

Brescia, a caccia di curiosità gastronomiche per l'«Almanacco»

# Gli Arci-golosi detective sulle orme del rosolio

Il «governatore» Marino Marini spiega com'è nata la sezione locale del vademecum  
Tra città e provincia, l'associazione conta 350 iscritti - Aperta a S. Polo la sede regionale

Lo sapevate che il brodo di giuggiole esiste davvero, e che lo si può assaggiare all'Antica Hostaria Cavallino di Desenzano? E che occorre inerparsi fino a Tignale, da Adriana Bettanini, per gustare una grappa rarissima che si chiama «Rugiada delle Alpi»? Oppure che per sorseggiare il rosolio non c'è di meglio che il ristorante di Benedetto Girelli a Barghe?

Queste e altre «perle» sono acchiuse nell'Almanacco dei golosi, ciclopica fatica dell'Archi Gola, che ha setacciato in lungo e in largo la penisola alla ricerca dei «templi» della gastronomia. Gli investigatori dell'Archi Gola hanno gettato le reti anche nella nostra provincia: alla fine sono rimaste «impigliate» quaranta fra pasticcerie, enoteche e gastronomie in cui è possibile acquistare una gamma di ventisette generi alimentari, dall'aceto alla pasta, tutti a qualità altamente controllata.

«Abbiamo cercato di riscoprire i negozi che offrono una grande qualità dei prodotti pur senza averne, spesso, l'apparenza». Chi parla è Marino Marini, 46enne bresciano residente a Rezzato, dirigente nazionale dell'Archi Gola. Nella colorita nomenclatura che vige fra i golosi di sinistra, Marino Marini ha la carica di «governatore». Ce ne sono due in tutta la Lombardia: l'altro è il mantovano Gilberto Venturini. Grazie agli sforzi di Marino Marini (e di un agguerrito drappello di suoi amici-colleghi) Brescia sta diventando una delle capitali nazionali di questo singolare sodalizio di buongustai, che punta sui piaceri del palato senza dimenticare i complessi problemi economici, sanitari, culturali e politici legati al pianeta-alimentazione.

Marini è reduce da un'emozionante trasferta parigina: «Siamo stati nella capitale francese, ai primi di dicembre, per lanciare su scala mondiale lo Slow food (il «mangiare lento»), un movimento internazionale per la tutela e il diritto al piacere gastronomico che vuole contrapporre alla sotto-cultura del Fast food



Sopra e in alto, Marino Marini

(il «mangiare rapido»). Già diciassette Paesi europei, americani e asiatici hanno sottoscritto il manifesto e il protocollo d'intesa che getta le basi per la realizzazione della «Grande enciclopedia universale e popolare della cultura alimentare». Il tutto, naturalmente, suggellato a tavola con un banchetto di 450 persone...».

Ma la novità maggiore, per l'Archi Gola sbocciata all'ombra del Cidneo, è l'apertura della sede regionale proprio a Brescia. È a S. Polo, in via Michelangelo 106 (telefono 2305362), al secondo piano della torre Michelangelo. Aperta tutti i pomeriggi dalle 15 alle 19, rappresenta il punto di riferimento per i 350 iscritti bresciani (in tutta Italia sono 20mila). Vi si possono acquistare i prodotti promossi dall'Associazione e prenotare i vini dell'enoteca di Franciacorta e della Cooperati-

va «I tarocchi» di Bra. «Ma non si tratta di un club esclusivo o per pochi intimi - precisa Marini - . Può ospitare anche corsi per gruppi di 20-25 persone: è completa di attrezzature per esercitazioni teorico-pratiche in cucina».

Su cosa verteranno i corsi?

