



Il Piemonte va a tutto sapore

Tre appuntamenti per scoprire le tradizioni di una regione: la Barbera a Costigliole d'Asti venerdì e sabato; a Graglia (Biella) e Banchette (To) dal 4 al 6 «Toma e dintorni» e Mais Rosso



Stra dà scacco... al cioccolato

Cibo degli dei e scacchi protagonisti sabato e domenica sulla Riviera del Brenta: i giocatori si mangiano le pedine di cioccolato artigianale in un weekend di mostra mercato

LA RASSEGNA. Da sabato a lunedì prossimi a Milano la sesta edizione della grande vetrina

Golosaria, enogastronomia al top con il gusto del «made in Brescia»

Un'altra occasione per valorizzare artigiani, ristoratori e vignaioli

Claudio Andrizzi

Il gusto di Brescia sbarca a Milano per Golosaria: la sesta edizione della manifestazione promossa da Papillon e dal giornalista Paolo Massobrio torna in scena da sabato 5 a lunedì 7 novembre nelle sale del Melià di via Masaccio, fedele all'originario mandato di valorizzazione di artigiani, ristoratori e vignaioli che fanno grande l'enogastronomia italiana.

PARTICOLARMENTE nutrito il contingente in partenza dalla provincia, nel quale si distinguono i destinatari dei riconoscimenti assegnati dal «Golosario 2012», ovvero la guida alle cose buone d'Italia redatta dallo stesso Massobrio, oltre che dalla «Guida Critica e Golosa», dedicata ai migliori ristoranti di Lombardia, Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, giunta alla XX edizione. La lista delle presenze made in Bs è lunga, nonché rappresentativa delle categorie che il «Golosario», da dodici anni, ha l'abitudine di indagare e premiare nelle sue punte di eccellenza.

Fra le cinque Botteghe del Gusto insignite, tanto per iniziare, si distingue Lanzani Bottega e Bistrot di Brescia, locale particolarmente poliedrico che all'attività di negozio d'alta gamma (gastronomia, enoteca, macelleria) unisce la caffetteria, attiva anche per una pausa pranzo di livello e punto di riferimento per gli aperitivi (da un'altra guida, quella dei Bar d'Italia del Gambero Rosso, arriva il premio Sanbitter per l'aperitivo dell'anno).

NELLA CATEGORIA «Finestra del Gusto sul Mondo» verrà premiato Buonissimo, il «centro» del gusto di corso Mamei, sempre in città, mentre arriva dal lago di Garda il locale che rappresenterà la provincia nell'olimpo delle cinque pizzerie premiate: si tratta della pizzeria El Magher di Moniga, famosa per la sua inimitabile pizza al coregone. Venendo ai vini, ci sono tre etichette bresciane fra i Top Hundred, ovvero le 100 migliori bottiglie d'Italia selezionate da Massobrio con il collega Marco Gatti: si tratta del Franciacorta Brut Natura «Cuvèe



Un ricco fine settimana all'insegna del gusto con «Golosaria 2011»

60» di Casa Caterina (Monticelli Brusati), del Franciacorta Brut dell'azienda Lenza (Cocaglio) e del Franciacorta Brut Millesimato Regium 2004 dell'azienda agricola La Valle (Rodengo Saiano). Numerose le Corone Radiose assegnate dalla Guida Critica e Golosa: al Gambero di Calvisano, al Gelso di San Martino di Cazzago, al Carlo Magno di Collebeato, al Miramonti L'Altro di Concesio, al Due Colombe di Corte Franca, al Capricciò di Manerba e alla trattoria Castello di Serle. In totale, saran-

no più di 80 i produttori di cose buone ospitati nella tre giorni milanese di «Golosaria», che proporrà momenti di approfondimento e dibattiti sui corretti stili di vita alimentare, show-cooking, uno spazio dedicato ai mestieri del cibo (panettiere, gelatiere, macellaio e molto altro ancora), con uno spazio lounge per degustare i piatti della tradizione lombarda. Per partecipare all'evento è necessario scaricare l'invito disponibile sul sito golosaria.it. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA VETRINA. Da sabato a lunedì prossimi



Le etichette bresciane in vetrina al «Merano Wine Festival»

Merano Wine Festival: l'enologia d'eccellenza

Si conferma anche quest'anno particolarmente nutrita la squadra bresciana in partenza per il Merano Wine Festival, vetrina dell'eccellenza enologica internazionale giunta alla XX edizione. All'appuntamento, in programma da sabato 5 a lunedì 7 novembre nella storica cornice della Kurhaus, sono arrivate solo 290 aziende, dopo una selezione al solito severissima che ha lasciato a casa 362 pretendenti. A queste si aggiungeranno 30 produttori selezionati in qualità di new entry: saranno presentati nella giornata di lunedì.

