

\*\*\*\*\*

dal 1901

N°

67

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

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

03-2470609PBMT08388F 306135L 7  
PANE & VINO  
VIA G. GUINICELLI 4  
50133 FIRENZE FI  
FEB. - MAR. 1989

PRESEVUTA IL  
24 MAR 1989  
CA' DEL BOSCO

## MAURIZIO ZANELLA PREMIO VINARIUS

Il premio Vinarius per il vino dell'anno 1988 è stato assegnato a Maurizio Zanella 1986 con la seguente motivazione: «L'Azienda agricola **Ca'** del Bosco ha saputo e voluto inserirsi incisivamente in una realtà di zona vocata soprattutto alla spumantizzazione del prodotto».



Maurizio Zanella (a destra)  
riceve da Giuseppe Meregalli il  
premio Vinarius.

to vinicolo, innovando la produzione e rivolgendola alla qualità progettuale. Alla misura del risultato qualitativo raggiunto hanno contribuito i continui scambi tecnici ed i confronti aperti avuti con la migliore produzione mondiale. Tutto questo è stato realizzato con lungimiranza ed intelligenza inusuali in un comparto molte volte schiacciato da tradizioni obsolete e negative. I risultati, ottenuti in un tempo considerato breve, hanno premiato questa azienda in immagine e prestigio raggiunti dopo lunghi e non sempre proficui anni».

PA - MILANO  
LANO - L'ECO  
L'ECO DELLA  
DELLA STAMPA  
APA - MILANO  
ILANO - L'ECO  
- L'ECO DELLA  
DELLA STAMPA

Le dolci colline moreniche della Franciacorta, ricche di ciottolame di glaciazione, sono un habitat ideale per la vite che vi alligna fin dai tempi degli Etruschi, in microclimi diversificati ma tutti perfettamente adatti.

La viticoltura progredì ancora nel Medioevo e nel Rinascimento, come testimoniano gli scritti del tempo. Nell'Ottocento si verificò il massimo sviluppo delle colture e della produzione di pregio, tanto che Gabriele Rosa, nel 1852, scriveva: «Nessun visitatore delle plaghe più belle e più felici dell'alta Italia, nessuno dei buongustai de' vini di questa parte del Bel Paese ignora il nome e il sito della Franciacorta.... I vini vi si fanno eccellentissimi».

Questi vini erano però diversi da quelli attuali: l'infestazione della fillossera verso la fine del secolo scorso costrinse ad una completa ristrutturazione dei vigneti e a una progressiva sostituzione dei vecchi ceppi con nuove varietà. Le cose andarono a rilento anche a causa del mito industriale che provocò un abbandono di certe colture agricole fra cui quelle della vite e dell'ulivo.

Questo abbandono che fu praticamente totale nel Milanese e in Brianza, che non si verificò nell'Oltrepò lombardo, fu in Franciacorta solo parziale e temporaneo. Ciò, grazie alla tipica vocazione enologica della zona. In tempi recenti poi, la confermata possibilità di produrre spumanti di pregio è stata incentivo (soprattutto a partire dagli anni '40) a maggiori investimenti a lungo termine ed ha allettato anche certe grandi famiglie provenienti da tutt'altra attività ad impegnarsi nel settore vinicolo: sono nate così aziende internazionalmente note come Bellavista, Berlucchi, Cà del Bosco, Monte Rossa... Ricominciando da capo, i vignaioli della Franciacorta poterono anche ripartire con impianti razionali, poi costruire cantine in cui si applicano le tecnologie più moderne, seguendo tuttavia dei metodi di coltivazione e di vinificazione che rispettano la natura.

