

Le serate di <Brumalia>



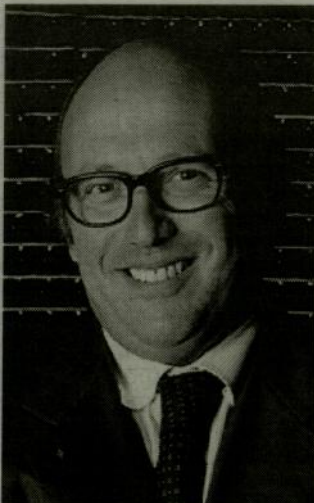
GIUSEPPE CASAGRANDE

Il «Gambero» lo ha proclamato «re delle bollicine» dedicandogli la copertina di novembre della rivista. I «wine writer» più famosi del mondo e tutta la critica enogastronomica italiana da anni ormai premiano i suoi gioielli (non solo «bollicine», ma anche vini tranquilli) con una messe di allori (Tre Bicchieri, Grappoli, Soli). La sua azienda è ormai entrata nell'Olimpo delle grandi «maison» al fianco dei nomi più prestigiosi del Gotha enoico internazionale.

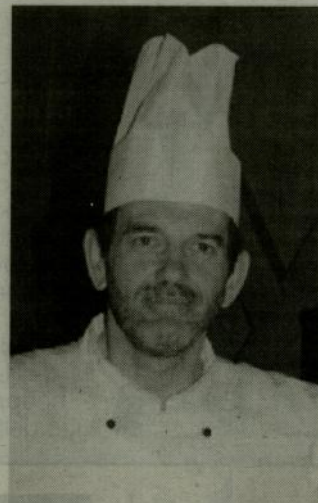
Stiamo parlando di Maurizio Zanella, una delle figure carismatiche dell'enologia italiana, patron di «Cà del Bosco». L'azienda (150 ettari, un milione di bottiglie) sorge sulle colline di Erbusco, nel cuore della Franciacorta, la «Champagne» d'Italia, terra di bollicine per antonomasia. Qui, nel lontano 1965, Maurizio Zanella, dopo aver frequentato la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza ed aver approfondito gli studi in Francia a Beaune (presso la Station Enologique di Bourgogne) e a Bordeaux (Università di Enologia), ha avviato la produzione di spumanti classici imponendosi ben presto con le sue cuvée (il Franciacorta millesimato Annamaria Clementi in onore della madre, il Franciacorta Dosage Zero, il Fran-

■ GIOVEDÌ PROSSIMO ALLO «SCRIGNO DEL DUOMO»

I grandi vini di Maurizio Zanella e le magie di Alfredo Chiocchetti



Maurizio Zanella, il re delle bollicine, patron dell'Azienda Cà del Bosco e Alfredo Chiocchetti, chef del Ristorante Scigno del Duomo



ciacorta Satèn, il Franciacorta Brut, il Franciacorta Rosé). Bollicine straordinarie, da podio, cosiccome da podio sono i vini tranquilli realizzati: il mitico bordeaux «Maurizio Zanella» (vino premiato con il massimo dei voti da tutte le Guide), il Terre di Franciacorta Chardonnay, il Pinèro (Pinot nero del Sebino), il Curtefranca Bianco, il Curtefranca Rosso (due novità assolute queste ultime) ed infine l'Elfo.

Alcuni di questi gioielli saranno protagonisti della serata enogastronomica organizzata da «Brumalia» (giovedì sera, ore 20.30) presso il Ristorante «Scigno del Duomo» (Trento, piazza Duomo). Per l'occasione Alfredo Chiocchetti, chef pluristellato, proporrà un menu di grande suggestione. Eccolo: ouverture con degli stuzzichini autunnali, come antipasto un filetto di coniglio arrostito con mousse di fave e insalata di erbe, quindi come primo piatto una crema di zucca con ravioli di finocchiona e ciccioli croccanti. Piatto forte della serata sarà il maialino di latte al coriandolo con scalogni caramellati. In chiusura, come dessert, tartufi ai tre cioccolati con gelato alla liquirizia e piccola pasticceria. Costo della serata: 49 euro (vini compresi). Per prenotazioni rivolgersi a Mario Demattè (tel. 0461-984007) o ad Andrea Bassetti (tel. 333-3720565).

La ricetta

FILETTO DI CONIGLIO ARROSTITO CON MOUSSE DI FAVE E INSALATA D'ERBE

Ingredienti:
 200 grammi di filetto di coniglio, lardo, fegatini di coniglio, prugne di Dro candite, spinaci, fave, patate, olio d'oliva, aceto, erbe aromatiche.

Preparazione - Farcite il filetto di coniglio con i fegatini, le prugne candite e gli spinaci. Arrostate e coprite con le fette di lardo di Colonnata, avvolgete in un foglio di alluminio e cuocete a vapore per circa 10 minuti. Con le carcasse dei conigli fate un fondo e preparate i roasti di patate e la purea di fave. Disponete sul piatto tre quenelle di purea di fave con al centro il rôsti di patate, scapolate il rolo e disponetelo in bel modo sopra le patate. Nappate con il suo fondo e coprite con insalata di erbe fresche e finite con un filo d'olio extravergine del Garda e di aceto di Sherry.