

PAPAGENO



saperi e sapori tra Adige e Danubio • Genüsse zwischen Etsch und Donau

Giovanni Montanaro
Giovanni Montanaro

Scarello, un re in cucina
Scarello, herr der küche

Maribor, la vite più antica
Maribor, weltälteste rebe

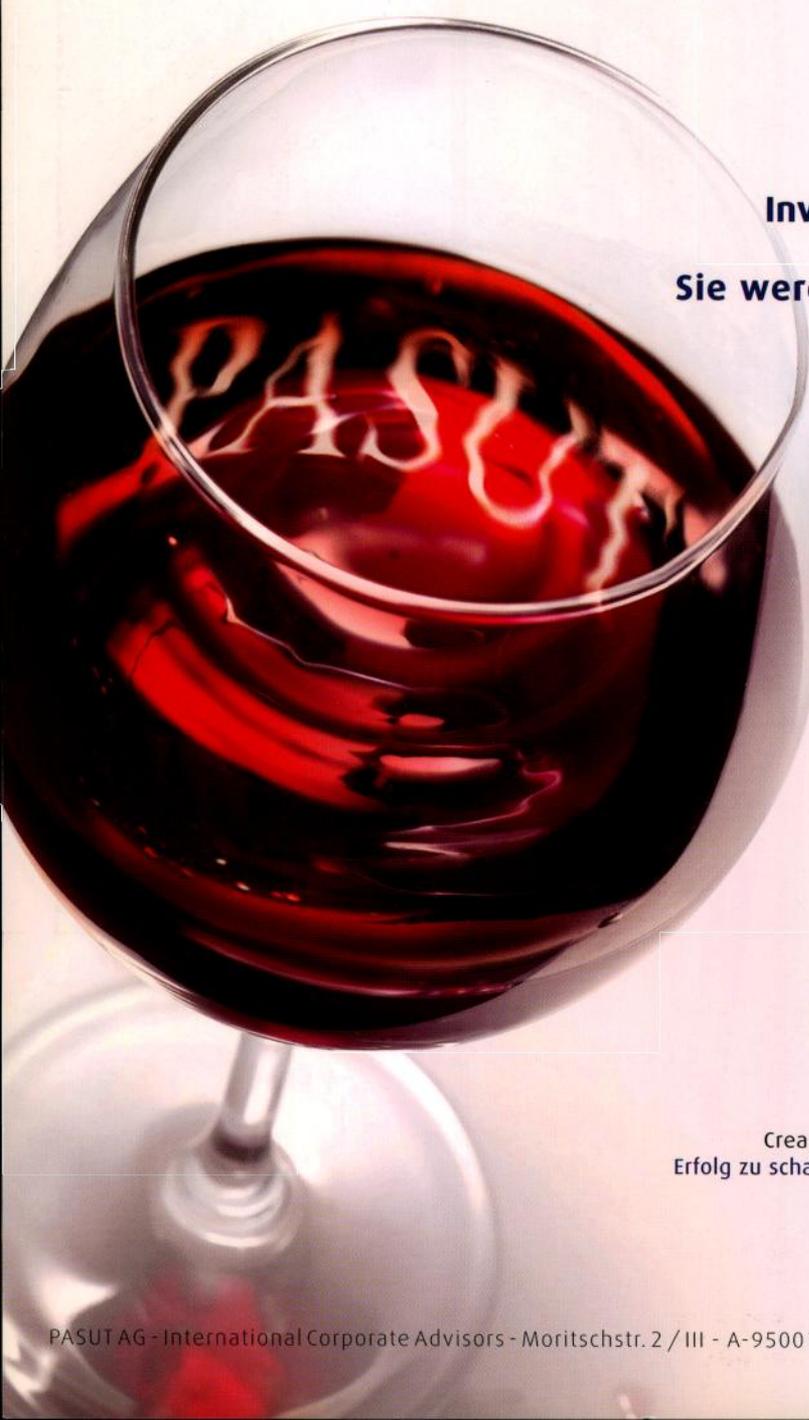
Sidro, amore mio
Apfelwein, amore mio

Bulgaria, dolci tentazioni
Bulgarien, Süssigkeiten

Magica Ratisbona
Regensburger Zauber



9 771824 956002



**Investite in grappoli giusti
e maturateli bene.
Gusterete un vino di valore.**

Realizzare un business all'estero richiede giuste scelte, tempo e denaro, preparazione e profonda conoscenza del paese. Il Gruppo Pasut è in grado di orientare e accompagnare la vostra azienda in tutte le fasi di questo progetto. Una struttura professionale altamente specializzata. La competenza di ben 44 società affiliate. Un'esperienza consolidata in oltre 40 paesi del mondo. Da vent'anni coltiviamo così i vostri obiettivi: con il supporto più completo, per offrirvi i risultati più competitivi.

