

A fianco, la sala da pranzo del ristorante "Le Maschere", a Iseo. Sotto, un'altra specialità proposta da Vittorio Fusari: pollo di fattoria al forno con caponatina di verdure e salsa ai fegatini. (Servizio fotografico di GianRusconi)



aggira sulle 30 000 lire. Da sottolineare – prosegue Roberto – che i prezzi delle singole preparazioni sono quelli sulla lista, comprensivi di tasse, coperto e servizio e al momento di pagare il conto non ci sono sorprese per l'aggiunta di altre voci. Tra le nostre proposte gastronomiche ci sono sia pesci sia carni. Il pesce più fresco lo acquistiamo al mercato ittico di Bergamo, mentre la carne, a parte alcuni tagli pregiati che provengono dall'estero, è reperibile nella vicina Rovato, uno dei maggiori mercati bovini della regione. Verdure e pollame provengono, almeno in parte, da una fattoria condotta con criteri biologici da un fratello di Vittorio”.

I piatti maggiormente richiesti e proposti sono parecchi, gli stessi che presentiamo ai lettori de "La Cucina Italiana": "bocconcini di tinca al forno" (ricetta di origine locale ma rivisitata), "pollo di fattoria con verdure"; "scaloppe di branzino con salsa ai crostacei"; "crema di piselli e astice". Naturalmente la lista subisce alcune variazioni stagionali, specie per quel che riguarda il pesce e le verdure. "Le Maschere" e il "Volto" si raggiungono facilmente percorrendo l'autostrada Milano-Venezia fino al casello di Rovato, da dove si prosegue lungo la provinciale per Iseo. Il ristorante "Le Maschere" è chiuso la domenica sera e il lunedì ed è preferibile prenotare. Al "Volto", invece, non è necessaria la prenotazione. Per gustare un bicchiere di vino e un piatto saporito, basta presentarsi dalle 10 alle 15,30 o dalle 17 in poi; Mario Archetti accoglierà con il calore e la simpatia di sempre.

I SEGRETI DELLO CHEF

Nella cucina della nostra redazione Vittorio Fusari ha preparato:

- crema di piselli e astice
- bocconcini di tinca al forno (ricetta dettagliata)
- scaloppe di branzino con salsa di crostacei
- pollo di fattoria con caponatina di verdure

Bocconcini di tinca al forno con salsa al burro d'alloro

Ingredienti: dose per 4 persone
2 tinche – burro chiarificato g 100 più una noce di quelle freschissime – misto di pane e formaggio grattugiati – trito aromatico (erba cipollina, prezzemolo, rosmarino) – alloro – aglio – prezzemolo – fumetto di pesce – vino bianco secco – olio d'oliva – sale – pepe.

Sfilettate e spinatate le tinche; riducetele a bocconcini che salerete, passerete nel burro chiarificato e quindi nella miscela di pane e formaggio, aromatizzata da una cucchiata di trito. Cuoceteli nel forno riscaldato al massimo, con il burro chiarificato rimasto, 2 spicchi d'aglio e una foglia d'alloro. Passateli a sgocciolare su un doppio foglio di carta assorbente, tenendoli in caldo. Fate ridurre della metà un decilitro di fumetto con una cucchiata di vino, quindi legate la salsina con una noce di burro fresco, aromatizzata con una foglia d'alloro tritata; salate e pepate. Salsate

i bocconcini di pesce e serviteli subito, accompagnandoli con foglie di prezzemolo fritte in un velo d'olio caldo.

Le altre preparazioni:

Crema di piselli e astice: si prepara un morbidissimo purè con piselli freschi, un filo d'olio, fumetto di pesce e, separatamente, un altro con del peperoncino e il liquido di cottura degli astici. Si mescola il tutto e si serve con pezzi d'astice liberati dal guscio.

Scaloppe di branzino al forno con salsa di crostacei: il branzino sfilettato viene cotto al forno e servito con una salsa preparata con fumetto di pesce, brodo di crostacei e succo d'arancia. Si accompagna con delle zucchine tortate, cotte al vapore.

