

***** N° *

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

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

12-4364628PQ T BF OS BOL 7
BRESCIA OGGI
VIA ERITREA 20
25125 BRESCIA BS
Dir. Resp. GIANNI BONFADINI
Data: 21 DICEMBRE 1989

ROVATO: trattoria Cacciatori

Veste rinnovata piatti tradizionali

di GIANLUIGI GOI

Nel panorama non sempre positivo della ristorazione rovatense - una grande tradizione che ha ultimamente dovuto accusare alcune defezioni dolorose quali la chiusura del Cervo e l'appannamento di altre trattorie solo in parte compensati da quella splendida, ma del tutto particolare realtà, che è il ristorante tutt'opescce la Tortuga - la Trattoria Cacciatori costituisce una ventata di aria fresca: un soffio di vitalità dovuto alla voglia, di fare ed emergere, pari solo alla sua timidezza in pubblico, del padrone di casa Orlando Cerri.

Il quale, qualche sera fa, presenti fra gli altri il vicesindaco Camillucci e l'assessore Scuri, ha riunito amici ed estimatori per presentare ufficialmente la sua rinnovata trattoria.

La sala ora si presenta elegante e raffinata; c'è poi una saletta ancora sul rustico e una

veranda estiva. Un locale a conduzione familiare dove "comandano" i piatti della tradizione venduti a prezzi degni e non da infarto.

E l'ha fatta alla grande, la sua presentazione, con un menù fin troppo ricco. Eccellenti alcune portate quali il carpaccio al tartufo, i ravioloni alle erbe e lo stracotto di manzo di Rovato al Rosso Franciacorta che, così sapido e gustoso, lo si trova solo in Piemonte, patria di questi piatti. Ogni portata è stata ottimamente accompagnata dai grandi vini doc locali (Ca' del Bosco, Bellavista e Gatti) scelti e serviti con competente passione dal sommelier Attilio Bombardieri.

Mattatrice della serata, con la sua inesauribile verve di poetessa dialettale ruspante e sinceramente naif e al tempo stesso di accorta interprete di se stessa, è stata Elsa Barbieri, un autentico personaggio, che ha riscosso la simpatia dei presenti tutti.

Per Natale 4.000 miliardi di cotechino e champagne

Alcuni dati: gli italiani consumeranno 850 mila quintali di pasta, 120 mila quintali di lenticchie e 60 mila di cotechino oltre, ovviamente, a 2.000.000 di bottiglie di spumante

di WILMA PETENZI

Fra pranzi, cene e cenoni, dal 24 al 31 dicembre, gli italiani metteranno da parte ogni pratica dietologica e spenderanno oltre 4 mila miliardi soltanto per mangiare e bere, con una spesa media di circa 200 mila lire per famiglia. E' una cifra che, ripetiamo, fa la media fra quanti spenderanno il milione e chi si dovrà accontentare di molto meno.

A differenza di altre tradizioni natalizie piuttosto in declino, come fare regali, mandare biglietti e cartoline di auguri o addobbare l'albero, la tradizione gastronomica ancora resiste bene e l'italiano dunque, non bada a spese: un risultato, con tutta probabilità, che sa tanto di rivincita dopo anni di «prediche» dietetico-salutistiche.

Ecco come si presenta la «mappa» alimentare natalizia secondo l'Unione nazionale consumatori:

Pasta - Fra tagliatelle, tortellini, agnolotti e altri tipi di pasta semplice e ripiena, le forchette italiane ne raccoglieranno 850 mila quintali; ma molta è anche la pasta fatta in casa, tanto è vero che gli acquisti di farina triplicano in questo periodo.

Lenticchie - È un piatto al quale difficilmente la famiglia italiana rinuncia nelle festività di fine anno, anche se la produzione nazionale di questo legume è oggi un quinto rispetto a quella di vent'anni fa. Il consumo natalizio si può calcolare in circa 120 mila quintali, accoppiato naturalmente a quello di cotechino e zampone (60 mila quintali).

Dolciumi - Il primato spetta a quelli tradizionali: dal 24 al 31 dicembre saranno tagliati a fette 25 milioni di panettoni - semplici o farciti - e 14 milioni di pandori, con una spesa valutabile in circa 380 miliardi. In rimonta sembra il torrone, che ha saputo trovare impasti più adatti ai denti dei consumatori: due terzi di tutta la produzione annuale, stimata in 80 mila quintali, sono sgranocchiati durante le feste natalizie.

Spumanti e champagne - Anche per questi prodotti quasi i due terzi dei consumi, ovvero circa 40 milioni di bottiglie, si concentrano nel periodo natalizio. I più raffinati pasteggeranno con gli spumanti «metodo classico», ora ribattezzato champagne (dai 3 ai 4 milioni di bottiglie), oppure con lo champagne, che dopo la battuta d'arresto degli scorsi anni sta registrando aumenti di consumo intorno al 13%, come testimoniano i dati relativi alle importazioni dei primi dieci mesi dell'anno. Forse l'incremento è dovuto anche alla maggiore stabilità dei prezzi; il consumo natalizio potrà aggirarsi quest'anno intorno ai 2 milioni di bottiglie.

