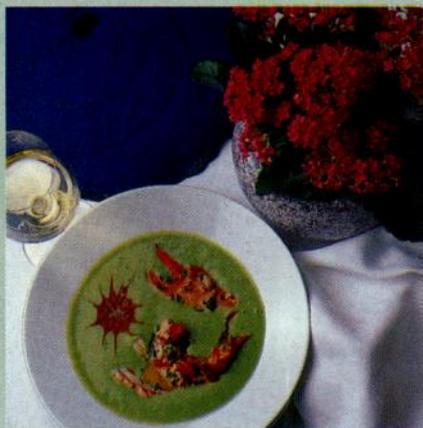
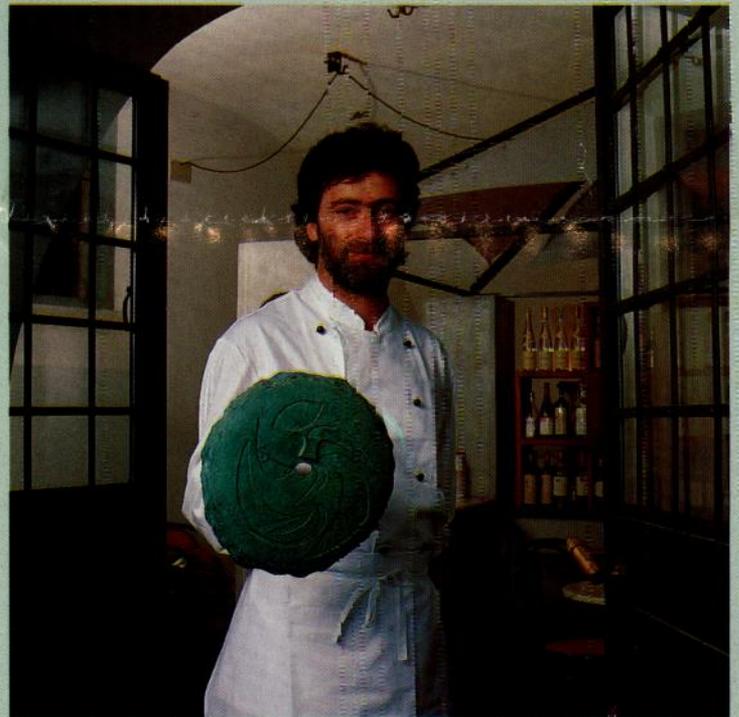


Oggi le cifre parlano un linguaggio davvero eloquente: 713 ettari a vigna, cioè 40 mila ettolitri di vino, il 65% dei quali sono a denominazione di origine controllata. A fare questo nobile prodotto sono arrivati nobili cavalieri della qualità, gente come Maurizio Zanella che viene da fuori zona, gente come Vittorio Moretti che ha fatto fortuna in zona (ma in altro settore), gente come Giovanni Cavalleri ha un albero genealogico in loco che data al 1300. E oggi, affascinati dalle riposanti varietà del paesaggio che in autunno, con i colori della vendemmia, diventano fiaba, si sono aggiunti nomi più noti ai mass media a conferma del successo dell'ex terra dei monaci: come quello del presidente del-

l'Ibm Ennio Presutti o della regista Lina Wertmüller. *A tavola* ha voluto tracciare una mappa ragionata della Franciacorta gastronomica, di ristorante in ristorante, dando ovviamente per scontato che dovunque si beve bene, ma ritenendo indispensabile che alla flûte superba si debba unire il piatto eccellente, meglio se con il contorno di un affascinoso panorama. Un utile baedeker anche per il lettore milanese, che a buona ragione considera la Franciacorta una sua meta deputata a celebrare i riti del fuori porta. Lasciando l'autostrada Milano-Venezia a Palazzolo, la prima tappa è a Cologne, in un locale, il ristorante Cappuccini (tel. 030/7157254, fax 7157257, chiuso il mercoledì, ferie in gennaio), dove



FRANCISCA TAPIA





Sullo sfondo di Monte Isola, Sandro Novati, uno dei pescatori che quotidianamente riforniscono di pesce di lago i ristoranti della zona. A destra, Anna Maria Berard e Giorgio Jorinini, del ristorante Al Castello d'Isco.

## FRANCIACORTA E ISEO

A un centinaio di chilometri da Milano, tra le vigne che danno un grande spumante e le acque del Sebino, ci sono ristoranti in grado di accontentare i gourmet. Eccone la mappa

# UN LAGO DI RICETTE

di Fulvio Zorzi - foto di Ernesto Brambilla

Il nome, così curioso eppure così appealing, viene da lontano, da quando i feudatari avevano licenza di imporre tasse e gabelle per conto dell'imperatore: le «*Francae curtes*» erano terre esenti da tasse perché concesse a monaci e a ordini monastici al fine di venir acconciamente coltivate. E come spesso accade parlando di tasse, il confine è incerto: anche quello terriero. Così, solo approssimativamente, si può dire che la Franciacorta ha in Lombardia confini segnati dai fiumi Mella e Oglio, dalle colline attorno a Chiari e dalla sponda bresciana del lago d'Iseo, quello dal fascino «delicato e severo», come amava dire Guido Piovene,

innamorato di questi luoghi qualche decennio fa, quando ancora la Franciacorta non era chiamata la piccola Champagne per l'abbondanza di cantine dedite alla produzione di spumante classico di altissima qualità. È stata una scelta, quella della qualità, che ha fatto, coralmemente, tutta la zona. All'inizio la gente di fuori ha avuto modo di conoscere principalmente il marchio Berlucchi, divenuto ben presto simbolo dello spumante italiano da bere con grande piacere e altrettanto orgoglio. Il successo è stato clamoroso e immediato, con i consumi che cominciavano a impennarsi e di conseguenza con le cantine di produzione che iniziavano a moltiplicarsi.