Così, in una campagna dove pregevoli ville patrizie immerse nel verde si alternano a veri e propri giardini vitati, a lingue di zone umide popolate da una fauna rara, a pic-



*Due stupende immagini di Franciacorta: il lago d'Iseo e Palazzo Lechi a Erbusco. Un servizio di barche a motori conduce, nel lago, a Monte Isola. Erbusco si autodefinisce «la piccola Reims italiana», cioè la piccola capitale dello spumante classico.*

coli monti rivestiti di castagneti, si sono inserite cantine imponenti come cattedrali che tuttavia non sovrastano il paesaggio ma spesso sono addirittura scavate sotto i vigneti. Quasi analogamente, la coltivazione dell'ulivo non è mai scomparsa, pur arroccandosi sulle coste temperate del Sebino e sui declivi adiacenti ed è stata poi rilanciata grazie anche all'impegno e all'incentivo derivato dalla costituzione in tempi moderni dell'A.I.P.O.L. (Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoltori Lombardi).

Oltre alla vite e all'ulivo, sono vari altri i pilastri su cui poggia l'interessante struttura della gastronomia di Franciacorta: come vedremo, si tratta di svariati prodotti locali coltivati o spontanei, di qualità tipiche e particolarmente pregiate. Un ricupero di questa gastronomia è pas-



sato e sta passando attraverso le iniziative non solo degli agricoltori ma anche di accorti operatori turistici, fra cui alcuni ristoratori capaci, che hanno ripreso un'intelligente ricerca delle usanze locali neanche più regionali: la ricerca del nuovo nella tradizione, di ciò che non è incompatibile con i canoni di una maggiore leggerezza, di una presentazione più piacevole, come mi hanno dimostrato alcuni cuochi fra i quali Luigi Giudici dell'Enoclub dell'Azienda agricola Bellavista, Italo Maranta del Golf Hotel di Franciacorta, En-

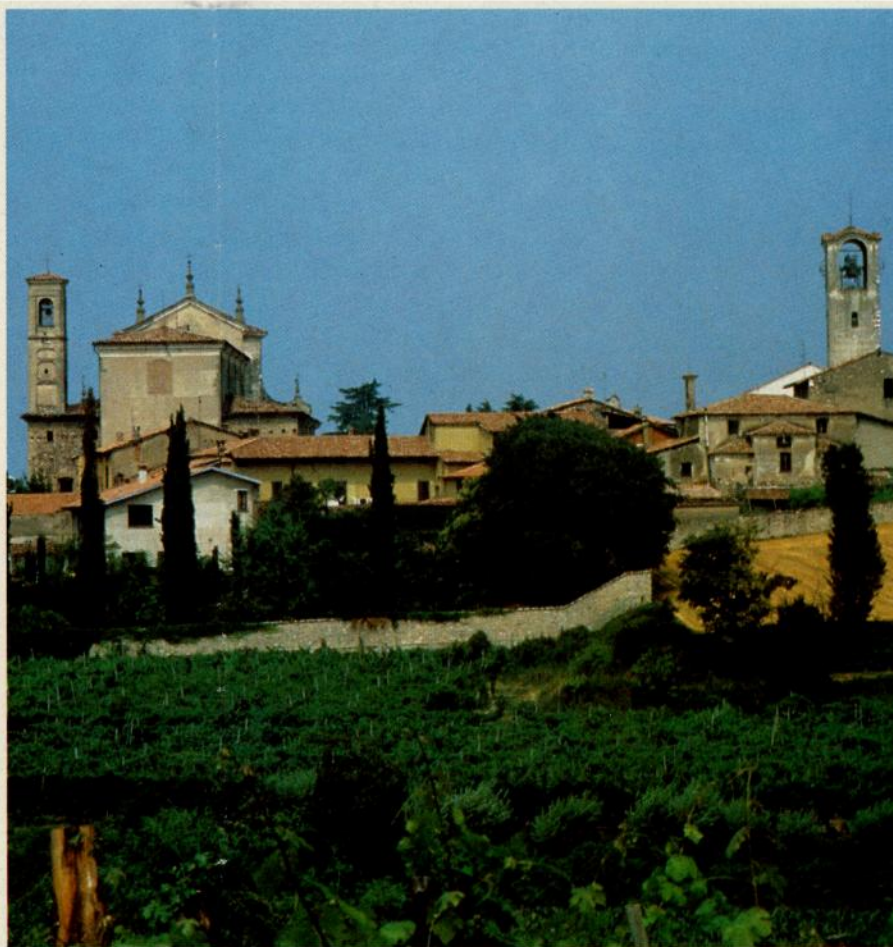
Un turismo gustoso e spumeggiante — La tipica vocazione enologica della zona — Ricerca del nuovo nella tradizione — Due filoni paralleli nella cucina — Un avvincente itinerario fra cantine e castelli, fra dolci colline e paesaggi lacustri

