

dal 1901

N° *ph*.....

# 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 - 7611051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

06555625PBMT 723F 40S 160L 7  
ACCADEMIA ITALIANA  
DELLA CUCINA  
VIALE TUNISIA 48  
20124 MILANO MI  
AP LE 1990

RICEVUTA IL.  
- 3 LUG. 1990



## DELEGAZIONE DI NOVARA, CUSIO, VERBANO, OSSOLA

9 marzo 1990. Ristorante «Atrium» di  
Natale e Annemarie Bacchetta, fonda-  
to nel 1987.

Via Rossignoli 1, Borgomanero (Nova-  
ra) - Telefono 0322/846175 - Numero  
coperti: 50/60.

Parcheggio incustodito, sufficiente -  
Prenotazione consigliabile - Ferie: ago-  
sto - C *io* di chiusura: domenica - Va-  
lutazione: 8,1/2 - Prezzo: L. 75.000 -  
Raffinato ed elegante.

### Lista delle vivande servite: filet-

ti di orate marinate con carciofi; terri-  
na di fagiano e ostriche; strisce alla ri-  
cotta; trancio di branzino all'aceto bal-

samico e sedano fritto; sorbetto all'a-  
nanas; capriolo in salsa poivrade; par-  
fait alle noci; caffè vecchio Piemonte  
e friandises.

**Lista dei vini in tavola:** Dosage ze-  
ro Cà del Bosco; Pinot bianco La Viar-  
te; Sauvignon Doro Princic; Rivarossa  
Schioppetto; Moscato d'Asti Bera.

**Note e commenti:** Il locale è sito  
in una bella casa patrizia, le due pia-  
cevoli sale dispongono di arredi raffi-  
nati che le rendono intime e di colore,  
i servizi pregevoli, l'apparecchiatura  
precisa ed inappuntabile il servizio. Il  
menu è stato scelto dalla Consulta in  
collaborazione con lo chef propieta-  
rio e la signora esperta ed apprezzata  
sommelier.

È stato un incontro cordiale e gioioso  
ove si sono assaporati piatti di una ga-  
stronomia animata da modernismo, ma  
con cucina estremamente equilibrata,  
con *l'*ha voluta identificare il Delega-  
to dott. Costantino Tromellini nei nu-  
merosi interventi avvenuti durante il  
convivio. Il menu scelto ha trovato gli  
Accademici consenzienti su tutte le por-  
tate, in particolare sull'estrema raffina-  
tezza della terrina di fagiano e ostriche  
e del parfait di noci, dei cinque tipi di  
pane sulle mense. Al termine numero-  
si applausi per la dimostrazione di al-  
ta cucina espressa nelle suggestive pro-  
poste della Casa.