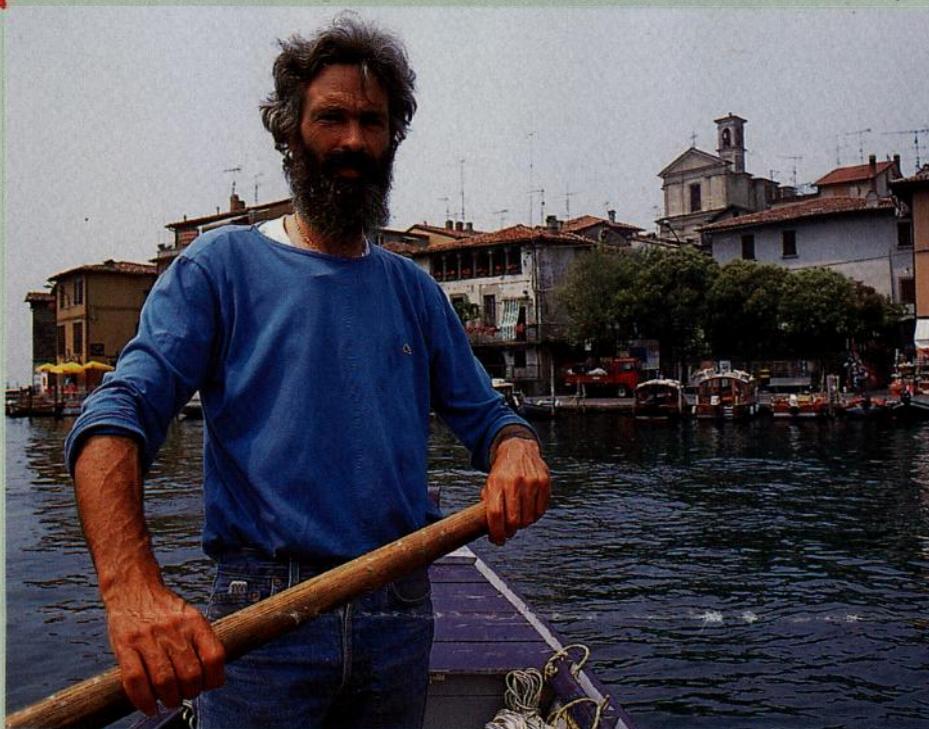




# ★ Agenda

Golosità scoperte  
negozi oggetti libri  
mode prodotti

**SETTEMBRE**



Lago d'Iseo, Frangiocorta, pag. 136



Shopping, pag. 150



Il negozio, pag. 145



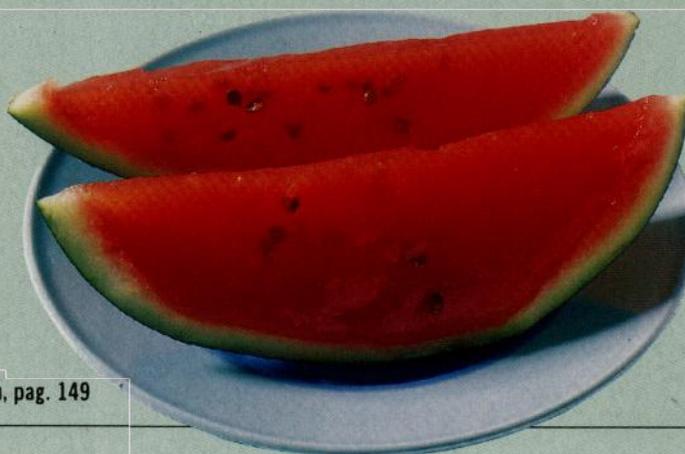
L'enoteca, pag. 147



Delizie, pag. 148



La scuola, pag. 148



L'idea in più, pag. 149



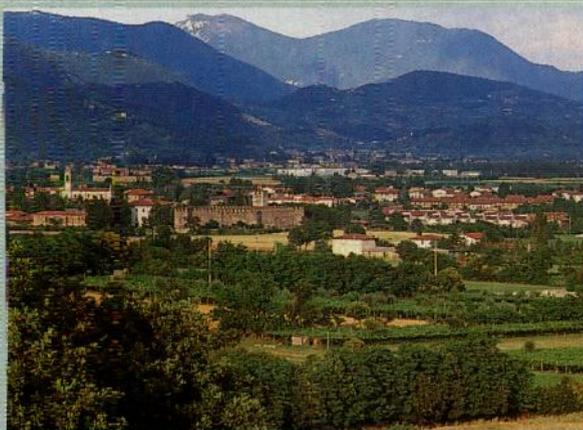
Il paesaggio dolce e rassicurante della Franciacorta si riflette nella sua tradizione enogastronomica che annovera alcuni nomi di punta. Come, per esempio, la famiglia Gabucci, sotto, del ristorante La Tortuga di Rovato. Da sinistra: Domenico con i figli Dania e Max, che aiutano in sala, e la moglie Luciana Soldati ai fornelli. Recentemente al ristorante si è aggiunta un'osteria-enoteca. Un altro nome di prestigio nel ricco panorama enoico della zona è quello di Maurizio Zanella, nell'altra pagina in alto, patron di Ca' del Bosco.



cenare in un'atmosfera da *Il nome della rosa*. Nell'antico convento dei frati cappuccini ristrutturato di recente e rilevato da Rosalba e Massimo Pelizzari, musica classica di sottofondo, pavimenti in cotto, mobili antichi, soffitti a cassettoni: due salette adibite a piccolo ristorante e vasti ambienti, tra cui una chiesa sconosciuta, dove si possono ospitare anche più di 500 persone per convegni e banchetti. Trovando riposo in 6 camere molto curate, qui sulle falde del Montorfano si può ammirare uno stupendo scenario di boschi e di vaste distese: l'autostrada è in lontananza e tra cipressi, olivi, resti di una stazione romana, regna una gran pace. Per una cena (i piatti sono curati dallo chef Fulvio Scovolo) la spesa è sulle 50 mila lire, vini esclusi, naturalmente. Dirigendo verso il lago passando per Palazzolo (dove merita una visita per uno spuntino e la ricca scelta di vini l'Osteria della Villetta di Maurizio Rossi, via Marconi 104, tel. 030/732051, chiuso martedì), si arriva a Paratico, a una fresca Terrazza con vista sul lago, nome del ristorante del Franciacorta Golf Hotel (tel. 035/913200, chiuso domenica sera e lunedì). Qui approdato di recente da esperienze in locali di Bergamo, Beniamino Dusi, patron, ha portato uno stile confidenziale nel guidare la clientela di habitués a trascorrere una piacevole serata spendendo alla carta, vini esclusi, 70 mila lire di media.

