



### Selvino anticipa la magia del Natale

In provincia di Bergamo, da domenica 6 a martedì 8 dicembre va in scena Selvino Cioccolato: tre giornate interamente dedicate all'«oro nero» e ai sapori di fine anno, presente Babbo Natale



### Il «bio» protagonista fino a domenica

Prosegue fino a domenica 6 la rassegna enogastronomica che coinvolge venti ristoranti in tutta la Lombardia, la maggior parte in provincia. Informazioni: biointavola.org

**LA GUIDA.** Nell'ottava edizione curata da Cucina&Vini protagonista il made in Brescia

## Sparkle celebra il Franciacorta: 12 etichette sono da eccellenza

Il Riserva Moretti 2002 conquista anche il premio «Emozione 2010»

**Claudio Andrizzi**

La Franciacorta chiude l'annata con l'ennesimo colpo da maestro: sono ben dodici le etichette prodotte nel comprensorio che la «Sparkle-Bere Spumante» ha premiato con il massimo riconoscimento delle cinque sfere.

**L'OTTAVA EDIZIONE** della guida edita da Cucina&Vini, ormai considerata come un vero e proprio punto di riferimento per i bollicine-lovers, ha selezionato il meglio della produzione spumantistica italiana; e rispetto allo scorso anno c'è stato un aumento di segnalazioni dell'11%, pari a ben 74 bottiglie in più sull'edizione 2009, 43 delle quali provenienti proprio dalla Franciacorta. Sul numero globale delle produzioni degustate, è stata selezionata una lista di sole 29 etichette che hanno potuto fregiarsi dell'eccellenza, ovvero delle suddette cinque sfere: la prevalenza della Franciacorta, non lontana da una percentuale del 50%, è quindi nettissima, a ulteriore dimostrazione

di come il territorio bresciano sia ormai pienamente considerato a tutti i livelli come il più vocato in assoluto alla produzione di metodo classico di alta qualità.

**A GUADAGNARSI** il prestigioso riconoscimento sono state alcune fra le più conosciute «bandiere» del comprensorio: Bellavista ha piazzato nella lista due etichette, il Riserva Vittorio Moretti Extra Brut 2002 e la Gran Cuvée Pas Opéré Extra Brut 2003, così come Ca' del Bosco; oltre che con l'immane Annamaria Clementi del 2002 ha impressionato i degustatori di «Sparkle» con il Brut 2005; bis anche per Ferghettina, con il Brut 2005 e l'Extra Brut 2002, e per Uberti di Erbusco, che ha vinto non solo con il consolidato Comari del Salem Extra Brut 2004, ma anche con l'eccellente Sublimis Non Dosato 2003; nella lista anche Cavalieri (con il Franciacorta Giovanni Cavalieri Collezione Esclusiva Brut 2001), Majolini di Ome (con l'Ante Omnia Satèn 2004), Monte Rossa di Bornata (Franciacorta P.R. Brut) e



Il Franciacorta continua a riscuotere consensi in tutto il Paese

Villa (Cuvette Brut 2004).

**NON È TUTTO:** il già citato Riserva Moretti 2002 di Bellavista ha vinto anche il premio speciale «Vino dell'Emozione 2010». Il resto delle Cinque Sfere è stato diviso tra Veneto e Trentino (5 per entrambi), Piemonte (3) e un'etichetta per Oltrepò Pavese, Alto Adige, Marche e Puglia. Insomma, per gli appassionati di bollicine oggi non è più obbligatorio guardare solo olttralpe. «Dopo otto edizioni della guida - ha detto il curatore, Fran-

cesco D'Agostino - possiamo affermare senza tema di smentite che il mondo italiano delle bollicine è in crescita esponenziale dal punto di vista della qualità». L'ulteriore trionfo di riconoscimenti consolidato da «Sparkle» è arrivato per il Franciacorta dopo il successo dell'ultima edizione del Festival itinerante, che ha tenuto banco a Varese a fine novembre. Erano 35 le aziende presenti: oltre 600 i visitatori hanno partecipato all'evento. L'ultimo appuntamento prima del brindisi di fine anno. ♦

