



Il millesimo 2008 Ca' del Bosco, che inaugura la "Vintage Collection" dell'azienda di Erbusco



Maurizio Zanella



Gli chef

Ai fornelli Fusari e Valotti

Spesso si afferma che la cucina bresciana è estremamente scarna, povera nel senso riduttivo del termine. Vero che non possiamo paragonarla a cucine notoriamente più «importanti» ma analizzandola con un minimo d'attenzione scopriamo che molti sono i luoghi comuni che l'accompagnano. Se così non fosse non avremmo in provincia figure come Vittorio Fusari e Michele Valotti, che all'interno di momenti ormai tradizionali del Salone come laboratori e teatri del Gusto o gli appuntamenti a tavola, porteranno prodotti e piatti d'impronta territoriale.

Il primo, chef della Dispensa Pani e vino di Torbiato di Adro, sarà interprete di «Dalla montagna al lago: il grano saraceno della Valtellina incontra la sardina affumicata del lago d'Iseo, con due ricette inedite. Una madia di sapori al pastificio Defilippis, torinese di tradizione, il titolo del momento dedicato al secondo. Lo chef della Madia di Brione preparerà ricette che nascono dall'incontro di prodotti delle valli e dei laghi bresciani. Oltre ai cuochi, prodotti come il bagòss di Bagolino, il fatulù della Val Savioire, il Franciacorta Brut Cuvée Anna Maria Clementi di Ca' del Bosco, le selezioni di Franciacorta della Contadi Castaldi mostreranno la ricchezza del Bresciano. (c.m.a.)

NON
FA PARTE
DELLA
RASSEGNA
ELEUTO