**P**erché il nome di Franciacorta? Studiosi ed esperti della storia locale non si sono mai trovati d'accordo sull'etimologia di questo toponimo che secondo alcuni sembrerebbe alludere a un «angolo di Francia» del tutto imprevedibile ed improbabile, situato in Lombardia.

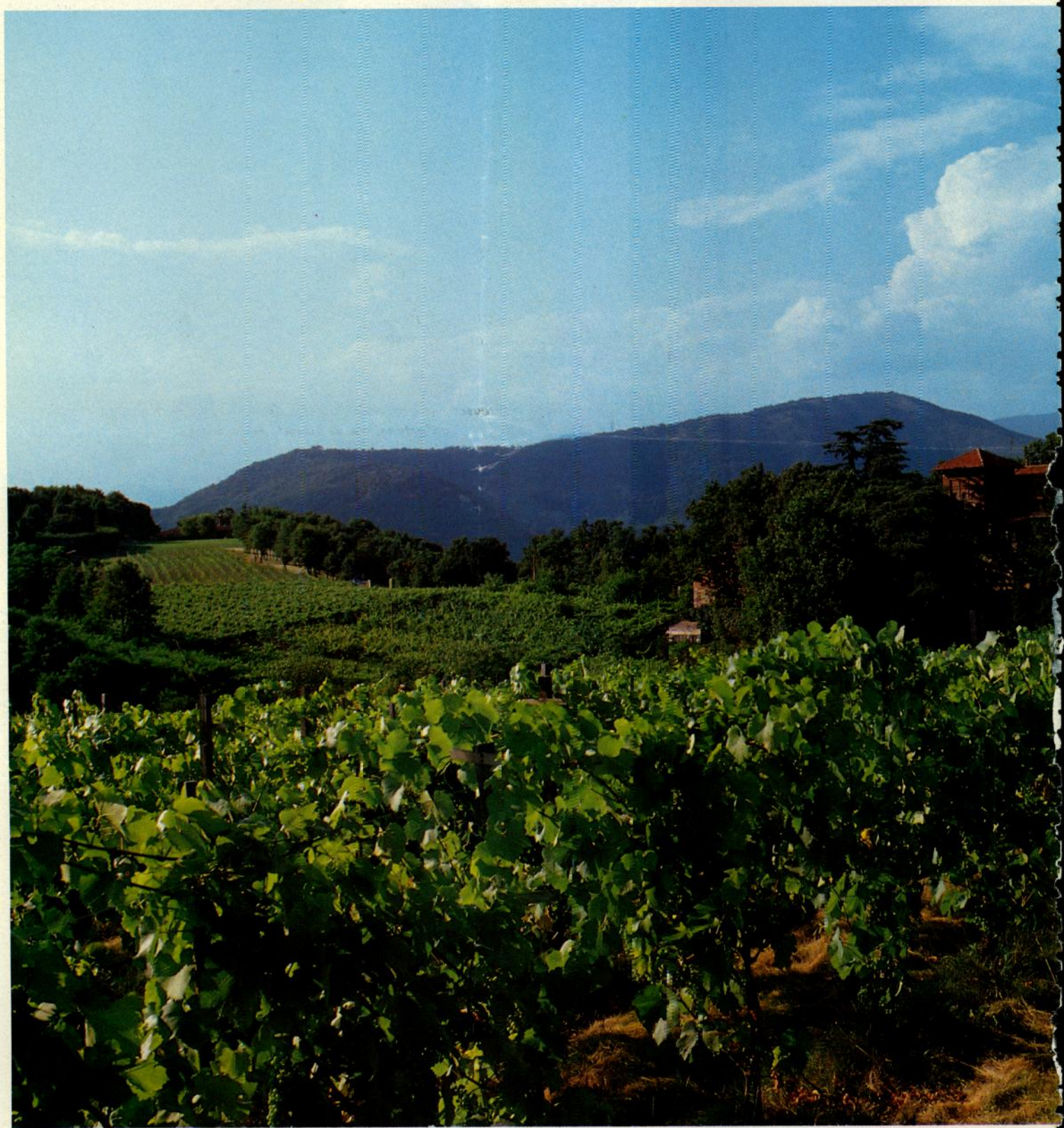
C'è infatti chi sostiene che per le truppe francesi di Carlo d'Angiò, che scesero in questa parte della Lombardia nel 1265, l'occupazione costituì appunto una «Francia corta» poichè tali truppe furono fatte sloggiare con la forza in capo a due mesi.