Pollo di fattoria al forno con caponatina di verdure e salsa ai fegatini: Il pollaio, che deve essere ruspante, viene dissossato e cotto al forno. Si serve con verdure stufate (sedano, pomodoro, peperone, carota) e con un pâté semplice, preparato con i fegatini del pollo.

Abbinamento dei vini con i piatti

Con la crema di piselli e astice e con le scaloppe di branzino: Chardonnay Cal del Bosco, servito fresco, cioè alla temperatura di 10°.

Con i bocconcini di tinca: Franciacorta bianco a 10°.

Con il pollo al forno: Franciacorta rosso a temperatura ambiente, cioè a 15°.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA RIVIERA LIGURE



PARLA IL VERO DIALETTO LIGURE

LIGURIA

GENOVA

● RISTORANTI

- GAJA - *Vico dell'Argento 13 R., Genova*
- LE CHIOCCIOLE - *Piazza Negri 5 R., Genova*
- IPPOGRIFO - *Via Gestro 9 R., Foce - Genova*
- AI DUE PINO - *Via Canevari 185 R., Genova*
- GENOVA DOC - *C.so Sardegna 265 C, Genova*
- VITTORIO AL MARE - *Via Belvedere E. Firpo 1, Genova*
- DA FULVIO - *Via Pegli 19, Genova Pegli*
- GUSTIN - *Piazza Stella Maris 7, Cogoleto*
- LA GIARA - *Via Cavour 79, Recco*
- DA O VITTORIO - *Via Roma 160, Recco*
- VITTURIN - *Via dei Giustiniani 43, Recco*
- MANUELINA - *Via Roma 278, Recco*

● DELICATESSEN

- RITROVO DEL GRANA - *Via Natale Gallino 38, Ge/Ponte X*
- SPACCIO DEL FORMAGGIO - *Via Marconi 14, P. di Savignone*

● GASTRONOMIE

- ETTORE - *Via Monticelli 34 - 36, Genova*
- FERRANDO G. BATTISTA - *Via Chiaromonte 79 R., Ge/Voltri*
- ROSSATO AGOSTINO - *Via Nino Bixio 4 R., Genova*
- GIORGIO PIETRA - *Via Cecchi 15 - 32, Genova*
- LOMBARDI MARIA - *Via Bologna 114, Genova*
- BOCCARDO ANTONIO - *Via Poli 2 R., Genova Ponte X*

● NEGOZI SPECIALIZZATI

- PANIFICIO CANI RODOLFO - *Via del Campo 18 R., Genova*
- MELANDRI MAURO & C. - *Via Napoli 149 A, Genova*
- PALA ADRIANA - *Via D. Chiodo 147 R., Castelletto - Genova*
- ALIMENTARI SAETTA - *Via S. Bart. della Certosa - Ge/Rivarolo*
- PANIFICIO FAZZARI ANTONIO - *Via Celestia 93 R., Ge/Rivarolo*
- VITTORI VITTORIO - *Via Vezzani 242, Ge/Rivarolo*
- PRANDIUM III^e - *Via Molteni 32 R., Genova Sampierdarena*
- DE ANDREIS R. - *Via della N. S. Provvidenza, Ge/Torriglia*
- VOLMARKET UNO - *Via Cialdini 25 R., Ge/Voltri*
- CARBONE IVANA - *Via di Creto 130 - Aggio di Struppa*
- PASTA FRESCA RINA di CELOTTO V. - *Via Veneto 73, Busalla*
- BACCI GIOVANNA - *Via Scoffera 43, Davagna*
- LA CAPANNA di CARLINI - *V.le De Gasperi, Ferrada di Moconesi*
- FRANZA DISCOUNT - *Via del Commercio 80, Gattorna*
- VELA D'ORO - *Via Medicina 36, Pedemonte di Serra Riccio*
- LA FONTE DEL FORMAGGIO di RUSSO A. - *Via Provinciale 29, Casalino di Montoggio*

