

LE NOSTRE ECCELLENZE

SUL PODIO
MEDAGLIA D'ORO AL VINITALY
PER IL VINO "EXTRA BRUT"
DEGLI ANGELI

GUSTO & RICERCATEZZA
LE BOTTIGLIE DI "BALSAMO
DEGLI ANGELI" HANNO
ETICHETTE CON SWAROVSKY

Nasce in vigna il cioccolatino degli angeli Ed è già una prelibatezza internazionale

Su Rai3 l'ultima delizia della Tenuta Testa. Roberta: «Ci guida la passione»

di ALESSANDRO BORELLI

- CAROBBIO DEGLI ANGELI -

L'ULTIMO GIOIELLO confezionato tra i vigneti di Carobbio degli Angeli, paese della Bergamasca che conta poco meno di cinquemila abitanti, e riservato ai palati sopraffini è stato presentato in occasione delle feste appena trascorse: il cioccolatino con un cuore arricchito dagli aromi di produzioni che hanno reso celebre a livello internazionale la Tenuta degli Angeli della famiglia Testa. «Una delizia unica nel suo genere», se si ascolta il responso di chi ha avuto la fortuna di assaggiarli degustando tipologie di ripieno squisite ma decisamente atipiche: il "Balsamo degli Angeli", condimento realizzato grazie a un sapiente invecchiamento nell'acetaia, l'unica della Lombardia. E poi ancora l'"Oro degli Angeli", il vino passito giallo di Moscato fior d'arancio, già pluripremiato nelle manifestazioni del settore.

BIGLIETTI da visita che testimoniano - insieme al "Brut 2011", salito nel 2015, per il secondo anno consecutivo, sul gradino più alto del podio al Concorso enologico internazionale, competizione collegata a Vinitaly che mette in gara i vini più prestigiosi al mondo - l'eccellenza del settore vitivinicolo orobico. Riconoscimenti e risultati di cui Roberta Testa, che gestisce l'azienda di Carobbio insieme alla mamma Manuela Ghidini Testa, alle sorelle Laura e Maria e al fratello Francesco (coinvolto in misura minore: è giocatore professionista di golf), ha avuto



AFFIATATE
Manuela Ghidini Testa (a sinistra) e la figlia Roberta mostrano le ultime produzioni della loro Tenuta a Carobbio degli Angeli

PROTAGONISTA IN TV Dedicata all'azienda di Carobbio la puntata dell'Epifania di "Geo & Geo"

modo di parlare, nel giorno dell'Epifania, durante la seguitissima trasmissione di Raitre "Geo & Geo" di Sveva Sagromola.

«**ABBIAMO** raccontò il nostro impegno sul fronte della qualità - dice Roberta Testa - I traguardi già raggiunti, e fra questi anche la recente presenza ad Expo 2015, ci stimolano a lavorare con ancora più determinazione». La Tenuta

degli Angeli costituisce, fra l'altro, un esempio significativo della diffusa tendenza, in atto ormai da tempo nella vitivinicoltura orobica, di coinvolgere sempre di più proprio le donne nella produzione di vino. Basti un dato di Coldiretti: oltre il 20% delle aziende del settore, oggi attive in Bergamasca, è guidato da imprenditrici. E proprio Coldiretti ha espresso soddisfazione per la partecipazione dell'imprenditrice alla trasmissione di Raitre. «La presenza di una nostra azienda in una vetrina importante come Geo & Geo - sottolinea il direttore di Coldiretti Bergamo Gianfranco Drigo - è motivo di soddisfazione per tutto il setto-

re agricolo provinciale che, anche in questa occasione, si presenta come una carta vincente per la nostra realtà territoriale».

«**SIAMO UNA SQUADRA** affiatata - rileva ancora Roberta Testa - Uniamo le nostre forze e le nostre peculiarità per la costante ricerca di proposte che rechino il marchio del nostro gusto e della nostra sensibilità. I risultati che abbiamo raggiunto, le medaglie ma anche il costante apprezzamento della nostra clientela, testimoniano che siamo sulla strada giusta e che il nostro settore ha importanti carte da giocare per attirare su di sé, senza false presunzioni, l'attenzione del mondo intero».

CAROBBIO
Dalla costruzione di vasche in cemento ai vini pregiati
Un successo lungo 34 anni

- CAROBBIO DEGLI ANGELI -

È IL 1984 quando Pierangelo Testa, capostipite della famiglia che oggi gestisce l'azienda, decide di affiancare al suo cantiere "Tri Plok" (nel quale si producevano manufatti in cemento, fra cui, guardacaso, le "vasche per il vino"), un'oasi di verde dove dedicarsi alla coltura di vigneti pregiati, puntando sulla storica inclinazione dell'area, grazie a un microclima favorevole, a donare "nettari" deliziosi.