Altri ritengono che l'appellativo di Franciacorta derivi invece da un'altra circostanza storica documentabile: fin dall'epoca dei Franchi e di Carlo Magno (che peraltro non risulta abbia mai soggiornato nella regione) le colline di Franciacorta sono state «corti franche». La zona ricca di monasteri godeva di privilegi feudali ed era dichiarata «Francae Curtes» o «Franca Contea», espressioni queste in uso per designare zone esenti da tasse. Sia il toponimo di Corte Franca che quello Franciacorta compaiono fra l'altro a designare dei Comuni attuali compresi nella zona.

*Una veduta di Erbusco, centro vinicolo della Franciacorta. Nella pagina accanto: un'estensione di vigneti della zona.*



# IL RICHIAMO DI FRANCIACORTA





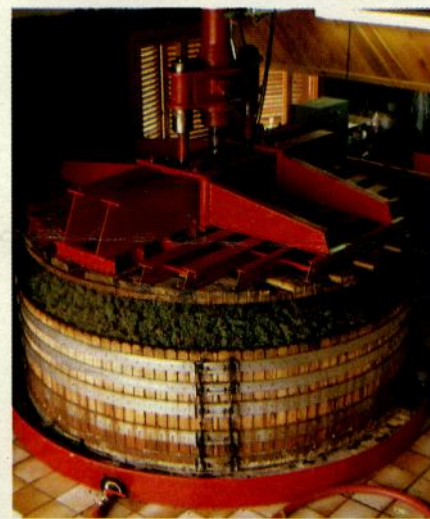
autenticamente locali e godono di giusta fama: completati da un filo d'olio extravergine d'oliva del lago d'Iseo e da una macinata di pepe, diventano sublimi.

## George Sand e Garibaldi banchettarono in questi luoghi

Né la ricca bontà dei piatti tipici di Franciacorta si esaurisce con questi esempi: si possono ancora citare la selvaggina in salmì, gli spiedini di uccelletti cotti in abbondante condimento per condire la polenta, le mariconde (ricchi gnocchetti di pane, latte, uova, burro e parmigiano, speziati e cotti in brodo), i casoncelli (ravioloni tipici di tutta l'area bergamasca e bresciana), i filetti di pesce persico impanati, le torte di castagne e cioccolato o di mais.... Con queste cose o pressappoco si dice abbiano banchettato in Franciacorta, nelle stupende ville patrizie, personaggi come George Sand o Garibaldi. Oggi, un'epoca meno fastosa ma più attrezzata consente un po' a tutti l'esperimento gastronomico in numerosi ristoranti che ancora eseguono ricette autentiche. Geograficamente, la zona denominata Franciacorta è la plaga collinare del Bresciano limitata a nord dal lago d'Iseo, a est dalle torbiere di Provaglio e dalla strada Iseo-Brescia, a sud dal Monte Orfano e dalla Statale 11, a ovest dal fiume Oglio. Nella zona sono compresi i territori dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Polaveno, Brione, Ome, Monticelli, Brusati, Cellatica, Gussago, Rodengo Saiano, Castegnato, Paderno, Passirano, Provaglio d'Iseo e in parte Brescia, nonché i territori attorno alla statale Bergamo-Brescia dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato, Cazzago San Martino. Per avere un'idea completa della Franciacorta, conviene sostare a tavola e visitar cantine ma anche ve-

dere tante altre cose: antichi castelli, chiesette, begli scorci sui dolci colli coperti di vigneti, uliveti, castagneti e poi anche romantici paesaggi lacustri.

