

# Bresciaoggi

NUOVO

domenica 25 novembre 1984

Publicità: Concessionaria S.P.I. Società per la Pubblicità in Italia - Via Creta n. 86 - Tel. 030/224121 ricerca automatica

Tariffa commerciale per modulo (base mm 45x44 di alt.): L. 31.000, festivo L. 37.200, occasionale L. 36.500 fer. fest.

Redazione romana: presso Sala stampa nazionale Piazza San Silvestro, 13 - Roma - Telefoni (06) 6792120-6786306

Ufficio Spedizione e abbonamenti tel. 2294241. Stampa: Via Breve, 1 (sotto Ingros) - Rezzato - Tel. 2791112



## MANGIAREBERE

### Sogliola allo spumante

di BEDI VERONELLI



La sogliola, pesce di mare tra i più pregiati, ha carne bianca, soda, di facile digestione e si presta a numerose preparazioni. Io ti propongo:

6 sogliole, del peso di un chilo circa, sfilettate. 5 decilitri di spumante brut. 120 grammi di burro. 30 grammi di burro maneggiato (20 grammi di burro e 10 grammi di farina bianca, bene amalgamati). Un fumetto di pesce, ridotto a qualche cucchiata, preparato con verdure aromatiche, le lische e i ritagli delle sogliole (in mancanza: brodo bene ristretto). Qualche goccio di succo di limone. Poco prezzemolo, tritato fine. Pepe bianco, macinato al momento. Sale.

.....

Ungo, con 30 grammi circa di burro, una pirofila resistente al fuoco; vi adagio i filetti;

vi dispongo sopra qualche fiocchetto di burro (30 grammi); bagno con lo spumante; condisco con pepe e poco sale. Passo sul fuoco, a fiamma moderata; lascio cuocere 15-20 minuti. Sgocciolo i filetti di sogliola; li allineo in un piatto di portata; li tengo in caldo. Porto ad ebollizione il liquido di cottura del pesce; lo lascio ridurre a 2 decilitri circa; vi incorporo, con l'apposita frusta, poco alla volta, il burro maneggiato; sempre a fiamma moderata, lascio sobbollire qualche attimo; mescolo di continuo. Levo dal fuoco; incorporo, sempre con la frusta, poco alla volta, il burro rimasto a fiocchetti; completo la salsa con il fumetto di pesce bollente, il succo di limone e il prezzemolo; controllo il pepe e il sale. Verso la salsa preparata sui filetti di sogliola ben caldi; servo subito. Passo a parte l'eventuale salsa rimasta.

### Il Cà del Bosco

di FRANCESCO ARRIGONI

Spumante o Champagne? Moderno dilemma. Trovi la soluzione leggendo l'ultimo libro del maestro (Luigi Veronelli, of course) «Spumanti & Champagne» — edito da Giorgio Mondadori e Associati — in questi giorni in libreria. Tra gli altri ci trovi uno dei migliori champenois di Franciacorta, realizzato con rigorosi criteri qualitativi: il Ca' del Bosco millesimato. Uve chardonnay 60% e pinot bianco 40% provenienti dal vigneto Formica in comune di Erbusco, pressate in maniera soffice con un antico torchio Marmonnier. Prima fermentazione del vino di base in piccole botti di legno di rovere; dopo il tirage matura cin-

que anni (cosa assai rara) a contatto dei lieviti, prima del dégorgement e messa in vendita. Esame organolettico: colore giallo paglierino, spuma soffice e parlage minuto e duraturo; profumo avvolgente, elegante e suadente; sapore davvero secco, pieno e tuttavia armonico; buon carattere unito a lunga persistenza. Ha 12 gradi di alcol. Bevilo alla temperatura di 8-10° C. Una delle 4000 bottiglie prodotte nel 1979 (unica annata) costa all'origine ben 35.000 lire, ma non è caro se consideri il rapporto qualità-prezzo. Produttore: Azienda agricola Ca' del Bosco, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030/7267196.