

Bresciaoggi

stabilimento - Ufficio spedizione e abbonamenti tel. 2294241. Stampa: via Eritrea, 20/e-b 22941 - 25100 Brescia - Telefono (030) 22941

venerdì 31 maggio 1991

Pubblicità: Concessionaria A. Manzoni & C. Società per azioni - Via Solferino 24/C - Brescia - Tel. (030) 45461-2-3-4 Tariffa mm. 42 occasi

ERBUSCO - «Tradition & Qualité» alla Cà del Bosco

Principi della tavola riuniti...in cantina

Fra gli ospiti anche Gorla

di **DANILO RAVARINI**

Per la prima volta Tradition & Qualité ha scelto l'Italia per l'assemblea generale dei soci e per la serata conclusiva ha scelto la Franciacorta. Fanno parte di questo sodalizio esclusivo 76 fra i più grandi ristoratori del mondo: per potervi accedere servono almeno due stelle Michelin come prerequisito e poi uno «stile» dove ambiente e servizio contano quanto la cucina. Solo quattro ristoranti italiani possono esporre l'insegna del gallo frigio, da oltre trent'anni emblema di Tradition & Qualité: il Gualtiero Marchesi e L'antica osteria del Ponte in quel di Milano; l'Enoteca Pinchiorri a Firenze e il San Domenico di Imola. Francesi, giapponesi, americani hanno gustato, radiografando, piatti e vini di casa nostra in una serata che era nel contempo prova d'esame, superata alla grande visti gli applausi sinceri finali. E' venuto anche il ministro dell'Agricoltura Gorla a dare il benvenuto a questi ospiti d'eccezione. Naturale la scelta della Cà de Bosco: in tutti questi ristoranti si bevono i vini firmati da Maurizio Zanella e proprio questo gradimento conforta e lancia presagi positivi per il futuro della Franciacorta.

Garbato e sincero il menù proposto da uno dei ristoranti più promettenti nel panorama italiano: Le maschere di Iseo. Vittorio Fusari e Roberto Gozzini, anima prima del Volto e oggi delle Maschere, vengono dalla scuola di Gualtiero Marchesi e hanno innestato i rami migliori della cucina di casa nostra sul tronco robusto dell'Alta cucina italiana. Lago, Franciacorta e piatti della tradizione quindi nelle 5 portate: filetti di persico del nostro lago, una classica pasta e fagioli, poi un manzo all'olio eccellente innanzitutto nella materia prima, grana padano e torta alle carote. Fra i vini ha colpito il Maurizio Zanella 85: il Tignanello Marchesi Antinori, blasonatissimo, stessa annata, ha sicuramente perso ai punti. Molto apprezzati comunque anche il Franciacorta brut millesimato 85 proposto col salame nostrano per l'aperitivo, il Franciacorta chardonnay che ha accompagnato il pesce persico e il moscato naturale 90 servito con la torta alle carote. Brindisi finale con i distillati del Nonino.

Entusiasti i giapponesi di Osaka, nostri vicini. Grande euforia durante i saluti e la consegna degli omaggi.

Gualtiero Marchesi: 'In Italia tanti ricchi, ma pochi signori'

Principe della cucina italiana, proprietario dell'omonimo ristorante milanese famoso nel mondo, tra le rare tre stelle Michelin dello stivale, autore di libri memorabili, Gualtiero Marchesi, sommerso da abbracci e firme, è il superfesteggiato durante la serata alla Cà de Bosco. Ovvio la curiosità del cronista: cucina e vini italiani, gli chiediamo, sono ancora cugini poveri dei francesi?

«La Francia ha una tradizione secolare di grandi vini e di grande cucina. La distanza c'è sicuramente ed è profonda. Da noi la grande cucina si esprime attraverso un limitatissimo numero di esperienze elitarie. L'Italia ha una tradizione consolidata di cucina popolare, ma le manca da sempre l'apporto della grande cucina. I ristoranti a livello internazionale da noi si contano sulle dita. La Francia da sempre ha la cultura del cibo e del vino d'alta classe. I grandi vini francesi hanno una storia secolare. Da noi qualche pioniere coraggioso ha raggiunto traguardi qualitativi prestigiosi, ma sono pochissimi e lo champagne italia-

no ha appena lo stesso accade».

Eppure l'Italia o settima poi. Fra gli stereotipi è anche quello camentato al m Italia i ricchi signori non si que non basto fatto culturale distione. Noi s tantissimi dall e del vino di preferisce ma in un locale i che una sola i alto livello. L' perchè è indi cerca costan fra un buon p piatto richie condizioni. Il verso la medi Nessuna sper poter fare co cesi? «Nella i vini - assicura Marchesi - ci sono realtà che possono tranquillamente competere con gli amici francesi. Ma sono rare».

d.r.



I principi della tavola, soci di «Tradition & Qualité», alla cantina di Erbusco

(A2 Foto)



Giovanni Gorla, ospite alla Cà del Bosco