

Risotto al Moscato di Scanzo

Con Biligòcc e

Fonduta di Strachitund

Il **Moscato di Scanzo** è un vino passito ottenuto esclusivamente dalla vinificazione delle uve provenienti da un vitigno autoctono selezionato negli anni '70 dall'allora Ispettorato Agrario. Storici locali fanno risalire la coltivazione della vite al periodo pre-romano, altri ritengono che furono proprio i romani ad introdurre la coltivazione nelle vocate zone collinari. Altri documenti storici ci confermano la particolare fortuna di questo vino passito nel '600 e nel '700. La Docg Moscato di Scanzo si caratterizza per essere la più piccola d' Italia: la zona di produzione è limitata a una porzione del Comune di Scanzorosciate (Bg) e i produttori sono 39, di cui 33 aderenti al Consorzio di Tutela. La superficie a vigneto non supera i 31 ettari, con una produzione vinicola di poco superiore alle 60.000 bottiglie all'anno.

- **colore:** rosso rubino più o meno intenso che può tendere al cerasuolo con riflessi granati.
- **odore:** delicato, intenso, persistente, caratteristico.
- **sapore:** dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla

La **Castagna** ha avuto un'enorme importanza nell'alimentazione tradizionale in Valle, che ha sviluppato molte ricette di dolci, pani, polente e zuppe. Infatti questo frutto molto prelibato è stata per secoli fonte quasi di sopravvivenza per la popolazione contadina che chiamava per l'appunto la castagna "il suo pane dei poveri" anche per il suo elevato contenuto di carboidrati.

I **Biligòcc** sono particolari castagne essiccate tipiche della tradizione bergamasca che, secondo alcuni appassionati di storia, sembrano aver avuto origine a Poscante, piccola località della Valle Brembana, nonché frazione del comune di Zogno. Si racconta a tale proposito che nel medioevo un contadino di "Poscantum" (Poscante) (la denominazione appare in un atto del 1249) volle sperimentare un procedimento per poter gustare la fragranza di questi frutti anche fuori stagione. Fece cuocere le castagne per circa due ore e le lasciò essiccare all'aria aperta per sette giorni e sette notti, così poté riassaporare il gusto genuino delle castagne sino al periodo pasquale. Quanto ci sia di vero in questo singolare racconto non lo sappiamo ma è certa la prima citazione (1490) di Giovanni Bressani, poeta vernacolo, che scrive:

Gne con tal desideri Sant'Antoni

Per vèend biligòcc, pom e castegni pesti,

Da Poltranga a Surisel specie i doni

Gne ai desidera ch'as faghi di festi.

Sorta di antenato del gorgonzola, lo **Strachitund** (stracchino rotondo in dialetto bergamasco) è un prodotto tradizionale dell'Alta Val Taleggio, nella zona compresa tra le località di Artavaggio, in provincia di Lecco, e Reggetto di Vedeseta, in provincia di Bergamo. È un formaggio vaccino a latte crudo, la cui produzione è quasi esclusivamente a carattere familiare. È realizzato seguendo la ricetta tradizionale del gorgonzola a due paste: mescolando le due mungiture, quella calda del mattino a quella fredda della sera prima, si facilita la formazione delle muffe che caratterizzano questo formaggio. La rottura della cagliate avviene in grani delle dimensioni di una nocciola, la salatura è effettuata a secco. Prima della stagionatura, della durata di tre mesi, lo Strachitund non subisce alcuna stufatura. Nell'arco dei 90 giorni, la crosta è lavata ogni settimana tramite spugnature di salamoia. Dopo il primo mese di maturazione, le forme sono bucate per favorire l'erborinatura. Lo Strachitund ha uno spessore di 15-18 cm. e pesa 4-5 kg.; le facce, piane, hanno un diametro di 25 cm.. La crosta è rugosa, sottile, di colore marrone chiaro. La pasta, aromatica e sapida, dal gradevole profumo di sottobosco e nocciola, è gialla paglierino di intensità variabile.

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

- 1 litro di brodo preparato con :
- 2 lt d'acqua circa
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 2 porri
- Aromi (alloro,timo,prezzemolo)
- Olio evo qb
- Sale e pepe qb

Tagliare grossolanamente le verdure, metterle in un tegame a bordi alti con un filo d'olio e soffriggere per un minuto. Aggiungere gli aromi e l'acqua fino a circa tre centimetri dal bordo, aggiustare di sale e pepe e far sobbollire per circa 50 minuti. Mantenere caldo.

- 350 gr di riso Arborio Salera **
- 150 gr di burro
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di Moscato di Scanzo Azienda Monzio Compagnoni
- 300 gr di castagne secche (Biligòcc)
- 150gr di Strachitund a breve stagionatura
- 200ml di panna
- Noce moscata
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

Per prima cosa lessate le castagne (che avrete precedentemente lasciato rivenire in acqua per almeno 12 ore) per circa 10 minuti. Scolate e lasciate raffreddare. Tritatene circa $\frac{3}{4}$ grossolanamente a coltello e lasciatene $\frac{1}{4}$ intere per la guarnizione del piatto.

In un tegame basso e largo mettete un filo d'olio, metà del burro e lo scalogno tagliato finemente. Lasciare imbiondire lo scalogno ed aggiungere il riso facendolo tostare fino a che non inizierà a diventare trasparente. Sfumare con il Moscato di Scanzo.

Dopo che il vino si sarà asciugato aggiungere due mestoli di brodo e abbassare la fiamma. Procedere con la cottura del riso aggiungendo di volta in volta un mestolo di brodo a bisogno mescolando delicatamente e continuamente.

A $\frac{3}{4}$ di cottura aggiungere le castagne precedentemente lessate e tagliate a pezzi, aggiustare di sale e pepe e completare la cottura.

Nel frattempo mettere in un pentolino la panna e lo Strachitund a pezzi e senza crosta. Profumare con la noce moscata e lasciar sciogliere la fonduta a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto.

Spegnere la fiamma e mantecare il riso con l'altra metà del burro.

Servire il risotto accompagnato dalla fonduta arricchita a piacere con una spolverata di pepe e alcune castagne intere.

** Considerato che il riso non è una coltura tipica lombarda, ho optato per un prodotto comunque legato alla tradizione dell'eccellenza agricola bergamasca.

Azienda Agricola Salera



Azienda Agricola Salera
Via Vallere 65, 24057 Martinengo (BG)

L'Azienda Agricola Salera opera dagli anni Settanta dello scorso secolo nella Cascina Vallere di Martinengo. E' un'impresa a conduzione familiare, specializzata nella produzione di riso, cereali, farine e similari, che fin dall'inizio ha puntato sulla qualità. L'Azienda offre esclusivamente prodotti artigianali che vengono coltivati nei terreni circostanti alla Cascina facendo uso delle tecnologie più avanzate, che garantiscono un'elevatissima qualità al prodotto finito, ma rimanendo legata agli antichi processi di lavorazione dei cereali, come la semina o la macinatura a pietra, che consentono di preservare tutte le caratteristiche organolettiche dei prodotti. Per quanto concerne la produzione del Riso la famiglia Salera ha deciso di effettuarla nel Parco del Ticino. Questa scelta è stata fatta per le condizioni ambientali e per le caratteristiche morfologiche del terreno che garantiscono al prodotto finale una qualità nettamente superiore. I prodotti Salera nascono dalla volontà di offrire al consumatore un contesto di naturalezza e genuinità, rispettando la natura stessa del prodotto mediante metodi di lavorazione non invasivi.