Io, per esempio, ho cominciato da Paratico, appena a sud di Sarnico: il paese è dominato dai ruderi della duecentesca torre dei Lantieri, dove avrebbe soggiornato Dante. Qui è nato da poco il Golf Club di Franciacorta che richiama sempre più numerosi non solo i semplici appassionati del «green» ma anche i campioni quotati internazionalmente che vi disputano prestigiose gare. Collegato è il Franciacorta Golf Hotel, attrezzato anche per meeting e dotato di piscina riscaldata, terrazza panoramica, centro «fitness», palestra e altre comodità, compreso un ottimo ristorante.



**La cantina dell'azienda Bellavista, a Erbusco. Qui vediamo la pressa in azione, il cui impatto sull'uva è soffice e delicato.**

zo Dellea noto chef del Bresciano e delegato per i rapporti con l'estero della Federazione Italiana Cuochi. La cucina in questa plaga ha due filoni paralleli: lo stile mediterraneo-lacustre basato su pesci, olio d'oliva, agrumi e quello del pascolo di terra, imperniato su carni bovine (manzo), latticini, caccia e frutti di bosco come funghi e castagne. Gli esperti dicono che i porcini e gli ovuli («coccole» nell'idioma locale, ormai rari) che crescono nei castagneti sovrastanti Iseo sono tra i più profumati e saporiti d'Italia. I cartelli stradali all'ingresso di Clusane (dove può essere interessante una sosta al ristorante La Punta di Dino) indicano «Il paese delle tinte al forno». Il manzo di produzione pregiata che viene dagli allevamenti di bovini da carne, per il quale sono celebri la cittadina di Rovato e il suo mercato del lunedì, serve a preparare il sorprendente manzo all'olio, oltre a una serie di piatti come il brasato e il bollito. L'aria di Rovato, oltre che per ingrassare i manzi, è ideale per stagionare i formaggi, al punto che la città funge da centro d'invecchiamento. Robiole e stracchini di Rovato poi sono

Adro, sulle pendici del Monte Alto, vanta il settecentesco santuario della Madonna della Neve, con begli affreschi e bassorilievi. Pochi chilometri verso est, a Corte Franca, in suggestiva posizione tra le colline moreniche, è da vedere la chiesa di Sant'Eufemia, del XV secolo, con affreschi ben conservati. Il Comune di Corte Franca promuove annualmente la Rassegna dell'Antiquariato, del Restauro e dei Prodotti Tradizionali della Franciacorta, che di volta in volta apre i suoi stand anche ai maestri vetrai di Murano, ai liutai cremonesi, agli orafi valenza-

