



Oggi è facile avere una città più pulita con

BRESCIA PRONTO GRAFFITI

Il nuovo servizio del Comune attraverso Aprica S.p.A. per rimuovere i graffiti nella città di Brescia

Per conoscere i costi e le modalità del servizio è possibile contattarlo al:

Numero Verde **800 999 011**

DA OGGI IN EDICOLA

BRESCIAOGGI
Mercoledì 20 Ottobre 2010

15

**Goito col Grana Padano dei prati stabili**

In provincia di Mantova, sabato e domenica prossimi, la Fiera regionale del formaggio prodotto con il latte di bovini allevati su prati non coltivati, a vegetazione spontanea

**Modena diventa «La Bonissima»**

Da venerdì a domenica la cittadina emiliana mette in vetrina le sue moltissime eccellenze enogastronomiche: in piazza Grande il meglio proposto da oltre 30 produttori

I PREMI. Aziende e vini della provincia celebrati anche dalla nuova iniziativa di Slow Food

Brescia eccellenza in bottiglia svetta nella «Slow Wine 2011»

Da «Il Golosario» e da «Veronelli» altri riconoscimenti al made in Bs

Claudio Andrizzi

La «stagione delle guide» consacra Brescia come frontiera enoica d'eccellenza: dopo i riscontri di Espresso, Gambero Rosso e Ais, le produzioni e le aziende della provincia svettano anche nella prima edizione della nuovissima guida «Slow Wine 2011» di Slow Food, che oggi viene presentata ufficialmente a Torino.

SI CARATTERIZZA per una classificazione particolare suddivisa in riconoscimenti alle cantine e ai vini, con tre ordini di premi per ciascuna categoria. Le cantine vengono premiate con la Chiocciola (quelle che interpretano i valori della filosofia Slow Food), la Bottiglia (ottima qualità media per tutte le etichette presentate alle degustazioni) e la Moneta (ottimo rapporto qualità/prezzo). Sulla stessa falsariga, i vini vengono premiati come vini Slow, Grandi Vini e Vini Quotidiani (etichette non oltre i 10 euro). Molti i riconoscimenti bresciani. Due Chiocciola: a Togni Rebaioli di Darfo e

Il Pendio di Monticelli Brusati; otto Bottiglie a: Battista Cola e Ferghettina ad Adro, Monte Rossa a Bornato, Fratelli Berluochi a Borgonato, Bellavista, Ca' del Bosco, Cavalleri ed Enrico Gatti a Erbusco; sette Monete a: Contadi Castaldi e Ronco Calino di Adro, Cesare Bosio a Corte Franca, Camossi a Erbusco, Villa a Monticelli, Marangona a Pozzolengo e Cà Lojera a Sirmione.

PER QUANTO riguarda i vini Brescia raccoglie due riconoscimenti (Opol 2009 di Togni Rebaioli e Lugana I Frati 2004 di Ca' dei Frati di Sirmione), sette Grandi Vini (tutti Franciacorta: Extra Brut 2004 Ferghettina, Pas Dosè 2006 Fratelli Berluochi, Extra Brut Vittorio Moretti 2002 e Grand Cuvée Brut 2005 di Bellavista, Dosage Zéro 2005 di Ca' del Bosco, Blanc de Blancs Grandi Cru Brut 2005 di Cavalleri e Sattèn 2006 de Il Mosnel) e 4 Vini Quotidiani, dove spiccano il Garda Classico Gropello 2009 di Cantrina di Bedizzole, Garda Classico Bianco Zubli 2009 di Civielle a Moniga, Lugana 2009 Marangona e Lugana



Un'altra ricca stagione di riconoscimenti per i vini targati Brescia

na 2009 Cà Lojera.

SONO QUATTRO le etichette bresciane nei Top Hundred, ovvero i 100 migliori vini d'Italia secondo la prossima edizione della guida «Il Golosario» di Paolo Massobrio e Marco Gatti. Si tratta di Garda Bresciano Chiaretto Diamante 2009 di Comincioli di Puegnago, Franciacorta Collezione Brut 2004 di Cavalleri Gianpaolo e Giovanni di Erbusco, Franciacorta Brut di Brutell a Adro e il vino da meditazione Sole di Darfo 2005 di Cantrina a Bedizzo-

le. Sette le SuperTreStelle bresciane, tutte franciacortine, nella guida «I vini di Veronelli 2011»: Curtefranca Bianco Convento SS Annunciata 2007, Curtefranca Bianco Uccellanda 2007 e Franciacorta Gran Cuvée Extra Brut Pas Operè 2004 di Bellavista, Curtefranca Chardonnay 2007 3 Franciacorta Brut Cuvée. Annamaria Clementi 2003 di Cà del Bosco, Franciacorta Brut Cabochon 2005 di Monte Rossa e Franciacorta Rosè Collezione 2005 di Cavalleri. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RISTORAZIONE. Ottiene anche la Corona Radiosa

Philippe Leveillé e Mauro Piscini del «Miramonti l'Altro» di Concesio

Il «Miramonti L'Altro» ritrova le Tre Forchette

Il Miramonti L'Altro di Concesio si conferma imbattuto al vertice nel panorama della ristorazione bresciana d'eccellenza: dopo essersi confermata prima insegna bresciana nella classifica della guida dell'Espresso, il locale di Mauro Piscini e Philippe Leveillé riconquista, dopo alcuni anni, l'ambito riconoscimento delle Tre Forchette nella guida «Ristoranti d'Italia 2011» del Gambero Rosso con il punteggio di 90/100.