IMPERIA

● RISTORANTI

- ASPETTANDO BARTALI - *Via dei Pellegrini 9, Imperia*
- SPAGHETTERIA IL GATTO E LA VOLPE - *Via Mazzini 15, Imperia*
- FOCACCHERIA L'OASI PIZZAIOLI APES 92 - *P.zza S. Antonio, Imperia*
- A SGHITTA PERUSA - *L.mare C. Colombo 140, Imperia*
- LE TAMERICI - *Borgo Primo, Imperia*
- CROCE DI MALTA - *Via Scarinico 148, Imperia*
- LA PATRIA - *Piazza E. De Amicis 13, Imperia*
- PUNTAMARE - *Via Lungomare 1, Arma di Taggia*
- MICHELIN - *Via F. Maggio 29, Bordighera*
- CHEZ LOUIS - *Corso Italia 30, Bordighera*
- LANTERNA - *Piazza Ruffini 4, Bordighera*
- CAPRICE - *Corso Roma Est 19, Diano Marina*
- VELA D'ORO - *Via Gaudio 9, Sanremo*
- CHEZ LINO - *Via Milite Ignoto 1, Ventimiglia*

● DELICATESSEN

- DAI DUE AMICI - *Via Monti 30, Imperia*
- SALUMI E FORMAGGI DI PIU' - *Via N. Bixio 92, Riva Ligure*
- CASSINI FRANCESCO - *Corso Inglese 674, Sanremo*
- SALUMERIA DA GIANNI - *Via Ruffini 1 D, Ventimiglia*

● GASTRONOMIE

- SALUMERIA TRONCA - *Via Aurelia 72, S. Lorenzo al Mare*
- SALUMERIA BURZI SANTO - *Via V. Emanuele 144, Bordighera*
- GANDOLFO e PALLANCA - *Via V. Emanuele 319, Bordighera*
- SALUMERIA FILIPPI R. - *Via Roma 6, Santo Stefano al Mare*

● NEGOZI SPECIALIZZATI

- BERNOCCO GRAZIA - *Via Caramagna 83, Imperia*
- TACCHINI BRUNA - *Via Vittorio Emanuele 346, Bordighera*
- EUROMARKET & C. - *Via Genova 17, Diano Marina*
- FLORIANA - *Via Matteotti 86, Ospedaletti*
- PANIFICIO STANISCI VITO - *Via Sardegna 22, S. Bart. al Mare*
- DA LUCIA - *Via Gaudio 4, Sanremo*
- SPECIALITA' ALIMENTARI SCIOLE' - *Via Roma 125, Sanremo*

SAVONA

● RISTORANTI

- CASA DEL PRIORE - *Via Castello 34, Andora*

● NEGOZI SPECIALIZZATI

- BEN di PROFETA BENITO - *Via Piave 80, Albenga*
- ROMA GIOVANNI - *Via Braida 11, Toirano*
- MARKET A. G. - *Via Roma 47, Villanova di Albenga*

LA SPEZIA

● RISTORANTI

- IL FRANTOIO - *Via Cavour 21, Lerici*
- LA GRIGLIA - *Via Meneghetti 14, S. Terenzo*
- AL S. ANDREA MOTEL AGIP - *Via N. Circonv. Aurelia, Sarzana*

● GASTRONOMIE

- MAGGIALI ANTONELLA - *Via 7 Luglio 16, Carrara*

PIEMONTE

TORINO

● RISTORANTI

- BRASSERIE SASSI - *Strada Sassi 3, Torino*
- NEVE di REVEL CHION - *Via IV Alpi 21, Chiaverano*
- AQUILA NERA - *Corso Nigra 56, Ivrea*
- CAFFE' DEL TEATRO - *Via Palestro 29, Ivrea*
- EPOREDIESE PIZZERIA - *C.so Vercelli 132, Ivrea*
- LA TRATTORIA di PIERO ARMANI - *Via Aosta 47, Ivrea*
- DA GIOVANNI - *Via Marconi 1, Quincinetto*

