

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DEI GIORNALI E RIVISTE  
RICEVUTA IL  
Direttore: Ignazio Frugiuele

Ecostampa  
Media Monitor s.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)  
Postale 1815020  
Telefax 76110346 - 7611051  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano  
C.C.I.A.A. 1351027  
Reg. Trib. Milano N. 310079

06 4270 20T 9F 4S 39FREG69  
IL GIORNALE DI BRESCIA  
VIA SOLFERINO 22/24  
25121 BRESCIA BS  
quotidiano  
Dir. Resp. G. BATTISTA LANZANI  
Data: 18.6.1991

## Cucina, cantina e dintorni...

a cura di ALDO CORTE

# Questa volta i «soliti italiani» hanno fatto una bella figura

«La Tradizione è un movimento perpetuo. Avanza, cammina, vive. Coloro che la cercano nel passato rischiano di essere trasformati in statue di sale. La "Tradizione vivente" si manifesta ovunque. Sforzatevi per mantenerla all'altezza della vostra epoca. Che governi ogni vostro gesto».

Così scriveva il poeta Jean Cocteau, buon amico dei ristoranti Traditions & Qualité per cui nel 1959 disegnò anche il simbolo, un gallo, anzi un coq gaulois dal berretto grigio. L'associazione nasce nel lontano 1954, in Francia, col nome di Grande Restauration e i suoi promotori sono quattro grandi ristoranti parigini: La Tour d'Argent, Le Grand Vèfour, Taillevent e Laserre. La loro filosofia può essere riassunta nella celebre frase di rillat-Savarin; «Ospitare qualcuno significa incaricarsi della sua felicità durante tutto il tempo che passa sotto il nostro tetto». Tre anni più tardi l'associazione cambia nome, assumendo quello definitivo di Traditions & Qualité e precisa i criteri di selezione degli associati. Ne possono far parte solo locali in attività da almeno cinque anni, con un solo proprietario o tutt'al più gestiti da una sola famiglia (ne sono quindi escluse le catene di ristorazione) e che hanno già

ottenuto i massimi punteggi delle guide gastronomiche. Non viene presa in considerazione solo la qualità della cucina, ma ai fini dell'ammissione sono determinanti anche il servizio, l'ambiente, in breve lo stile del ristorante. Inoltre, l'ammissione è sempre reversibile e ogni anno alcuni nomi scompaiono dalla piccola guida bianca che raccoglie indirizzi e specialità degli associati.

Oggi di Traditions & Qualité fanno parte 76 locali non più solo francesi o europei, ma anche americani e giapponesi: l'associazione è diventata a tutti gli effetti internazionale, così come internazionale è oggi la grande cucina.

Gli italiani sono, per ora, solo quattro: l'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, Gualtiero Marchesi di Milano, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze e il San Domenico di Imola. Nessuno dei grandi e grandissimi manca nell'elenco: da Sanderlins a Girardet, da Bocuse a Robuchon, da Le Cirque di Sirio Maccioni a Haeberlin, da Blanc a Troigros...

Per la prima volta, quest'anno, i ristoranti di Traditions & Qualité hanno svolto la loro riunione annuale in Italia. Una «tre giorni» densa di appuntamenti culturali, monda-



Un momento della «tre giorni»: l'escursione in terra bresciana a Cà del Bosco

ni e, naturalmente, gastronomici, fra il concerto alla Scala, la visita alla Ferrari a Maranello, la cena al Bistrot di Gualtiero Marchesi, secondo un programma ricco e fitto, sapientemente coordinato da Renata Santin, patronne dell'Antica Osteria del Ponte e per l'occasione responsabile dell'organizzazione. Due i momenti clou del programma: la

grande cena di gala offerta dal sindaco di Milano nei saloni di Palazzo Marino e l'escursione in terra bresciana, a Cà del Bosco.

La cena di Milano ha rappresentato un po' la prova d'esame collettiva dei quattro ristoranti italiani al cospetto dei loro titolatissimi colleghi. Esame superato a pieni voti, e con lode, sia dal punto di vista della qualità di cibi e vini, sia

da quello dell'organizzazione. Duecento ospiti privilegiati si son visti servire in due ore una cena di livello gastronomico assoluto: l'équipe di Gualtiero Marchesi ha preparato gamberi rossi con verdure, Ezio Santin (unico dei ristoranti che ha lavorato in cucina) ha realizzato uno straordinario risottino alla milanese arricchito da fiori di

zucca, l'Enoteca Pinchiorri l'eccellente branzino in crosta di olive nere, il San Domenico l'agnellino di latte con verdure novelle, Maurizio Santin (figlio di Ezio) una meravigliosa sfoglia croccante alle fragoline di bosco e la piccola pasticceria.

Accompagnato il tutto da Marco Felluga 1989, Cabreo La Pietra 1988 Ruffino, Stielle 1987 Rocca di Castagnoli, Ba-

rolo Bricco Rocche Brunate 1986 Ceretto, Torcolato 1983 Maculan.

Tesi ma raggianti (nessun'altra azienda vinicola è stata visitata), Maurizio e Tiziana Zanella hanno accolto, la sera dopo, la folta compagnia a Cà del Bosco. Fugace apparizione del ministro dell'Agricoltura Gorla, a «scoprire» una splendente e rarissima «presse à canard» collocata nel salone di rappresentanza a ricordo della circostanza, visita alle cantine fra mormorii di ammirato stupore, e poi tutti a tavola per gustare il menu tutto bresciano (scritto in dialetto, con traduzione a fronte in francese) realizzato esemplarmente da Vittorio Fusari, delle Maschere di Iseo, per nulla intimorito dalla caratura gastronomica dei commensali: pà e salam, filècc dè pès persech, pasta frèscia e fasòi, manz a l'òio cò la polènta, formai, turta dè caròte, serviti con Franciacorta Brut Millesimato 1985 Cà del Bosco, Tignanello 1985 Antinori, Maurizio Zanella 1985 Cà del Bosco, Moscato Naturale d'Asti 1990 Di Gresy, distillati Nonino...

Apoteosi finale con tanti sinceri complimenti per i vini, per i cibi, per l'organizzazione: i «soliti italiani», questa volta, hanno fatto davvero bella figura.