

Moscato di Scanzo Eccellenza bergamasca

A SCANZOROSCIATE, SULLE COLLINE BERGAMASCHE, SI PRODUCE LA DOCG PIÙ PICCOLA D'ITALIA, ECCELLENZA DEL SETTORE VITIVINICOLO nota ai più fini intenditori come Moscato di Scanzo. Un vino passito a bacca rossa di grande pregio e rarità, ottenuto da un vitigno autoctono coltivato su un territorio di soli 31 ettari (le colline di Scanzorosciate, appunto) con peculiarità climatiche e territoriali. Un vino dalle note garbatamente dolci dalla produzione limitata: circa 50.000 bottiglie l'anno destinate a una clientela di nicchia e contese dai maggiori chef e dalle più prestigiose enoteche nazionali e non.

INFO | www.consorziomoscatoDISCANZO.it



L'EVENTO

Ogni anno il Moscato di Scanzo dà appuntamento ai suoi estimatori alla festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi. L'edizione del 2017, che si tiene tra il 7 e il 10 settembre nell'affascinante borgo di Rosciate, non solo ospiterà i maggiori rappresentanti di questa Docg, che offriranno l'opportunità di degustare (e acquistare) i propri vini passiti, ma darà modo di conoscere altri produttori del territorio (vino, miele, olio, formaggi, salumi e altro ancora). Si potranno trascorrere così quattro giorni di piacere e divertimento con showcooking e spettacoli e partecipare alla Moscato di Scanzo Trail, appassionante corsa tra colline, vigne e cantine di Scanzorosciate, tra paesaggi mozzafiato. **Info:** www.festadelmoscato.it

LO CHEF

Il Moscato di Scanzo raccoglie numerosi estimatori, primi fra tutti i grandi chef. Francesco Gotti, membro di spicco della Nazionale italiana cuochi, executive chef del Bobadilla feeling club di Dalmine e docente di cucina, ci propone l'idea per un dolce semplice e di grande effetto, realizzato con il Moscato di Scanzo dell'azienda agricola Biava.

LA RICETTA

**Quasi freddo al Moscato di Scanzo,
mango e chantilly**

Ingredienti per 10 persone

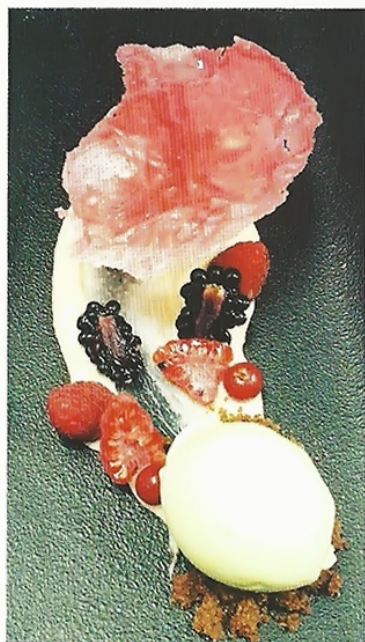
Per il semifreddo: 6 tuorli; 75 g acqua; 150 g zucchero; 80 cl Moscato di Scanzo; 400 g panna.

Per il mango: 1 mango; 20 g burro; 30 g zucchero.

Per la chantilly: 500 g latte; 120 g zucchero; 40 g maizena; 100 g tuorli; 300 g panna; 1 stecca vaniglia.

Preparazione

Preparate il semifreddo, riponendo i tuorli in una bastardella e montandoli a bagnomaria su una pentola di acqua calda. Sciogliete lo zucchero e l'acqua a 120 °C e incorporatelo a filo all'interno del tuorlo. Raffreddate e unite la panna montata; versate negli stampi. Pelate e tagliate a cubettoni il mango e saltatelo in padella con burro e zucchero, sino a doratura. Preparate la chantilly, bollendo il latte con 60 g di zucchero e unendo il tuorlo d'uovo precedentemente sbattuto con 60 g di zucchero, la vaniglia e la maizena. Riportate sul fuoco sino a bollitura. Raffreddate e incorporate la panna montata. Servite la ricetta a una temperatura di 0 °C e completate con mango e crema chantilly.



Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiairedadio.it o visitate www.mangiairedadio.it