
dal 1901

N° *19*

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
2^a Milano
T 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 76111051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

06-3401615PM T 7055F 4S 40L42
BERGAMO A TAVOLA
C/O CONTATTO S.N.C.
PIAZZALE DELLA SCIENZA 3
24167 BERGAMO BG
MAGGIO 1989

RICEVUTA IL
3 / LUG. 1989
DEL BOSCO

Il Premio Vinarius a Maurizio Zanella

Il Premio Vinarius, il vino dell'anno 1988 è stato assegnato al «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 vinicolo, innovando la produzione e rivolgendola alla qualità progettuale. Alla misura del risultato qualitativo raggiunto hanno contribuito i continui scambi tecnici e i confronti aperti avuti con la migliore produzione mondiale.

Tutto questo è stato realizzato con lungimiranza e 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.

Vinarius, nel sentirsi orgogliosa di portare il suo contributo a un'azienda tanto meritoria, vuole premiare il vino «Maurizio Zanella», che porta il nome dell'artefice di un modo nuovo di concepire la produzione vinicola».

L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO

MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO

dal 1901 N°

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
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

06-3401615PM T 7055F 4S 40L42
BERGAMO A TAVOLA
C/O CONTATTO S.N.C.
PIAZZALE DELLA SCIENZA 3
24167 BERGAMO BG
MAGGIO 1989

ANDAR PER RISTORANTI

LEON D'ORO a Bergamo



Si trova nei pressi della stazione ferroviaria, da dove un tempo i clienti venivano portati qui in carrozza, ed è uno degli alberghi più antichi della città: stiamo parlando del «Leon d'oro», in un vecchio edificio all'inizio di via Paleocapa, a Bergamo.

Le 18 camere sono rimaste (una stella), ma a noi interessa parlare del ristorante (due salette, 80 posti), che dal 1971 è gestito dalla famiglia Cerea, prima i genitori, ora i tre figli: Ferdinando, Maria Luisa e Fabio, giovani ed animati da tanta passione (ereditaria) per questo affascinante lavoro.

Non un ristorante di lusso (ce ne sono già tanti a Bergamo, forse troppi), ma un posto giusto dove stare in modo acco-

gliente: gli addetti alla cucina (due chef con preparazione scolastica di base: Ezio Perego e Marco Ravasio) e alla sala (i tre Cerea) sanno il fatto loro, ricercano ogni giorno, si informano e migliorano sempre.

La pubblicità di questo ristorante fa riferimento ai funghi e alla selvaggina, specialità che contano schiere di appassionati. Un menu consigliato è così fatto: insalatina di funghi porcini con scaglie di grana e noci; tagliatelle della casa con porcini; carosello di funghi; bavarese alla vaniglia in salsa di fragole. Costo: 45.000 lire, vini esclusi. Certamente da provare, stagione permettendo.

Da qualche tempo il martedì è dedicato al carrello dei bolliti, che pure contano tanti estima-

tori. La lista del menu annovera anche pochi piatti di pesce (medaglione di salmone al vapore in vinaigrette, filetti di sogliola spinati con funghi, trancio di salmone gigante alle erbe fini, carpaccio di pesce spada con crostini). Tra gli antipasti, una curiosità è la cappesanta gratinata con gamberi e funghi.

Rinnovato stagionalmente, il menu è abbastanza «corto»: non molte proposte, ma tutte ben curate. A quelle già citate, aggiungiamo le paste fatte in casa: tagliolini alla polpa di granchio e curry, tagliatelle fresche ai funghi, raviolini ricotta e rucola. Anche i dolci sono opera degli chef.

Ai vini sovrintende personalmente il maggiore dei tre fratelli, Ferdinando, che si è fatto in materia una vasta esperienza, leggendo libri, visitando cantine, frequentando corsi, assaggiando assaggiando... Si trovano le migliori firme soprattutto italiane: Cà del Bosco, Gaia, Pio Cesare, Giacomo Bologna, Villa Banfi. Buono il carrello delle grappe e degli whisky (la linea di Mongiardino e Mergalli).

R.V.

Ristorante «Leon d'oro», via Paleocapa 4, Bergamo. Telefono 035-218151. Chiuso il mercoledì. Anche albergo con 18 camere. Dal 1971 gestito dalla famiglia Cerea. Cucina classica italiana, con attenzione particolare per funghi, selvaggina, bolliti. Qualche piatto di pesce ben curato. Numero coperti: 80.