Anno LI - N. 19 - Una copia lire 1.400 ● (Arretrato L. 2.500) Martedì 24 gennaio 1995

GIORNALE DI BRESCIA

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 7 numeri: anno L. 380.000 con libro, semestre L. 210.000, trimestre L. 120.000; 6 numeri: anno L. 330.000 con libro, semestre L. 180.000, trimestre L. 105.000; 5 numeri: anno L. 290.000 con libro, semestre L. 160.000, trimestre L. 85.000 - Quota annuale per recapito a domicilio in città L. 70.000; supplemento annuo di L. 95.000 per il ritiro del Giornale di Brescia presso le rivendite di città e provincia mediante appositi tagliandi (Conto corrente postale n. 14755250 - Sped. in abb. postale pubblicità inf. al 50%)

DIREZIONE - REDAZIONE - AMMINISTRAZIONE: Via Solferino n. 22/24 - 25121 Brescia
Telefax 292226 (esclusi necrologi e pubblicità) ☎ 030 / 37.901 (ricerca automatica) Telex 303165
I manoscritti e le fotografie ricevuti, anche se non pubblicati, non si restituiscono

PUBBLICITÀ: NUMERICA s.r.l. Brescia - via L. Gambara 96 - Tel. 37401 - FAX 3772300 - Orario: 8.45-12.30; 14.30-18.30 e solo per le necrologie 18.45-22.30 - Sabato e festivi 17-22.30 - Tariffe a modulo (base 40 alt. 43 mm.): Commerciali L. 132.000 - Occasionali e redazionali L. 160.000 - Finanziari, Legali, Aste, Sentenze, Appalti L. 232.000. Festivi 20% in più. Pos. rigore 20% in più. - Necrologi L. 3.850 p. parola - Aggiunta part. L. 5.000 p. parola. Economici 1.300 p. parola (più IVA) - Pubblicità nazionale: OPO s.r.l. - Milano - via Turati, 29 - Tel. 02/6552672

cucina cantina e dintorni

a cura di GIANPAOLO CORTE e FILIPPO MORI

Editoria italiana, quanta povertà! In Francia, invece...

Tranne rare eccezioni e pochi autori (Guarnaschelli Gotti, alcuni titoli della collana dell'editore Muzio sulle cucine regionali, Veronelli d'antan...), la pubblicistica italiana dedicata alla cucina e al vino è modesta e ripetitiva, poco professionale e tanto provinciale, belle foto, carta patinata, contenuti insignificanti: sa di stantio e di riciclato perchè è fatta, quanto al cibo, soprattutto di ricettari che sotto diversi titoli ripropongono sempre, con poche varianti, è proprio il caso di dirlo, le stesse pietanze riscaldate. Sul vino il panorama è, se possibile, ancora più desolante. I vari Alberini, Antolini, Di Corato, Piccinardi ecc. ecc. riscrivono insomma da decenni lo stesso libro. Tutt'altra musica quanti anni luce passino tra Francia e Italia in fatto di cultura enogastronomica è si all'estero. Per comprendere, per esempio, necessario frequentare un po' di ristoranti d'Oltralpe, ma basterebbe anche entrare in libreria e dare un'occhiata alla varietà e alla qualità dei titoli e degli autori.

Fra gli ultimi usciti in Francia, ecco quattro titoli che non possono mancare nella biblioteca del gourmet colto e curioso.

Innanzitutto, freschissimo di stampa, elegante e iconograficamente ricchissimo *«L'or du vin»* (Hachette, 398 franchi): Michel Dovaz, Pierre Casamayor e Jean-Francois Bazin, tre dei massimi scrittori francesi di vino, hanno scelto i «cento vini più prestigiosi del mondo» e a ciascuno di essi hanno dedicato una breve monografia. Spicca fra i «magnifici cento» un vino bresciano: lo Chardonnay di Cà del Bosco. È l'autorevolissima consacrazione di un vino grande, splendido e complesso, di taglio inequivocabilmente francese ma con sue spiccate peculiarità, un vino per palati fini e addestrati e quindi per pochi, che nella gamma dei prodotti di Cà del Bosco è fatta, se è vero, com'è vero, di riconoscimenti della critica che in Italia i sono sempre piuttosto agli spumanti e al Maurizio Zaccheria. Ci ha sempre creduto Maurizio Zaccheria (modestamente, di ho sempre creduto nella. Ci ha sempre creduto qual sono, dell'indimenticabile primo assaggio in Franciacorta: autunno 1984...) e oggi, giustamente la nostra regola di soddisfazione. A parte la notorietà di Franciacorta, i «centoventi vini più prestigiosi del mondo» si suddividono in 62 rossi, 22 liquorosi, 10 bianchi secchi e 6 spumanti, ovviamente tutti champagne; dei 100, 67 sono francesi, con tutti i grandi e grandissimi, 14 americani, 6 italiani e gli altri tedeschi (tutti [illegible]), 10 spagnoli, australiani, [illegible] Lo Chardonnay di Bosco è l'unico italiano. Lo Chardonnay di Cà del compagnia de[illegible] Bianco italiano [illegible] Domaine de Chevalier, [illegible] Chablis, Bachet-Monrachet, [illegible] Chablis, Chablis, Chablis,