**Investieren Sie in die richtigen Trauben
und lassen Sie sie gut reifen.
Sie werden einen wertvollen Wein genießen.**

Ein Business im Ausland verlangt nach richtigen Entscheidungen, Zeit und Geld, guter Vorbereitung sowie tiefer Kenntnis des Landes. Die Gruppe Pasut ist in der Lage, ihr Unternehmen zu orientieren und durch alle Projektphasen zu führen. Eine hochspezialisierte professionelle Struktur. Die Kompetenz von 44 Mitgliedsunternehmen. Eine in über 40 Ländern weltweit gefestigte Erfahrung. Seit 20 Jahren kultivieren wir Ihre Zielsetzungen so: mit einer umfassenden Hilfestellung, um Ihnen die wettbewerbsfähigsten Resultate anbieten zu können.



Creare successo è un'arte. Questo è il nostro lavoro in oltre 40 paesi. Erfolg zu schaffen, ist eine Kunst. Das ist unsere Arbeit in über 40 Ländern.



Gualtiero Marchesi



Produkte verarbeitet werden. Da darf der Apfelwein nicht fehlen, doch es gibt auch Apelessig, den Pomagro (ein Balsam-Würzmittel aus Äpfeln), Apfelsyrup, Würzessigsorten und Apfelsäfte. Den Apfelwein gibt es mit drei verschiedenen Etiketten: „Valle delle Mele“, „Biotrentino“ und „Mela Rossa“. Der Apfelwein wird nach der Charmat-Methode, wie ein Schaumwein im Autoklav erzeugt und erinnert in der Produktionsweise an die des Prosecco (weil bei der Suche nach einem Berater die Wahl auf Loris Dall'Acqua fiel, der als Önologe im mehrfach ausgezeichneten landwirtschaftlichen Betrieb Col Vektoraz in Santo Stefano di Valdobbiadene tätig ist). Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckerdes, liebliches und leicht mit Kohlensäure versetztes Getränk mit einem mittleren Alkoholgehalt (7 Grad), einem betörenden Aroma und einem an die ausgezeichneten Bergäpfel erinnernden fruchtigen Geschmack. Der ausgezeichnet als Aperitif verwendbare Apfelwein passt bei Tisch auch zu Vorspeisen und ersten Gängen aber auch zu aufwendigeren Gerichten, wie Kalbsaxe, Schweineschulter aus dem Ofen mit Äpfeln, Entenbrust, Saibling in der Mandelkruste und Fohlenforellen. Außerhalb der Hauptmahlzeiten wird er zwischen 6 und 10° kühl getrunken und eignet sich ausgezeichnet auch als „Spritz“ mit Holundersaft und etwas frischer Minze oder mit Gin und Kiwi-Saft oder auch mit Papaya-Saft. Vor kurzem hat der Apfelwein von Maria Lucia Melchiori auf der internationalen Messe in Gijon (in Asturien) die Konkurrenz bezwungen und wurde unter den von Produzenten aus allen fünf Kontinenten präsentierten Getränken zum besten Apfelwein der Welt gekürt. Worauf das liegt? Sicher an den ausgezeichneten Äpfeln aus dem Trentin und der durch modernste Technik unterstützten Produktion nach altbewährten Methoden aber auch am Engagement einer außergewöhnlichen Frau, der Königin des Apfeltals Maria Lucia Melchiori.