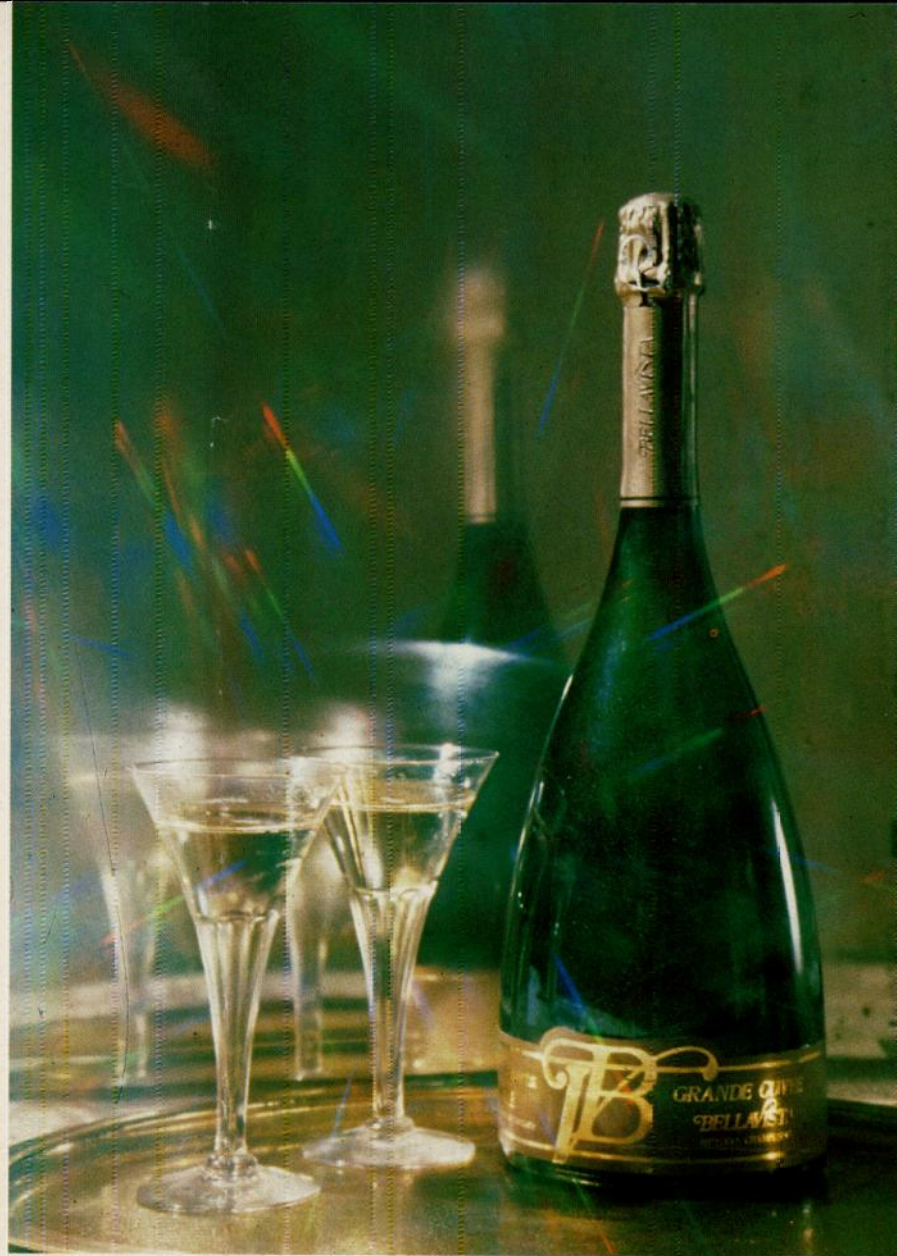
**Uno degli spumanti di Franciacorta: il Bellavista. Anche altre aziende, come Ca' del Bosco, Monte Rossa, Berlucchi, hanno reso celebre la zona con i loro spumanti.**

ni, all'arte ceramica faentina... Un paio di chilometri verso est, a Borgonato, sono visitabili le grandiose cantine Berlucchi. Poco a sud di Adro, Erbusco si autodefinisce «la piccola Reims», cioè la piccola capitale dello spumante classico italiano riferita a quella dello Champagne: non per nulla qui hanno sede le aziende agricole Bellavista e Cà del Bosco (anch'esse visitabili). Gli amanti dei monumenti antichi danno un'occhiata alla Chiesa Vecchia, datante XII secolo. Quelli della cucina regionale sostano sotto il pergolato del ristorante Da Bertoli. Nella cittadina vengono promosse in primavera-estate interessanti settimane musicali. «Capitale» della Franciacorta viene definita la cittadina di Rovato (dei cui particolari prodotti alimentari ho già accennato): suggestivi i resti del castello medievale e la parrocchiale dell'Assunta, in cui si conservano dipinti di Palma il Giovane.

Proseguendo verso Brescia, s'incontra Castegnato (sempre fra vigne e castagni) e poi a nord Gussago, sulla riva destra del fiume Mella.

Una stradina di campagna verso ovest porta a Passirano e alla sua rocca medioevale con mura merlate. Risalendo a nord verso il lago s'incontra Provaglio: bella la chiesa romanica del monastero di San Pietro in Lamosa, del XII secolo; nei pressi, si trovano le vaste, antiche torbiere delle «lame d'Iseo».