Si resta a Paratico, per un localino, Al Castello da Mario (via Garibaldi 48, tel. 035/911840, chiuso il lunedì da ottobre), che prende il nome da un antico fortalizio posto sulla collina sovrastante. Ne è inventore Mario Tengattini, coadiuvato da Mauro Lechi in sala. Il parcheggio interno, la collocazione sulla strada che da Palazzolo conduce a Sarnico e Clusane, l'impostazione svelta, leggera e gustosa della cucina, dove operano la zia di Tengattini e Giuliano Betti,

Il territorio della Franciacorta abbraccia zone morfologicamente differenti che comprendono fiumi, colline e il lago d'Iseo, come indica la cartina nella pagina precedente. A destra, Vittorio Fusari, patron e chef del ristorante Le Maschere d'Iseo. Sui i piatti qui a sinistra: salmerino in guazzetto con salsa allo zenzero, crema di piselli con astice, piccione all'aglio con salsa al crescione e alle erbe aromatiche, sfogliatina calda di mele e insalata di frutta. La cucina di Fusari è forse una delle migliori di tutta Italia. Qui a fianco, una veduta di Passirano.



hanno reso questo ristorante posto di ritrovo per giovani buongustai diretti alle molte discoteche della zona o al rito della passeggiata lungolago. Anche il prezzo è un'attrattiva, ragionevolmente contenuto com'è nell'ordine delle 50 mila lire con una buona bottiglia locale.

Pochi chilometri di distanza ed ecco Clusane, il paese della tinca (naturalmente al forno con polenta), specialità che ha costruito la fortuna della ristorazione della zona. Suo incrollabile portabandiera è Dino Brescianini, il quale dopo aver lavorato all'estero e insegnato alla scuola alberghiera di Iseo ha creato, con la collaborazione in cucina della moglie, Leonilde Salvetti, la Punta da Dino (via Punta 33, tel. 030/989037, chiuso mercoledì, ferie in novembre). L'aspetto del locale è molto tradizionale, la giusta cornice per un ristorante dove la cucina a base di pesce di lago è di prammatica e dove il rispetto delle consuetudini gastronomiche si spinge sino alla proposta - non comune - delle scardole e sardine essiccate, salate e tenute sei mesi sott'olio. Cantina piuttosto sottotono, ma la spesa si ferma tra le 40 e le 50 mila lire.

Una volta a Iseo, tranquilla cittadina al centro dell'itinerario di *A tavola*, visitata la chiesina trecentesca di Santa Maria del Mercato e il Castello degli Oldofredi, l'obiettivo è la centrale, stretta via Mirolte (parcheggio pressoché impossibile), dove sono concentrati tre validi locali. Al numero civico 53 si trova Al Castello d'Iseo (tel. 030/981285, chiuso lunedì sera e martedì, ferie 1/15 settembre), nato nel 1981 per iniziativa di Giorgio Donnini, patron e cuoco, che già aveva dato vita, poco distante, a un altro locale che ha fatto storia, il Gallo Rosso. Fresco e arioso il giardino interno dove si viene serviti in maniera cordiale da Anna Maria Berardi, moglie di Donnini, e da due ragazze: grigliate di carni ben scelte, tagliolini insaporiti dal peperoncino e conto sulle 50/60

Settecentotredici ettari a vigna, cioè 40 mila ettolitri di vino, il 65% dei quali doc. È il biglietto da visita enologico della Franciacorta, terra vocata al buon bere dall'epoca comunale. Tra le etichette più prestigiose si distinguono quelle dell'azienda Monterossa di Borgonato diretta da Paola Rabotti, a fianco. Sotto, lo staff del ristorante-pianobar XVII Miglio di Erbusco con, da sinistra, il pianista Gian Paolo Ghizzolini, lo chef Paolo Zanardi e i maître di sala Silvano Brescianini e Fabio Pedercini.

Nella pagina a destra, in alto da sinistra, il maître Mauro Lechi, il patron Mario Tengattini e lo chef Giuliano Betti del ristorante Al Castello-Da Mario di Paratico. Sotto, il monastero di S. Pietro in Lamosa a Provaglio e, in basso, gli animatori del locale Il Volto d'Iseo: il proprietario Mario Archetti

posa fra gli chef Moreno Laidelli, a sinistra, e Roberto Sgarbi, a destra. È luogo noto per i suoi grandi vini, che si possono scegliere anche a bicchiere, abbinati a piatti di un tempo (come il manzo all'olio, i tagliolini con pesce di lago, i filetti di pesce persico, i ravioli di carne) o a proposte più innovative, ma sempre restando in un ottimo rapporto tra qualità e prezzo.





per approdare alle Maschere (tel. 030/9821542, chiuso domenica sera e lunedì, ferie in agosto, prenotare), creazione fortemente voluta da Vittorio Fusari. Un passato di capostazione a Iseo, una passione viscerale per i rossi piemontesi, che formano il grosso nucleo della ricchissima carta dei vini curata assieme al socio Roberto Gozzini, impeccabile nel servizio in sala, Fusari, barba e capelli lunghi stile anni Settanta, è il tipo perfetto del giovane cuoco che non si rintana in cucina, ma ama discutere - come il suo «maestro» Gualtiero Marchesi, dal quale ha ricevuto un formidabile stimolo alla curiosità e alla ricerca - di politica, cultura, cinema. Magari sorseggiando con gli amici, a fine serata, una flute di Franciacorta o un bicchiere di Barolo vecchia annata nell'angolo-conversazione delimitato da quattro colonne posto all'ingresso.