e «Mela Rossa». Il sidro è prodotto in autoclave con il metodo Charmat seguendo le tecniche spumantistiche che ricordano la lavorazione del Prosecco (da qui la scelta di affidarsi come consulente alle sapienti mani di Loris Dall'Acqua, enologo di Col Vektoraz, la pluripremiata azienda agricola di Santo Stefano di Valdobbiadene). Ne esce una bevanda piacevolissima, amabile, leggermente frizzante, di media gradazione (7 gradi), dal profumo inebriante e dal sapore fruttato che richiama le buone mele di montagna. Ottimo come aperitivo, il sidro è gradevolissimo anche a tavola per accompagnare antipasti, primi piatti, ma anche pietanze più impegnative come lo stinco di vitello, la spalla di maiale al forno con le mele, il petto d'anatra, il salmerino in crosta di mandorle, la trota in cartoccio. Fuori pasto va bevuto freddo ad una temperatura tra i 6 e i 10 gradi ed è ideale anche come «spritz» con lo sciroppo di sambuco e alcune foglioline di menta o con il gin e lo sciroppo di kiwi o, infine, con lo sciroppo di papaya. Recentemente alla Fiera internazionale di Gijon (nelle Asturie) il sidro di Maria Lucia Melchiori ha sbaragliato il campo imponendosi come il miglior sidro del mondo nei confronti con analoghe bevande presentate dai produttori dei cinque continenti. Il merito? Le mele pregiate del Trentino, una lavorazione artigianale sorretta da impianti all'avanguardia e – ma non ultimo – la passione di una donna straordinaria, Maria Lucia Melchiori, la regina della Valle delle Mele. Tres (Valle di Non) Tel. +39 0463 4681125.



GUALTIERO MARCHESI PERLAGE FÜR CHEFS

FRANCIACORTA, DIE HEIMAT DER SEKTE IST HEUTE
AUCH DER SCHAUPLATZ "GROSSER" KOCHKUNST

MARINA TAGLIAFERRI
PHOTO STUDIO AGORÀ

Der Name Franciacorta ruft sofort das feine und lang anhaltende Perlage und der angenehm würzigen und frischen Geschmack des besten italienischen Sekts, eben dem Franciacorta, ins Gedächtnis.

Diese werden in architektonisch interessanten Weinkellereien (wie den futuristischen Kellereien Ca' del Bosco, Condadi Castaldi oder Bellavista) oder auch in Kellereien, die den Zauber alter Zeiten bewahrt haben (wie La Montina, Monterossa, Ricci Curbastro, Fratelli Berlucchi, die sich in uralten Bauten befinden) gekeltert. In diesem Land der großen Weine haben sich in den letzten Jahren ebenso renommierte Restaurants durchgesetzt, die ein Gleichgewicht zwischen Tradition und experimenteller Küche gefunden haben und sich mit der schmackhaften heimischen Küche, die von Gasthöfen und Agritours gut vertreten wird, kombiniert. Angefangen hat der „göttliche“ Chefkoch Gualtiero Marchesi, der 1993 in Erbusco landete. Er gehört zu den Großen der italienischen Küche aller Zeiten und ist als erster italienischer Chef mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet worden. Das von ihm eröffnete Restaurant Gourmand im Relais & Chateaux L'Albereta ist in Kürze zu einem der edelsten und exklusivsten Restaurants der Halbinsel geworden. In seiner Küche – die durch ständiges Experimentieren immer neue Schlemmereien auf den Tisch bringt, kombinieren sich heimische Zutaten mit internationalen Delikatessen. „Nichts kompliziertes oder zu ausgeklügeltes: ein Gericht muss schmackhaft, einfach und schön sein“ erläutert er. „Die von mir vorgeschlagenen Menüs haben einen Rhythmus, wie die Musik Bachs: wichtig ist, dass die Folge der Speisen harmonisch ist.“ Harmonie herrscht auch unter seiner Küchenbrigade, der man hinter einem, wie ein Bild umrahmtem Fenster, an der hinteren Wand des im Grün eines jahrhundertealten Parks, der von den Reben des Weinguts Bellavista umgeben ist, (via Vittorio Emanuele II 23, Tel. +39 030 7760562) eingebetteten Restaurants, bei der Arbeit zuschauen kann. Die neuen Chefs, jüngere und weniger junge, werden aufs beste durch Vittorio Fusari und Stefano Cerveni vertreten. Vittorio Fusari ist Herz