Ed ecco Iseo: l'antico, pittoresco nucleo sul lago è circondato da moderni ampliamenti; la parrocchiale neoclassica, con un bel campanile romanico, contiene quadri di Hayez; nei pressi, s'erge un castello trecentesco. Da visitare le isolette, soprattutto Monte Isola, raggiungibile con un servizio di barche a motore: una volta sbarcati (davanti al ristorante Del Pesce-Archetti, il cui nome è tutto un programma), si sale tra ulivi e boschi di castagni fino a 559 metri: per un colpo d'occhio splendido che abbraccia uliveti, vigne, boschi e villaggi di Franciacorta in un unico insieme.



## Ricette

### LEPRE IN SALMI ALLA BRESCIANA

#### Ingredienti

*1 lepre, 1 bottiglia di vino rosso, 1 bicchierino di Cognac, 4 cipolle, 1 cucchiaino di farina bianca, salvia, rosmarino, 200 gr di lardo, sale, pepe, chiodi di garofano, 1 bicchiere di olio d'oliva, 1 noce di burro.*

Pulire la lepre, conservandone il sangue. Tagliarla a pezzi e steccarli coi chiodi di garofano. Porre i pezzi in un recipiente adatto con rosmarino, salvia, qualche fetta di lardo, 2 cipolle tagliate a spicchi, il fegato e il cuore della lepre, un pizzico di

sale e qualche granello di pepe. Lasciare in infusione per 24 ore.

Il giorno seguente, affettare le cipolle e cuocerle in olio e burro con un battuto di lardo. Una volta dorata la cipolla, unirvi la farina per legare e deporvi i pezzi di lepre: salarli e cuocerli rigirandoli finché avranno assorbito l'unto, poi coprire col liquido d'infusione.

Dopo un'ora circa, levare cipolle e aromi e passarli allo staccio col sangue appartato: rimettere il tutto nella casseruola, aggiungere il Cognac e finir di cuocere in un'altra ora. Servire con polenta.

Allo stesso modo si può preparare altra selvaggina come folaghe, anitre ecc.

## MANZO ALL'OLIO

Di questa ricetta esistono varie versioni, diverse solo nei dettagli. Qualche tempo fa, l'Accademia della Cucina Italiana, in occasione di una rassegna della cucina lombarda, fornì la ricetta che segue come la più tradizionale.

### Ingredienti per 6 persone

1 kg di polpa di manzo, 1 bel sedano, 2 carote, 2 cipolle, 1 zucchina, 2 hg di acciughe salate, 3 spicchi d'aglio, 1 dl di olio d'oliva, 1 manciata di prezzemolo, 100 g di capperi, sale, pepe, 1/2 l di brodo di carne.

Porre la carne in un tegame, unire le verdure pulite, 2 spicchi d'aglio mondati e metà dell'olio. Far leggermente brasare il tutto e aggiungere il brodo bollente; coprire il tegame e far cuocere per circa 2 ore a fuoco medio, rigirando ogni tanto la carne. Indi togliere la carne e passare al frullatore o al setaccio le verdure. A parte, preparare il prezzemolo tritato, le acciughe dissalate e diliscate, i capperi anch'essi dissalati; porre in un padellino il resto dell'olio, farvi dorare uno spicchio d'aglio, toglierlo e unirvi quanto sopra. Rimettere al fuoco la carne con le verdure passate e la salsina ottenuta, mescolare e lasciar cuocere per un'altra oretta a fuoco basso. Servire la carne affettata e ricoperta col sughetto, accompagnandola con polenta.

Noi abbiamo provato personalmente ed apprezzato quest'altra versione che di seguito descriviamo.

### Ingredienti per 6 persone

1 kg di polpa di manzo, 30 gr di acciughe salate, 150 g di olio extravergine d'oliva, 2 dl di vino bianco secco, 1 cucchiaino di aceto balsamico, qualche foglia di basilico, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di menta, sale, pepe.

