

dal 1901

N°

**L'ECO DELLA STAMPA®**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Fruguele

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

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

08-1019607PQ T 8F 10S 85L62  
BRESCIA OGGI  
VIA ERITREA 20  
25125 BRESCIA BS  
Dir. Resp. GIANNI BONFADINI  
Data: 28 LUGLIO 1989**Mangia e beer per viver bé**

divagazioni sull'enogastronomia di casa nostra

Nell'incanto verde e quieto del parco di Vill Alba a Gardone Riviera il ristorante La Stalla - in via de Colli 14, raggiungibile facilmente imboccata la strada per il Vittoriale e girato a sinistra al primo bivio; chiuso tutto il mese di gennaio e il martedì, sempre aperto nel periodo estivo; telefono 0365.21038 - defilato rispetto al grandetrafico può costituire, per la qualità della cucina e l'ambiente rilassato, un approdo da tener presente. Arredato con un certo gusto, sul rustico elegante, ben tenuto, offre buoni possibilità di parcheggio. Il portichetto anteriore e la terrazza che dà sul parco invitano ad indulgere a tavola all'aperto. La confezione è simpaticamente familiare: la signora Maria (che si autodefinisce, con civetteria tutta femminile, una semplice appassionata di cucina: dove "domina", però, è ci tiene a sottolinearlo) è ai fornelli, mentre il marito Sergio, coadiuvato dalla figlia Malvina ("che sta venendo su bene", afferma papà accarezzandola con lo sguardo) coordina il servizio di sala.

Dopo una proficua ed intensa stagione a Lumezzane ed una lunga trasferta in Calabria, l'approdo alla Stalla - con questo è il terzo anno di attività - è definitivo. E qui la signora Maria, attivissima e dalla personalità prorompente, sta dando il meglio, e con risultati decisamente buoni. La sua è cucina espresso. I piatti attengono molto alla tradizione ma non disdegnano interpretazioni personalizzate. La clientela è differenziata: d'estate per lo più occasionale e di passaggio, nel periodo autunno-primavera

di GIANLUIGI GOI

**RISTORANTE****La Stalla**Via dei Colli 14 - Gardone R.  
Telefono 0365/21038**LA PAGELLA**

di COSTANTE BELLETTI

	locale	8
	tavola	8
	servizio	8
	antipasti	9
	primo piatto	8
	piatto di mezzo	8
	secondo piatto	7 1/2
	formaggi	non esaminati
	dessert	8
	olii	9
	aceti	9
	vini	8 1/2
	distillati	8

fissa e di livello medio-alto. Il menù base è costante, variano invece - a seconda dell'umore della signora Maria e della disponibilità delle materie prime - le proposte "extra", spesso a base di pesce. Decisamente ricchi gli antipasti, sia freddi che caldi. Gli spaghetti allo speck, gli strangolapreti al gorgonzola, molti risotti (fra gli altri al nero di seppia e, ottimo piatto unico, con lo stinco), i pisarei e fasioi piacentini sono i primi più richiesti. Fra i secondi i filetti (alla birra, ai funghi porcini), le lumache, in stagione il goulasch (specialità della casa), il formaggio nostrano di montagna accompagnato da funghi in umido, d'inverno l'oca con i ciodei e, sempre in stagione, gli spiedi, la selvaggina (fagiani e beccacce) e il capriolo con salse diverse e il cosciotto di cinghiale arrosto. In questo periodo non mancano il pesce e i tradizionali piatti freddi e, preparazione insolita, sempre fredda, il petto d'oca con insalata cotta a vapore, rucola e erba cipollina. I dessert - sempre presente la torta di mele, la panna cotta, i dolcetti di mancorle, la torta Paradiso da "condire" con salsine diverse - sono tutti della casa. Fra i prodotti, ampio l'uso del tartufo nero raccolto nella Riviera gardesana; ottima la scelta e la varietà degli olii e degli aceti, fra i quali quelli della Venturelli. Di prestigio, ancorché non particolarmente numerosa, la cantina bresciana: Lugana Provenza e Visconti, Gropello e Riviera del Garda Venturelli, spumante e rosso Franciacorta della Ca' del Bosco. Per il pranzo veloce si spendono 25.000 lire, per quello completo 50.000.