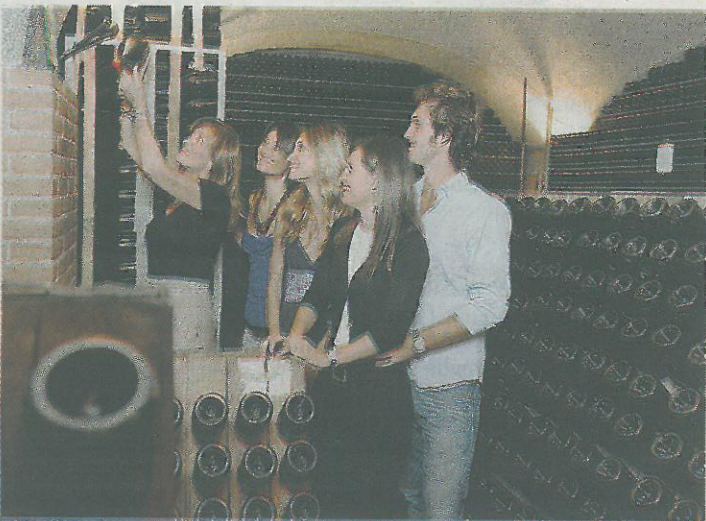
Quando Testa scompare prematuramente, tocca alle donne di casa, mamma Manuela con le figlie Laura, Roberta e Maria insieme, anche se in misura minore, al fratello Francesco, prendere in mano il timone di una realtà che, in un tempo piuttosto breve, riesce a raggiungere la ribalta internazionale. Oggi la Tenuta degli Angeli vanta una cantina di moscati (secco e passito), spumanti (brut, extra brut millesimato ma anche dolce) e il bianco doc "Triplok", appunto. Tra le massime ricercatezze, la bottiglia con etichetta arricchita da preziosi cristalli Swarovski, tocco di classe per chi ama un'eleganza che può anche essere personalizzata. Tutte le informazioni sul sito www.tenutadegliangeli.it.

CAROBBIO DEGLI ANGELI DOPO LA MORTE DI PIERANGELO, L'AZIENDA È GUIDATA DALLE DONNE DI FAMIGLIA

«Continuiamo il lavoro di papà nell'acetaia del '200»

- CAROBBIO DEGLI ANGELI -

VINO SÌ, e anche da intenditori, ma non solo. Fra le delizie della Tenuta degli Angeli figura anche, insieme all'olio extravergine di oliva dell'uliveto locale, il "Balsamo degli Angeli", condimento di squisito sapore e deliziosa fragranza prodotto con le stesse tecniche dell'aceto balsamico modenese. «Quando papà iniziò ad interessarsi a questa attività - racconta Roberta Testa, ripercorrendo la storia dell'azienda di famiglia - scopri con interesse e sorpresa che, fra gli addetti ai lavori, era d'uso, alla nascita di un figlio, acquistare una batteria di botti nelle quali invecchiare il mosto ottenuto da uve aromatiche cotte in vaso aperto e a fuoco diretto. Oggi,



LA SQUADRA La famiglia Testa al completo nella cantina della Tenuta

noi portiamo avanti il lavoro avviato da Pierangelo Testa nella quiete dell'acetaia collocata nel sottotetto della torre dell'azienda, risalente al Duecento. Qui, attraverso un succedersi di processi ossidativi e fermentativi estremamente complessi, si compie la produzione di questo meraviglioso condimento in maniera lenta, graduale e controllata». L'azienda, a conduzione femminile, dopo la morte del capofamiglia, è salita più volte sul podio per alcune produzioni d'eccellenza, dai vini pluripremiati al Balsamo degli Angeli, un condimento alimentare prodotto nell'unica acetaia della Lombardia. Apprezzate soprattutto le bottiglie del vino Extra Brut degli Angeli premiato con la medaglia d'oro al Vinitaly e quelle

del Balsamo degli Angeli invecchiato oltre 40 anni, a cui si affiancano ora i finissimi cioccolatini col cuore di Balsamo degli Angeli oppure all'Oro degli Angeli, il vino passito prodotto dall'azienda. L'idea di far confluire questa delizia in un ripieno da cioccolatini è scaturita da una visita di alcuni

PRODOTTI DI NICCHIA
Oltre ai vini, la Tenuta produce olio extravergine, aceto balsamico e ora i cioccolatini

studenti del quarto anno del corso pasticceri e panificatori di Abf, l'azienda bergamasca di formazione della Provincia. «Il progetto - conclude Roberta Testa - si è poi sviluppato e abbiamo coinvolto il maestro cioccolatiere Cristian Beduschi, campione del mondo di cioccolato, che con entusiasmo ha sposato la nostra filosofia».