

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964



11 4630 22T 935F 6S190FREG69
ANNA (ANNABELLA)
VIA ANGELO RIZZOLI 2
20132 MILANO MI
settimanale
Dir. Resp. MIRELLA PALLOTTI
Data: 27.11.1991

**carnet delle idee
e delle novità**



PER UN ARROSTO... CON I FIOCCHI

Ha una forma affusolata, quasi aerodinamica. È costruita in un materiale dall'apparenza preziosa che ne fa un oggetto elegante, adatto anche da portare a tavola. La rostiera più nuova è di Berndes, della serie Bonanza. Fuori, all'alluminio (il miglior conduttore di calore) fuso in conchiglia: un procedimento che permette la creazione di forme nuove e raffinate. Dentro, un triplo strato di materiale antiaderente, per potersi permettere qualche peccato di gola rinunciando ai grassi di solito necessari in cottura (e al fumo e ai cattivi odori) ma non ai sapori. E senza nessun pericolo che il cibo «attacchi» neanche se venisse «dimenticato» sul fuoco. Perfetta nel forno e sui fornelli (anche quelli nuovi in vetroresina), le sue misure (cm 34 x 12 x 10 di altezza) la rendono ideale per i cibi che non si sa mai dove cuocere: arrostiti arrotolati, tacchino, selvaggina... E il solito pollo, che cotto al sale qui dentro sarà una leggerissima squisitezza. Il coperchio, poi, vale un'altra pentola: basta capovolverlo e utilizzarlo come bistecchiera, con le stesse caratteristiche di praticità. Si trova nei migliori negozi a L. 165.000 (per informazioni rivolgersi a Berndes, Bernate Ticino (MI), tel. 02/9754456 - 9754980).

cantina

PINOT NERO

Nel Bresciano, fra Iseo e Ospitaletto, si stende una zona di dolci colline che prende il nome da un privilegio dei secoli passati. Era una Corte Franca, cioè dispensata dal pagamento di tasse e imposte. Oggi si chiama Franciacorta.

Qui, come in Friuli, Alto Adige e Oltrepò Pavese, ha trovato sicura dimora una delle uve da vino più pregevoli: il Pinot, bianco e nero. È a quest'ultimo che si devono i grandi rossi di Borgogna e, quando viene vinificato in bianco, l'ineguagliabile champagne.

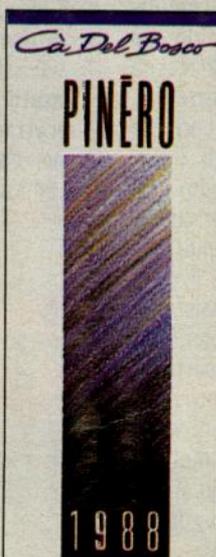
Il pinot nero ha grappolo piccolo e cilindrico, con acini di

media grandezza e colore blu-nero. A Erbusco, nel cuore della Franciacorta, la Ca' del Bosco di Maurizio Zanella (elogiata soprattutto per i suoi spumanti) lo vini-

fica con l'etichetta Pinero, di cui ora si beve l'annata 1988. Maturato per 14 mesi in botte e poi lasciato a riposare in bottiglia, ha colore rosso chiaro e profumi che, nonostante gli anni, riescono a essere ancora delicatamente fruttati, uniti ai sapori tipici della piccola botte che lo ha ospitato.

Si beve a 16°, abbinandolo a selvaggina, pollame e formaggi molli, non piccanti.

Leo G. Guerriero



anna

Anna
bella

Regalo
Il libro
"Dolci al
cucchiaino"

Moda
MAGICO BLU
D'INVERNO
IN CITTA'

Vita d'oggi
COME SCOPRIRE
UN FIGLIO
CHE SI DROGA

cantina

PINOT NERO

Nel Bresciano, fra Iseo e Ospitaletto, si stende una zona di dolci colline che prende il nome da un privilegio dei secoli passati. Era una Corte Franca, cioè dispensata dal pagamento di tasse e imposte. Oggi si chiama Franciacorta.

Qui, come in Friuli, Alto Adige e Oltrepò Pavese, ha trovato sicura dimora una delle uve da vino più pregevoli: il Pinot, bianco e nero. È a quest'ultimo che si devono i grandi rossi di Borgogna e, quando viene vinificato in bianco, l'ineguagliabile champagne.

Il pinot nero ha grappolo piccolo e cilindrico, con acini di

media grandezza e colore blu-nero. A Erbusco, nel cuore della Franciacorta, la Ca' del Bosco di Maurizio Zanella (elogiata soprattutto per i suoi spumanti) lo vini-

fica con l'etichetta Pinèro, di cui ora si beve l'annata 1988. Maturato per 14 mesi in botte e poi lasciato a riposare in bottiglia, ha colore rosso chiaro e profumi che, nonostante gli anni, riescono a essere ancora delicatamente fruttati, uniti ai sapori tipici della piccola botte che lo ha ospitato.

Si beve a 16°, abbinandolo a selvaggina, pollame e formaggi molli, non piccanti.

Leo G. Guerriero

