

ENOTURISMO



Barbera protagonista anche a Bergamo

Servizi A PAGINA 48

Successo dell'evento lombardo

Tour a Bergamo per presentare vini formaggi, cioccolato e salumi monferrini

ELISA SCHIFFO
 ASTI

La Barbera d'Asti incontra i formaggi della bergamasca. L'iniziativa è dell'associazione Barbera & Barbere di Asti che per una serata è uscita dai confini per «brindare» ad un originale abbinamento. L'evento si è tenuto lunedì, nella sede dell'associazione Alti Formaggi di Treviglio, nata da un progetto lungimirante di promozione tra Consorzi di tutela per far conoscere Provolone Val-

padana, Salva Cremasco e Taleggio. «Un match inedito e dalle grandi potenzialità - sottolinea Beppe Giordano,

alla guida dell'associazione Barbera & Barbere - Un test davanti a un pubblico selezionato e qualificato per valutare le possibilità di promozione della nostra Barbera in territori vicini ma ancora inesplorati che hanno voglia di scommettere sulla qualità e di scoprire nuove strade. Operatori qualificati, ristoratori, appassionati di vino che hanno ri-

scoperto La Barbera, la sua versatilità e grandissima qualità, un vino che tra l'altro con i formaggi si sposa a perfezione». E ancora: «Il grande riscontro dimostra che c'è ampio spazio per iniziative di questo genere che ampliano

gli orizzonti. Ci hanno già chiesto di organizzare una seconda puntata e anche di portare i loro formaggi in degustazione nelle aziende vinicole dell'Astigiano.

Un viaggio nella storia

E' stata poi l'occasione per presentare raccontare la Barbera, un viaggio tra passato e futuro di un vino fortemente legato al territorio che ha conquistato il successo internazionale senza perdere la propria identità». In degustazione durante la serata lo Spumante a base Barbera di casa Montalbera (Castagnole Monferrato), la Barbera d'Asti del-

la cantina Terre Astesane di Monbercelli e il «Nizza» dell'azienda Dacapo di Agliano per finire con la Barbera chinata sempre di Terre Astesane di Mombercelli. Ad intrattenere il pubblico è stato il giornalista astigiano, esperto

di cultura gastronomica, Maurizio Ferrari che ha arricchito la serata con curiosità ed approfondimenti. Gli Astigiani per dimostrare la grande versatilità della Barbera delle nostre colline hanno portato «in valigia» anche qualche «ecce-

lenza di casa» particolarmente apprezzata dagli ospiti, i formaggi caprini di Cascina Aris di Monale, i salumi di Luiset di Ferrere e i grissini Rubatà al cioccolato della cioccolateria Barbero.

CC BY-NC-ND. ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Ambasciatori

Da sin.
Claudio
Boggero
Beppe
Giordano
e il giornalista
(astigiano)
dell'Eco di
Bergamo
Maurizio
Ferrari