

dal 1901

N°

81

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 - 71.01.82

Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201

Telegr. Ecostampa - Milano

Telefax gr. III - 733882

C.C.I.A.A. 967272

Reg. Trib. Monza N° 14767

RICEVUTA IL
8 APR. 1989

CA' DEL BOSCO

03-3909615 PB 7 8F 8S105L62

BRESCIA 0661

VIA ERITREA 20

25125 BRESCIA BS

Dir. Resp. ANDREA BARBERI

Data: 12 MARZO 1989

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

Alla manifestazione presenti 5 aziende bresciane

Il «Bibe-Interfood» ha aperto la stagione dell'eno-gastronomia

di GIANLUIGI GOI

Si è concluso l'altro ieri a Genova il «Bibe-Interfood», «rassegna internazionale dei prodotti e dei servizi per il mangiare ed il bere». Nel corso della manifestazione genovese, che apre la stagione degli appuntamenti (troppi) fieristici di settore che culminerà (14 aprile) con il Vinitaly di Verona, il risvolto tecnico più interessante va ascritto al «Salone del debutto» riservato per l'appunto alla presentazione dei nuovi vini prodotti nell'ultima vendemmia. In tutto poco meno di 600 nuovi prodotti della vendemmia 1988 che coprono l'intero arco nazionale, chiaratestimonianza del fermento che anima l'intero settore dell'enologia di qualità.

Cinque le aziende bresciane, o riconducibili a proprietà bresciana, presenti: le aziende agricole Mirabella di Rodengo Saiano (doc Franciacorta

Bianco e Rosso); Monte Cicogna di Alessandro Materossi di Moniga (Chiaretto e Lugana doc; Pinot grigio di Moniga; Riesling italico riserva Il Torrione e il frizzante Schooner, dal nome di una barca a vela); Provenza di Rivoltella del Garda (Lugana doc); San Giovanni di Raffa di Puegnago («Il Gropello», «Il Chiaretto», «Il Lugana») e la Chianti Rufino di Pontassieve, di proprietà della famiglia Felonari, che ha presentato un altro prodotto innovativo rispetto alla tradizione toscana, da Pinot nero, il «Nero del Tondo».

Da segnalare anche la presenza dell'azienda agricola Ca' del Bosco di Erbusco (spumanti e vini di Franciacorta) e della Casa vinicola Barbi spa di Brescia entrambe rappresentate e, in forma diretta, dall'azienda agricola Decugnano dei Barbi di Corbara di Orvieto di proprietà dell'omonima famiglia. Il Con-

sorzio di tutela dei vini doc era presente nello stand collettivo dell'Associazione regionale meglio conosciuto come Ascovilo. Nel settore food la presenza targata Bs è limitata alla Antico Eremo di Sergio Boschetti di Gussago (prodotti per la preparazione di bevande, succhi e sciroppi), alla Lombarda Tacchini di Calcinato (tacchini e pollastre) e al Raviolificio Terry di Roncadelle (ravioli e pasta fresca).

Gli altri prodotti sono:

RICEVUTA IL
30 MAR. 198903-39096150 T 8F 8S105L62
BRESCIA OGGI
VIA ERITREA 20
25125 BRESCIA BS
Dir. Resp. ANDREA BARBERI
Data: 12 MARZO 1989

Mangia e beer per viver bé

divagazioni sull'enogastronomia di casa nostra

Le dimensioni del locale - ristorante Due Cigni, via San Vito 19, Bedizzole, chiuso il lunedì sera e tutta la giornata di martedì, tel 030.674379 - sono veramente ragguardevoli, anche se dall'esterno non si ha la percezione immediata della sua grandezza, forse perché colpiti dalla bellezza del panorama circostante e dalla tranquillità del borgo che si erge su una dolce collinetta sulla strada interna che collega Bedizzole a Ponte San Marco. Un angolo di quiete, San Vito, nel mezzo della fiumana di marmitte più o meno fumanti dirette al lago di Garda ma, anche, punto di ritrovo per un gran numero di clienti dei Due Cigni che, specializzato in banchetti anche di grandi dimensioni - il locale «porta» già 650 coperti suddivisi in 5 salette e in un grande salone, tutti separati, ma un altro salone è in fase di costruzione - non di rado fa il pieno. Da cinque anni è condotto, da Giorgio Borciani, originario di Reggio Emilia oramai bresciano d'adozione. Oltre che per i pranzi delle occasioni «terribili» (nozze, battesimi, ricorrenze e festeggiamenti aziendali di vario genere), grazie alla duttilità delle strutture si presta anche per le ricorrenze familiari con poco seguito e soprattutto per i pranzi di lavoro, anche di un certo impegno. E per lo più di lavoro è la clientela di mezzogiorno durante la settimana; di passaggio, nuclei familiari compresi, il sabato e la domenica. Malgrado l'abitudine ai banchetti, e quindi alla successione di piatti preordinati, la dovuta attenzione è riservata anche al cliente «normale»; le porzioni

di GIANLUIGI GOI

Ristorante «Due Cigni»

Via San Vito 19 - Bedizzole

LA PAGELLA

di COSTANTE BELLETTI

	locale	8+
	tavola	8
	servizio	8
	antipasti	7,5
	primo piatto	8
	piatto di mezzo	7,5
	secondo piatto	7+
	formaggi	non esaminati
	dessert	7,5
	olii	8
	aceti	8
	vini	7,5
	distillati	8,5

sono fin troppo abbondanti; coreografica l'esposizione di prodotti e bottiglie vari; di segno negativo, invece, l'assenza della carta dei vini accompagnata ad una certa superficialità nell'offrirli. Gli antipasti, sia caldi che freddi, con il misto pesce che va per la maggiore, sono numerosi. Fra i primi molto corretti i risotti (al granchio, asparagi e verdure in primavera, funghi) e, ancora, malfatti, tortelli e tortelloni sia di magro che di carne. Di routine, ma presentati e preparati con una certa professionalità, i secondi: grigliata di pesce, filetti in crosta, al pepe, in stagione il capretto agli aromi, il capriolo in salmi nel periodo invernale, il guancialetto di cavallo stufato. E tanti funghi, come sempre molto graditi dalla clientela. Fra i dessert della casa da segnalare le crostate di frutta, la torta di granoturco e il classico tiramisù. Notevole la presenza dei prodotti bresciani, in particolare vini del Garda, molto richiesti: Venturelli, Pasini Produttori, Redaelli De Zinis; il Franciacorta di Ca del Bosco e Cavelleri e, rara avis, il Botticino di Franzori e Noventa. Di qualità la scelta degli olii extra vergine d'oliva: Monte Cicogna di Moniga, Pasini Produttori, dell'Oleificio Valtenesi e della Venturelli. I formaggi sono della cooperativa Cooprolama. Fra le grappe, notevoli per varietà e scelta, accanto ad alcuni grandi in assoluto, le bresciane di Pirotelli, di Venturelli e delle distillerie Peroni di Gussago. Per il pranzo veloce di mezzogiorno si spendono 20-22.000 lire, per quello completo dalle 40 alle 45.000.