

# Fiera di Branzi, qualità sempre più alta

## I numeri

In concorso circa 130 capi, otto le aziende presenti. Qualche assenza: alcune mandrie ancora in alpeggio

La Fiera di San Matteo che si celebra a Branzi è riproposizione della giornata in cui si commercializzavano le partite di formaggio prodotto nella stagione stiva negli alpeggi posti sulle Orobie. La tradizione continua con due momenti: il primo, nella mattinata di sabato, in cui sono protagoniste le bovine che nei mesi precedenti hanno alpeggiato sui monti (e quest'anno, favorita dalla meteorologia e dall'abbondanza di pascolo, la stagione si è protratta di qualche giorno); il secondo, la domenica, con la grande sagra che ha punto focale nel concorso del Formai dè mut dop dell'Alta Valle Brembana, prodotto appunto con il latte degli animali in mostra il giorno precedente. La qualità dei primi determinante per garantire la qualità di uno dei formaggi bergama-

schì più conosciuti e apprezzati. Bovine in concorso, dunque, ieri mattina, con qualche vuoto alle stanghe appunto perché alcune mandrie indugiano ancora in alpe, ma con grande interesse tecnico perché gli allevatori, una decina allevatori con circa 130 capi, hanno presentato una élite del patrimonio stallato della Valle. Otto le aziende presenti, su una ventina attive in Val Brembana. Grande impegno dunque per il tecnico valutatore Alcide Patelli - coadiuvato Beppe Midali e Luciano Locatelli - a passare in rivista i capi per evidenziarne le qualità.

I capi di razza bruna migliorata, predominanti, naturalmente. Presente anche un nucleo di pezzate rosse: in questa sezione primo premio per il miglior gruppo ed il primo premio per la categoria vacche all'Azienda di Giacomo Paganoni di Isola di Fondra, mentre per la categoria manze il primo premio è andato all'Azienda di Roberto Cattaneo.

A questa prima sfilata ha fatto seguito quella ben più folta



La gara di mungitura: vincitore il giovane Michel Medali



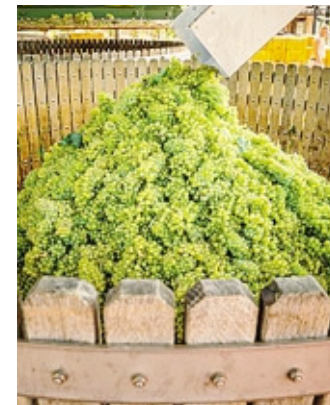
Giacomo Paganoni con Lina, la regina della mostra

delle brune con protagoniste due aziende, ambedue con prestigiosi riconoscimenti. Il più consistente bottino di medaglie di categoria - nove su tredici in palio - è andato all'Azienda Fratelli Monaci, storica realtà dell'Alta valle Brembana, una ottantina di capi stallati che si è pure aggiudicata, con la manza Viola, il titolo di reginetta nella sezione giovane bestiame. Casara aziendale è Francesca Monaci, presidente del Consorzio di tutela del formai dè mut dop. Lusignieri risultati anche per Giacomo Paganoni, un giovane allevatore che sta facendo selezione per il miglioramento della stalla: quattro primi premi di categoria, il premio per la miglior mammella e, con Lina, il titolo di regina della mostra. Questi due capi, con le loro riserve, saranno alla mostra delle regine e reginette del 20 ottobre a Serina.

Vincitore della tradizionale gara di mungitura a mano, con dieci kg di latte munti in 3 minuti, il giovane Michel Midali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Per i vini bergamaschi ricca estate di premi



Uve bianche: raccolta al termine

## Consorzio Valcalepio

Mentre la vendemmia sta concludendo la raccolta delle uve bianche per poi passare, la prossima settimana, alla raccolta delle uve rosse di Merlot, giungono al Consorzio Valcalepio buone notizie a proposito della partecipazione di aziende associate che hanno presentato i loro vini a concorsi nazionali.

