



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