«Sta già partendo un corso teorico-pratico di cucina di perfezionamento: dieci lezioni che iniziano alle 19.30 e durano fino alle 22. In cattedra ci saranno cuochi di ristoranti locali: tratteranno argomenti che spaziano dagli antipasti alle torte. Un altro corso di quattro lezioni riguarderà l'educazione alimentare. In febbraio 6 lezioni di cucina vegetariana, in marzo abbiamo in programma corsi sulla cucina cinese, sui vini bianchi bresciani e sull'olio di oliva. In aprile i protagonisti saranno il forno a microonde, i vini rossi bresciani e i prodotti delle api. Ce ne sarà, comunque, per tutti i gusti: in cantiere abbiamo anche corsi sulla cucina per i bambini, sulle erbe commestibili, i formaggi, gli spumanti, i salumi, ecc. Le iscrizioni vanno fatte presso la sede o telefonando al 2592247. I corsi sono aperti praticamente a tutti: ai «soci ghiotti», quelli che si iscrivono solo a un corso specifico (il costo di solito si aggira sulle diecimila lire), ma anche ai «soci sapienti», che spendendo 55mila lire all'anno fanno la tessera dell'Archi Gola e hanno diritto a partecipare a tutti i corsi gratuitamente e in più riceveranno il mensile «Gambero rosso», nonché l'Almanacco dei golosi che, acquistato in libreria, costa da solo 49mila lire.

Come è nata la sezione bresciana di questo vademecum?

«Diciamo innanzitutto che a Brescia abbiamo curato per il terzo anno la guida Vini Italia: per l'edizione del 1990 la selezione dei vini bresciani è stata curata da Maurizio Rossi, titolare dell'Osteria della Villetta a Palazzolo sull'Oglio, da Guido Gavazzi, responsabile dell'enoteca Il carato di via Solferino, e da Angelo Dal Bon, titolare della Campagnola di Salò. Da sottolineare che fra i 37 vini «da Oscar» selezionati in tutta Italia ce n'è anche uno bresciano,

lo champenois cremant dell'azienda Cà del Bosco di Erbusco. Poi è arrivato l'Almanacco dei golosi. La selezione bresciana è stata curata da me, da Maurizio Rossi e da Angelo Dal Bon, che siamo poi i fiduciari dell'Archi Gola a Brescia. Luigi Odello ha curato la sezione riguardante le grappe. Alla fine abbiamo indicato 40 luoghi della gastronomia che possono orientare i consumatori negli acquisti. E non sempre si tratta di negozi più cari degli altri, anzi...».

E le iniziative nazionali in cantiere per l'anno nuovo?

«Alla recentissima riunione dei governatori dell'Archi Gola abbiamo varato due iniziative. Innanzitutto la realizzazione della prima «Guida alle osterie italiane»: l'osteria è un locale che, anche grazie all'Archi Gola, sta riprendendo quota. Pensiamo nel Bresciano alla recente apertura dell'Osteria La Villetta a Palazzolo e dell'Osteria dell'Elfo a Sant'Eufemia. L'altra iniziativa nazionale si chiamerà «Operazione Babette», dal nome del bellissimo film. In una giornata di novembre o dicembre inviteremo duecento dei maggiori ristoratori italiani a uscire dalle loro attrezzatissime cucine e ad affrontare i fornelli delle mense di qualche luogo di solitudine: potrebbe essere una casa di riposo, un centro di recupero per emarginati o tossicodipendenti o altro. C'è già un grande sponsor nazionale, ma ne cerchiamo anche di locali, per un'iniziativa benefica che però vuole soprattutto dimostrare che anche nelle mense per comunità di medie dimensioni sono possibili scelte qualitative diverse rispetto alle solite. Noi ci battiamo per la tutela del diritto al piacere: anche nei luoghi di solitudine».

Un'ultima domanda. Lei, che è governatore dell'Archi Gola, lavora come cuoco all'Archi Segna, la casa di riposo di S. Polo. Come si concilia la sua filosofia con la mensa di un grosso istituto assistenziale?

«Per noi si tratta di portare anche lì una qualità diversa nell'alimentazione. Certo, bilancio dell'ente permettendo...», m.te.



