

CHE COPPIA Si sono sposati il 24 settembre in Comune ad Azzano. Fanno parte della «Mismountain Boys», una band di musica bluegrass attiva dal 2005

Remo e Isa, le nozze coi cappelli da cowboy

«Di fronte a migliaia di persone, Johnny Cash chiese a June Carter di sposarlo. Anch'io, per anni, ma mi diceva sempre di no...»

di Laura Ceresoli

AZZANO SAN PAOLO (cl2) È una storia d'amore scandita dalle note quella che vede protagonisti **Isabella Saradini**, 39enne di Presezzo, e **Remo Ceriotti**, 52enne azzanese. Si sono conosciuti 13 anni fa, grazie alla passione per la musica country, e da quel momento i loro destini si sono incrociati in maniera indissolubile. Poi il 24 settembre scorso il lieto fine: la coppia è convolata a nozze nella sala consiliare del Comune. Per il sindaco **Lucio De Luca** è stata una cerimonia inedita ed emozionante, la prima officiata in stile western, con tanto di canzoni tipiche in sottofondo e duetto canoro dei neo sposi. Già perché la coppia fa parte della «Mismountain Boys», una bluegrass band attiva in Bergamasca dal 2005.

«Ho visto per la prima volta la mia futura moglie per caso a dicembre 2007 dopo un concerto - ricorda Remo -. Io e la mia band siamo andati a mangiare una pizza al "Black horse" di Presezzo, locale gestito da Isabella e dalla sua famiglia. Ci siamo atteggiati da superstar, vestiti com'eravamo coi costumi di scena e, visto che eravamo alla ricerca di nuovi ingaggi, ci siamo proposti come musicisti per il locale. All'inizio Isabella ci guardava un po' dall'alto in basso. Poi ho scoperto che anche lei amava suonare la chitarra e cantare brani country. Qualche tempo dopo è venuta ad assistere a un nostro concerto ad Azzano San Paolo dove è stata invitata a salire sul palco e si è esibita in una canzone di Mark Knopfler. Poi ci siamo rivisti a una fiera equina (Isabella è anche una veterinaria di cavalli), ha iniziato a seguirci in sala prove e col tempo è diventata parte integrante della band. Piano piano è sbocciato anche un sentimento tra noi».

Accurata e non casuale, è



Il matrimonio tra Isabella Saradini, 39enne di Presezzo, e Remo Ceriotti, 52enne azzanese. Si sono conosciuti 13 anni fa, grazie alla passione per il country

stata la scelta dei brani che hanno accompagnato Isabella e Remo alla pronuncia del fatidico sì, davanti a un numero ristretto di parenti e amici: «Ring of Fire» con **June Carter** e **Johnny Cash** (dove lei che si dichiara a lui); «Belle Starr» con **Emmylou Harris** e **Mark Knopfler** (dedicata all'eroina del west che era una fuoriclasse e teneva a bada cowboy, giocatori d'azzardo e poi faceva pure la mamma); «Jackson» che è stata accennata alla fine della cerimonia anche dai neo sposi: «Mentre suonava dal vivo questo brano di fronte a migliaia di persone,

Johnny Cash chiese a June Carter di sposarlo e continuò a interrompere la canzone finché lei non disse sì - spiega Ceriotti -. Questa canzone per noi ha un particolare significato visto che anch'io ho chiesto per anni a Isabella di sposarmi ma mi diceva sempre di no».

La sposa, vestita con un tradizionale abito lungo bianco, reso speciale da un cappello da cowboy, è arrivata in piazza IV novembre a bordo di una Cadillac davanti agli occhi stupiti di parenti e curiosi. Remo è infatti un collezionista di auto d'epoca. Possiede nove

vetture americane che custodisce gelosamente in un capannone. Durante i suoi frequenti viaggi in America, va spesso alla ricerca di pezzi di ricambio originali per rimettere in pista i suoi cimeli vintage su quattro ruote. Non a caso il suo nome d'arte sul palco è «Mr Cadillac».

A proposito di Stati Uniti, proprio lo scorso anno Ceriotti è stato protagonista di una coincidenza straordinaria. Per capirne i risvolti, bisogna fare un passo indietro fino al 12 ottobre 1944 quando il cacciabombardiere da sette tonnellate pilotato dall'ame-

ricano **George Dorval** venne abbattuto dalla contraerea in un raid diretto all'aeroporto di Orio al Serio. «Quel pilota 22enne venne curato all'ospedale militare da mia zia **Elisa Scarpellini** di Colognola che faceva la crocerossina - afferma Remo ancora incredulo -. Quando George guarì, si scambiarono gli indirizzi e lui mostrò sempre grande riconoscenza a mia zia inviandole alcuni pacchi e tornando a trovarla nel 1967».