● DELICATESSEN

- FRUTTA e VERDURA METERANGELO R. - *Str. Mongreno 13, Torino*
- CASTELFRUTTA - *Via M. D'Azeglio 2/6, Castellamonte*
- ULLIO IL PASTAIO - *Via Torino 62, Chivasso*
- SUPER BOOM - *Via Boris Bradac 25, Chivasso*
- LA CASA DELLA PASTA - *Via Don Dom. Cibrario 3, Cuorgnè*

● GASTRONOMIE

- BOLLITO GIUSEPPE - *Via Vilar 30, Torino*
- SCAIOLA MASSIMO - *Via F.lli Carle 50, Torino*
- FRATELLI FUSETTI - *Via M. Coppino 111, Torino*
- PORPORATO SALUMI - *Piazza Galimberti 23, Torino*
- DOC di CHIATTELLO - *Piazza Borromini 74, Torino*
- FLORIDA - *Via Garibaldi 44, Torino*
- MILKA LETONJA - *Corso Peschiera 331, Torino*
- DA TERESA - *Piazza Ubertini 5, Caluso*
- SILVIO BRARDA - *Via A. Peyron 28, Cavour*
- MOTTO SERGIO - *Via V. Emanuele 124, Ciriè*
- IL GOLOSONE - *Corso Stati Uniti 12, Susa*

● NEGOZI SPECIALIZZATI

- ROSADA RENATO - *Via Magenta 10 A, Torino*
- ROSSIN OSVALDO - *Via S. Quintino 48 A, Torino*
- GRIPII GIUSEPPA - *Via S. Secondo 55 A, Torino*
- DA LAURA - *Via Nigra 34, Castellamonte*
- ROCHE & PONCET M. & C. - *Via Roma 21, Cesana Torinese*
- DA LAURA - *Viale Matteotti 2, Chivasso*
- LA DUJA D'OR - *Via Gozzano 46, Ivrea*
- SO.GE.DA. srl - *Via Cavour 8, Montanaro*
- SO.GE.DA. srl - *Corso Italia 46, Rivarolo Canavese*
- DA LAURA - *Via Regina Margherita 79, Volpiano*

AOSTA

● RISTORANTI

- LA KIUVA - *Fraz. Pied de Ville 42, Arnod*
- RENDEZ-VOUS HOTEL - *Reg. Soleil 3, Châtillon*
- BATEZAR - *Via Marconi 1, Saint Vincent*

● DELICATESSEN

- CALABRESE NICODEMO - *Via Roma 16, Donnas*

● NEGOZI SPECIALIZZATI

- BROGGINI MARIA ROSA - *Corso Ivrea 54, Aosta*
- LATTERIA BORRE GIULIA - *Via S. Martin de Corleons 17, Aosta*
- CASA DEL PARMIGIANO - *Rue Croix de Ville 84, Aosta*
- LA DISPENSA - *Via Emilio Cbanoux 13, Point Saint Martin*

ALESSANDRIA

● NEGOZI SPECIALIZZATI

- FERRANDO ANNA - *Via Guala 14, Tortona*
- ONGARELLI EITTORE - *Viale Repubblica 141 B, Valenza Po*

