

Montevecchia da bere: 7^a edizione per 700 partecipanti al percorso eno-gastronomico

 merateonline.it/articolo.php

June 9,
2019

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o se vuoi negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Proseguendo la navigazione nel sito, acconsenti all'uso dei cookie.

ACCETTA



Il buono dei prodotti locali al gusto e il bello del paesaggio alla vista hanno costituito il connubio perfetto per la settima edizione della "Montevecchia da bere". Un fascino che non appassisce negli anni ma che, come per certi vini, migliora invecchiando. In una

primavera incerta dal punto di vista climatico, Bacco avrà messo una buona parola con Giove per non scatenare fulmini e tempeste sulla collina nella giornata di sabato 8 giugno.





Un favore apprezzato dai 700 partecipanti alla manifestazione enogastronomica che si sta ponendo ormai essa stessa come un brand, per l'efficace proposta del Consorzio Vini IGT Terre Lariane, del Consorzio Produttori agricoli del Parco del Curone e dell'associazione Pro Montevecchia (al primo anno tra gli organizzatori principali in seguito a precedenti collaborazioni).

[Galleria immagini](#) (clicca su un'immagine per aprire l'intera galleria):

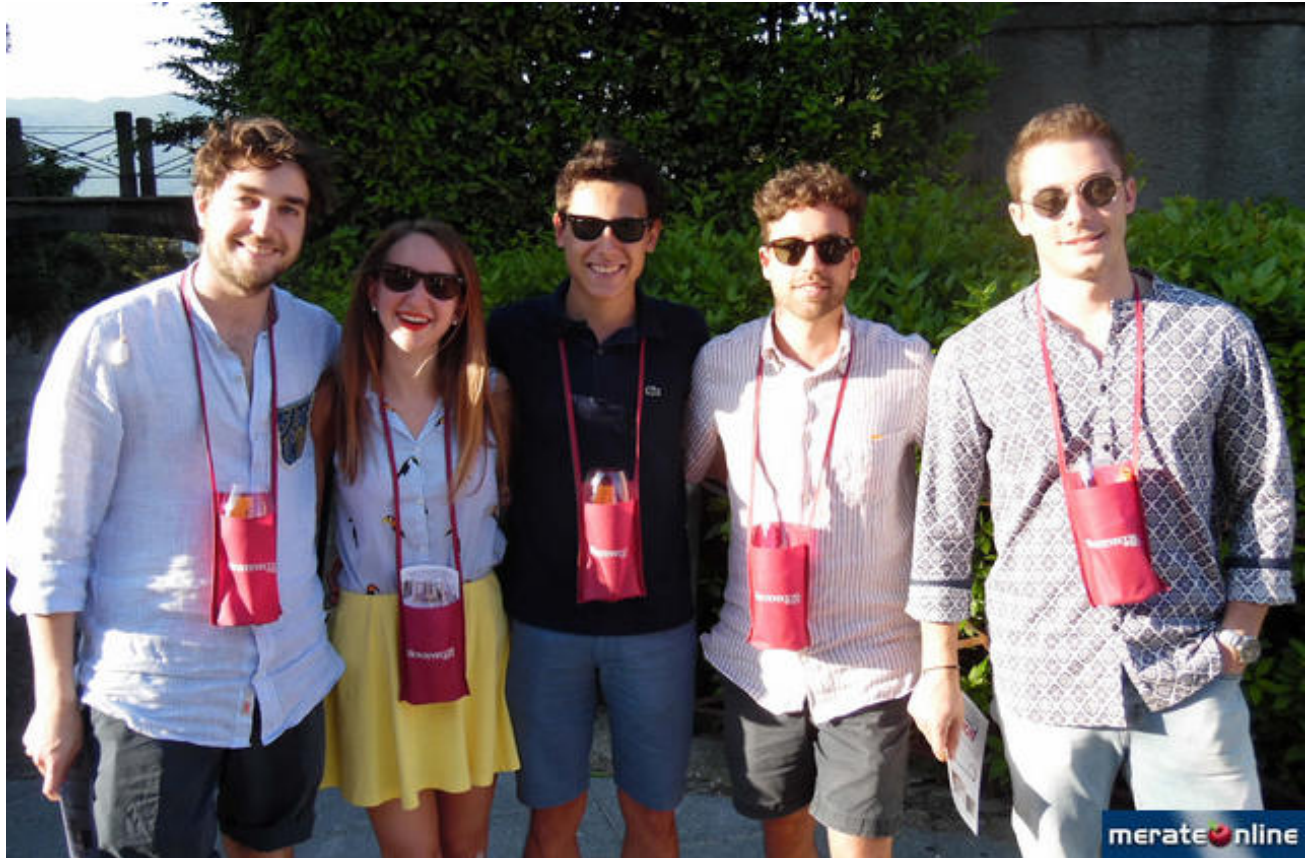
Tutto esaurito dunque avendo raggiunto la quota massima di carnet. Un limite che ha lasciato a valle almeno un centinaio di persone per consentire però una migliore godibilità del percorso, mantenendo intatta quella condizione idilliaca "a misura di turista".







Il numero chiuso ha offerto inoltre la possibilità di svolgere un viaggio molto più consapevole tra i sapori della Valle del Curone. I produttori dai propri banchi fornivano infatti le indicazioni sulle caratteristiche delle prelibatezze servite, i segreti di come sono stati affinati nel tempo i propri prodotti alla ricerca della migliore qualità, le risposte alle curiosità degli astanti. Adulti, famiglie, ma soprattutto tanti ragazzi sono il segnale di un'attenzione crescente anche sul nostro territorio verso il lavoro della terra e la trasformazione dei suoi frutti, che riempie di soddisfazione e speranza i soci dei Consorzi promotori dell'iniziativa, ripagati nel morale degli sforzi quotidiani compiuti.



Alle classiche 10 “stappe”, da quest’anno si è aggiunta quella de “Le Prealpi” (ottava nella sequenza del percorso) per dare visibilità e premiare altri prodotti selezionati. I quali aumentano negli anni in proporzione al numero di aziende che si uniscono al progetto

consortile che, per i vini, consente ad esempio di beneficiare di una cantina comune dove trasformare l'uva e di professionalità esperte (agronomi ed enologi) in grado di meglio indirizzare le scelte delle singole attività.





Non solo vino alla "Montevecchia da bere". L'intento della manifestazione sin da quando è stata ideata è quella proseguire un discorso insieme a chi, sempre sul territorio, si occupa della produzione artigianale casearia, di salumi e delle erbe aromatiche caratteristiche della zona. "Stappone" finale in cima a Cascina Butto dove ad attendere i visitatori c'era il blues di Leo Ghiringhelli (chitarra elettrica) e Franco Lo Monaco (basso), anima dell'Italian Blues River.



Musica che ha accompagnato la sagra gestita dalla Pro Montevicchia e le ultime curiosità sui vini risolte dagli esperti dell'ONAV Lecco (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino).

Marco Pessina

