



## A Marone «Pane e olio in frantoio»

Sabato e domenica, sulle rive del Sebino, si rinnova la manifestazione dedicata all'olio di nuova spremitura abbinato con i sapori e i prodotti tipici dell'autunno



## Casteggio va a tartufi e miele

In provincia di Pavia, nell'area fieristica Truffi domenica 27, l'edizione 2011 della mostra mercato che dà ampio spazio alla golosa combinazione dei prodotti tipici dell'autunno

**LA MANIFESTAZIONE.** Nei prossimi due fine settimana la 5ª edizione dell'iniziativa dedicata al biologico

# «Bio in Tavola», doppio week-end per coniugare l'etica con il gusto

E domenica con «Bio in Piazza» mercato e molte iniziative in città

**Amedeo Cordini**

La provincia di Brescia si prepara a un doppio weekend all'insegna del biologico.

**VENERDÌ** prende il via la quinta edizione di «Bio in Tavola», tradizionale manifestazione organizzata dall'associazione «La Buona Terra» con il patrocinio di Regione Lombardia: coinvolgerà 16 ristoranti (quattro in territori limitrofi) sia questo fine settimana (dal 25 al 27) che nel prossimo, ovvero dal 2 al 4 dicembre, nella proposta di menù fissi completamente a base di prodotti del settore. Non solo: domenica prossima Brescia ospiterà l'iniziativa parallela «Il Bio in Piazza», che terrà banco in piazza Tebaldo Brusato: anche in questo caso l'organizzazione sarà curata da La Buona Terra con il patrocinio della Loggia. Al mercato saranno presenti 26 espositori, si potranno trovare vini, olio, salumi, formaggi e numerose altre tipicità alimentari, ma anche cosmetici, olii essenziali, abbigliamento e prodotti per la casa. Il pro-

gramma sarà arricchito da iniziative complementari quali laboratori, distribuzione di vin brulè e caldarroste e musiche dal vivo.

**MA IL BUONO** del bio si potrà degustare direttamente anche nel piatto, grazie a una manifestazione che rappresenta un appuntamento fisso per i gourmet che amano coniugare etica e gusto: «Bio in Tavola» non cambia la formula, che ancora una volta punta a mettere in contatto il mondo della ristorazione con quello dei produttori del settore attraverso la creazione di un circuito di locali con la proposta di menù speciali, appositamente studiati per l'evento. I ristoranti bresciani che partecipano quest'anno sono Trattoria La Mela di Botticino, Osteria al Bianchi, Buonissimo e Polcino a Brescia, trattoria al Bivio di Sant'Eufemia, Ristorante Due Di Moro a Gardone Riviera, Bioheaven a Esenta di Lonato, Antica Trattoria Piè del Dos a Gussago, ristorante Rosa a Iseo, Dispensa Pani e Vini a Torbiato di Adro, Trattoria La Madia a Brione e Ristoh-



I prodotti biologici protagonisti della rassegna de «La Buona Terra»

sawa a Gianico. Ad essi si aggiungono anche quattro fuori provincia: il Villino d'Erica a Valbrembo e al Km 0 ad Alzano Lombardo, entrambi in provincia di Bergamo, Caffè La Crepa a Isola Dovarese (Cr) e Hostaria Viola a Castiglione delle Stiviere (Mn). Le informazioni sui locali, le aziende de La Buona Terra che forniranno i prodotti e gli aggiornamenti dell'evento sono online all'indirizzo [www.biointavola.org](http://www.biointavola.org). La manifestazione è organizzata in collaborazione con CortoBio, il progetto di com-

mercializzazione in abbonamento di frutta e verdura di produzione biologica ([info:cortobio.it](http://info:cortobio.it)).

«L'OBBIETTIVO centrale rimane quello di promuovere una cultura del biologico a tutto campo - afferma il presidente de La Buona Terra, Silvano Delai -. Vogliamo dimostrare il valore aggiunto con il quale le produzioni del comparto del territorio bresciano e lombardo possono arricchire qualsiasi piatto». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LA PROPOSTA.** Sul Garda il mese prossimo



I vini del Consorzio del Bardolino in abbinamento ai menù proposti

## Con «Dicembre 2X1» si raddoppia a tavola

La crisi si può sconfiggere anche a tavola. Succede sul lago di Garda, dove il Consorzio del Bardolino e il Consorzio del Monte Veronese si sono resi protagonisti di un'iniziativa destinata senza dubbio a far discutere, ma anche a indubbiamente successo.