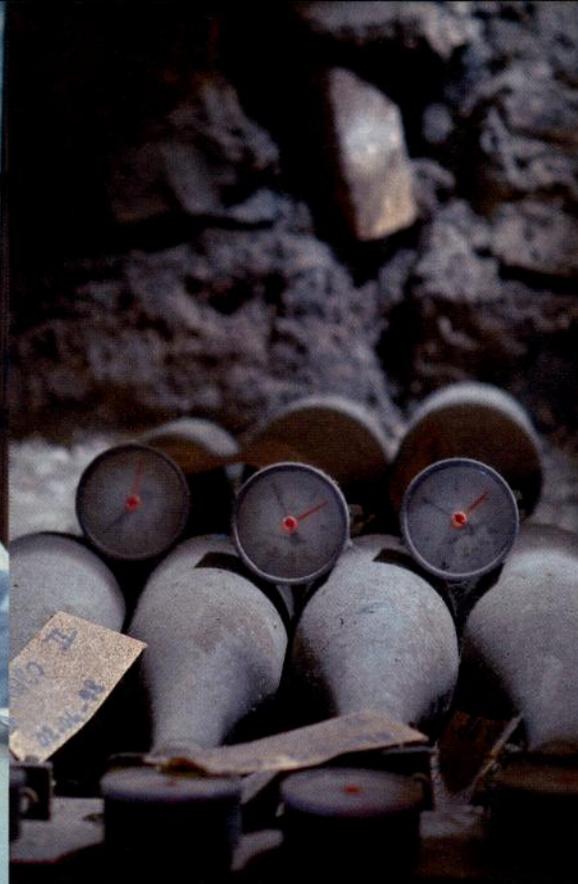
GUALTIERO MARCHESI PERLAGE DI CHEF

TERRA DI BOLLICINE, LA FRANCIACORTA OGGI È TEATRO
ANCHE DI GRANDI PERFORMANCE NELLA RISTORAZIONE

Dici Franciacorta e il pensiero corre al perlage sottilissimo e persistente, al gusto piacevolmente sapido e fresco delle più preziose bollicine italiane, quelle del Franciacorta appunto, create in cantine dal grande appeal architettonico (come l'avveniristica Ca' del Bosco, Contadi Castaldi o Bellavista), oppure che hanno conservato un fascino d'antan (come La Montina, Monterossa, Ricci Curbastro, Fratelli Berlucchi, ospitate in antiche dimore). In questa terra di grandi vini si è affermata negli ultimi anni una ristorazione altrettanto prestigiosa che si muove tra tradizione e sperimentazione e che si è intrecciata con una gustosa e radicata cucina del territorio, ben espressa in trattorie e agriturismo. A dare il là è stato il "divin" Gualtiero Marchesi, approdato nel 1993 a Erbusco. Fra i grandi della storia della cucina italiana di tutti i tempi, il primo chef italiano ad aver ottenuto le 3 stelle Michelin, ha aperto il suo Ristorante Gourmand nel Relais & Chateaux L'Albereta, facendolo diventare in breve tempo uno degli indirizzi più raffinati ed esclusivi della penisola. Nella sua cucina – che propone sempre nuove suggestioni, in un continuo lavoro di ricerca – i prodotti del territorio si sposano con raffinatezze internazionali. "Niente di complicato e troppo elaborato: nel piatto ci deve essere gusto, semplicità, bellezza – racconta – I menu degustazione che propongo hanno un ritmo, come la musica di Bach: quello che conta è che, nella successione dei piatti, ci sia armonia". Armonia, come quella che scandisce il lavoro della sua brigata di cucina, che si vede al lavoro al di là di una grande vetrata incorniciata, a mo' di quadro, sulla parete di fondo del ristorante, immerso nel verde di in un parco secolare circondato dalle vigne dell'azienda Bellavista (via Vittorio Emanuele II 23, Tel. +39 030 7760562). La nuova leva degli chef, giovani e meno, ha splendidi rappresentanti in Vittorio Fusari e Stefano Cerveni. Vittorio Fusari è la mente e il cuore della Dispensa Pani e Vini, nata dal fortunato incontro con l'altro grande Vittorio dell'enogastronomia franciacortina, Vittorio Moretti, cui fa capo la galassia di Terre Moretti, con le cantine