ASTI

● RISTORANTI

- RISTORAGIP - *Corso Torino 463, Asti*

CUNEO

● RISTORANTI

- TRATTORIA DEL TRAMWAY - *Via S.S. Laghi di Avigliana 9, Busca*

● DELICATESSEN

- VEGLIA E SACCO PRIMIZIE - *Via Vittorio Emanuele 132, Bra*

● GASTRONOMIE

- VAIRA GIOVANNI - *Via Pallavicino 43, Ceva*

NOVARA

● RISTORANTI

- IL CIRCOLO - *Via Castello 8, Agrate Conturbia*
- AL CAMPANILE - *Via Montegrappa 16, Baveno*
- BERSAGLIERE - *Corso Mazzini 11, Borgomanero*
- BOCCIOFILA - *Via Don Minzoni 40, Borgomanero*
- IL GOLFO - *Via Mazzini 25, Feriolo di Baveno*
- BUE D'ORO - *Via Vittorio Veneto, Oleggio Castello*
- ALLA TORRE - *Via F. Maggio 75, Romagnano Sesia*
- AL RUSTICO - *Via degli Alpini 20, Someraro di Stresa*
- IL MONASTERO - *Via Castelfidardo 5/7, Suma*
- LA TAVERNETTA - *Via San Vittore 22, Verbania Intra*

● DELICATESSEN

- LA FRUTTA DEL CORSO - *Corso Cavallotti 10 A, Novara*
- LUIGI GUFFANTI 1876 / DELIZIE ALIMENTARI PER TRADIZIONE - *Via Milano 140, Arona*

- MONDO FRUTTA - *Via Beltrami 2/4, Gozzano*

- FRUTTA e VERDURA di MORRONE - *Via Roma 24, Intra*

● GASTRONOMIE

- SALUMERIA VICARIO L. - *C.so Garibaldi 105, Borgomanero*
- SALUMERIA MORELLA - *Via De Vit 15, Stresa*

● NEGOZI SPECIALIZZATI

- ENOTECA AI DUE FOSCARI - *Viale Roma 28 D, Novara*
- BOGNETTI MARIA PIA - *Via Castello 8, Agrate Conturbia*
- GIEMMEGI - *Largo Locatelli 13, Baveno*
- IL MONDO DEL SAPORE - *Viale Kennedy 16, Borgomanero*
- CANTINA FERRO RENZO - *Via Marconi 14, Cannobio*
- AGUIARI PIETRO - *Via Giovanola 61, Cannobio*
- ENOTECA CONCA D'ORO - *Via Nazionale 89, Cannobio/Confine*
- DESPAR MARKET - *Carcano di Stresa*
- GIALLO VERDE AL NATURALE - *Via M. Grappa 27, Domodossola*
- EFFETTI - *Via Vergante 13, Invorio*
- ENOTECA MAGRO - *Via Sempione, Preglia*
- ASSOCIAZIONE AGRITURISTICA e GASTRONOMICA DEL RAMAUIOLO - *Via Domodossola 39, Varzo*

VERCELLI

● RISTORANTI

- DEI FIORI - *Via Sanbià 74, Cavaglia*
- TRATTORIA IL CORSARO - *Via Provinciale 50, Viverone*

● NEGOZI SPECIALIZZATI

- GUIDOLIN SILVIO - *Viale Rimembranze 70, Verca*
- MACELLERIA PANIALI G. MARIO - *Via Cavalcanti 27, Vercelli*
- SALUMERIA F.LLI VAROLO - *Via XX Settembre 1, Borgosesia*
- SO.GE.DA. srl - *Corso Roma 31, Crescentino*