Se l'ambiente di queste Maschere (ce ne sono parecchie, molto stilizzate, appese alle pareti, opera di uno scultore americano), posto in una vecchia cantina ristrutturata con gusto, è un po' freddo, come qualcuno lamenta, e l'atmosfera quasi conventuale, non è per caso. Fusari vuole così concentrare l'attenzione sul piatto, sul suo personalissimo stile che fa sì che aromi e sapori siano singolarmente distinguibili, anche se mirabilmente accostati e armonizzati come in uno spartito orchestrale. Non si possono dimenticare la crema di piselli e astice, il risotto con le anemelle, la cotoletta, la zuppa di quaglie e frattaglie in crosta. Si spendono 50 mila lire per il piccolo menu degustazione, 70/80 mila per quello completo (vini esclusi), con un rapporto qualità-prezzo davvero ottimale per una grande cucina, forse addirittura una delle migliori di tutta l'Italia. Lasciando Iseo e dirigendo verso Boario Terme e la Val Camonica si incontra Pilzone, e proprio sulla strada si affaccia il caratteristico La Fenice (tel. 030/981565, chiuso il giovedì, ferie 15/31

mila lire compresa una delle molte buone etichette di Franciacorta.

Cinquanta metri di distanza ed ecco la cucina a vista più nota della provincia di Brescia. L'osteria con grandi vini (si possono scegliere anche a bicchiere, a seconda di quel che la lavagnetta appesa propone) che ha saputo creare un modello alternativo di ristorazione e di servizio. Dieci anni di storia per Il Volto (tel. 030/811642, chiuso mercoledì, giovedì a pranzo, ferie in luglio, prenotare), con il barbuto Mario Archetti in sala, Laura Certi e l'insegnante-cuoco Roberto Sgarbi in cucina, con l'emergente Moreno Laidelli e Chiara Perori. Ai classici di un tempo (manzo all'olio, tagliolini con pesce di lago, filetti di persico, ravioli di carne) si sono aggiunte, impreziosite da un pizzico di fantasia in più, molto per una spesa che raramente supera, per un pranzo completo, le 50 mila lire.

Si esce dal Volto, si fanno dieci metri e si imbocca a sinistra il vicolo della Pergola

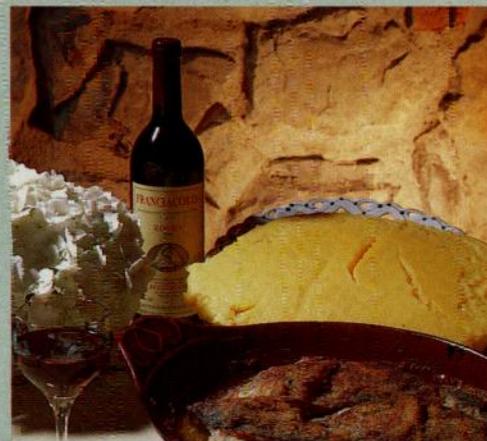


agosto, aperto dal 1980. Pochi tavoli, che rendono indispensabile la prenotazione, cucina sul fondo presieduta da un'anti-cucina dove si rifiniscono antipasti e insalate, il camino per la preparazione alla griglia, profusione di bottiglie di pregio in ogni dove. Giancarlo e Ruggero Grazioli, oasi molto esperti, amano guidare l'ospite, consigliare il menu e i vini in abbinamento inframmezzando battute e aneddoti in un clima estemporaneo da recita a soggetto, moderata, quando riesce a inserirsi nel discorso, dalla tranquillità della moglie di Ruggero, Romana. Tra tante chiacchiere si spendono mediamente 50 mila lire, vini esclusi.

Qualche chilometro di strada e sulla sponda orientale del Sebino, proprio di fronte al severo incanto di Monte Isola, ecco Sale Marasino, dove in un palazzo del Quattrocento la famiglia Giugni, una delle più antiche del paese, conduce il Ristorante della Corona (via Roma 7, tel. 030/9367153, chiuse martedì, ferie in gennaio). La moglie Emiliana è in cucina, al servizio in sala provvede il marito Giulio, ma l'anima, l'immagine del locale è la dolce figlia Sofia, addetta ai dessert e appassionata di vini. La cornice è suggestiva e vecchio stile nelle tre salette, arredi camini, pavimento in cotto, volte a botte, mobili antichi. Un po' come un sapore di passato, di locande - stazioni di posta, al quale la vicinanza del lago, la sua quieta malinconia, regalano un ncr-

so che di magico e misterioso. Meritevole di prenotazione è la minestra di tinca, ma tutta la linea di cucina è collaudata e tradizionale, con particolare cura per la giusta stagionatura delle formaggelle di montagna, la carne di cavallo, i funghi. Un buon pranzo vini esclusi, è possibile spendendo intorno alle 60 mila lire.

Da Sulzano, poco distante, ci si imbarca in traghetti (ne parte uno ogni 15 minuti sino all'una di notte) per il piccolo gioiello di Monte Isola, la maggiore isola dei laghi europei, ottima meta per una escursione a piedi di un'intera giornata, con i suoi 8 chilometri di estensione. Approdati a Peschiera Maraglio ci si incammina a sinistra per Sensole, in una cornice di olivi, vigneti (in zona viene prodotto un curioso spumante), boschi, e si arriva (volendo direttamente in barca) alla Foresta (tel. 030/9386210, chiuso il mercoledì, ferie 15/30 ottobre e dicembre-marzo), ristorante-albergo con 10 camere aperto dal 1974. Un posto assai piacevole la cui ricetta è molto semplice: un pescatore esperto, Sandro Novali, un fratello





Mai come in Franciacorta il binomio cibo buono-vino buono è legato da un filo indissolubile. Nell'arco di pochi chilometri si può incontrare un nome come quello di Vittorio Moretti, sopra, dell'azienda vinicola Bellavista di Erbusco, o dei Giugni (in alto), un'intera famiglia che a Sale Marasino conduce con passione l'ottimo Ristorante della Corona. Non sono i soli, naturalmente, come testimoniano i

coniugi Massimo e Rosalba Pellizzari, nella pagina a sinistra in alto, del ristorante Cappuccini di Cologne o Samuela e Dino Brescianini, sotto, figlio e padre, dell'eccellente Punta da Dino di Clusane, dove regna un piatto, la tinca ai forno con polenta, qui a sinistra. Ma la regione è anche culla di arte e cultura come testimoniano le molte case e ville patrizie del XVII e XVIII secolo sparse un po' ovunque.

