

IL MENSILE ALL'ARIA APERTA

NUMERO 197 - FEBBRAIO 2007 - € 4,90

Orobie

Luoghi antichi / Varese

LA PRIMAVERA DI CASALZUIGNO

Itinerari / Valsassina

SULLE NEVI DI BAIEDO

Ambiente / Val Brembana

LA FORESTA DI CRISTALLO

SONDRIO

LA CITTÀ DELLE ALPI

EDIZIONI OROS



IL BALSAMO DEGLI ANGELI

LA VALLE NON È SOLO **TERRA DI BUONI VINI**: A CAROBBIO È STATA ALLESTITA UN'ACETAIA DOVE SI INVECCHIA UN PRODOTTO DI **GRANDISSIMA QUALITÀ** SECONDO LA TRADIZIONE MODENESE. PER CIASCUN FIGLIO, UNA NUOVA SERIE DI BOTTICELLE

testo di FRANCESCO ARRIGONI fotografie di MARCO MAZZOLENI



Passione, volontà e voglia di fare sempre il meglio sono i valori che hanno caratterizzato la vita di Pierangelo Testa, imprenditore bergamasco tutto d'un pezzo scomparso da poco, e in grado fortunatamente di trasferire alla sua famiglia - la moglie Manuela e i figli Laura, Roberta, Maria e Francesco - le stesse doti. Gli uomini passano, ma gli ideali restano. Per comprendere a pieno questa bella vicenda, è indispensabile però fare un passo indietro e raccontarla dall'inizio. Pierangelo cominciò a lavorare molto presto nei cantieri Tri Plock, azienda del padre Severo, che prendeva il nome da una località di Gorlago (tri plock, in bergamasco significa tre grandi sassi) e che produceva botti in cemento con un impiego enologico. Nel 1984 assecondando la passione per la terra, Pierangelo acquistò qualche ettaro di terra a Carobbio degli Angeli, proprio



DUE GENERAZIONI PER L'ACETAIA

Sotto: i Testa al gran completo nell'acetaia, da destra a sinistra: Manuela, le figlie Maria, Roberta, Laura e l'ultimogenito Francesco. **Pagina a fronte:** il balsamo riposa nelle botticelle che vengono lasciate aperte e protette da un telo affinché il mosto possa «respirare». **Pagine precedenti:** le botti sullo sfondo di un disegno nel quale viene rappresentata la sequenza dell'invecchiamento del balsamo.

sopra la collina in un angolo davvero spettacolare, con un'ottima esposizione al sole e una magnifica vista sulla pianura padana. La proprietà venne appropriatamente chiamata Tenuta degli Angeli. Qui cominciò a coltivare le vigne e a produrre vino, ottenendo risultati davvero ragguardevoli, che sono oggi rappresentati dalle 45 mila bottiglie di produzione annua suddivise tra Valcalepio Bianco Triploct, Valcalepio Moscato Passito, Colle degli Angeli (moscato secco) e gli spumanti: Dolce, Brut ed Extrabrut.

Non solo. Prima del vino era già cominciata un'altra appassionante avventura. Pierangelo partecipava spesso a fiere di settore, e di fianco al proprio stand, si ritrovava quasi sempre il bottaio modenese Rienzi, specializzato nella realizzazione di contenitori per l'aceto balsamico, antichissimo prodotto di Modena. Un bel giorno il Rienzi riuscì a convincere Pierangelo ad acquistare una batteria di queste botti, spiegandogli che a Modena era tradizione installarla in occasione della nascita di un figlio, affinché lo stesso erede potesse assaggiare il suo aceto il giorno delle nozze. Ciò, in termini di lavorazione, significava un ciclo della durata di un quarto di secolo. Pierangelo iniziò



ROCCA E VIGNE SULLA COLLINA DI CAROBBIO



Sopra: la collina del castello di Carobbio delle Angeli, sulle cui pendici si trova l'acetaia e i vigneti della famiglia Testa.

A fianco: un altro scorcio della collina (foto di Adolfo Bezzi).

