

dal 1901

N° 49

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.p.A.  
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. L'ecostampa - Milano  
Tel. (030) 33882 - 7611051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N° 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

BICEVUTA IL  
1 OTT 1989  
DEL BOSCO

09-584962950 7 BF OS 84L54  
BRESCIA OGGI  
VIA ERITREA 20  
25125 BRESCIA BS  
Dir. Resp. GIANNI BONFADINI  
Data: 22.9.1989

miliardo.



## Mangia e beer per viver be

divagazioni sull'enogastronomia di casa nostra

Nel cuore di Brescia antica, a pochi passi dai chiostri di San Giuseppe e dalla vicinissima piazza Loggia, in un angolo appartato - in via Gasparo da Salò 22, giorno di chiusura il mercoledì, telefono 030.58546 - da meno di un anno ha aperto i battenti il ristorante Gasparo. Un bel locale, accogliente e luminoso, dall'eleganza non prompente seppur non priva di una certa ricercatezza, con un buon spazio esterno molto utilizzato d'estate. Facile da raggiungere a piedi, il Gasparo è quasi off limit per i maniaci dell'automobile fuori della porta.

Meglio, molto meglio parcheggiare all'autosilo di piazza Vittoria o, dopo le 19, in piazza Rovetta. Si tratta di un ristorante che ambisce a diventare importante e ha i numeri e la potenzialità per diventarlo, anche se non è ancora riuscito a trovare un compiuto e definitivo assestamento. Da segnalare, anche perchè non prive di una certa originalità, alcune serate particolari all'insegna della buona musica - l'omaggio al grande Gasparo da Salò che riposa nella vicinissima chiesa di San Giuseppe è quasi un obbligo - e della gastronomia a tema. La clientela è piuttosto scelta: prevalentemente di lavoro, ma pur sempre con una qualche pretesa gastronomica, a mezzogiorno; più rilassata e conviviale la sera.

La cucina cerca di conciliare le esigenze della sfizioosità e della fantasia di chi va al ristorante "anche", ma non solo, per mangiare e i dettami della tradizione. Molta attenzione, anche se non viene certo rinnegata l'impostazione necessariamente, e diremmo doverosa-

di GIANLUIGI GOI

### Ristorante Gasparo

Brescia  
Via Gasparo da Salò 22  
Tel. 030/58546 - Chiuso mercoledì

### LA PAGELLA

di COSTANTE BELLETTI

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

mente, "onnivora" del menu, è riservata alle verdure, al punto che entro breve sarà disponibile una vera e propria lista verde. Gli antipasti, allo scopo di non mescolare troppo i sapori, non sono numerosi e, fra questi, una citazione particolare merita la sfogliata di verdure. Numerosi i primi, per lo più di pasta fresca: tagliolini rossi, gnocchetti di carote al timo, ravioli di salmone e spinaci, risotti al limone, salsiccia e radichio rosso. Fra i secondi la preferenza è per la carne - ottima per provenienza e genuinità: la Cooperativa Aurora - anche se non manca il pesce (per lo più rombo e branzini) in padella abbinato a salse particolari. Nel periodo autunnale ed invernale buono spazio è riservato alla selvaggina: primi di salmi e ragù accompagnati da alcune preparazioni diverse quali il petto d'anatra all'aceto e miele e la costata di cervo marinata. I dessert sono tutti della casa, dalle torte casarecce ai semifreddi alla frutta, dalle crostate alla bavarese al limone con salsa di frutti di bosco. Fra i fornitori il caseificio dei Fratelli Zani e, per l'olio extra vergine d'oliva, gli olivicoltori associati di Puegnago; le grappe bresciane sono delle aziende Le Sincette e Pasolini. Veramente ricco, e ben presentato, il panorama vinicolo provinciale: le nobili bolicine Ca' del Bosco, Cavalleri, Uberti e Fratelli Berlucchi presenti anche con i Franciacorta tranquilli; il Lugana Ca' dei Frati, il rosato Le Sincette, il Bersamino e il Gropello Bottarelli, il Ronco di Mompiano di Pasolini e il Botticino Bonetti. Per il pranzo veloce si spendono 30.000 lire, per quello completo 45.000