**LA RASSEGNA.** Lunedì e martedì prossimi



La Fiera del Torrone di Carpenedolo giunge alla quinta edizione

## Carpenedolo, il torrone torna protagonista

È ormai quasi Natale, e in occasione della grande festa è tempo di torrone: prodotto tradizionalissimo, per far spesa del quale da qualche anno non è più d'obbligo recarsi alla fornitissima fiera di Cremona.

Anche quest'anno la Pro Loco di Carpenedolo ha organizzato la Fiera del Torrone, manifestazione che giunge alla quinta edizione e che terrà banco nel ponte dell'Immacolata, lunedì 7 e martedì 8 dicembre, primo vero banco di prova per lo shopping prenatalizio di golosità. L'evento va in scena in occasione della tradizionale Festa della Madonna del Castello, e nonostante comodi solo un lustro ha radici antiche: nella «Storia di Carpenedolo» di Umberto Treccani, edita nel 1924, si legge che pare fosse antica tradizione che nel giorno dell'Immacolata piazza Maggiore e la via Castello fossero popolate di banchetti sui quali predominava il Torrone di Cremona...

Nella nuova versione, la Fiera è diventata una due giorni fra tradizione e cultura enogastronomica: gran protagonista il torrone, ovviamente quello di Cremona ma anche quello proveniente da vari altri angoli d'Italia, oltre a vari altri prodotti tipici che caratterizzano le terre bresciane. Per informazioni è possibile contattare la Pro Loco di Carpenedolo che risponde al numero di telefono: 030/9966640. ♦

**L'INIZIATIVA.** Nel libro di Bortolazzi e Zaglio le esperienze di 125 protagonisti nel settore vino

## «Cuore Divino» racconta storie, aiuta il Tibet

È la «strenna» bresciana che il prossimo Natale non potrà mancare sotto l'albero degli enonauti: anche perché, in perfetto ossequio al più autentico spirito delle feste, i proventi raccolti dalle vendite verranno devoluti a una nobilissima causa.

Il riferimento è a «Cuore Divino», il libro di Enrica Bortolazzi e Giuliana Zaglio che racconta 125 protagonisti del panorama italiano del vino, e che domani sera riceverà un prestigioso battesimo romano con la presentazione ufficiale, accompagnata da una cena di gala, che si terrà nella cornice dell'hotel «Baglioni». Il prossimo appuntamento è fissato per il giorno 10 dicembre, questa volta a Torino.

Il volume raccoglie 125 scatti esclusivi del fotografo Carlo Mari, molti dei quali riguardano proprio personalità bresciane (giornalisti, produttori, enologi), e in buona parte realizzati nel corso dell'ultimo Vinitaly nello stand del Consorzio Garda Classico. A ogni personaggio è stato chiesto di raccontare e ripercorrere la propria passione per il vino: ne è uscito un ampio ed esclusivo affresco, forse mai tentato prima, su un settore che rappresenta ormai in pieno uno dei fiori all'occhiello del made in Italy.

L'obiettivo dell'iniziativa è quello di raccogliere fondi per i bambini esuli tibetani e finanziare i loro studi al Tibetan Children Village di Darhamsala. E già ad ottobre le autrici si sono recate personalmente in India per consegnare i primi fondi raccolti da questa iniziativa, che serviranno all'acquisto di materiali didattici come libri e computer oltre ai generi di prima necessità come le scarpe e l'abbigliamento.