e una cognata cuochi, Silvano e Wilma, un'altra cognata, Antonia, addetta al servizio. All'interno fotografie di trofei di pesca (lucci, bottatrici, borse, tinche ecc.), d'estate una fresca veranda dove gustare al meglio ricchissimi antipasti di lago, fragranti aole fritte, filettini di persico, grigliate di quel che Sandro il pescatore ha saputo assicurare. Evitando l'affollamento della domenica a pranzo, quando Monte Isola è presa d'assalto dai turisti, e prenotando un tavolino tranquillo, sulla Foresta si può fare affidamento per sperimentare la freschezza del pesce di lago, spendendo per un pranzo completo sulle 50 mila lire, vini naturalmente esclusi. Rientrati ad Iseo si prosegue per le due località cuore della Franciacorta: Erbusco, sede di cantine come Ca' del Bosco, Bellavista, Cavalleri, Uberti e Gatti (Monte Rossa e Fratelli Berlucchi, altre ottime case, sono poco lontane, a Bornato e Borgonato), e da secoli sede di un noto mercato di bovini, a Revato. È il manzo lesso, o all'olio, il clas-

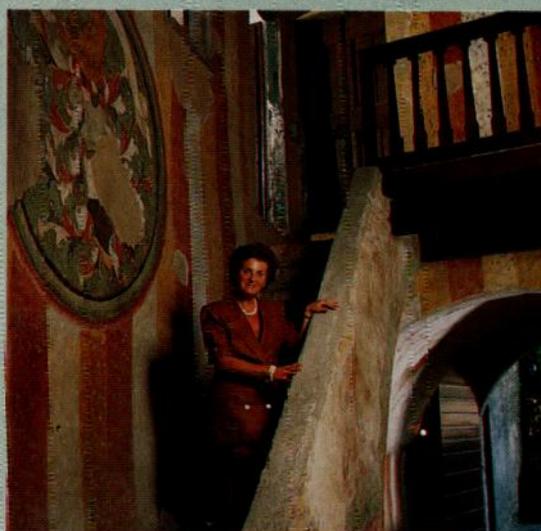
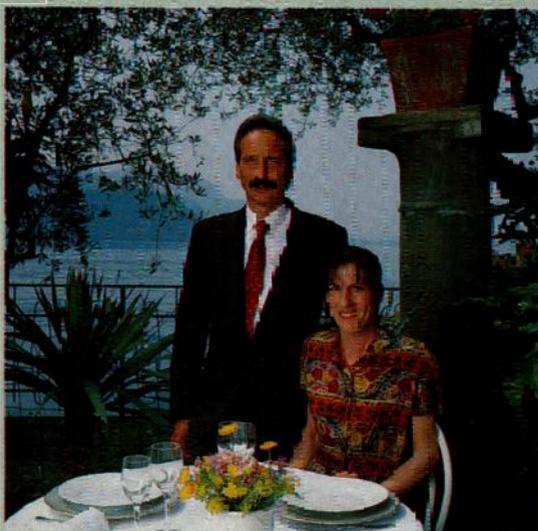
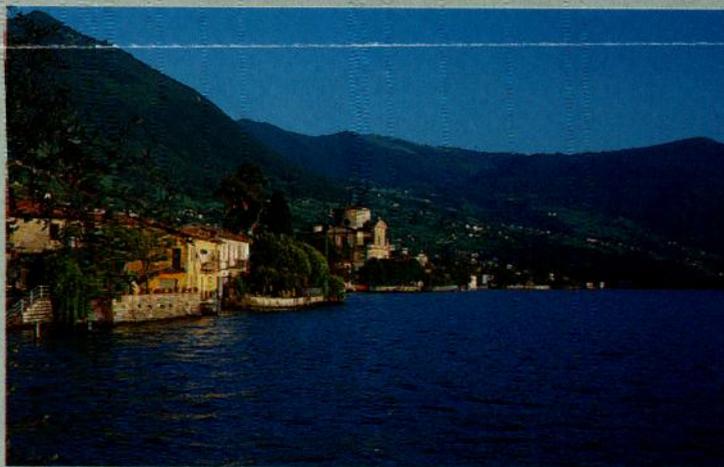
sico della cucina rovatense, realizzato con il taglio anteriore denominato cappello di prete. In un ambiente da trattoria di buon tono, calda e accogliente, se ne può trovare un'eccellente versione tutto l'anno alla Locanda due Colombe (via Bonomelli 17, tel. 030/721534, chiuso domenica e lunedì, ferie in agosto), dove opera un altro nucleo familiare, quello dei Cerveni. Beppe e il giovane figlio Stefano in cucina, la moglie Clara, cordiale e premurosa, in sala. Qui il pesce, di mare o di lago, è un Ufo: carni di ottima qualità e per tutti i gusti sono la parola d'ordine, per una cucina saporosa, di gusti precisi, rispettosa e orgogliosa della tradizione. La spesa per un salto nel passato è sulle 50 mila lire, vini esclusi. E la cantina è eccellente.

Dalla tenace lungimiranza di un marchigiano, Domenico Gabucci, che nella capitale del manzo ha voluto creare un locale di cucina marinara, nascono invece La Tortuga (via Angelini 10, tel. 030/722980, chiuso lunedì e domenica sera, ferie 1/15 agosto) e la sua più recente appendice, un'osteria-enoteca omonima aperta dalle 19 alle 2 anche la domenica, sino alle 4 il venerdì e il sabato. Gabucci ha impegnato in questa duplice avventura tutta la famiglia: la moglie, Luciana Soldati, ai fornelli, i figli, Dania, Max, Barbara e Deborah, in sala. Mentre lui, con l'aiuto del giovane Mario Albertoni, sovrintende al corretto andamento della cucina e alle due diverse situazioni: il ristorante elegante dove gustare, pagando il giusto (70/80 mila lire più i vini), una succulenta cucina di pesce, e l'osteria dove mangiare tre piatti semplici (minestrone, trippa, coda alla vaccinara, maccheroncini con la pajata, prosciutto di Carpegna) spendendo al massimo 40 mila lire.

