

dal 1901

N° 69

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

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

10688829PBM 723F 55 1401.69
ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
VIALE TUNISIA 40
20124 MILANO
AGD. - SET

RICEVUTA IL
9 NOV. 1990



GERMANIA

DELEGAZIONE DI MONACO DI BAVIERA

13 febbraio 1990. Ristorante «Savoy»
di Pino Manca.

Via Tengstrasse 20, Monaco 40 (Baviera) - Telefono 089/2711445.

Parcheggio custodito, scomodo - Prenotazione consigliabile - Valutazione: 7,5 - Prezzo: L. 55.000.

Lista delle vivande servite: cima alla genovese con cuore d'insalata e acciughine al limone; lasagne alla castellana; cernia al forno alla moda del golfo; crostata di frutta alla ligure.

Lista dei vini in tavola: Torre di Giano (Lungarotti).

Note e commenti: Per la prima riunione conviviale con ospiti dell'anno 1990 la Delegazione ha voluto rivisitare questo ristorante, che aveva già apprezzato per le sue specialità toscane. Per questa serata tuttavia alla Delegazione è stato presentato un menu tipicamente ligure elaborato dal giovane cuoco sardo unitamente ai siniscalchi Giorgio Pensa e Beppe Cannici. I singoli piatti sono stati preparati con passione e cura. Apprezzabile lo sforzo di far gustare a Monaco piatti che richiedono l'uso di erba e profumi, ahimè, introvabili al di fuori della terra ligure. Servizio discreto. Prezzo piuttosto elevato.

10 luglio 1990. Negozio di vini pregiati con Trattoria «Sigrid Brantl» di Sigrid Brantl.

Piazza Frauenplatz 10, München 2 (Baviera) - Telefono 089/223879 - Numero coperti: 30.

Parcheggio no (zona pedonale) - Prenotazione consigliabile - Valutazione: 8,5 - Prezzo: L. 30.000 - Commercio di ottimi vini italiani con trattoria familiare.

Lista delle vivande servite: insalate varie con verdure di stagione; vitello tonnato; frutti di mare; fritto di melanzane; pasta alle erbe fini; pollo di fattoria alla Sigrid con contorni; pesche ripiene; meringa con gelato alla vaniglia.

Lista dei vini in tavola: Brut Ca del Bosco; Lugana «collo lungo» (Visconti); Sauvignon (Russiz Superiore); Bukkuram Moscato Passito di Pantelleria (Marco de Bartoli).

Note e commenti: Piacevolissima serata di cuore, simpatia ed affetto. Nella vicinanza del Duomo di Monaco la signora Brantl gestisce con grande professionalità ed impegno il commercio dei vini pregiati d'Italia e la simpatica trattoria, punto d'incontro del mondo d'affari e di cultura nella zona pedonale al Duomo. La Delegazione ha molto apprezzato gli sforzi e l'ingegno della cucina e la ottima scelta dei vini. Molto attento ed accurato il servizio.



INGHILTERRA