«È una estate ricca di soddisfazioni per il Consorzio - afferma il direttore Sergio Cantoni -. Da Merano alla Sicilia è ricco il palmares consortile. Diverse aziende associate hanno visto riconosciuti i propri sforzi e il proprio lavoro dalle giurie riunite nei mesi estivi per giudicare i loro vini».

Un primo importante riconoscimento lo ha meritato il Terre del Colleoni Manzoni Bianco 2016 prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group: il vino è stato inserito, unico bergamasco, tra i Top Hundred, i migliori cento vini d'Italia selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti.

Al Merano Wine Festival, tradizionale appuntamento dei migliori produttori, la Cantina Sociale Bergamasca ha ottenuto un riconoscimento per il suo Valcalepio Moscato Passito Doc Perseo 2011; l'azienda Il Calepino ha visto premiati il Fra Ambrogio 2009, il Calepino Brut 2011, L'Igt Bergamasca Mas (Merlot Annate Storiche) 2013 e l'Igt Bergamasca Kalòs 2013. Tra i vini del Castello degli Angeli di Grumello del Monte sono stati premiati il Valcalepio Doc Barbariccia 2011, il Valcalepio Doc Barbariccia 2012, il Valcalepio Rosso Doc Amedeo 2012 e il Prescelto 2012. Al suo esordio nell'estate 2018, il Concorso Enologico Venere Callipigia, svoltosi in Sicilia, ha visto premiate tre aziende del Consorzio Tutela Valcalepio: la Cantina Sociale Bergamasca, l'azienda agricola De Toma e l'azienda Agricola Medolago Albani. Medaglia d'oro per il Moscato di Scanzo Docg 2015 dell'Azienda Agricola De Toma. La Cantina Sociale Bergamasca ha ottenuto una medaglia d'argento per il suo Valcalepio Bianco Doc 2017 e tre medaglie di bronzo per il Valcalepio Rosso Riserva Doc, il Valcalepio Rosso Riserva Doc Vigna del Conte 2007 e il Valcalepio Moscato Passito Doc Perseo 2011. L'azienda agricola Medolago Albani ha ottenuto una medaglia d'argento con il suo Valcalepio Rosso Doc I due Lauri 2013 e una medaglia di bronzo per il Valcalepio Rosso Doc 2016.

Roberto Vitali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Nuova sede Sanpellegrino Rigoni project manager



Giulio Rigoni FOTO FRAU

## L'architetto

Ieri in città alta, nella cornice della seconda ed ultima giornata dell'International Meeting de «I maestri del Paesaggio», Bergamo ha conosciuto l'italiano Giulio Rigoni, il project manager che per conto dallo studio danese «Big» coordinerà la realizzazione della nuova sede e stabilimento produttivo della Sanpellegrino, che porta la firma del famoso archistar danese Bjarke Ingels, a San Pellegrino. L'architetto, forte di una pregressa esperienza di anni presso Herzog & De Meuron, un'altra delle realtà più affermate a livello mondiale nel settore dell'architettura, ha sottolineato nel suo intervento, la chiara volontà progettuale dello studio danese di «ripristinare quel legame forte tra natura e costruito, tipico della Valle Brembana concretizzandosi negli splendidi esempi locali di stile Liberty, che si è perso nel periodo successivo. Legame completamente tradito dal Modernismo e dai suoi fabbricati, insensibili al contesto in cui sono sorti».

La fase operativa del progetto partirà nel 2019, per ottobre si attende dalla Sanpellegrino una comunicazione ufficiale sulle tempistiche.

Fernanda Snaiderbaur

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**ENGIE**

L'ENERGIA DI ENGIE È INCREDIBILE

Con l'offerta SuperManutenzione, il tecnico ENGIE è l'eroe di casa tua.

Specializzato, esperto, formato da noi e certificato. Sempre pronto a intervenire per mettere in sicurezza e rendere efficiente la tua caldaia.

Vai su [casa.engie.it](http://casa.engie.it) o chiama il numero verde 800.901.199