Si chiude a Erbusco in due locali per molti versi anomali. Al XVII Miglio (via Balucanti 12, tel. 030/7268006, chiuso domenica e lunedì, ferie in agosto, aperto solo la



In collina, tra boschi e vigneti, è nascosta la struttura agrituristica La Mongolfiera, diretta da Maria José Zamblera e da Lorenz Dall'Olio, che vanta una cucina ricca in selvaggina. A contrasto, un trionfo di piatti di pesce lacustre è proposto dai ristoranti che si affacciano sul lago, come quello di Silvano e Wilma Novati, sotto, a Peschiera Maraglio. Alla Foresta sono di casa fragranti aole fritte, persici, uccelli. A destra, Pia Dona e Berlucchi Rizzo della casa vinicola Fratelli Berlucchi di Cortefranca. Il marchio Berlucchi, invece, appartiene a un'altra cantina famosa nella zona.



sera, prenotare) la clientela di giovani e meno giovani festaioli arriva da tutta la Lombardia a tirar allegrementemente le 3 o le 4 del mattino in compagnia del pianista Gian Paolo Chizzolini. In questo ambiente scuro da club esclusivo funziona, aperto sino alle 22, anche un ottimo ristorante, regno di Silvano Brescianini, capelli rossi e statura da cestista, e dello chef Paolo Zanardi. Giovani, ma entrambi formati alla severa scuola del San Domenico di Imola (e di New York per Brescianini) e della Antica Osteria del Ponte di Ezio Santin. Sono molto richiesti il salmone affumicato in casa, la terrina di fegatini, il risotto al Franciacorta, inseriti in un menu degustazione da 55 mila lire, che diventano 70 mila pranzando alla carta. Una cucina leggera e raffinata, ideale preludio all'euforia un po' disordinata del tirar mattina. In collina, immersa tra boschi e vigneti, ha sede La Mongolfiera, un'elegante struttura agrituristica diretta da Maria José Zamblera, proprietaria dell'Azienda Agricola Bellavista. Ci si viene per ritrovare una più rilassata dimensione del vivere, per ammirare la sala da pranzo con pentole di rame, mobili antichi e camino, le camere con salottino curate in ogni particolare, la fresca veranda con amache e vista su alberi, siepi fiorite, la pianura, là in fondo, lontana come il pensiero dell'ufficio e del lavoro. Se non ci si può fermare (una camera doppia costa 142 mila lire con la colazione) per sperimentare il comfort di un soggiorno o la quiete di un week-end, si può provare, bagnata dai Franciacorta della casa, la cucina di Lorenzo Dall'Olio, che dà ampio spazio alle carni di faraona, anatra, fagiano, coniglio provenienti dalla tenuta di Vittorio Moretti, costruttore, velista e inventore della griffe enologica Bellavista. La spesa è intorno alle 45 mila lire vini esclusi, il giusto per due ore trascorse in tutto relax in uno degli angoli più dolci e romantici della piccola Champagne lombarda.

Vent'anni fa anonima fiaschetteria, oggi salotto dei vini per il jet-set. È la parabola ascendente di Girolamo Gaspari e del suo locale

## A CORTINA DA UN PEZZO

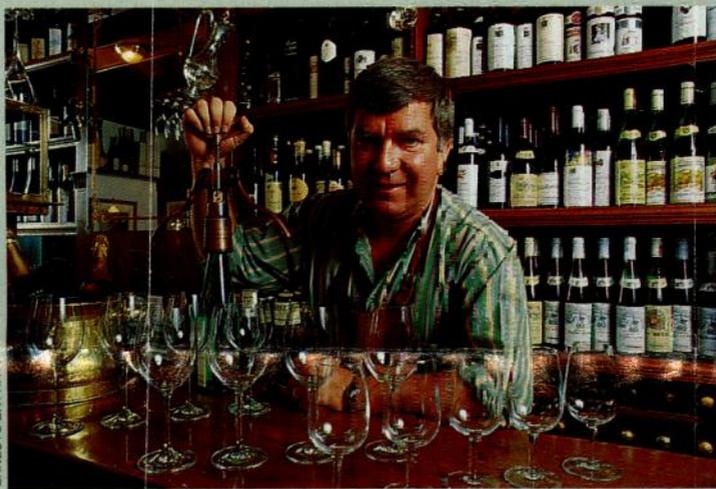
Potrebbe sembrare un industriale svedese o un maestro di sci austriaco o una Giubba rossa canadese. Invece il suo nome è Girolamo, ma per tutti è Gerry Gaspari, l'uomo del vino di Cortina d'Ampezzo. Cortina inventa le mode ed è sempre di moda.

Le sue montagne sono il panorama preferito di un bel mondo che vive e lavora altrove, a Roma o Milano o Torino. Ma è a Cortina che si è costruito il paradiso-rifugio: la seconda casa che, sentimentamente, è la prima.

Tutti conoscono Gerry e la sua enoteca-osteria-bottiglieria è punto fisso d'incontro. All'ora dell'aperitivo, al ritorno dalla passeggiata in montagna o dalle piste di sci, è facile vedere la fila, in via del Mercato. Gente che aspetta di entrare e, magari, la temperatura è sotto zero. Ma in meno di 30 metri quadrati non è facile trovare posto, nemmeno in piedi. E nella parte più nuova dell'enoteca, i tavoli sono solo 6, sempre occupati. Il locale compie 20 anni. Gerry l'ha rilevato nel '71, con un'idea: nobilitare il vino, sostituendo l'anonima ombretta con la qualità nel bicchiere. Ce l'ha fatta, naturalmente. Anche se la concorrenza era con i mitici barmen dei grandi alberghi.

