

**L'ECO DELLA STAMPA®**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuiele

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 - 76111051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

07-4308618PQ T 8F 9S 81L62  
BRESCIA OGGI  
VIA ERITREA 20  
25125 BRESCIA BS  
Dir. Resp. GIANNI BONFADINI  
Data: 14 LUGLIO 1989



## Mangià e b  er per viver b  

divagazioni sull'enogastronomia di casa nostra

Nell'indicare ed operosa cittadina di Boario Terme - in via Manifattura 29, tel 0364.531043, chiuso la domenica e, per ferie, dal 1° al 18 agosto prossimi - in posizione si defilata comunque raggiungibile con facilit   dalla strada principale svoltando a destra ( in direzione Ponte di Legno ) allorch   si sia giunti a met   paese, da una decina d'anni    attivo il Ristorante Mignon. Mignon di nome e di fatto perch   si tratta di un locale piuttosto piccolo e simpaticamente raccolto, ancorch   un po' buio. Alle pareti alcune vignette spiritose, anche d'autore, e affiches colorate fanno atmosfera. Nelle immediate adiacenze    disponibile un ampio parcheggio riservato. Di rigore, perch   a pochi passi dal ristorante, una capatina al vicinissimo ponte sull'Oglio, stretto ed insolitamente arcuato, che offre una vista non usuale.

Ai tavoli, con fare sicuro anche se un filino sbrigativo, la cadenza ancora veneta che ne denuncia la nobile provenienza, Luigi Ballarin, mentre la moglie Jole - di origine camuna, come tiene a sottolineare il marito -    ai fornelli. Ristorante a conduzione prettamente familiare, a mezzogiorno    frequentato da clientela d'affari e, la sera, mista. I piatti proposti, tradizionali ma non mummificati e con alcune "invenzioni" che ne ingentiliscono il sapore e li rendono meno pesanti, per quanto non numerosi e con poche variazioni stagionali, sono sempre dignitosi e serviti in porzioni abbondanti. A partire dagli antipasti a base di verdure - sempre disponibili: una bella idea poco sfrut-

di GIANLUIGI GOI

### RISTORANTE MIGNON

Via Manifatture 29 - Boario T.  
Tel. 0364/531043

#### LA PAGELLA

di COSTANTE BELLETTI

	locale	7 1/2
	tavola	7
	servizio	7
	antipasti	7
	primo piatto	7+
	piatto di mezzo	NON PRESENTE NEL MENU
	secondo piatto	7 1/2
	formaggi	7
	dessert	7+
	olii	6 1/2
	aceti	6 1/2
	vini	7 1/2
	distillati	8

tata - sia cotte che crude, molto richiesti. Fra i primi a base di pasta fatta in casa la serie dei tagliolini ( funghi, pancetta ), gli gnocchetti di patate al gorgonzola, il risotto con la zucca e le penne al peperone dolce. Su richiesta il minestrone "di una volta", anche freddo. Fra i secondi, piuttosto graditi, le cervelle dorate ( con contorno di zucchine, fiori di zucca e cappelle di funghi, a seconda delle stagioni ), il rognocino di vitello trifolato, la scaloppa al carciofino, il fegato alla veneta e in modi diversi, il carpaccio con funghi, la milanese "giusta" con il manico e il filetto Mignon, con una salsa particolare, dal gusto delicato. Molto utilizzati i funghi e, in stagione, il tartufo bianco pregiato. La selvaggina viene cucinata solo su richiesta. Strano ma vero, dati i tempi, non cucina pesce. Fra i dessert della casa sono sempre presenti la crème caramel e la torta di mandorle e, esclusi i periodi pi   caldi la sfoglia con la crema pasticciera. L'utilizzo dei prodotti locali - funghi, "quando ci sono" e formaggio nostrano - non    ampio, cos   come    contenuta la presenza bresciana nella cantina all'insegna dei pochi ma buoni: Franciacorta, Ca del Bosco, Fratelli Berlucci e Caturich e Lugana San Grato. Con una qualche fallanza di troppo il comparto "olii e aceti", complessivamente buono ma con scarsa presenza bresciana - la sola grappa Pinot Franciacorta delle omonime Distillerie - la voce distillati.

Per il pranzo veloce si spendono 25.000 lire a testa, per quello completo 35.000