## Dalla pasta ai liquori i «magnifici quaranta»

### CITTÀ

**Pasta fresca:** Giovanni Ongaro, specialità gastronomiche (via Contini 26, tel. 2410876). **Pesci freschi:** Sorelle Lazzaroni (via Fratelli Dandolo 4/6, tel. 40236). **Carni fresche:** Macelleria Nestore Marzocchi (via Amba d'Oro, tel. 59326). **Formaggi:** Mario Pasolini (via Colle S. Giuseppe 5, tel. 396696). **Frutta e verdura fresche:** Giovanni Danesi (via Sant'Eustacchio 22/b, tel. 300717). **Frutta e verdura:** Coop Il Seme e il Frutto (via Pisacane 23, tel. 393381). **Gelati:** Bedont (via Lipella 8, tel. 300725). **Enoteche:** Creminati (via della Valle 10, tel. 301306); Il Carato (via Solferino 23/b, tel. 295610). **Gastronomie:** Fratelli Bonetti (via Fratelli Dandolo 27, tel. 56462); Creminati (via Della Valle 10, tel. 301306); Moro (via Venezia 2, tel. 59487); Aleardo Porteri (via Trento 52, tel. 301833); Il Cormorano (via Chiusura 254, tel. 315133). **Pasticcerie:** Camera (portici X Giornate 65, tel. 43203); Veneto (via D'Acquisto 8, tel. 392586).

### PROVINCIA

**Pane:** Pierino Barbieri (Corzano, via Vittorio Emanuele 4, tel. 976129); Fratelli Stuardi (Lonato, via Repubblica 83, tel. 9130384). **Olii:** Azienda agricola «I Lecci» di Antonio Bianchi (Polpenazze del Garda, via S. Pietro 5, tel. 0365/674507); Gianfranco Comincioli (Puegnago del Garda, via Castello 20, tel. 0365/651141). **Aceto:** Ristorante-trattoria «Alle Rose» (Salò, via Gasparo da Salò 33, tel. 0365/43220). **Pesci freschi:** Famiglia Cavallaro pescatori (Desenzano, via Stretta Castello 19, tel. 9142496). **Pesci freschi e conservati:** Agroittica Lombarda (Calvisano, località Case Nuove, tel. 9686991). **Carni fresche:** Macelleria Pedersoli (Breno, via Garibaldi 10, tel. 0364/22317); Premia-ta macelleria Valentino Guarnieri (Rovato, piazza Cavour, tel. 721016); Macelleria equina Guido Consolini (Travagliato, via Mai 6/a, tel. 661900). **Formaggi:** Allevamento Frise di Gualberto Martini (Artogne, località Rive dei Balti tel. 0364/5575); Salumeria Giampietro Schivalocchi (Bagolino, via S. Giorgio 19, tel. 0365/99137); Giulio Venturini (Magasa, via per Cima Rest, tel. 0365/74054); Azienda agricola Pilaster di Luigi e Costantino Stefani (Magasa, via Dosso 2, tel. 0365/74136); Alimentari Romeo Venturini (Magasa); I Butegù (Rovato, via Calca 32, tel. 721350). **Frutta e verdura:** Ristorante Benedetto Girelli (Barghe, via Nazionale 17, tel. 0365/84140); Coltivazione ortofrutticola biologica di Antonio Fusari (Iseo, località Palazzina, tel. 981577); Roberto Simonelli (Nuvolera, via Riveli 34, tel. 6897747). **Dolci:** Forneria Pasticceria Bague (Breno, via Mazzini 40). **Confetture:** Antica Hostaria Cavallino (Desenzano, via Murachette 29, tel. 9120217); Angelo Andriani (Gottolengo, via Diaz 18, tel. 961006). **Miele:** Francesco Agostini (Gavardo, piazza Zanardelli, tel. 0365/31089). **Gastronomie:** Alimentari di Bortolo Ducoli (Breno, via Ponte della Madonna, tel. 0364/22017). **Enoteche:** Vini Palumbo di Damiano Palumbo (Orzinuovi, via Alfieri 1, tel. 94082); Bombardieri di Attilio Bombardieri (Rovato, via Bonvicino 24, tel. 721510). **Liquori tipici:** Maddalena Peroni (Gussago, via D'Azeglio 39, tel. 277064); Adriano Bettanini (Tignale, frazione Pralibione, tel. 0365/73032).