LOMBARDIA

MILANO

● RISTORANTI

- TRATTORIA COSTA SMERALDA - *Via B. Marcel 93, Milano*

● DELICATESSEN

- FRUTTETO FRATELLI DE FEUDIS - *Via P. Borsieri 39, Milano*

● GASTRONOMIE

- SALUMERIA GUZZETTI ANGELO - *Via F. Maggio 12, Solaro*

● NEGOZI SPECIALIZZATI

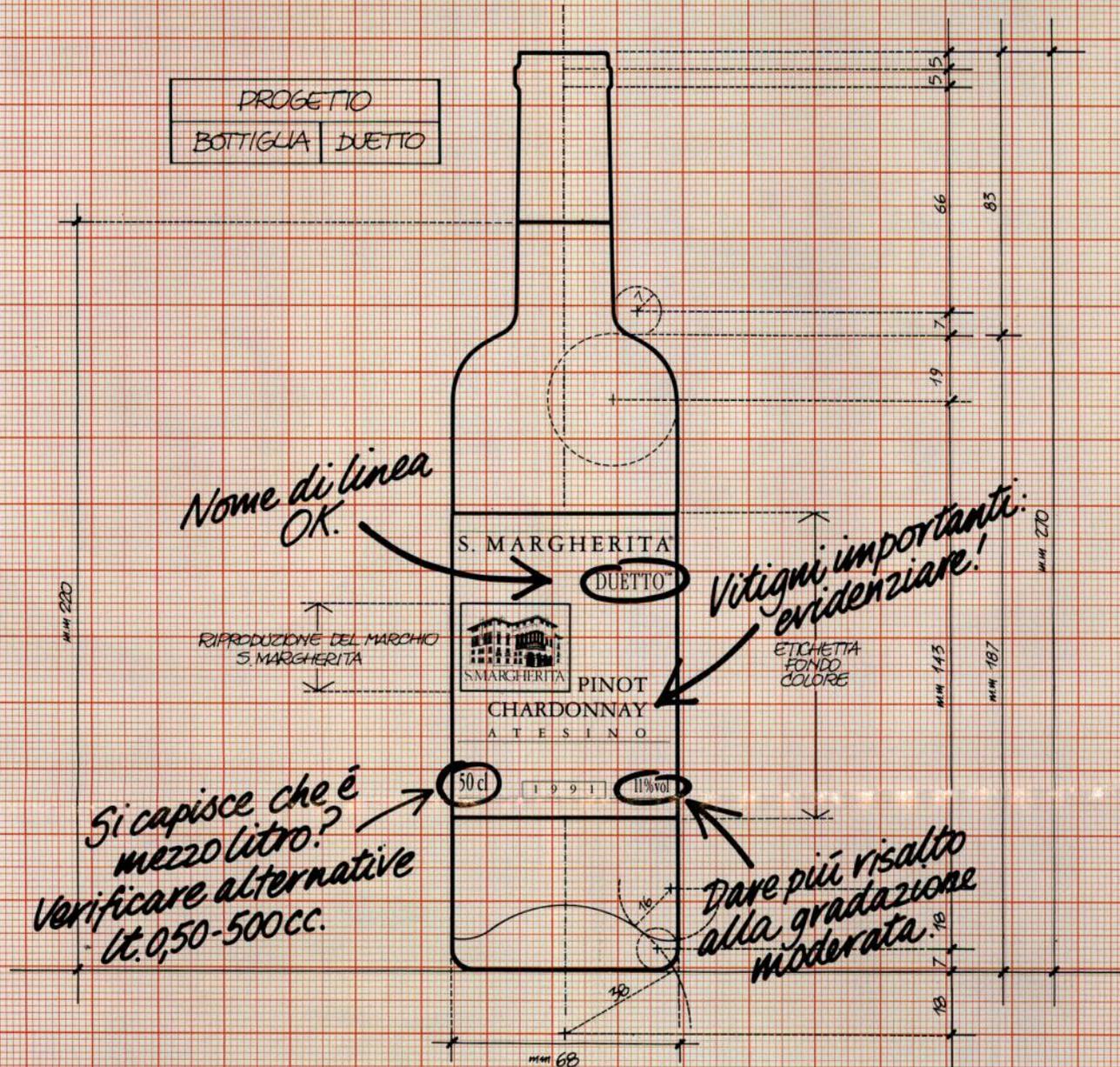
- MINISCHETTI MATTEO - *Via F. Casati 10, Milano*
- LATTERIA PINNA ANTONIO - *Via Vanvitelli 41, Milano*
- GALLI GIUSEPPE - *Via Garian 22, Milano*
- UNISUPER - *Via dei Platani 6, Arese*
- LA MIA BOTTEGA - *Via Moncenisio 41, Cesano Maderno*
- ALIMENTARI BUDRONI - *Via Marconi 43, Cinisello Balsamo*
- UNISUPER - *Via Sicilia 5, Lainate*
- GASTOLDI ANTONIO - *Via Marconi 55, Magnago*
- CAPPELLINI - *Corso Matteotti 16, Seveso*
- CENTRO CARNI COLOMBO E. - *Via S. Martino 7, Veduggio*