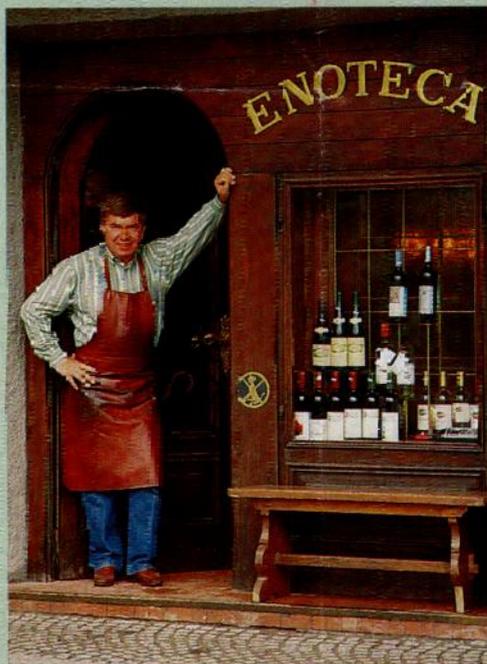
All'inizio puntava soprattutto sulle bottiglie migliori di Alto Adige, Trentino, Veneto, Friuli. Sulla lavagna dietro il bancone scriveva le proposte della settimana, da servire a

bicchiere. Pinot grigio, Gewürztraminer, Nosiola, Foianeghe, Tocai, Ribolla, Picolit, Recioto, Soave, Torcolato, Lugana: bianco e rosso, secco e dolce, secondo il momento. Anche le bottiglie più impor-



ERNESTO BATTIATO

tanti venivano stappate e assaggiate: poi si potevano comprare e portar via. Molte erano scoperte personali, di Gerry il divulgatore. L'area nord-orientale è ancora molto ben rappresentata. Ci sono le grandi firme (Kuenburg, Hofstätter, De Tarczal, Guerrieri Gonzaga, Barone de Cles, Ferrari, Abbazia di Rosazzo, Dri, Schiopetto, Gianni Vescovo, Anselmi, Ronchi di Cialla, per citarne qualcuno) e ci sono le cantine sociali di valore (Val d'Isarco, Terlan). I prezzi delle bottiglie partono da meno di 6 mila lire. Il bicchiere, dalle 1.500 lire. L'assortimento si è ampliato via via a tutte le regio-



Girolamo Gaspari, detto Gerry, sopra all'ingresso e al banco del suo locale, è per tutto il beniamino di Cortina d'Ampezzo, l'«uomo del vino».

ni italiane, isole comprese. Così, 4 anni fa, Gerry ha allargato anche lo spazio: ha aperto, comunicante, una deliziosa stube, pavimento in cotto veneto, molto legno, molto calore ampezzano. Chi si siede ai tavolini (per 4-5 persone) deve chiedere la bottiglia intera. E accompagnarla con piatti freddi e con l'assiette di formaggi (si sceglie fra 30-40 tipi), di prescinti Doc (a partire da 10 mila a porzione) e di speck. Qualcosa di più sostanzioso

dei famosi tramezzini (1.500 l'uno) proposti al bar. Serviti come si deve, alla temperatura giusta, nei bicchieri giusti, si assaporano i Barolo di Bartolo Mascarello (50 mila lire l'85) e dei Ceretto, il Bricco dell'Uccellone '89, i Barbaresco di Angelo Gaja (ma anche il suo ultimo nato, il Sauvignon blanc), il Maurizio Zanella ('88, a 60 mila). Eccellente partecipazione della Toscana, in cui si

evidenzia il fior fiore delle annate di Brunello Biondi Santi, dal '61 (900 mila) al '85 (110 mila). Tra le rarità, il notevole Trebbiano abruzzese di Edoardo Valentini (17.500 lire). C'è il sole del Mediterraneo nel Marsala di Marco de Bartoli (Vecchio Sanneri, a 45 mila).

Ma il jet-set che vuol bere internazionale non si può lamentare. Gerry e la moglie Rita hanno selezionato Champagne, vini di Borgogna, leggendari Châteaux bordolesi. Onorare un Mouton Rothschild '82 costa 280 mila lire, uno Château d'Yquem '83, 300 mila. Quello che è considerato il miglior vino di Spagna, il Vega Sicilia Unico, del '73, costa 180 mila. E ancora: California, Portogallo, ma soprattutto Austria. Da 4 anni i Gaspari importano i profumati, finissimi vini di Nikolaihof e di Roemerhof (il Welschriesling vendemmiato il 1° dicembre '88, sotto lo zero, è a 80 mila lire la bottiglia).

In stagione turistica, l'enoteca è aperta 7 giorni su 7, dalle 10 alle 13, dalle 16 alle 21. Enoteca Cortina, via del Mercato 5, Cortina d'Ampezzo (BL), tel. 0436/862040.

Paola Mura

Si diplomeranno tra 3 anni. E saranno i top manager della ristorazione mondiale. Grazie a Paul Bocuse e ai migliori chef di Francia

# L'UNIVERSITÀ DEI FORNELLI



Paul Bocuse, al centro, impartisce una lezione d'haute cuisine ai suoi giovani allievi. In primo piano una delle modernissime cucine «pedagogiche» di cui dispone la scuola di Ecully, che permettono di apprendere tutte le tecniche di cottura oggi esistenti. Bocuse, oltre a insegnare con l'aiuto dei migliori chef di Francia, è anche presidente della scuola, di cui vanta l'ideazione del progetto.

Sponsor dell'ambizioso progetto: il ministro della Cultura francese Jack Lang, affiancato da una cordata di imprenditori tutti di prima grandezza. Ispiratore: Paul Bocuse, astro della cucina mondiale. L'idea risale al 1985, la sua realizzazione alla fine del 1990. Oggi a Ecully, nella zona residenziale di Lione, la Scuola d'arte culinaria e di tecnica alberghiera accoglie un centinaio di selezionatissimi allievi. Ne usciranno dopo 3 anni con un diploma che aprirà loro le porte dell'hôtellerie e della ristorazione internazionale più blasonate. Gli studi, a livello universitario, garantiscono una formazione manageriale assolutamente completa. Le strutture didattiche, disposte su 6 mila metri quadrati di un moderno edificio costruito a ridosso di un sontuoso castello del Seicento, sono le più moderne

attualmente esistenti. Tra i vantaggi di Ecully: 5 cucine «pedagogiche» che permettono di apprendere tutte le tecniche di cottura, una cucina futuristica per ogni più azzardata sperimentazione, un laboratorio di analisi sensoriale, un'aula ad anfiteatro per dimostrazioni dal vivo con sistema video a circuito chiuso, 3 laboratori per esercitazioni pratiche, 15 aule per l'insegnamento teorico, un laboratorio informatico, una *cave* per le degustazioni. Nel castello trovano posto invece gli uffici, qualche stanza per occasionali visitatori e un ristorante aperto al pubblico gestito dagli studenti. Inoltre un campus dove alloggiano gli allievi (114 camere in totale). Il corpo insegnante è composto, oltre che da Paul Bocuse che è il presidente, dalla crème della ristorazione francese: Alain Ducasse, Jean-Paul

Lacombe, Pierre Gagnaire, Christian Bourrilhot, Pierre Troigros, Alain Berne e Alain Le Cossec. Sono ammessi studenti francesi e di ogni altra nazionalità in un corso specifico di un anno tenuto in lingua inglese. Per accedere a Ecully è necessario un diploma di scuola media superiore o equivalente. L'aspirante allievo deve comunque superare un esame attitudinale con un giudizio inappellabile. Il corso di 3 anni (costo: 14 milioni e mezzo di lire all'anno) prevede, nel primo e nel secondo anno, 23 settimane

di scuola e 20 di stage. I corsi di cucina francesi ed europei sono stati ultimati solo nel secondo anno. Al terzo gli allievi fanno apprendistato in un'impresa di ristorazione di recente costituzione con il compito di pianificare un programma di sviluppo aziendale.