Fabrizio Albini



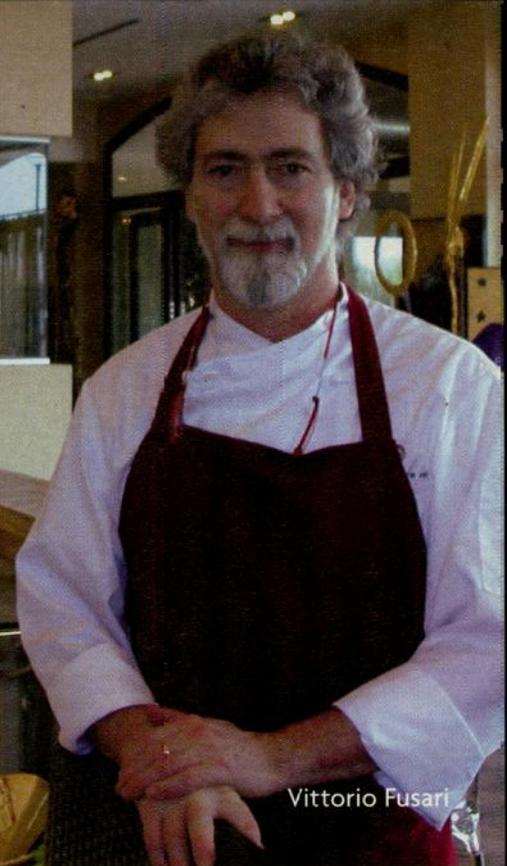
Fabrizio Ba'ontini

und Geist des Lokals Dispensa Pani e Vini, das seine Eröffnung dem Zusammentreffen mit dem anderen großen Vittorio der Weingastronomie der Franciacorta, Vittorio Moretti, dem Chef der Terre Moretti mit den Kellereien Bellavista und Contadi Castaldi und dem edlen Relais & Chateaux L'Albereta, verdankt. La Dispensa ist ein Restaurant aber auch eine gut bestückte Vinothek und ein Laden, in dem die besten Produkte der Franciacorta sowie andere von Fusari in enger Verbindung zwischen Küche und Zutaten ausgewählte Delikatessen zu haben sind. „In der Küche liegt die große Revolution in der Wahl der besten Qualität, die sich durch den Respekt der Umwelt, der Arbeit und die große Hingabe mit der er sich seiner Tätigkeit widmet, ausdrückt.“ Seine modern interpretierte Küche ist traditionell, auch wenn die Fantasie des Kochs (mutig) in den Hintergrund tritt, um die Gäste dazu zu verleiten, den Werdegang des Gerichts von den Zutaten und von diesen zu den Landwirten, den Fischern, den Winzern und allen anderen Handwerkern, die mit ihrer aufopfernden Arbeit an der Zubereitung des Tellers teilgehabt haben, zurückzuverfolgen. Die Menüs wechseln regelmäßig und sind immer eine Gaumenfreude, der man ruhig fröhnen kann. Auch in der Einrichtung, in den großen Räumlichkeiten, den elastischen Öffnungszeiten und dem Angebot handelt es sich um eine moderne Osteria, wo man sich für einen Aperitif, ein schnelles Mittagsmahl, ein schmackhaftes Diner trifft (via Principe Umberto, Torbiato di Adro, Tel. +39 030 7450757). Der Koch und Jazzpianist Stefano Cerveni, der im vergangenen Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, ist die Seele des Due Colombe in Rovato. In der von seiner Familie behutsam renovierten Wassermühle serviert er phantastische und fantasievolle Gerichte neben einer edlen und

Bellavista e Contadi Castaldi e il raffinato Relais & Chateaux L'Albereta. La Dispensa è un ristorante, ma anche una fornitissima enoteca e una bottega dove acquistare quanto di meglio produce la Franciacorta e altre prelibatezze selezionate da Fusari, in uno strettissimo legame fra cucina e materia prima. “In cucina – dice – la grande rivoluzione è scegliere la qualità assoluta, quella che si manifesta attraverso il rispetto della natura, il lavoro dell'uomo e il grado di passione che egli sa trasfondere nel suo lavoro”. Cucina tradizionale, è la sua, letta e mangiata in chiave moderna, in cui (coraggiosamente) l'invenzione del cuoco fa però un passo indietro, per invitare i commensali a percorrere il cammino dal piatto alle materie prime e da queste ai contadini, ai pescatori, ai vignaioli, a tutti gli artigiani appassionati che le hanno realizzate. In tavola, menù che cambiano periodicamente e sono, ogni volta, una golosa esperienza da concedersi. Un'osteria moderna anche negli arredi, nei grandi spazi, nell'elasticità degli orari e delle proposte, dove ritrovarsi per un aperitivo, un pranzo veloce, una cena gustosa (via Principe Umberto - Torbiato di Adro - Tel. +39 030 7450757). Cuoco e pianista jazz, insignito lo scorso anno della Stella Michelin, Stefano Cerveni è l'anima delle Due Colombe di Rovato, un antico mulino ad acqua sapientemente ristrutturato dalla sua famiglia, dove imbandisce una cucina estrosa e creativa, a cui affianca una raffinata e leggera reinterpretazione dei “piatti della memoria”, i cui segreti ha appreso dalla nonna Elvira e dal padre Giuseppe. E così – con una notevolissima fantasia supportata da grande tecnica – acconto ai classici piatti franciacortini come il manzo all'olio o ai bigoli col pestom, stupisce con proposte raffinate e inedite, come la Crème Brulée al goie gras d'anatra, germogli, fiori e aceto balsamico di Modena o la Scaloppa di cernia