Al secondo posto della classifica provinciale consolida la posizione l'altra grande insegna di riferimento della ristorazione «made in Bs», ovvero il Gambero di Calvisano: con 87/100 il locale di Gino Gavazzi si conferma indirizzo di prestigio, ormai a pochi passi dall'

olimpico delle Tre Forchette. Entrambi i locali si aggiudicano anche la «Corona Radiosa» assegnata ai migliori ristoranti lombardi dalla Guida Critica e Golosa di Lombardia 2011 diretta da Paolo Massobrio: un riconoscimento andato quest'anno anche a Ortica di Bedizzole, Chicco di Grano di Castelmella, Il Gelso di Cazzago San Martino, Carlo Magno di Colbeato, Due Colombe di Borgonato, Capriccio di Manerba e Trattoria Castello di Serle.

Il Miramonti L'Altro di Concesio si afferma anche nel «Golosoario», l'altra guida di Massobrio: domenica 7 novembre verrà premiato a Milano nell'ambito dell'evento Golosaria con il Premio Lauretana destinato a Le Migliori Tavole dell'Anno. ♦

LE PROPOSTE. Dalla città alla provincia diverse le iniziative, anche curiose, per i buongustai Dalla tradizione ayurvedica fino al gusto del tartufo

Anche in questo weekend non mancano in provincia di Brescia le proposte dedicate al popolo dei gourmet.

La prima è dedicata soprattutto a coloro che amano conciliare buona tavola ed attenzione alla propria salute. Prende il via domani sera, alle 19 al ristorante Castello Malvezzi di Brescia, l'iniziativa «Il Cibo del Benessere», un ciclo di quattro incontri per conoscere e degustare diversi modi di cucinare con un occhio puntato a un più elevato stato di salute e ad una migliore qualità della vita. Si parte con l'appun-

tamento denominato «l'azione divina del cibo - Come l'Ayurveda ci possa aiutare a ritrovare il senso della vita», ispirato naturalmente alla tradizione culinaria ayurvedica. Ospite Antonio Morandi, neurologo, presidente e fondatore della Società scientifica italiana di medicina ayurvedica e direttore della Scuola e centro di medicina ayurvedica «Ayurvedic Point» di Milano: illustrerà i principi di questa disciplina e l'importanza del rapporto tra salute e alimentazione. Alla fine, cena con degustazione di cibi e prodotti tipici della

cucina ayurvedica. Informazioni e prenotazioni al numero 030-2004224. Il prossimo incontro sarà dedicato al tema «Prevenire i tumori mangiando con gusto», si terrà il 24 novembre.

Venerdì sera, invece, continuano gli appuntamenti della rassegna «A cena con Talento»: si prefigge di far conoscere anche ai bresciani il nuovo marchio collettivo per gli spumanti italiani metodo classico, adottato nel Bresciano dall'azienda Bigogno-Peri di Castenedolo. La nuova tappa è fissata al ristorante «Nonna Mercede» di via fratelli Lechi, in città, dove sarà proposto un menù speciale abbinato per l'appunto al Talento. Info: bigogno.com.

Nel weekend prosegue anche l'Ottobre in Festa al Polo Enogastronomico di Polpenazze, dove è di scena da venerdì a domenica la Festa del Tartufo. Infine, domenica, gita d'obbligo al Castello di Paderello dove dalle 9.30 alle 18.30 si potrà visitare il mercato di prodotti tipici locali «buono, pulito e giusto» organizzato con Slow Food. Info: castello-dipaderello.it. ♦

IL CORSO. Per assaggiatori dai 18 novembre Vino, a lezione con l'Onav

Conoscere il vino, imparare a degustarlo, a riconoscerne pregi e difetti, caratteristiche e profilo qualitativo: questi gli obiettivi del corso per assaggiatori vino che la delegazione bresciana dell'Onav, retta da Fabio Finazzi, organizza a partire dal 18 novembre prossimo; si articola in 18 lezioni serali fino al 10 febbraio 2011. L'iniziativa rappresenta il passaggio obbligato per ottenere il patentino e accedere automaticamente all'albo degli assaggiatori di vino dell'Onav: dopo due anni di esperienza degustativa, si potrà inoltre ot-

tenere la qualifica di esperto assaggiatore e in tale veste entrare anche a far parte delle commissioni ministeriali proposte al controllo organoleptico dei vini.

La sede del corso è fissata a Cast-Aliment di via Serenissima 5 in città: le lezioni si terranno dalle 20.30 alle 22.30 nelle serate di martedì e giovedì e le iscrizioni sono già aperte: si possono effettuare telefonando direttamente al delegato Onav, Fabio Finazzi, che risponde al 335-7599009; oppure via mail all'indirizzo brescia@onav.it. ♦

CASTELVEDERE

CESTI, CONFEZIONI
TUTTO PER LE TUE FESTE
DOLCIUMI

SABATO APERTO !!
RIAPERTURA SABATO 30 OTTOBRE

DOMENICA APERTO
SS PADANA SUP. - CASTEGNATO - (BS)

INFO:
030/2140455