È previsto, a parte, un corso di 3 settimane aperto anche a esterni e principianti, che si ripete in diversi periodi dell'anno, il cui costo è di 2 milioni di lire compreso il soggiorno al campus. Per il 1991 l'ammissione alla scuola triennale è già chiusa. Ma per chi volesse iscriversi nel 1992 (con inizio delle lezioni il 30 settembre), le domande si accettano da aprile del prossimo anno.

Per informazioni: Patrick Hurriet, Ecole des arts culinaires et de l'hôtellerie, Château du Vivier, B.P. 25, 69131 Ecully (Lione), tel. 0033/78433610, fax 0033/78433351.

Nunzia Monanni

*Per informazioni e segnalazioni, scrivete come sempre a: A tavola - Scuole di cucina, via Angelo Rizzoli 2, 20132 Milano.*

## DELIZIE

Bianco, morbido, aromatizzato con erbe: è il lardo speciale di un villaggio valdostano la cui preparazione si tramanda di padre in figlio

# IL SEGRETO DI ARNAD

Chi non è valdostano lo scopre di solito al ristorante Da Pierre, a Verres (via Martorey 73, tel. 0125/929376). È una delle specialità gastronomiche meno conosciute della Valle d'Aosta: il lardo di Arnad. Certo, non è il cibo

più adatto per chi ha problemi di linea e teme l'accumulo di colesterolo. Ma anche il più ligio osservatore di diete cederà davanti a quelle fettine bianche, sottili sottili, che il patron Aldo Bettoni, detto Pierre, presenta arrotolate nel

# tavola

BUON GUSTO  
SAPORI  
INVITI  
INCONTRI

MENSILE Anno V n. 9  
Spedizione in abb. post.  
Gruppo III. Lire 7.000  
DE AGOSTINI - RIZZOLI PERIODICI

SETTEMBRE 1991

Oggi le cifre parlano un linguaggio davvero eloquente: 713 ettari a vigna, cioè 40 mila ettolitri di vino, il 65% dei quali sono a denominazione di origine controllata. A fare questo nobile prodotto sono arrivati nobili cavalieri della qualità, gente come Maurizio Zanella che viene da fuori zona, gente come Vittorio Moretti che ha fatto fortuna in zona (ma in altro settore), gente come Giovanni Cavallieri ha un albero genealogico in loco che data al 1300. E oggi, affascinati dalle riposanti varietà del paesaggio che in autunno, con i colori della vendemmia, diventano fiaba, si sono aggiunti nomi più noti ai mass media a conferma del successo dell'ex terra dei monaci: come quello del presidente del-

l'Ibm Ennio Presutti o della regista Lina Wertmüller. *A tavola* ha voluto tracciare una mappa ragionata della Franciacorta gastronomica, di ristorante in ristorante, dando ovviamente per scontato che dovunque si beve bene, ma ritenendo indispensabile che alla flûte superba si debba unire il piatto eccellente, meglio se con il contorno di un fascinoso panorama. Un utile baedeker anche per il lettore milanese, che a buona ragione considera la Franciacorta una sua meta deputata a celebrare i riti del fuori porta. Lasciando l'autostrada Milano-Venezia a Palazzolo, la prima tappa è a Cologne, in un locale, il ristorante Cappuccini (tel. 030/7157254, fax 7157257, chiuso il mercoledì, ferie in gennaio), dove



FRANCIACORTA E ISEO  
A un centinaio di chilometri da Milano, tra le vigne che danno un grande spumante e le acque del Sebino, ci sono ristoranti in grado di accontentare i gourmet. Eccone la mappa

## UN LAGO DI RICETTE

di Fulvio Zorzi - foto di Ernesto Brambilla

Il nome, così curioso eppure così appealing, viene da lontano, da quando i feudatari avevano licenza di imporre tasse e gabelle per conto dell'imperatore: le «Francae curtes» erano terre esenti da tasse perché concesse a monaci e a ordini monastici al fine di venir acconciamente coltivate. E come spesso accade parlando di tasse, il confine è incerto: anche quello terriero. Così, solo approssimativamente, si può dire che la Franciacorta ha in Lombardia confini segnati dai fiumi Mella e Oglio, dalle colline attorno a Chiari e dalla sponda bresciana del lago d'Iseo, quello dal fascino «delicato e severo», come amava dire Guido Piovene, innamorato di questi luoghi qualche decennio fa, quando ancora la Franciacorta non era chiamata la piccola Champagne per l'abbondanza di cantine dedite alla produzione di spumante classico di altissima qualità. È stata una scelta, quella della qualità, che ha fatto, coralmemente, tutta la zona. All'inizio la gente fuori ha avuto modo di conoscere principalmente il marchio Berlucchi, divenuto ben presto simbolo dello spumante italiano da bere con grande piacere e altrettanto orgoglio. Il successo è stato clamoroso e immediato, con i consumi che cominciavano a impennarsi e di conseguenza con le cantine di produzione che iniziavano a moltiplicarsi.

Oggi le cifre parlano un linguaggio davvero eloquente: 713 ettari a vigna, cioè 40 mila ettolitri di vino, il 65% dei quali sono a denominazione di origine controllata. A fare questo nobile prodotto sono arrivati nobili cavalieri della qualità, gente come Maurizio Zanella che viene da fuori zona, gente come