Frutta secca - Prevengono sempre i consumi di noci e noccioli, tradizionalmente legati al periodo natalizio (120 mila quintali) e di fichi secchi (40 mila quintali), mentre più limitati sono quelli di datteri, stimati in soli 2 mila 500 quintali.

Carni e pesci - Circa 800 mila capponi finiranno a tavola il giorno di Natale. A tanto è stimata la produzione nazionale che è consumata quasi integralmente nel periodo natalizio: una metà proviene dalle grandi e medie aziende d'allevamento, l'altra da piccole produzioni artigianali e per autoconsumo nelle zone rurali, specialmente



Natale e Capodanno: per la tavola si spenderanno 4.000 miliardi

settecentrali, ove è molto diffusa la tradizione del cappono bollito o arrosto, peraltro in leggero ma costante aumento. Nel Centro-sud resiste bene, invece, la tradizione dell'abbacchio, di cui il 15% dei consumi annuali di concentra nelle festività natalizie (circa 120 mila quintali). È in declino, invece, la tradizione del capitone, sia per i prezzi elevati (oltre 30 mila lire al chi-

lo) sia per il frequente abuso di spacciare la comune anguilla al prezzo del capitone (che dovrebbe essere l'anguilla femmina di peso superiore al chilo).

Un discorso a sé merita un prodotto «quasi» tipico della nostra provincia: il cotechino che, nella accezione più raffinata - emiliana, soprattutto - diventa il classico zampone. Sino a non molti anni fa, il cotechino

era un prodotto povero, frutto dell'impasto degli «scarti» della lavorazione del maiale. Il marketing l'ha riabilitato: acconciato a un confezioni degne del miglior champagne, il cotechino (o lo zampone) viene oggi venduto a prezzi d'amatore ed è diventato un salame dal sapore un po' snob e quindi non disdegnato anche dalle tavole più ricercate.

Gli italiani stapperanno molti milioni di bottiglie

E per brindare al nuovo anno Brescia spenderà 12 miliardi

Lo scorso anno brindare sotto l'albero è costato ai bresciani quasi 12 miliardi di lire. In tutta Italia sono scorsi fiumi di champagne e spumante per ben 400 miliardi. Sempre nell'88, nell'arco di un mese, quello di dicembre, sono state stappate 40 milioni di bottiglie. Per quest'anno si prevede un aumento della domanda del 5%.

La condizione di vitalità del settore interessa direttamente Brescia, e in particolare la Franciacorta, che nell'ambito dello «spumante classico» - lo champagne - vanta due primati non indifferenti: la presenza del maggiore produttore nazionale di champagne, Berlucchi (nella vendemmia 88 sono state imbottigliate 4 milioni di bottiglie) e di un gran numero di aziende che fanno produzioni, più contenute dal punto di vista numerico, ma di alto pregio qualitativo. La Berlucchi di Borgonate, che impiega una trentina di addetti, è, come già detto, leader del settore, seguita da Ferrari, e ha fatturato nell'88 per 42 miliardi. Nell'89 ha venduto quattro milioni di bottiglie fatturando circa 45 miliardi. Un altro dato per quanto riguarda le aziende vinicole della Franciacorta: nell'88 la Bellavista di Erbusco ha messo in cantina circa 22.000 casse di champagne. «Quest'anno l'imbottigliamento subirà una variazione negativa del 5-6%, a causa della vendemmia scarsa e difficoltosa, che ha richiesto una grande lavorazione e dispendi enormi» è quanto sostiene il signor Vezzola, che gestisce i venti dipendenti fissi dell'azienda ed un fatturato di 5

miliardi. La Cà del Bosco, sempre di Erbusco, ha imbottigliato lo scorso anno 135.000 bottiglie di champagne, ne ha vendute 140.000 nell'89, fatturando 5 miliardi di lire.

A livello nazionale leader del settore «spumante» è la Cinzano, con una produzione di 30 milioni di bottiglie all'anno, talonata dalla Martini con 25 milioni. I consumatori apprezzano molto la produzione nazionale, ma nonostante ciò, i consumi di champagne sono aumentati del 13%, passando da 8,5 a 9,5 bottiglie a testa, grazie alla riduzione dell'Iva dal 38 al 19 per cento. A differenza degli anni precedenti il periodo natalizio inci-

de meno (circa il 40%) sull'incremento percentuale del settore, a causa delle diverse abitudini: spumanti e champagne, un tempo prevalentemente legati alla ricorrenza natalizia, si bevono ormai come aperitivi o durante i pasti, in occasioni diverse e durante tutto l'anno. A fine anno cresce, invece, l'acquisto dei formati magnum (1,5 litri) jeroboam (3 litri) e nabucodonosor (9 litri), acquistati anche per regali aziendali a collaboratori o clienti. Nel complesso è possibile affermare che, champagne, prosecco e spumanti mostrano buona vitalità, in un settore, quello delle bevande alcoliche, che da anni subisce un trend negativo.