

dal 1901

N°

37

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
T (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
ost. 12094 - 20120 Milano

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

03035501PBMT 7235
ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
VIALE TUNISIA 48
20124 MILANO MI
OTT. - NOV. 1989

RICEVUTA IL
2 MAR. 1990
CA' DEL BOSCO

20 giugno 1989. Ristorante "Al Gambero" di Antonio Gavazzi, fondato nel 1790.

Via Roma 11, Calvisano (Brescia) - Telefono 030/968009 - Numero coperti: 40. Parcheggio incustodito - Prenotazione necessaria - Giorno di chiusura: mercoledì - Ferie: agosto - Valutazione: 8,5 - Prezzo: L. 60.000 - Elegante.

Lista delle vivande servite: patè d'anguilla affumicata; prosciutto con sfoglia calda; terrina di lumache alle erbe fini; risotto con asparagi; storione con salsa al basilico; petto d'anatra ripieno; semifreddo con cioccolato caldo; caffè.

Lista dei vini in tavola: Ca' del Bosco Bianco e Rosso in barrique.

Note e commenti: Conviviale piacevolissima preceduta da una visita molto interessante ad un allevamento di anguille e storioni di cui abbiamo potuto apprezzare la qualità a tavola. Ristorante veramente ad altissimo livello, condotto da un giovane serio e preparatissimo cultore e ricercatore della nostra grande cucina: il signor Gavazzi che dà anche il piacere all'ospite di mettersi a tavola tra belle tovaglie, bei bicchieri e bella posateria. Gli Accademici entusiasti hanno applaudito a lungo il giovane ristoratore.

Lista delle vivande servite: prosciutto crudo di Parma; petto d'oca affumicato; patè di fagiano; risotto verde; risotto allo Champagne; risotto alla milanese; scampi aurora; insalata di carciofi; sorbetto alla fragola; tacchino in salsa di castagne; cardi alla crema; patate alla salvia; grana padano; pere alla mousse di cioccolato; caffè.

Lista dei vini in tavola: Bianco Torgiano; Rosso Grignolino; Spumante Gran Cavit Brut.

Note e commenti: Bella serata all'insegna dell'amicizia, ravvivata dalla presenza delle mogli "Accademiche". Molto ricco il menu, apprezzato particolarmente il patè di fagiano, i risotti e il tacchino in salsa di castagne. Impeccabile il servizio. Il tutto descritto e guidato magistralmente dal proprietario sig. Ghilardi, cui alla fine sono andati i complimenti degli Accademici. Una grande tombolata benefica agro-alimentare a conclusione di serata.

denti, così come "A lanterna".
La comunità gestisce anche
de agricole tra Liguria e basso Piemonte
in una delle quali trova spazio anche un
allevamento di cinghiali. Naturalmente
molte materie prime vengono direttamen-
te dalle loro produzioni. Si fa quindi una
cucina semplice, rustica, che parte da e'
menti naturali e genuini con qualche
mellaggio con la cucina marinara de "A
lanterna".



DELEGAZIONE DELLA RIVIERA DEI FIORI

*19 luglio 1989. Ristorante "Da Serafino"
di Serafino Restano, fondato nel 1958.
Via Matteotti 3, Cervo (Imperia) - Tele-
fono 0183/408185 - Numero coperti: 50.
Parcheggio incustodito, scomodo - Pren-
otazione non necessaria - Giorno di chiu-
sura: martedì - Ferie: novembre - Valu-
tazione: 7/8 - Prezzo: L. 50.000 - Tradi-
zionale ed accogliente.*

del locale.



DELEGAZIONE DI CREMONA

*Hotel "Continental" di Enrico Ghiraldi,
fondato nel 1920.*

*Piazza Libertà 26, Cremona - Telefono
0372/434141 - Numero coperti: 200.*

*Parcheggio incustodito, sufficiente - Pre-
notazione non necessaria - Giorno di
chiusura: nessuno - Ferie: mai - Valuta-
zione: 7,5 - Prezzo: L. 40.000 - Elean-
te.*

sante in salsa di ostriche; roselline in
paccio; tagliolini primavera; crespelle ai
frutti di mare; branzino alle erbe fini;
sorbetto alla pesca; medaglione di vitello
con fiori di zucca e zafferano con zucchi-
ne; mousse al cioccolato con crema alla
menta; caffè.

Lista dei vini in tavola: Sauvignon
del Collio '87 (Borgo Conventi); Chiaret-
to del Garda '88 (Redaelli de Zinis); Te-
roldego Rotaliano '87 (Zeni); Malvasia
delle Lipari (Manner).

Note e commenti: Menu decisamente
abbondante giustificato "solo" dalla serata
di festa per la costituzione di questa nuo-