Stefano Cerveni



Vittorio Fusari

leichten Neuinterpretierung der „historischen Speisen“ deren Geheimnisse ihm von Oma Elvira und Vater Giuseppe vermittelt wurden. So überrascht er dank seiner Fantasie und Küchentechnik neben klassischen Gerichten der Franciacorta, wie Rindfleisch in Öl und Bigoli mit Pestom, auch mit edlen und neuen Tellern, wie der Crème Brulée mit Foie gras von der Ente, Sprossen, Blumen und Balsamico-Essig von Modena oder dem gebackenen Zackerbarschfilet mit krossen Artischocken und Bottarga (Fischeier) vom Wolfsbarsch. Die Gäste können wählen, ob sie im eleganten Speisesaal im Erdgeschoss oder im zauberhaften Keller zu Abend essen wollen (via Roma 1, Tel. +39 030 7721534). Daneben findet man auch den jungen Chef Fabrizio Albini vom zum Relais di Franciacorta gehörenden Restaurant La Colombara – dieser Schüler von Fusari hegt eine Vorliebe für frische Nudeln der Küche Brescias – (via Manzoni 29, Colombaro di Corte Franca, Tel. +39 030 9826461) und Luigi Giudici vom Restaurant L'Alzavola der sich in delikaten Seefischgerichten spezialisiert hat (via Colombera 2, Iseo, Tel. +39 030 98891). Ebenfalls in Iseo sollte man die Gerichte von Fabrizio Barontini vom Restaurant Il Gallo Rosso versuchen. Er ist, nachdem er die sieben Weltmeere auf Kreuzfahrtschiffen befahren und renommierte Restaurants in seiner Heimatstadt Imperia geleitet hat, vor kurzem mit seiner aromatischen und schmackhaften ligurischen Küche am Ufer des Sebino-Sees gestrandet. Bei Tisch spielen Meerestische die Hauptrolle, neben einer ungewöhnlichen Neuinterpretierung traditioneller Gerichte, wie Kastanien-Gnocchi mit Steinpilzen (via Nulli 9, Tel. +39 030 980505). Die Atmosphäre alter Zeiten und den Geschmack von früher findet man in den charakteristischen Osterias und Trattorias der Franciacorta. Doch dies ist eine andere Geschichte, die wir Ihnen in der nächsten Ausgabe erzählen werden...

del Tirreno dorata, carciofi croccanti e bottarga di branzino. E i commensali possono scegliere, di volta in volta, se cenare nell'elegante sala al piano terra o scendere nella suggestiva cantina (via Roma 1 - Tel. +39 030 7721534). Ad essi si affiancano il giovane chef Fabrizio Albini del Ristorante La Colombara annesso al Relais di Franciacorta, allievo di Fusari, con una passione per le paste fresche della cucina bresciana (via Manzoni 29 Colombaro di Corte Franca - Tel. +39 030 9826461) e Luigi Giudici del Ristorante L'Alzavola, specializzato in delicati piatti di cucina lacustre (via Colombera 2 - Iseo - Tel. +39 030 98891). Sempre a Iseo, da provare sono i piatti di Fabrizio Barontini del Ristorante Il Gallo Rosso che, dove dopo aver solcato tutti i mari del mondo su navi da crociera ed aver gestito affermati ristoranti a Imperia (dove è nato) è arrivato da poco sulle rive del Sebino, portando la sua profumata e gustosa cucina ligure: sulla sua tavola il pesce di mare fa da padrone, e si affianca ad una inconsueta interpretazione della cucina della tradizione, con piatti come gli gnocchi di castagne con funghi porcini (via Nulli 9 - Iseo Tel. +39 030 980505). Atmosfera d'altri tempi e sapori della memoria sono quelli delle caratteristiche osterie e trattorie, di cui la Franciacorta è ricca. Ma questa è un'altra storia, che vi racconteremo nel prossimo numero...



