

# Filo diretto con l'Anag

**L'Anag di Bergamo ringiovanisce:  
16 nuovi allievi**

*di Rosanna Martinelli*

L'atmosfera natalizia, il suono delle zampogne, allegria e balli: non poteva essere studiata una migliore occasione per la consegna degli attestati ai 16 allievi del Bergamasco che hanno praticato il corso di 1° livello svoltosi in ottobre presso il Centro studi enogastronomici a Bergamo. Gli allievi praticanti erano tutti giovani e hanno ritirato l'attestato dalle mani del presidente nazionale, Silvano Facchinetti, del direttore nazionale dei corsi, Oscar Mascheretti, e del presidente di Sezione, Aldo Carminati. Particolarmente apprezzato il commosso ricordo dell'amico Pierangelo Testa (socio fondatore) al momento della consegna dell'attestato ai figli Maria e Francesco. Tutti lo hanno ricordato con indelebile affetto e un grande

applauso è stato riservato a Emanuela che ha saputo prendere le redini dell'azienda, dopo la sua dipartita, potenziandone il successo. Altri applausi al momento del bacio del consigliere Stefano Mussetti alla moglie Lanfranchi Maria Rosa, futura assaggiatrice e l'abbraccio di Lucio alla figlia Marta.

Molto apprezzate le prestigiose grappe in degustazione, tutte offerte dalla famosa Distilleria Fratelli Marolo di Alba che nel mese di febbraio ha sottoposto i suoi migliori prodotti (eccezionale la grappa di Moscato invecchiato) a tutti i soci Anag lombardi.

La manifestazione si è conclusa con un annuncio importante: a primavera comincerà un altro corso di primo livello (eventuali interessati contattino il presidente di sezione, [aldo.carminati@cdaweb.it](mailto:aldo.carminati@cdaweb.it)), oltre al corso di secondo livello, riservato agli allievi praticanti, per ottenere la "patente" di assaggiatore Anag che sarà consegnata alla fine di quest'anno.