In totale i visitatori avranno a disposizione un banco d'assaggio di 700 vini, tra i quali anche quelli firmati da alcune istituzioni della produzione franciacortina come Bellavi-

sta, Lovera e Ca' del Bosco di Erbusco, Bersi Serlini di Provaglio d'Iseo, Guido Berlucchi di Borgonato di Corte Franca, Il Mosnel di Camignone, Le Marchesine di Passirano, Monte Rossa di Bornato, Montenisa di Cazzago San Martino. Il Garda, invece, sarà rappresentato da Provenza di Desenzano, mentre l'Arcipelago Muratori sarà presente con l'isola di Ischia, Giardini Arimei.

Nella sezione «Culinaria», che darà ampio spazio a cento artigiani e piccoli produttori di prelibatezze gastronomiche e tipicità, spicca anche il bresciano Pietro Freddi di Casto, che proporrà i suoi biscotti (il Mandorlotto e lo Scrocchione) ma anche, e soprattutto, il suo famoso panettone artigianale. ♦

IL CONCORSO. A Bergamo la prestigiosa medaglia assegnata ai vini di Mirabella e Le Due Querce Emozioni tutte d'oro per due etichette del territorio

I vini bresciani continuano a farsi onore nei migliori concorsi nazionali. Di particolare rilievo il risultato ottenuto alla settima edizione di «Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme» a Bergamo. Due le etichette della provincia che hanno conquistato la prestigiosa Medaglia d'Oro, assegnata solo a 56 bottiglie: a tagliare l'importante traguardo sono stati l'Igt Sebino Rosso «Nero d'Ombra 2007» dell'azienda agricola Mirabella di Rodengo Saiano, e il Terre di Franciacorta Rosso Doc Ber 2009 dell'agricola Le Due Querce di

Ome. Insignite anche due produzioni toscane, ma di origine bresciana: due vini della Tenuta Rubbia al Colle, l'isola toscana dell'Arcipelago dei Fratelli Muratori, l'azienda agricola che opera nella centrale franciacortina di Adro all'insegna del motto «un territorio, un vino». A ottenere il riconoscimento è stato il Vigna Molisso (già medaglia d'oro anche per la rivista Decanter), un assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot con, in minor percentuale, Syrah e Petit verdot, affinato per almeno 24 mesi in carati di rovere. Da no-

tare che questo prodotto nasce da un vigneto collocato sulla collina più alta in assoluto dell'intera Val di Cornia. Medaglia d'oro anche all'Olpaio, altro uvaaggio con Merlot (in prevalenza) e Cabernet Sauvignon, che matura e affina in barrique prima e in botte grande poi per almeno 24 mesi.

Brescia ha contribuito in modo determinante all'ottimo risultato della Lombardia, che al concorso ha ottenuto una Gran Medaglia d'Oro (andata all'Igt Cabernet Alto Mincio Val Di Pietra 2008 della Tenuta Maddalena di Mantova), 13

ori e un Premio della Stampa. I vini presentati sono stati complessivamente 201, provenienti da ben quindici Paesi del mondo: sono stati sottoposti all'analisi di una giuria di 63 esperti giunti a Bergamo da 18 nazioni diverse, suddivisi in sette commissioni.

Per la cronaca, l'altra Gran Medaglia d'Oro dell'edizione 2011 del concorso «Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme» è stata assegnata al Merlot Cabernet Sauvignon Goriska Brda 2006 dell'azienda Constantini Vina della Slovenia. ♦

LE CENE. Appuntamenti a Salò e Calvagese Week-end con i «tipici»

Sapori d'autunno e tipicità territoriali protagonisti di due eventi enogastronomici in programma nel fine settimana sul Garda. Venerdì 4 al ristorante Antica Cascina San Zago di Salò si rinnova l'appuntamento con «Valtenses con Gusto», rassegna dedicata alla promozione dell'extravergine d'oliva Garda Dop con particolare focus sul 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Il menù prevede Aperitivi Garibaldini, Inno a Mamei, La mia Caprese Tricolore, il Riso informato alla Cavou e il Gran Bollito dei Savoia (sette taglie e sette

bagnette). Chiusura con la torta di Mazzini. L'olio sarà quello della cooperativa di San Felice, le carni firmate Castrini; 30 euro vini compresi, prenotazioni allo 0365-42754.

Domenica 6 al ristorante Borgo alla Quercia di Calvagese un simposio dedicato allo Spiedo alla Bresciana e alle polente del lombardo-veneto (con i mais di Castegnato, Bedizzole, Storo, della Bergamasca e il famoso bianco di Marano). Nel corso del pranzo saranno serviti i Novelli 2011; 45 euro tutto compreso, prenotazioni allo 030-601001. ♦