Il libro, durante una delle recenti presentazioni italiane, è piaciuto anche a Richard Gere, famoso attore e notoriamente molto sensibile alla causa tibetana. «Cuore Divino», pubblicato in tiratura limitata da Marco Serra Tarantola Editore, è disponibile nelle migliori librerie d'Italia. Per informazioni è possibile visitare il sito: cuoredivino.it. ♦

C'è anche una nota insegnata bresciana fra i dodici ristoranti insigniti del prestigioso Premio Cremùna d'Oor per le paste ripiene al forno: un riconoscimento consegnato nel corso della scorsa edizione de «Il Bontà» anche al ristorante L'Uva Rara con sede a Monticelli Brusati.

Il concorso, organizzato dal giornalista enogastronomo Osvaldo Murri, prevede anche altre due categorie: il Premio alla professione, andato tra gli altri anche al ristorante l'Ulivo di Villa Kinzica di Sale Marasino, e al ristorante Bistrot della Filanda di Chiari; ed ancora, il premio città di Cremona, che pure è arrivato in provincia di Brescia grazie al Santa Giulia di Timoline, ristorante collegato all'azienda agricola Barone Pizzini.

**RICONOSCIMENTO.** Nell'ambito de «Il Bontà»

## «L'Uva Rara» premiato

Nella categoria principale, oltre all'Uva Rara, si sono affermati, a colpi di paste ripiene al forno, ristoranti di consolidata fama sparsi tra Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna. Un vero e proprio trionfo delle specialità made in Italy. ♦

no, e al ristorante Bistrot della Filanda di Chiari; ed ancora, il premio città di Cremona, che pure è arrivato in provincia di Brescia grazie al Santa Giulia di Timoline, ristorante collegato all'azienda agricola Barone Pizzini.

Nella categoria principale, oltre all'Uva Rara, si sono affermati, a colpi di paste ripiene al forno, ristoranti di consolidata fama sparsi tra Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna. Un vero e proprio trionfo delle specialità made in Italy. ♦

Dal Lunedì al Venerdì mangi la pizza...giochi gratis!  
nuova apertura sala slot, aperta dalle 7 di mattina  
con happy hour caffè a 1,50 €

★ PRANZI DI LAVORO	★ ALLA SERA
<p>★ MENU' PIZZA</p> <p>pizza consumazione caffè' €9,00</p>	<p>★ PRANZO</p> <p>primo secondo consumazione caffè €10,00</p> <p>★ PIZZA A VOLONTA'</p> <p>decidi tu quando dire basta! + consumazione caffè' €11,00</p> <p>bambini sotto i 6 anni €7</p> <p>★ CENA</p> <p>primo secondo consumazione caffè €14,00</p>

Menu GiroPizza  
Pizza a Volontà

Aperto 365 giorni l'anno!!  
GoGo Pizza, Via dello Stadio, 53 Brescia Tel./Fax 030.2002746  
www.bowlingleonessa.it

**A.P.A.B.**  
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI APISTICI BRESCIANI

**COSA TI OFFRE?**

- Assistenza tecnica qualificata presso la sede a richiesta visite e consulenza in apiario o presso la sala smielatura
- Accesso ai servizi dell'Associazione e convenzioni con istituti di ricerca o laboratori di analisi
- Seminari di aggiornamento professionale.
- Corso teorico-pratico di introduzione all'apicoltura primavera 2010 (rivolgerti alla segreteria per informazioni)
- Promozione per la valorizzazione del miele bresciano attraverso manifestazioni e fiere

Realizzata con il contributo di:

CAMERA DI COMMERCIO DI BRESCIA  
PROVINCIA DI BRESCIA Assessorato Agricoltura

BRESCIA - Viale Della Bornata, 110 - c/o Centro Vitivinicolo Provinciale  
Tel. 030 3757880 - Fax 030 3369357 - E-mail: apab@hotmail.it

macellerie  
**forchini**  
CIVIDATE C. (Bs)  
Tel. 338 8381293

SALUMI TIPICI DELLA VALCAMONICA

**Macelleria Forchini**

Cividate Camuno (Bs) - Via Cortiglione, 22  
Tel. 338 8381293 - E-mail: info@macelleriaforchini.it