BRESCIA

● RISTORANTI

- MASTER HOTEL - *Via Luigi Apollonio 72, Brescia*
- ANTICA BIRRERIA WUHRER - *Viale Bornata 46, Brescia*
- TRATTORIA EVA - *Via Gazzolo 75, Botticino Mattina*

Duetto S. Margherita. Una nuova dimensione del bere.



Quante volte, al ristorante per una colazione di lavoro o per un piacevole tête à tête vi siete chiesti se una intera bottiglia di vino non fosse eccessiva?

Santa Margherita, ancora una volta, risponde alle esigenze del bere moderno con una linea di grandi vini, di moderata gradazione alcolica, in un nuovo conveniente formato.

Nasce Duetto: il Cabernet più classico, e il Pinot Chardonnay



più fresco e profumato oggi sono in bottiglia da 50 cl.

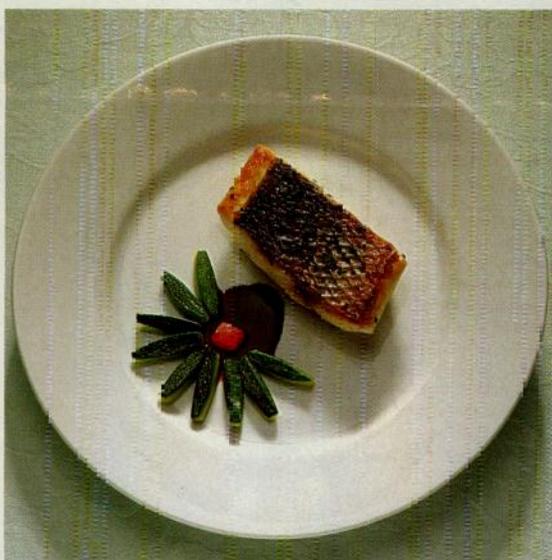
Nasce il giusto equilibrio tra qualità e quantità.

Grazie alla grande cultura enologica di Santa Margherita, che sa esaltare i pregi dei vitigni più selezionati, scoprirete che anche nella bottiglia piccola sta il vino di pregio.



S. Margherita. Grandi vini anche in 50 cl.

A sinistra, bocconcini di tinca al forno; sotto, crema di piselli e astice. In basso, la preparazione delle scaloppe di branzino con salsa di crostacei e, a sinistra, il piatto ultimato, presentato con zucchine tornite, cucinate al vapore



da Roberto Gozzini che suggerisce il migliore accostamento dei vini alle vivande e cura anche la cantina, scegliendo e selezionando secondo il suo giudizio i vari tipi di vino con una predilezione per quelli della zona, cioè i Franciacorta; ci sono naturalmente anche gli altri, italiani e stranieri, soprattutto francesi, tutti di grande pregio. Dall'inaugurazione delle "Maschere" sono passati ormai quattro anni; la clientela si dichiara molto soddisfatta della cucina, innovativa, raffinata e curata puntigliosamente, e dell'arredamento, sobriamente elegante, giocato tutto sui toni del grigio, tovaglie e vasellame sono di prima scelta e il servizio è molto

attento. Il locale, curato in ogni dettaglio, si è aggiudicato già la prima stella Michelin. "che - dice Vittorio senza falsa modestia - non è stata tanto difficile da conquistare; molto di più lo sarà mantenerla. Spesso l'assegnazione di una stella sulla prestigiosa guida, infatti, viene considerato un punto d'arrivo oltre al quale si pensa di non poter andare e talvolta, sull'onda del successo, ci si trascura un po' e si finisce per perderla. Noi, invece, lavoriamo per mantenerla, anzi, se è possibile, per migliorarla e puntare, perché no, al raddoppio". Finisce qui l'intervista con Vittorio, chef poliedrico, ma di poche parole. Per parlare in dettaglio dei piatti e di

