

# Massimo Mascherpa è sempre Rock in tour per promuovere i suoi vini e...

agenzia di distribuzione e rappresentanza si trova a Castelleone, in via dell'Industria 7

di Stefano Mauri

Massimo Mascherpa, missione di nascita e formazione regionale, beh è ormai splendido, appassionato emasco - cremonese di adozione e da anni la Lombardia nelle aziende, appassionate vestite, appassionate e grossista di prodotti enogastronomici, d'autore, caffè e distillati diversi, dall'interessantissimo rapporto qualità prezzo. Lui, nel suo quartier generale (un gioiello nasconimizzato nella zona industriale di Castelleone, castelleonese, volentieri amo scambiato quattro chiere.

**Quanto tempo fai ilessionista nel settore astronomico?**  
 "Sono più di trent'anni che in quest'ambiente. Inizia il Cynar (cui seguirono rienze in realtà quali Campari, Zonin, Romer, ta Scarpì Colombi) a io, poi a un certo punto decisi di mettermi in rito per dedicarmi alle ite direttamente".  
**Come mai hai scelto rio la Bassa Lombardia : zona operativa?**



appunto hanno scelto il sottoscritto. Ah ... La Tognazza è una cantina che si trova in Lazio a Velletri, la tenuta fu scelta proprio da Ugo Tognazzi in persona e ... fanno vini che ... oltre a essere buonissimi profumano di passione.

storia, leggenda e amore". Il quartier generale dell'agenzia di distribuzione e rappresentanza Massimo Mascherpa si trova a Castelleone, in via dell'Industria 7. **Infoline: 0374 58910 - www.mascherpavini.it.**

## Con Mascherpa abbiamo parlato anche del Bontà di Cremona appena concluso.

Agente enogastronomico sempre elegante, deliziosamente "Milanese", Gagà e sempre sul pezzo, con Massimo Mascherpa, ecco abbiamo fatto anche volentieri il punto sul Bontà 2019 da poco conclusosi a Cremona.

**-Che fiara è stata per te?**  
 "Manifestazione positiva, ho raggiunto i miei obiettivi per quanto mi riguarda. E sono riuscito a far conoscere prodotti particolari e fantastici quali l'Amaro tipicamente italiano Venti, il Lugana di Monte Cicogna e i vini dell'Oltrepò Pavese della Tenuta Scarpa Colombi".  
**-Quindi l'anno prossimo lo rifarai?**  
 "Mah ... può essere, ma come sempre deciderò entro il prossimo mese di marzo. Speriamo nel frattempo vengano studiate proposte e iniziative per renderlo ancora più attraente il Bontà che verrà...".  
**-Adesso ti concentri sul Natale ormai alle porte?**  
 "Esattamente ma non solo".  
**-In che senso?**  
 "Ho per così dire in rampa di lancio un qualcosa per dare visibilità ulteriore alla Prosecceria di Vigna Lisa e al già citato Amaro Venti".

ha vinto due prestigiosissimi premi in Cina col Prosecco Doc Millesimato Extra Dry. Ecco questo Prosecco coi tortelli potrebbe intrigare".  
**- Vedo tra i tuoi fornitissimi scaffali i vini Made in La Tognazza, vale a dire le bottiglie del leggendario Ugo Tognazzi.**  
 "Sì da qualche settimana vendo pure questi prodotti grazie ad Alessandro Capria e Gian Marco Tognazzi che

**- Il piatto?**  
 "Mangio praticamente di tutto, sono un buon gustato".  
**- Ti piacciono i Tortelli Cremaschi?**  
 "Sì e ho apprezzato molto la Gnocca Cremasca ideata dal cuoco Antonio Bonetti".  
**- E ... quale vino abbineresti al piatto cremasco per Eccellenza?**  
 "L'azienda vitivinicola Vigna Lisa, Eccellenza enologica notevolissima, recentemente

"Mi piace la campagna e poi Castelleone, vale a dire dove ha sede la mia struttura, beh è vicina a realtà quali Mantova, Lodi, Crema e Treviglio: le zone interessate dalla mia rete di vendita".  
**- Il tuo vino preferito?**  
 "Amo le bolle in tutte le loro espressioni... in particolare se vogliamo fare due esempi cito le uniche atmosfere franciacortine di Majolini e la Montina".