Pagina a fronte: la vendemmia nella tenuta di Carobbio degli Angeli; la produzione dell'aceto ha inizio con la pigiatura delle uve dalle quali si otterrà il mosto.



così la produzione di aceto balsamico, dedicando la prima batteria di botti alla moglie e, poi, di volta in volta, ai propri figli. Pur non sapendone granché sull'aceto, si fece consigliare da esperti e grazie a una dedizione costante i risultati non si fecero attendere.

Per le prime produzioni vennero utilizzate uve trebbiano del modenese, in seguito, e cioè da quando Pierangelo si insediò alla Tenuta degli Angeli, si cominciò a impiegare le uve locali e in particolare il moscato bianco di Carobbio. Per ottenere un buon aceto balsamico occorrono attenzione, rigore nella scelta delle materie prime, scrupolo nella manutenzione delle botti, ma soprattutto tempo, tantissimo tempo. Si inizia con la pigiatura delle uve, dalle quali si ottiene il mosto che viene cotto in un pentolone finché lo stesso si riduce almeno del 30-40 per cento. A quel punto il mosto viene riposto nella cosiddetta «badessa», una botte di circa



TRAVASO E DEGUSTAZIONE



In alto: una delle pipette utilizzate per assaggiare l'aceto. Sopra: alcune fasi della degustazione e del travaso del balsamo; della produzione si occupano in particolare Manuela Testa con le figlie Laura e Roberta.

50-60 litri. Dopo un periodo di stabilizzazione e decantazione inizia la filiera vera e propria: prima in una botte di circa 30 litri dove il mosto resta per qualche tempo, quindi si preleva la metà del contenuto e lo si travasa nella successiva botticella (più piccola), con la quale si procede allo stesso modo, fino ad arrivare alla botticella più piccola. In pratica ciascun contenitore non viene mai svuotato e conserva all'interno la sua massa di aceto batteri e altre sostanze dette «madre». Una parte della stessa madre resta sempre all'interno di ogni botticella senza mai essere cambiata e ogni volta si «nutre» e si arricchisce dell'apporto della nuova annata di mosto. Il balsamo della Tenuta degli Angeli (così come si chiama il suo speciale aceto, perché per legge la dizione aceto balsamico è riservata solo a quello DOP prodotto in provincia di Modena) viene prodotto in una batteria di sei botti di legno con una capacità decrescente dai trenta ai dieci litri. Le botti non sono realizzate tutte con

CAROBBO DEGLI ANGELI



IL CASTELLO DEI CARMELITANI

◆ DA VEDERE

Domina il paese dallo sperone collinare, il **castello medievale di Santo Stefano degli Angeli** che è documentato già nel 1039 come proprietà prima dei Grumelli e poi della famiglia ghibellina dei Lanzi. Con il dominio di Venezia il castello e l'annessa chiesa di Santa Maria furono donati ai Carmelitani, che nel 1475 vi fondarono e ressero un convento, sino alla sua soppressione nel 1770. Divenuto dimora di villeggiatura dei Sonzogni, il complesso fu oggetto di adattamenti, con la trasformazione della sagrestia

affrescata da Federico Ferrari e da Bernardo Brignoli in cappella e con la decorazione di un salottino a opera di Giovanni Battista Salvatoni. Dopo vari passaggi di proprietà, il recente restauro grazie all'attuale proprietario ha recuperato e valorizzato le strutture medioevali, tutte in muratura di pietre squadrate: la cinta esterna, il portale archiacuto d'ingresso, lo splendido chiostro conventuale e i resti del mastio, la parte della fortificazione più antica. Oggi il castello è attrezzato per ospitare cerimonie e manifestazioni. Molto bello anche il parco estivo nel quale spiccano un cedro secolare, il pitosforo, il roseto, il parco degli ulivi. Le sue nobili sale ospitano anche un ristorante e un B&B e nei pressi è attiva l'azienda agricola. Per maggiori informazioni: Marianna, tel. 335.6367139 o www.castellodegliangeli.com. Meritano attenzione anche le belle chiese del territorio, dalla **parrocchiale** del capoluogo dedicata a **San Pancrazio** - che custodisce dipinti dello Zucco, del Litterini e di B.