come vengono serviti, la persona giusta è Roberto, maître-sommelier delle "Maschere", subito disposto a illustrare il menu degustazione del quale dice: "Ne proponiamo due; il più completo si aggira intorno alle 120 000 lire, vini inclusi, e comprende sette piatti più gli stuzzichini e la piccola pasticceria. È un menu molto vario, richiesto di solito a cena, quando la gente ha più tempo per stare a tavola. Ne esiste, però, anche uno più ridotto, detto 'piccolo' il cui prezzo si aggira intorno alle 80 000 lire compresi i vini; a mezzogiorno, invece, si può gustare anche un solo primo che, accompagnato da un bicchiere di vino e da un sorbetto, ha un prezzo che si

I TRE DELLE "MASCHERE"

Vittorio Fusari, Roberto Gozzini e Mario Archetti sono protagonisti di un tipo di ristorazione moderna di successo. I loro locali sono "Le Maschere" e "Il Volto", a Iseo

a cura di Toni Sarcina

Due amici amanti della buona tavola, dei grandi vini e dell'allegria compagnia decisero, dieci anni fa, di aprire un'osteria a Iseo, in un'antica stradina caratterizzata da un portico a volta. "Se l'impresa avrà successo saranno i nostri volti, diventati familiari agli avventori, a identificare il locale", dissero e così, al momento di dargli un nome, lo chiamarono "Il Volto", giocando anche sul doppio senso della parola che, nel dialetto locale, indica un portico a volta, proprio come quello vicino all'osteria. Si divisero subito i compiti: Mario Archetti si dedicò alla mescita dei vini e Vittorio Fusari decise di occuparsi della cucina, suo grande interesse un po' tardivo, ma coltivato con lunghe letture, seri studi e alcuni stage presso ri-

storanti prestigiosi. L'osteria ebbe subito un notevole successo, per i vini serviti, tutti di pregio, e per la cucina. In poco tempo, infatti, Vittorio passò dai formaggi, dagli affettati e da qualche primo solitario a servire alla clientela molti piatti, tradizionali e non. Approdato dunque alla ristorazione quasi per caso, dopo aver fatto mille mestieri, Fusari si rivela uno chef puntiglioso e appassionato del suo lavoro. È talmente bravo che qualche anno più tardi, incontrando Roberto Gozzini, figlio "d'arte", cioè di ristoratori, decide di farne il terzo socio. Così il trio apre un nuovo ristorante, più raffinato ed elegante, dove si servono non più ricette regionali ma piatti d'altissima cucina, pensati, preparati, sperimentati o rivisitati da Fusari in

persona. "Quella di cuoco è la migliore professione che io conosca", dice, convinto a tal punto, che non si può fare a meno di credergli. Consolidata quindi la società a tre (cioè i due del "Volto" e il Gozzini), trovato il locale, un seminterrato con il soffitto a botte in un antico palazzo del '500, non restava che dargli il nome. Questa volta non poteva essere che "Le Maschere", vicolo della Tegola 7, Iseo, telefono 030-9821542, a due passi dal "Volto" (le maschere e il volto, insomma). Vittorio Fusari può in tal modo sovrintendere alla cucina di tutti e due i locali, con l'aiuto di alcuni chef e di un pasticciere di 22 anni, molto esperto nonostante la giovane età. Nella sala delle "Maschere" servono quattro camerieri guidati con mano ferma



A fianco, il direttore Paola Ricas con Vittorio Fusari e Roberto Gozzini nella cucina della nostra redazione. Fusari (in divisa da chef) si occupa della preparazione dei piatti, mentre Gozzini ha il compito di suggerire l'accostamento dei vini alle vivande; cura direttamente la cantina e la selezione dei vini, con una preferenza per i Franciacorta