato

Moscato di Scanzo

