

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA

RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuiele

RICEVUTA IL

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 742.33.33
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7490625
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

06-4363620PQ T BF 20S 62L62
BRESCIA OGGI
VIA ERITREA 20
25125 BRESCIA BS
Dir. Resp. ANDREA BARBERI
Data: 16 GIUGNO 1989

me questa e un modo concreto per legare ambiente scolastico e sociale.

aeroporto in miniatura, con tanto di hangar e di aerei, gli unici a non essere stati scrutati da vicino, ma le loro manovre costituiscono una «colonia

brica delle c...
ficio scolasti...
20.30.



Mangià e bèer per viver bé

divagazioni sull'enogastronomia di casa nostra

Nella Bassa più piatta che ci sia, tutta intrisa del fascino discreto che promana a chi sappia percorrerla e goderla, appena dopo Bagnolo Mella e a pochi chilometri da Manerbio, proprio sulla statale Brescia-Cremona, all'altezza di una curva "rabbiosa" e come tale decisamente pericolosa per l'automobilista distratto o veloce, si staglia sulla destra in direzione Cremona, in un leggero avvallamento a fianco della strada, il ristorante La Cascinetta - via Manerbio 8, Bagnolo Mella; telefono 030.620901, chiuso il martedì. Un'ampia costruzione, con veranda estiva, che ricorda le corti agresti, arredata senza inutili smancerie e con ampia possibilità di parcheggio interno (che andrebbe però tenuto un po' meglio). "Ripreso" da Hamed e Luciano, i due titolari, circa un anno e mezzo fa dopo un periodo abbastanza tribolato e un opportuno cambio di nome, oggi La Cascinetta si qualifica come un ristorante "tutto-pesce" di notevole livello.

Lo chef Luciano ai fornelli ci sa decisamente fare e, nel servizio, Hamed, trentenne egiziano perfettamente inserito nel nostro ambiente, preciso e cortese, è una sicurezza. Da questo insolito, e riuscito, "matrimonio" scaturisce una cucina, a base sempre e solo di pesce di mare, sapida, per lo più tradizionale ma con una qualche incursione orientaleggiante, che sta incontrando il crescente consenso della clientela: di lavoro e d'affari a mezzogiorno, più rilassata ed esigente la sera.

Numerosi gli antipasti, sia caldi che freddi: polipi, la

di GIANLUIGI GOI

Ristorante La Cascinetta

Via Manerbio 8, Bagnolo
Tel. 030/620901 - Martedì chiuso

LA PAGELLA

di COSTANTE BELLETTI

	locale	8
	*tavola	8
	servizio	8
	antipasti	8+
	primo piatto	8+
	piatto di mezzo	=
	secondo piatto	8 1/2
	formaggi	non es.
	dessert	8
	oli	9
	aceti	8
	vini	71/2
	distillati	8

mousse di branzino, le seppiole bollite, la sarda in saor, e, ovviamente, i vari tipi di "conchiglie".

Fra i primi piatti: il posto d'onore spetta ai risotti (nero, salmone e caviale, gamberetti, marinara); molto richiesti anche gli gnocchetti al salmone e gli spaghetti (granchio, astice, vongole) sempre graditi. Altra specialità della casa sono le crespelle di ricotta e spinaci condite con salsa di salmone e gamberi. La grigliata mista, con il rombo "ospite" fisso, il branzino alle olive, la coda di rospo all'indiana, cioè con il curry che viene usato per diverse preparazioni, e quant'altro offre la stagione costituiscono i piatti forti. Non vastissima, ma di qualità, la scelta dei dolci (ottime le torte al cocco e la crostata ai frutti di bosco), bella e non solo gradevole la macedonia di frutta esotica fresca. Per quanto concerne i vini da segnalare, fra i Franciacorta, la presenza della Ca' del Bosco, dei Fratelli Berlucchi e della Mirabella; fra i gardesani quella della Ca' dei Frati di Dal Cero e Fraecaroli (Lugana) e della Pasini Produttori. Eccellente la varietà degli oli d'oliva, e buona quella degli aceti: dal Mostolo Verturelli ad una serie composta di prodotti della sponda veronese del Garda, della Toscana, del Lazio ed altri ancora. Ricca e fornita la dispensa dei distillati fra i quali segnaliamo le grappe Canonica della Venturini, Villa Colonna, Pinot Franciacorta delle omonime distillerie e Piroletti.

Per il pasto completo si spendono 45.000 lire, per quello veloce 22.000 Gianluigi Goi