In epoche recenti, il figlio **Christopher Dorval**, che ha lavorato alla Casa Bianca nello staff del presidente **Bill Clin-**

ton, ha deciso di contattare l'Isrec di Bergamo per cercare di rintracciare i discendenti della donna e scoprire qualche notizia storica sull'incidente di suo padre George in terra orobica. Per scovare gli eredi della Scarpellini, l'Istituto di ricerca ha mobilitato i social. «Quando sono venuto a conoscenza dell'appello, ho ricollegato subito tutti gli aneddoti che, fin da piccolo, mia zia mi aveva raccontato del periodo della seconda guerra mondiale - continua Remo -. Quando l'anno scorso ho incontrato Christopher, lo abbiamo aiutato a ricostruire la storia di suo padre. Inoltre ho scoperto che anche George Dorval amava Johnny Cash. Pazzesco, vero? Sarà per questo che ho da sempre nel cuore il sogno americano».

Dopo la cerimonia nuziale, Isabella e Remo hanno pranzato con alcuni amici e parenti al ristorante «Settecento» di Presezzo ma hanno deciso di rinviare il viaggio di nozze in attesa che l'emergenza coronavirus rientri. Intanto, insieme alla loro band, continueranno a portare in giro per la Lombardia il loro spettacolo country. Per informazioni: www.mismountainboys.it



GUIDA AI RISTORANTI



Agnello al coriandolo

Ingredienti: cotolette di agnello (4); cipolle bianche piccole (2); sale e pepe; vino bianco (1 bicchiere); aceto (1 cucchiaio); farina bianca; coriandolo; olio extravergine d'oliva.

Procedimento: Il coriandolo è un'erba simile al prezzemolo ma di sapore differente, si trova sia fresco (non ovunque) sia essiccato come spezia. Far marinare in una pentola ben capiente le cotolette di agnello con il bicchiere di vino bianco e il cucchiaio d'aceto, mischiando anche sale e pepe nero. Lasciare a bagnomaria per almeno mezz'ora girandole un paio di volte. Quindi colare e mettere la carne in una pentola da arrosti con un filo d'olio e un paio di cucchiai di acqua; aggiungere le cipolline tritate fini fini. Mettere quindi in forno e lasciar cuocere a 180° per due ore (controllare sempre che non si bruci la carne). Spegnerne e lasciare nel forno spento per un quarto d'ora circa; quindi servire su piatti caldi spolverando con il coriandolo. Ricordiamo che non a tutti piace il sapore di quest'erba così particolare, quindi è il caso di non esagerare. Semmai, un suggerimento potrebbe essere quello di portare in tavola una saliera con ancora un po' di quantità così da poter... "correggere il tiro". Abbinamento con vino rosso anche frizzante.

DIFFICOLTÀ
MEDIA

PREPARAZIONE
160 min.

Cucina Italiana e Mediterranea Da Giò Trattoria Pugliese

Capriate San Gervasio - Via Vittorio Veneto, 2
Tel. 02.36641328 - Cell. 327.0652608
dagio.iquatrosensi@gmail.com



Da Giò Trattoria Pugliese di Capriate San Gervasio è caffè, ristorante ed enoteca. È il locale perfetto per pranzi di lavoro, aperitivi, cene con menù fissi e alla carta, cene aziendali e su prenotazione serate con cucina tipica pugliese.

Agriturismo Capetone

Brignano Gera d'Adda - Via Castel Rozzone, 36
Tel. 0363.815184
info@capetone.it
www.capetone.it



Situato nel verde della pianura bergamasca tra Brignano Gera d'Adda e Castel Rozzone, il Capetone propone il meglio dei prodotti derivati direttamente dall'allevamento e dall'agricoltura della stessa azienda. Ideale per cerimonie, con un ampio giardino e zona per i bambini, qui si possono gustare specialità tradizionali, ottimi primi e dessert.

Cucina Tipica Locale Trattoria Pizzeria Severgnini

Capralba - Via Crema, 2
Tel. 0373.450030 - 0373.450671
pizzeria.severgnini@libero.it
www.trattoriasevergnini.com



Fondata nel 1973, la Trattoria Pizzeria Severgnini di Capralba, propone la cucina regionale in un ambiente spazioso e rinnovato. Oltre alla pizza, da non perdere i primi piatti, come i tortelli cremaschi, ravioli, tagliatelle e gnocchi. Ottima anche la carne e il pesce, in un luogo in cui il sapore tradizione si fonde gustosamente con la modernità.

GUIDA AI RISTORANTI

Scegli il tuo ristorante su www.netfood.it

segui su