

dal 1901

N° 38

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7383882
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

01-2752612PQ T00009F OS 95L 9
GIORNALE DI BRESCIA
VIA SOLFERINO 22/24
25121 BRESCIA BS
D. Resp. G. BATTISTA LANZANI
Data: 28 DICEMBRE 1988

CA' DEL BOSCO

CHEF BRESCIANI ALL'AMBASCIATA

L'Olanda ha scoperto la cucina dannunziana

SIRMIONE — Il lago di Garda, D'Annunzio, il prestigio dei nostri chef sono approdati in Olanda. L'occasione è stata data dal pranzo per gli auguri natalizi che il nostro ambasciatore in Olanda dott. Bolasco offre ogni anno quale responsabile dell'Accademia della Cucina Italiana agli olandesi ed ai colleghi delle altre ambasciate presenti ad Amsterdam. E quest'anno, nelle meravigliose sale della sede diplomatica italiana del Paese dei tulipani, il pranzo è stato incentrato sulla cucina dannunziana. Un'accurata scelta dei piatti più cari al grande poeta, un felice accostamento dei vini, l'ambiente stesso ricreato per l'evento sono stati alla base della felice riuscita del pranzo. Patron del gala in onore di D'Annunzio è stato un gardesano, Pierantonio Ambrosi, che conduce i notissimi «Vecchia Lugana» e «Fiordaliso» a Sirmione a Gardone Riviera. Ambrosi, con lo chef Carmine Gazineo (della Vecchia Lugana), hanno proposto un menù interessante che comprendeva una galantina di pollo con salsa di pistacchi ed insalate all'aceto balsamico, maccheroni alla chitarra con ragù d'agnello, quindi un rombo alle olive nere e pomme mature. Breve pausa con un sorbetto al mandarancio. Gli ospiti dell'ambasciatore italiano hanno potuto gustare un altro piatto preferito da D'Annunzio, e cioè l'agnello abruzzese con polenta e verdure in agrodolce, quindi il semifreddo al torrone con salsa caramello ed un parrozzo abruzzese. Ottima anche la rappresentanza dei nostri vini con Giulio Ferrari Brut dei F.lli Lunelli, il Pinot di Franciacorta '87 della Cà Del Bosco, il Montepulciano d'Abruzzo di Emilio Pepe e la Vernaccia di Serrapetrona di Valentini. Non poteva mancare ovviamente il liquore più caro al Poeta, — vale a dire l'Aurum. (m. to.)