

## DELEGAZIONE DI CREMA

30 gennaio 1991. «Hostaria San Carlo» di Sergio Brambini e Lotte Hansen, fondato nel 1962.

Loc. Colombare di Moscazzano (Cremona) - Telefono 0373/66190 - 242192 - Numero coperti: 200.

Parcheggio incustodito, sufficiente - Prenotazione consigliabile - Ferie: 3 settimane in gennaio e 3 settimane in agosto - Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì - Valutazione: 7,5 - Prezzo: L. 90.000 - Familiare, accogliente.

**Lista delle vivande servite:** stuzzichini (paté di fegatini di alzavola; marbrè di capriolo; mousse di beccaccini) (7,5); tortelli cremaschi (7,53); alzavola con polenta (7,50); sella di capriolo con pere alla cannella (8,30); formaggio bagoss (6,84); fondente di castagne (7,26).

**Lista dei vini in tavola:** Champenois Cà del Bosco (8,50); Barbera '89 «La Monella» Braida (6,75); Barolo '83 Giacomo Conterno (7,38); Barbaresco '76 Produttori di Barbaresco (7,80); Passito di Chambave '66 Voyat (7,62).

**Note e commenti:** Per la conviviale di apertura dell'anno accademico 1991 è stato scelto un ristorante che, seppur presente da diverso tempo nella tradizione gastronomica cremasca, viene ora condotto ai fornelli dal giovane chef Sergio Brambini (figlio del fondatore) e, in sala, dalla graziosa consorte danese Lotte Hansen. L'approccio con la cucina proposta dai gestori viene ritenuto positivo: il menu prescelto è stato improntato, data la stagione, su proposte di selvaggina. Gli stuzzichini hanno messo in risalto una gradevole mousse di beccaccini mentre nel paté è risultato eccessivamente protagonista il burro che ha ammorbidito il sapore del fegato di alzavola ed il marbrè (propostoci come terrina) ma non ha convinto per metodo di elaborazione. I tortelli cremaschi hanno risosso un diffuso consenso pure se, bisogna riconoscerlo, i gourmets cremaschi sono sempre eccessivamente critici nella valutazione del loro piatto tradizionale. Apprezzati sia l'alzavola (malgrado qualche riserva sulla polenta!) sia la sella di capriolo che ha ottenuto la massi-

# Vita dell'A

## LOMBARDIA *segue*

ma votazione per la qualità della carne e per la sua realizzazione. Il formaggio è parso ai più troppo stagionato mentre il fondente di castagne ha risentito di un eccesso di elaborazione che ne ha modificato il sapore. I vini si sono egregiamente presentati con un Ca' del Bosco dei bei tempi che ha trovato unanimi gli Accademici i quali hanno assegnato un voto elevato (8,50). Si è poi avuto un calo nel Barbera e nel Barolo mentre il Barbaresco ha denotato un apprezzabile recupero ed il Passito è stato valutato in modo difforme (o esaltato o condannato!). Nel corso della conviviale si è avuto modo di commentare diffusamente le pietanze proposteci ed, in conclusione, si è avuto uno scambio di opinioni con il giovane chef.

L'impressione definitiva riportata dagli Accademici è stata soddisfacente e, soprattutto, ha trovato un consenso unanimemente diffuso.



### DELEGAZIONE DI LODI

*15 dicembre 1990. Ristorante «Tre Gigli all'Incoronata» di Angelo Tanelli & C., fondato nel 1960.*

*Piazza dell Vittoria, Lodi (Milano) - Telefono 0371/63321 - Numero coperti: 40.*

*Parcheggio incustodito, sufficiente - Prenotazione consigliabile - Ferie: agosto - Giorno di chiusura: domenica - Valutazione: 7 - Prezzo: L. 60.000 - Accolgente, classico.*

**Lista delle vivande servite:** tortellini in brodo; scaloppa di salmone al vapore con salsa zafferano; tacchinella farcita; verdure gratinate; Charlotte di castagne; friandises di Natale.

**Lista dei vini in tavola:** Poggio alle Gazze '89 (Tenuta Ornellaia); Dolcetto Monte Aribaldo '89 (marchesi di