

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



01 0986 07T 60F 5S 70SCIV26
LA REPUBBLICA
P.ZZA INDIPENDENZA 11/B
00185 ROMA RM
quotidiano
dir. Resp. EUGENIO SCALFARI
Data: 29 Dicembre 1991

Bologna

Ecco il menù del cenone secondo tre maghi della cucina

Re per una notte gustando aragoste

GAMBERI dorati, mezzelune di mare, lasagne croccanti, fazzoletti di ricotta, e ancora pernici, astici, aragoste oltre ad un trionfo di delicate e morbide dolcezze, scorreranno sulle tavole dei più grandi maestri della cucina emiliana nell'ultima notte dell'anno.

Per questo fine '91 predisponete dunque al meglio il gusto,

l'olfatto, la vista (e il portafoglio), e lasciatevi trasportare dall'arte di Gianluigi Morini, Gianfranco Bolognesi e Igles Corelli, saranno loro infatti a svelarvi gli «stuzzicanti» segreti del San Domenico di Imola, della Frasca di Castrocaro Terme e del Trigabolo di Argenta tre ristoranti dell'Emilia-Romagna che meritano

consenso internazionale. Alla fine di questo breve viaggio converrete anche voi con Pellegrino Artusi, il quale a proposito di feste e cucina scrisse: «Il mondo ipocrita non vuol dare importanza al mangiare; ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare al meglio».

Gianfranco
Bolognesi



*Bolognesi
ha dorato
i gamberi*

DUE piccole ed eleganti sale, una carta dei vini da fare invidia alle migliori cantine ed un «paesaggio» culinario che abbraccia la terra di Romagna, sono il regno di Gianfranco Bolognesi che non disdegna la ricerca tra le pentole. Chef titolare de «La Frasca» di Castrocaro Terme, Bolognesi si prepara a dare l'addio al 1991 in nome di una tavola che fonde in un unico grande sapore la terra ed il mare.

Il gran galà di fine anno sarà aperto da un'insalata di astice seguita da gazpacho di pomodoro e coriandoli di frutta. Poi, tralasciate le «leggerezze» delle entrées, lo chef vi condurrà attraverso i giochi del palato, con una zuppa di lenticchie in brodo di pesce, gamberi dorati e prezzemolo riccio fritto e ancora, con mezzelune di mare affiancate da melanzane e zucchine profumate al timo. Abbandonate le bianche carni del mare, il menù de La Frasca prosegue con mignonettes di vitello tartufate, accompagnate da porri dorati e pernici alle verze croccanti con salvia frita e verdure mignon.

La dolcezza chiuderà l'anno e la tavola, e per il gran fine anno La Frasca saranno esibite un budino all'arancia, un sorbetto al pompelmo, le crepes al mandarino e la piccola pasticceria della casa.

Il tutto annaffiato da Collio Sauvignon 1990, Barbaresco Camp Gros 1988 di Gresy, spumanti Ca' del Bosco Riserva 1985, Giulio Ferrari 1983 e champagne Mumm di Cramant Blanc de Blancs Brut e Philipponnat Blanc de Blancs Brut. Prenotazioni allo 0543/767265, prezzo 180.000 lire escluso champagne.

Igles
Corelli



*Con Corelli
moriglione
e scampi*

SACRO tempio della cacciagione, luogo di dolci celebrazioni e sapienti abbinamenti, il Trigabolo di Argenta si prepara a festeggiare il nuovo anno in nome dei sapori antichi.

Dalla provincia ferrarese, lo straordinario chef Igles Corelli ed il suo socio Giacinto Rossetti recitano il menù con un' enfasi tale da farlo sembrare un sonetto del Petrarca. Introdotto da un budino di storione in salsa di cavolo rosso, patate di montagna e finocchio selvatico il tutto annaffiato da Chardonnay di Stelio Gallo 1990, il menù del Trigabolo apre la strada ad una poesia in crema.

Accompagnata da un Dolcetto di Doliani (1990), farà la sua comparsa in tavola una crema di fagioli con spuma di caprina e salvia, a seguire si potranno gustare le lasagne croccanti con verdure in salsa al prosciutto di Praga annaffiate da Freisa Gaia 1990. La lista «silvestrina» prosegue con calamaretti ripieni di branzino al fegato d'oca, adagiati su un letto di verdure all'olio di basilico e serviti con un Chardonnay barricato di Maculan 1988.

La cacciagione non poteva mancare, ed ecco che tra le pietanze fa il suo ingresso un moriglione (anatra selvatica) farcito con scampi e melanzane in salsa al mandarino e caffè affiancato da gnocchi al nero di seppia e carote mignon.

La lista per il cenone di Capodanno si chiude con bigné fritti e caramellati alla crema di cedro e serviti con Solicchiato di Coria del 1989. Prenotazioni allo 0532/804121, prezzo lire 150.000 circa.
(liana bertolazzi)