

Valcalepio e cucina tipica di carne e di pesce

GUANCIALE DI VITELLO AL VALCALEPIO BARTOLOMEO

INGREDIENTI: 1 kg guanciale di vitello, sedano, carote, cipolle, ginepro e 2 chiodi di garofano
PROCEDIMENTO: infarinare la carne, soffriggerla dolcemente nel burro, aggiungere la bronnoise (verdure sopra citate, tagliate a dadini piccoli) continuare la rosolatura e bagnare generosamente con valcalepio. Cuocere lentamente per circa 10 ore alla temperatura di 65°C. Tagliare a fette ed accompagnare con polenta Rostrato di Cerete.



Frutto della consolidata professionalità di **Silvia Valoti** e del cuoco **Giambattista Manzini** detto "Titta" (nella foto nella pagina accanto, in primo piano), il RistoFante nasce nel 1992 in quel di Ponteranica (Bg) per trasferirsi dopo 7 anni nell'attuale ubicazione di Alzano Lombardo (Bg). Silvia e Titta, accomunati dalla passione per la buona cucina e l'ospitalità, hanno destinato le loro energie alle rispettive competenze per potersi proporre al meglio in un settore che richiede questo ed altro.



I clienti del RistoFante hanno apprezzato sin dagli esordi il pane e la pasta, nonché i dolci fatti in casa, la freschezza delle materie prime e la disponibilità a soddisfare i loro

"capricci" culinari: buone abitudini, ancora oggi fiore all'occhiello.

Il passaparola ha permesso al RistoFante, ad esempio, di essere

adocchiato dalle Guide ed entrare nell'élite dei Jre (Jeunes restaurateurs d'Europe). A quel punto, bastava solo una buona dose di parsimonia e di fortuna, per trovare il coronamento dell'avventura, ovvero un locale consono alle naturali ambizioni di due giovani e alle aspettative dei clienti. Ecco presentarsi nel 1989 l'accattivante opportunità di acquisire uno storico immobile, edificato nel '600 con le ancora visibili pietre del vicino fiume Serio.

L'azienda vinicola "Il Cipresso" è sita attorno ad una splendida villa del Seicento, nella suggestiva conca del Comune di Scanzorosciate (Bg), luogo di antica vocazione vinicola. Si articola su 4 ettari di filari allevati col sistema del ritocchino, esposti in modo ottimale al sole e drenati naturalmente grazie alla marna calcarea che caratterizza il terreno. L'ottima posizione e l'altitudine garantiscono inoltre una ventilazione costante.

La produzione dell'azienda rispetta la migliore tradizione orobica con il Valcalepio rosso ("Dionisio"), il rosso Riserva "Bartolomeo", il bianco ("Melardo") e il Moscato di Scanzo "Serafino", fiore all'occhiello de Il Cipresso. Una piccola produzione va anche riguarda i distillati con "Matilde", grappa

IL SOMMELIER CONSIGLIA

Valcalepio bianco Doc Melardo 2007 de Il Cipresso

Tipologia vino: Valcalepio bianco Doc
Etichetta: Melardo 2007
Uvaggio: 30% Pinot bianco, 30% Pinot grigio, 40% Chardonnay
Vinificazione: in vasche di acciaio
Colore: giallo paglierino scarico
Profumo: intenso e aromatico con sentori floreali e fruttati
Sapore: pieno e armonico
Longevità: 24 mesi
Gradi: 13% vol.
Servire a: 10-12°C
Acidità totale: 5,8 g/l
Abbinamenti: pesce, antipasti, primi piatti anche corposi



Valcalepio rosso Riserva Doc Bartolomeo 2005 de Il Cipresso


Tipologia vino: Valcalepio rosso Riserva Doc
Etichetta: Bartolomeo 2005
Uvaggio: 60% Merlot, 40% Cabernet
Vinificazione: 6 mesi in vasche di acciaio, 36 mesi in botti di rovere francese
Invecchiamento: in botti di rovere francese
Affinamento: in bottiglia
Colore: rosso rubino carico
Profumo: intenso e caratterizzato
Sapore: pieno, armonico, ricco di tannini morbidi e maturi
Longevità: 10 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18°C
Acidità totale: 5,9 g/l
Abbinamenti: arrostiti, brasati e selvaggina



Il Cipresso di Cuni Angelica
 via Cerri 2, Scanzorosciate (Bg)
 Tel e Fax 035 4597005
www.ilcypressino.info



ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Moscato di Scanzo.

La filosofia aziendale de Il Cipresso è quella della ricerca e dell'inseguimento della qualità assoluta, del "poco ma buono", come la saggezza popolare insegna. Numerose le attenzioni prestate alle viti, in primis la riduzione drastica d'uva per ceppo per ottenere il meglio, anche se a prezzo di una minor resa per ettaro. La produzione massima globale è infatti di 15mila-16mila bottiglie l'anno.  *cod 10039*



ASPIC DI ASTICE AL VALCALEPIO BIANCO MELARDO

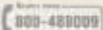
INGREDIENTI (per 4 persone): 60 cl Valcalepio bianco, 2 astici, 4 fogli colla di pesce, 1 zuccina, sale, pepe

PROCEDIMENTO: Cuocere l'astice intero in acqua profumata con sedano, carote e cipolle. Sgusciare l'astice, tagliarlo a fette, portare a ebollizione il valcalepio e sciogliere la colla di pesce, raffreddare il tutto. Tagliare a rondelle sottilissime le zucchine e scottarle in acqua bollente per 1 minuto poi raffreddarle. Mettere negli stampini l'astice tagliato e le zucchine, coprire il tutto con il valcalepio gelatinato, fare riposare in frigorifero per 4 ore. Togliere l'aspic dagli stampini e servire.

 *Conservatori d'eccellenza*



voi acquistate la qualità noi ve la conserviamo

Richiedete il catalogo *SPECIALE PROMOZIONALE*  800-488009 info@ipindustrie.com - www.ipindustrie.com