Porre la carne in una casseruola con l'olio e le acciughe dissalate e diliscate. Lasciar brasare badando che la carne non prenda colore, quindi bagnare col vino bianco, salare e pepare. Coprire e lasciar cuocere a fuoco dolce per un'oretta.

Aggiungere gli aromi tritati e l'aceto balsamico, ricoprire e far cuocere per un'altra oretta, rigirando ogni tanto la carne.

A cottura ultimata, affettarla, irrorarla col suo sugo e servirla accompagnandola con purea di patate o polenta.

## PASTA E FAVE

### Ingredienti per 4 persone

1/2 kg di fave, 1 gambo di sedano, 100 g di maccheroncini, 1 cipolla, 1 bic-

chiere d'olio extravergine di oliva, 50 g di pancetta, sale, pepe, basilico.

Sgusciare le fave, tagliare a pezzetti il sedano e farli bollire in acqua salata a fuoco moderato, incoperchiati, per circa un'ora, badando che il liquido di cottura non si restringa troppo; quindi unirvi la pasta.

Intanto, affettare sottilmente la cipolla e soffriggerla nell'olio con la pancetta tagliata a dadolini; salare e pepare. Quando la pasta è cotta, unirvi il soffritto, scodellarla nei piatti e completarla con un filo d'olio crudo e qualche foglia di basilico fresco.



## TINCA AL FORNO

### Ingredienti

una tinca di 300-400 g, 1 cucchiaio di formaggio grana grattugiato, 3 cucchiaini di pangrattato, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 foglia di alloro, 1 mestolo di brodo, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, sale, pepe.

Pulire la tinca aprendola sulla schiena e togliendo bene tutte le lisce, lavarla e asciugarla.

Mescolare il grana, 1 cucchiaio di pangrattato, il prezzemolo e l'aglio mondati e tritati, sale e pepe; riempire la tinca con il composto, richiuderla (senza cucirla) e passarla nel rimanente pangrattato. Porla in una padella di terracotta con l'olio, il brodo e la foglia di alloro. Cuocer-

la al forno a 180° per circa un'ora e mezza, bagnandola ogni tanto col fondo di cottura: quando sarà pronta, avrà un sughetto abbondante. Servire con polenta.

## FILETTI DI PESCE PERSICO DORATI

### Ingredienti per 4 persone

4 pesci persici di circa 300 g l'uno, farina bianca, 2 uova, pane grattugiato, 1 bicchiere di olio d'oliva, 1 noce di burro, 1 rametto di salvia.

Pulire i pesci e ricavarne i filetti; impanarli, ossia infarinarli leggermente, indi passarli nelle uova sbattute e infine nel pane grattugiato, premendoli col palmo della mano perché esso vi aderisca bene.

Friggerli in olio d'oliva (oppure in olio misto a burro) circa 5 minuti per parte e salarli.

Servirli guarnendoli con foglie di salvia fresca e spicchi di limone.

## FILETTI DI SALMERINO IN CARPIONE

### Ingredienti per 4 persone

800 g di salmerini, 800 g di cipolle, 3 foglie d'alloro, 1 rametto di dragoncello, sale, pepe, 1 bottiglia di vino bianco secco, 1/5 di l di aceto, farina, 1 bicchiere d'olio d'oliva.

Pulire i salmerini, sfilettarli, passarli nella farina e friggerli per pochi minuti in olio bollente; indi sgocciolarli e metterli in una pirofila.

Affettare sottilmente le cipolle, sbolentarle in acqua per un minuto e farle poi stufare pian piano in olio finché siano ben ammorbidite.

Aggiungere l'alloro e il dragoncello, salare e pepare; bagnare con il vino e l'aceto e lasciar ridurre un poco. Ricoprire i filetti di salmerino con la marinata calda e lasciar riposare il tutto per 8 ore, in luogo fresco.

Servire di preferenza con riso pilaw.

*Tre piatti di cui diamo la ricetta. Dall'alto in basso: tinca al forno, filetti di pesce persico dorati, filetti di salmerino in carpione.*

