

**L'ECO DELLA STAMPA**  
 AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
 DA GIORNALI E RIVISTE  
 Direttore Ignazio Frugiuole

**ECOSTAMPA**  
 MEDIA MONITORING

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

**CA' DEL BOSCO**  
 Reg. Stampa Lib. Milano n. 6660 del 20.9.1967

7 APR. 1992

(mensile)  
 03 6240 277 9800F 05 90FREG69  
 ELITE  
 VIA PAOLO EMILIO 26  
 00192 ROMA RM  
 MARZO 1992

## IL SAPORE DELLA TAVOLA

di Francesca Giuliani

### MIRAMONTI L'ALTRO

**A**ffiarco un'immagine di Mario Piscini, che insieme alla madre Mary Muffolini, gestisce personalmente il "Miramonti L'Altro". Sulla destra, un esempio di raffinato dessert a base di frutti di bosco racchiusi in teneri cuori di pasta sfoglia. In basso, l'elaborata presentazione di un secondo piatto e un'immagine dell'elegante ingresso del ristorante.

Il "Miramonti L'Altro" inizia la sua attività il 14 dicembre 1981 in un piccolo paese, Concesio, vicino Brescia, alla confluenza fra la Val Trompia e la Franciacorta.

Partendo da Brescia a circa 12 Km dalla città in località Costorio, troverete di fronte a voi un'elegante villa-bomboniera con un piccolo giardino con interni intimi e raffinati



bresciana, formaggi italiani, dolci di primavera. Nel menù estivo troviamo invece gamberi con valeriana e avocado affettato, lumache in umido di verdura, terrina in fegato di gelatina di porto.

Tra i primi: risotto di verdure fresche, crema tiepida di zucca all'amaretto, tagliolini con capesante e asparagi.

Tra i secondi: triglie di scoglio in agromele e tartufo nero, costolette di agnello al timo.



Mauro Piscini, rampollo di una famiglia di ristoratori di ottima razza, il quale, sin dall'inizio, ha puntato a far qualcosa di importante basandosi sulla stessa linea tradizionale della cucina del "Miramonti" di Caino, cercando però di ampliare il discorso e di dare un'impronta più dinamica alla tavola e ai sapori.

Dal giorno stesso dell'apertura, Mauro Piscini è affiancato dalla madre, Mary Muffolini che, dopo trenta anni trascorsi al "Miramonti" di Caino, è venuta ad aiutarlo e, prediligendo i prodotti che il territorio può offrire, ha proposto piatti da intensi profumi e dai sapori tipici della cucina bresciana.

Per quanto riguarda la parte più moderna e creativa della cucina, l'incarico è affidato a Battista Manzini.

Nel menù degustazione primaverile, si inizia con insalata di carne cruda alle erbe di campo, code di scampi in salsa di verduzzo e scalogno, un delicato tortino di crêpes caldo, un calzone ripieno di frutti di mare, cozze, capesante, un delicatissimo bianco di rombo ai grani di senape, il tradizionalissimo capretto al forno alla



Altri piatti tipici sono la scoppa di fegato d'oca al miele e prugne, la tartara di salmone crudo e affumicato, il risotto ai funghi e formaggi dolci di montagna, e il "goss" raro formaggio locale.

Alla cucina si affianca una carta dei vini che offre il meglio dei prodotti della vicina Franciacorta, Ca' del Bosco, Cavalleri, Bellavista, e il Ronco di Mompiano di Mario Pasolini. Infine i liquori e i distillati con larga rappresentanza delle selezioni samaroliane di whisky di malto.

**Miramonti L'Altro**  
 Via Crosette, 34 Concesio  
 (BR) Tel 030/2751063

