

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

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

di Stefano Mauri

Massimo Mascherpa, milanese di nascita e formazione professionale, beh è ormai uno splendido, appassionato cremasco - cremonese di Bassa d'adozione e da anni gira la Lombardia nelle azzecate, appassionate vesti di commerciante e grossista di vari prodotti enogastronomici d'autore, caffè e distillati compresi, dall'interessantissimo rapporto qualità prezzo. Con lui, nel suo quartier generale (un gioiello nascosto, mimetizzato nella **zona industriale di Castelleone**) castelleonese, volentieri abbiamo scambiato quattro chiacchiere.

- Da quanto tempo fai il professionista nel settore enogastronomico?

"Sono più di trent'anni che opero in quest'ambiente. Iniziai alla Cynar (cui seguirono esperienze in realtà quali Bols, Campari, Zonin, Roner, Tenuta Scarpi Colombi) a Milano, poi a un certo punto ecco decisi di mettermi in proprio per dedicarmi alle vendite dirette".

- Come mai hai scelto proprio la Bassa Lombarda quale zona operativa?



"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".

- Il piatto?

"Mangio praticamente di tutto, sono un buongustaio".

- 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

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



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 fiera 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 qualcosina per dare visibilità ulteriore alla Prosecceria di Vigna Lisa e al già citato Amaro Venti."

Ah che bella realtà familiare dell'Italia del Fare è... la Cantina Vigna Lisa

Nel cuore del territorio DOC Lison Pramaggiore, la zona più classica e più celebrata tra le piccole patrie del Vino Veneto, ha sede l'azienda agricola **Vigna Lisa**. Il titolare, **Aurelio Bellia**, insieme alla moglie e alle figlie, conduce con grande impegno la sua azienda, la cui produzione è diretta sia ad un affezionato pubblico di intenditori che ad un mercato sempre più ampio. La qualità del vino si ottiene in vigna dove la coltura della vite è curata con il massimo rigore. E' questa la filosofia che

guida l'azienda fin dagli albori. La tecnologia di trasformazione con gli anni si è evoluta, pur nel rispetto di una tradizione artigianale che non si può dimenticare. Nel 1951 **Aurelio Bellia**, omonimo dell'attuale proprietario, si trasferì dalla natia Scorzè a Pradipozzo con l'intento di garantire alla sua famiglia una migliore qualità di vita. Divenne così colono a mezzadria di un podere dei signori de Concina, una delle ultime famiglie di latifondisti della nobiltà veneziana. Alla fine degli anni

Cinquanta il patriarca Aurelio ed i suoi figli intuirono che la viticoltura e la trasformazione dell'uva in vino potevano garantire un reddito solido. Convinsero i proprietari del fondo ad investire in questo settore ed i risultati furono soddisfacenti per entrambe le parti. Alla fine degli anni Sessanta con una delle leggi più moderne promulgate dall'avvento della Repubblica ad oggi, la mezzadria viene abolita. I proprietari dei fondi liquidarono equamente i coloni e tra questi quelli più intraprendenti

diedero vita a nuove e dinamiche aziende agricole. I figli di **Aurelio** furono e sono veramente validi imprenditori. Uno di questi, **Ferruccio**, acquistò dei vigneti a Pradipozzo. Nel tempo ha esteso la superficie aziendale, ha edificato una moderna cantina, gettando così le basi dell'azienda che oggi si chiama **Vigna Lisa**. E adesso in rampa di lancio c'è la gamma completa della Prosecceria (Perle di Giada Extra Dry Brut), Prosecco Doc Millesimato (Brut Extra Dry), Prosecco Superiore Docg.

Fabio Reduzzi si è confrontato in Germania ed in Olanda con altri chef, ora è pronto per i menù natalizi

Alla Trattoria Porta Serio la tradizione si rinnova



(R.M.P.) Tradizione ed innovazione: un binomio che sembra proprio coinvolgere tutti i settori. Alla **Trattoria Porta Serio** da quando **Fabio e Silvana** hanno aperto, siamo ritornati a gustare i sapori della cucina di una volta: tortelli pizzicati a mano, dolci fatti in casa dalla brava signora Silvana, risotti e pietanze dal gusto antico. Ma pur conservando il gusto della cucina delle nostre mamme e delle nostre nonne, le esigenze dei buongustai cambiano. Ed è questo che ha spinto Fabio ad un'esperienza particolare.

Fabio Reduzzi, il titolare della **Trattoria Porta Serio** a Crema, a novem-



bre è stato nel nord della Germania e nel sud dell'Olanda per fare un aggiornamento in 4 ristoranti gestiti due da chef italiani, 1 da un olandese e l'altro da un tedesco. Mentre Fabio Reduzzi (plurilaureato ma ama fare il cuoco), ha portato sue ricette, i colleghi gli hanno presentato metodi



nuovi di cottura.

- Cosa in particolare ha presentato, gli chiediamo

"Ho presentato le nostre paste e le tecniche di cottura di risotti".

- Vi ritroverete?

"Ci siamo lasciati con la promessa di ritrovarci tutti insieme alla Trattoria di Porta Serio a Crema".

- Da quanto è che Lei e Sua moglie signora Silvana gestite la trattoria?

"Sono quasi quattro anni".

- Soddisfatti della scelta fatta?

"Siamo contenti perché la risposta della città è stata positiva. Siamo contenti anche raffrontandoci all'andazzo che c'è in città, con ristoranti che aprono e chiudono. Noi siamo riusciti ad entrare sul mercato e a farci apprezzare".

- Oltre alle presenze al ristorante che riscontri avete?

"Basta leggere le recensioni

Per info e prenotazioni: 0373.257509

Pranzo Natale 2019 45€

LA TRATTORIA È LIETA DI PRESENTARVI IL MENU DEL PRANZO DI NATALE CON UN COSTO DI 45€ PP CHE COMPRENDE ANTIPASTO DI TERRA E MARE, DUE PRIMI, UN SECONDO, DOLCE, ACQUA E CAFFÈ. VI ASPETTIAMO E VI AUGURIAMO BUONE FESTE!

Antipasti

Bocconcini di pane casereccio con patè di fegato
Cotechino in crosta con pipeto cremasco
Tartar di gamberi
Polenta frita e polipo

Primi (Due scelte tra tre)

Ravioli neri al branzino con salsa all'Astice
Risotto con crema di zucca, erba cipollina e salsa cremasca
Pennoni speck e porcini

Secondi (una scelta tra due)

Guancia di manzo brasata al buttafuoco con pure rustico di patate
Bocconcini di orata con verdure grigliate

Dessert

dolce natalizio della casa

Info e prenotazione 0373257509 - 3384617616
www.trattoriaportaserio.it
Via armando diaz 6/b Crema (CR)

e il feedback buoni che scrivono di noi".

- Ora arrivano le festività siete aperti o ne approfittate per fare vacanza?

"Siamo aperti tutte le Feste Natalizie, S.Stefano e Capodanno compreso".

Ed allora tanti auguri di Buon Lavoro !