IL NETTARE DELLA VALCALEPIO

Carobbio si trova nella zona di produzione dei vini Doc della Valcalepio, conosciuti nelle varietà bianco e rosso ma anche per i pregiati Valcalepio Moscato passito e Moscato di Scanzo Passito. Nella frazione di Santo Stefano di Carobbio, la **Tenuta degli Angeli** (tel. 035.687130), oltre al «Balsamo degli Angeli» e a un pregiato olio extravergine, produce Valcalepio bianco e Moscato Passito di uve Moscato di Scanzo, Brut ed Extrabrut, il passito di moscato giallo «Oro degli angeli», moscato secco e dolce e Chardonnay barricato. Metodo bordolese classico invece per la produzione dell'**azienda agricola Castello degli Angeli** (tel. 338.4272604) che propone Valcalepio bianco e rosso, Chardonnay della Bergamasca e vino rosso da tavola. Numerose sono anche le cantine dei dintorni tra cui **Caminella a Cenate Sotto** (via D. Alighieri 13, tel. 035.941828), **Cantina sociale bergamasca** a San Paolo d'Argon in via Bergamo 10, tel. 035.951096 (anche Moscato Passito e Moscato giallo della Bergamasca) e **Le Corne** a Grumello del Monte. Per ulteriori informazioni rivolgersi al **Consorzio Tutela Valcalepio**, tel. 035.953957 o www.valcalepio.org.

COME ARRIVARCI

DA BERGAMO O DA BRESCIA SI PUÒ PERCORRERE L'AUTOSTRADA A4 USCENDO A GRUMELLO DEL MONTE, PER POI SEGUIRE LE INDICAZIONI PER TRESCORE (STRADA PROVINCIALE 91), GIUNGENDO IN CIRCA 7 KM A CAROBBO. PROVENENDO DA BERGAMO SI PUÒ ANCHE IMBOCCARE LA STATALE DEL TONALE E RAGGIUNGERE SAN PAOLO D'ARGON PER POI IMBOCCARE LA PROVINCIALE 91 FINO A MONTELO DOVE, SVOLTANDO A SINISTRA PER LA PROVINCIALE 89, DOPO CIRCA UN CHILOMETRO SI ARRIVA NEL CENTRO DI CAROBBO.

d'Aquila, oltre alla statua della Madonna risalente al XIV - XV secolo - alla **parrocchiale di Santo Stefano** nell'omonima località, fino a quella di **Cicola**, ardita nella sua architettura moderna. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla parrocchia di San Pancrazio, tel. 035.951048.



◆ PASSEGGIATE

La sosta a Carobbio è l'occasione per una passeggiata sulla rete di sentieri nella splendida zona collinare. Tra i più frequentati, in particolare nel periodo primaverile, è certamente l'itinerario che da Santo Stefano degli Angeli attraversa la zona del castello e poi si divide consentendo di proseguire da un lato fino a **San Giovanni delle Forniche a Gandosso**, passando per il roccolo «Pitone», dall'altro di arrivare a **Chiusduno** attraverso il Golf Club La Rossera.

◆ DOVE MANGIARE

Cucina tradizionale alla **trattoria Aurora** (via Divisione Tridentina 9, tel. 035.951108) che propone casoncelli e lasagne fatte in casa, brasato di cinghiale o pollo ai ferri con polenta e porcini e vini di produzione propria (prezzo medio 22 euro, bevande escluse). La tradizione bergamasca guida anche il menu della **trattoria Al Vapore** (via Manzoni 2, tel. 035.951142) dove si gustano paste fatte in

casa, e punta e brasato con polenta (p.m. 25-30 euro, vino escluso). Apprezzata anche la cucina del **ristorante Pizzeria Central Park**, presso il centro sportivo comunale in via Donzetti. L'esclusivo **ristorante Barbariccia**, aperto di recente nelle sale del Castello degli Angeli (tel. 035.951056), propone raffinate rivisitazioni dei piatti della tradizione bergamasca. Nel menu specialità di pasta fresca o ripiena, come le bardelle fatte in casa al sugo di lepre, una varietà di squisiti risotti, lepre in salmi e filetto con polenta grigliata (p.m. 60 euro, bevande incluse). All'interno del castello è ospitato anche il **Bed & breakfast in Charme** dotato di tre suites moderne e di prestigio e camere d'epoca, che propone a chi soggiorna itinerari nelle dimore storiche.

