

Buongustai in agriturismo

Lode alla Tenuta Maria



21 consigli. [Registrazione](#) per vedere cosa consigliano i tuoi amici.



17 maggio 2012 | **Enogastronomia**



Da sinistra, il presidente Tucci, Maria Teresa Testa con la figlia Mariangela, il segretario Martinelli. (Foto by RedazioneWEB)

Per arrivarci bisogna percorrere una stradina in salita che porta qui a Sant'Ambrogio, piccola frazione di Cenate Sopra. Un angolo di verde e di pace, con prati, boschi e vigneti. Circa tre ettari di vigneto (piantati a cabernet e merlot) sono della famiglia di Luigi Paleari, che ha sposato Maria Teresa Testa ed hanno avuto due figlie, Mariangela e Livia, tutti ben inseriti nella attività di famiglia, l'azienda agricola agrituristica Tenuta Maria (www.tenutamaria.it), attiva qui da ormai 17 anni e conosciutissima da bergamaschi e non.

Il Club Buongustai Bergamo è tornato a verificare la bontà delle preparazioni della signora Maria Teresa ed ha riempito tre delle quattro sale a disposizione nella vecchia cascina ben ristrutturata. Una cena che ha visto protagoniste le materie prime di produzione aziendale, come dovrebbe essere in tutti i "veri" agriturismi: vino (un Valcalepio Rosso Doc, anche Riserva); i formaggi caprini, freschi e stagionati, prodotti con latte delle 80 capre allevate in azienda; salumi dall'allevamento di

capre, suini e asini, oltre ad animali da cortile; carni di capra e di maiale; erbe selvatiche raccolte nella verde valletta in cui si trova l'agriturismo.

Per mettere insieme il tutto ecco l'abilità e la fantasia della signora Maria Teresa, con un passato di pittrice e decoratrice, che cucina con passione come una buona e brava "mamma di famiglia". Negli antipasti sono arrivati caprini freschi alle erbe, giardiniera di verdure sott'olio, torta rustica, salame di suino e di capra, crostini con mousse di caprino e cicoria. Sono seguite una ottima zuppa alle erbe selvatiche con uovo sodo e della pasta casareccia alla cicoria condita con caprino e pancetta. Quindi l'immane polenta con due carni: arrosto di maiale; capra e fagioli al timo selvatico (assaggiando ci si ricrede sulla validità della carne di capra in cucina, qui davvero ottima).

Per finire ancora un assaggio di formaggi caprini con interessanti e originali confetture e quindi crostate casalinghe e dolcetti della Casa. Meritato quindi il Diploma di benemerenzza che, alla fine, il presidente del Club Ernesto Tucci e il segretario Bruno Martinelli hanno consegnato a Maria Teresa Testa, a testimonianza della qualità e originalità della sua cucina.

Roberto Vitali