L'idea, battezzata «Dicembre 2X1», coinvolgerà due tavole d'eccellenza del Benaco come la Locanda Moscal di Affi e il ristorante Viola di Torri del Benaco per tutto il prossimo mese: in entrambi i locali sarà disponibile un menù speciale al prezzo fisso di 40 euro, tutto compreso: chi ne proverà uno riceverà un buono che gli consentirà di degustare gratuitamente anche le proposte dell'altro. Il tutto dovrà avvenire entro il 31 dicembre, con

l'ovvia esclusione delle giornate di Natale e San Silvestro.

Si tratta di una proposta inedita, che dimostra come anche nella ristorazione si possano studiare formule che possono aiutare a rimettere in movimento le famiglie e quindi l'economia senza tralasciare tra l'altro la qualità: basti pensare che il Moscal è gestito da Leandro Luppi dello stellato Vecchia Malcesine; anche lo staff del Viola è lo stesso che ha ottenuto una stella Michelin in un altro locale, al Caval, sotto la regia di Isidoro Consolini. I due menù proporranno classici della cucina gardesana a cavallo tra innovazione e tradizione con ampio impiego di materie prime locali: in abbinamento i vini del Consorzio del Bardolino. ♦

## LE NOVITÀ. Tenuta Rubbia (Muratori) presenta il primo Sangiovese interessato dal progetto Barricoccio, il primo affinato in barrique di terracotta

L'Arcipelago Muratori ancora in prima linea nelle cronache enoiche di questi giorni: l'azienda agricola della famiglia bresciana ha annunciato la nascita del nuovo Barricoccio, il Sangiovese prodotto nella Tenuta Rubbia al Colle di Savereto (Li) affinato nell'esclusiva barrique di terracotta. Un'esperienza unica nel panorama internazionale, pienamente sancita dalla registrazione del marchio per questo contenitore con il quale l'enologo, Francesco Iacono, vicepresidente e responsabile del progetto, sta sperimentando or-

mai da anni.

Il vino che ha deciso di sottoporre a questo esclusivo procedimento di maturazione è il Rumpotino, un Sangiovese in purezza che non si pregia quindi di alcun passaggio in legno. La prima versione del Barricoccio è quella targata 2007 e si presenta con una totale rivisitazione della veste della bottiglia e del packaging.

«Con l'utilizzo di questo particolare tipo di barrique è come se il vino si maturasse e di affinasse nella stessa argilla in cui le viti sono cresciute - spiega Iacono -. L'idea è di colma-

re lo spazio che sta tra un Sangiovese di fresca vendemmia e uno maturo, per sfatare il luogo comune secondo il quale questo prodotto con gli anni perde i sentori di frutta rossa deviando verso aromi evoluti di cuoio ed inchiostro. Ebbene, Barricoccio sfida questa idea e dimostra che, anche se maturo di quattro anni, il Sangiovese può rimanere giovane e brillante».

In primo piano anche le bolline di Villa Crespia, l'isola franciacortina dell'arcipelago, protagoniste nei giorni scorsi dell'evento «Compara-

ge Comparato» con il quale le etichette dell'azienda sono state presentate a una vasta platea istituzionale con esponenti di associazioni di categoria, organizzazioni professionali e imprenditori: un'occasione per raccontare le singolarità dei sei Franciacorta che, per volere di Iacono, nascono come espressione precisa dei differenti terroir in cui sono suddivisi i vigneti della tenuta. A sottolineare la presentazione il racconto le note dell'arpista Maria Chiossi e il racconto de «La dame du vin», la sommelier Ais, Livia Riva. ♦

## IL CONCORSO. Zanella ha premiato il vincitore Ais «targato» Franciacorta

È targato Franciacorta il premio dell'Ais per il miglior Sommelier d'Italia 2011, assegnato a Milano: il titolo è andato al lucchese Gabriele De Carlo, in servizio al restaurant Le Cinq di Parigi. Al vincitore del concorso, giunto alla 45ª edizione un assegno di 7.000 euro e 6 magnum di Franciacorta, consegnate personalmente da Maurizio Zanella, presidente del Consorzio di tutela.

I concorrenti, come sempre, hanno dovuto misurarsi in una serie di prove di abilità: tecnica di degustazione, descrizione organolettica dei vi-

ni, abbinamento ai cibi, fino alle tecniche di vendita. Alla fine ha vinto un professionista nel cui curriculum figurano già collaborazioni con autentiche istituzioni dell'enogastronomia italiana come l'Enoteca Pinchiorri di Firenze e il ristorante Cracco di Milano.

Il concorso è stato l'occasione per ricordare che quella del sommelier sta diventando una professione in forte espansione, in controtendenza con l'attuale mercato del lavoro: dei 3.200 usciti dai corsi Ais nel 2010, circa la metà ha già trovato un'occupazione. ♦