◆ NUMERI UTILI

Comune di Carobbio degli Angeli, **Piazza Locatelli 1**, tel. 035.4276211 o www.comune.carobbio.bg.it

lo stesso legno, ma accostano qualità differenti con una porosità decrescente: la prima botte è di gelso, la seconda di ciliegio, la terza di robinia, la quarta di castagno, la quinta di frassino e l'ultima di rovere. Ciascun contenitore conferisce in questo modo un particolare sapore all'aceto. Va detto inoltre che ogni botticella va riempita solo per tre quarti, quindi lasciata scolma e coperta con una garza per favorire una lenta evaporazione e un controllato processo di acetificazione. Alla fine del ciclo, si toglie la metà del contenuto dall'ultima botticella e, dopo l'assaggio, il prodotto viene unito a quello delle altre botticelle dello stesso tipo per ottenere l'aceto che si desidera. La batteria di botti va conservata in solaio, in uno spazio decisamente esposto agli sbalzi climatici, ovvero al caldo d'estate e al freddo d'inverno, cosa che favorisce il processo di acetificazione. Pierangelo aveva inizialmente collocato l'acetaia nella mansarda di casa dove avrebbe dovuto essere allestita la sua camera da letto; i coniugi Testa furono così costretti a sistemarsi in una cameretta più piccola. Qualche anno dopo aver allestito la Tenuta degli Angeli, l'instancabile imprenditore acquistò un altro edificio storico – con una torre in pietra del XIII secolo, poco sotto la cantina. Un edificio di grande bellezza e suggestione, che dopo l'ampliamento con altri corpi sempre in pietra formò una vera e propria corte: una parte venne adibita ad abitazione, mentre al piano superiore, nel sottotetto furono riposte decine e decine di botticelle, in perfetto ordine. Dopo la morte di Pierangelo l'attività e la passione per l'acetaia sono state ereditate dalla moglie Manuela e dalle figlie Laura e Roberta. Quest'ultima in particolare grazie alla laurea in farmacia segue con competenza sia la cantina che l'acetaia.

Della produzione vitivinicola si è già detto. Per quanto riguarda i balsami la commercializzazione riguarda tre versioni: il balsamo giovane (sigillo verde), quello vecchio (sigillo rosso) e l'extra vecchio (sigillo oro) che rappresenta il massimo della qualità: un nettare assoluto, che non si deve assolutamente confondere con alcun aceto. Si tratta di un condimento da centellinare e bastano poche gocce per dare un sapore incredibile a qualsiasi pietanza: dal parmigiano reggiano alla frittata. La cosa migliore però è degustarlo a fine pranzo da solo, basta un cucchiaino (meglio se di porcellana) per riempire la bocca di una sapore indescrivibile, dolce e non dolce insieme, che ricorda vaghissimamente l'aceto, ma con una pienezza e una persistenza straordinaria. Assolutamente divino.

Francesco Arrigoni



COMUNICARE IN LOMBARDIA



SPM Società Pubblicità & Media

BERGAMO • Viale Papa Giovanni xxiii, 124
Tel. 035.358.888 – Fax 035.358.753
TREVIGLIO (BG) • Piazzetta Santagiuliana
Tel. 0363.445.55 – Fax 0363.308.203

La Provincia SPM PUBBLICITÀ

COMO • Via Paoli, 21
Tel. 031.582.211 Fax 031.526.450
CANTÙ • Via Brambilla, 14
Tel. 031.716.924
LECCO • Via Raffaello, 21
Tel. 0342.357.400 Fax. 0341.364.339
SONDRIO • Via Sauro, 13
Tel. 0342.200.380 Fax. 0342.573.063
VARESE • Via Carrobbio, 1
Tel. 0332.239.855 Fax. 0332.836.683