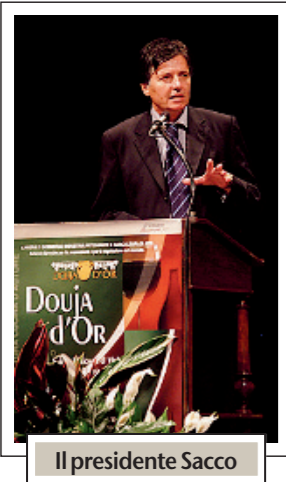


## Douja di Asti: a Civielle l'Oscar per il Chiaretto



Il presidente Sacco

■ Ottimo riscontro anche quest'anno per il Concorso enologico nazionale Douja d'Or di Asti. Le commissioni dell'Onav hanno passato in esame 1.020 vini in rappresentanza di 379 aziende produttrici appartenenti a tutte le ventuno regioni italiane. Lo ha annunciato il presidente della Cdc di Asti Mario Sacco. Gli Oscar assegnati sono 40 (38 nel 2008). Il numero delle aziende premiate nel 2009 è di 264, contro le 279 del 2008.

Esaminando i risultati, qualche curiosità sulla partecipazione delle regioni: scontata la leadership del Piemonte (445 vini presentati e 239 premiati), tra le altre primeggia la Lombardia che con 100 vini presentati e 48 premiati batte il Veneto (90 vini presentati e 43 premiati), seguita a ruota dall'Emilia Romagna con 50 vini presentati e 14 premiati.

Bene i bresciani. Civielle di Moniga ottiene l'Oscar con il suo Chiaretto 2008 Pergola.

La Douja va anche a Garda classico bianco, Gropello e Lugana di Civielle, al Chiaretto di Sergio Delai, al Botticino 2004 della Emilio Franzoni, al Lugana della Feliciano, al Rosso Negresco e al Lugana Molin di Provenza, al Garda Classico bianco e al Rosso superiore di Redaelli De Zimis, infine al Chiaretto 2008 di Spia d'Italia. A tenere alte le sorti dei bresciani è un grande Chiaretto 2008.

## I Taerner de Butisi allargano la numerosa famiglia



Rigoni, Aime e Benedetto Tognazzi

■ Difficile dire se nei loro incontri prevale il piacere di un buon bicchiere di vino (naturalmente rosso e naturalmente di Botticino) o il piacere di scambiare pensieri ed emozioni nel nostro dialetto. Di certo i Taerner de Butisi (gli osti di Botticino) riuniti in confraternita non si negano nessuno dei due piaceri. La confraternita, nata nel 1993 da una chiacchierata tra Alberto Rigoni e Gianfranco Lazzeri è guidata dal «Padru della Terna». Oggi è il costruttore botticinense Franco Aime mentre Rigoni (o meglio Rigù) è Taerner d'i complimente (cioè maestro delle cerimonie). Nei giorni scorsi i tavernieri riuniti in un noto locale della Bassa, hanno ammesso quattro nuovi soci che fanno varcare alla confraternita la soglia dei 40 confratelli. Sono entrati Fernando Ghirardini, esperto di auto d'epoca, Renato Sandrinelli di Salò, consulente finanziario, Bruno Manenti, imprenditore titolare della Vitasol e il collega Gianmichele Portieri. In tavola il Botticino scelto dai tavernieri per il 2009 che è un notevole Vigne di Mattina di Benedetto Tognazzi del 2005.

## Il sommelier Goatelli (Capriccio di Manerba) tra i migliori lombardi



Gianluca Goatelli

■ Gianluca Goatelli è arrivato infine terzo dopo una battagliatissima finale per designare i migliori sommelier della Lombardia. Ma le prove a questo tipo di concorsi sono sempre più dure. Goatelli, 34 anni, bresciano, professionista dal 2004, lavora come sommelier responsabile di cantina al ristorante «Capriccio» di Manerba del Garda. A premiarli, il responsabile nazionale concorsi Ais, Roberto Gardini, il presidente

Ais della regione Lombardia, Luca Bandirali e il presidente del Consorzio vini di Valtellina, Casimiro Maule.

Vincitore per la categoria professionista è Manolo Pola, 36 anni, originario della provincia di Ferrara, sommelier dal 1996, professionista dal 2002. È il sommelier responsabile di cantina del ristorante «Cracco» di Milano. La categoria non professionista la vincitrice è Stefania Turato, della provincia di Lecco, diplomata sommelier solo lo scorso anno, lavora presso la Vineria al settimo piano de La Rinascente Duomo a Milano. I concorrenti erano preparati al concorso dal bresciano Nicola Bonera.

Il tutto si è svolto il 29 giugno scorso in Valtellina nella splendida cornice dell'azienda agricola La Fiorida bionatura e agriturismo di Mantello in provincia di Sondrio.



## A TAVOLA di Aldo Corte e Filippo Mori

### Tradizione gagliarda nel fresco del Miramonti

Cosa c'è di meglio nelle sere afose che sicuramente ci aspettano, dopo quest'inizio incerto d'estate, che salire d'un paio di tornanti nella frescura verde del Garza? A pochi minuti d'auto dalla città, quest'ambiente storico, con le pareti firmate e disegnate dai personaggi dell'industria e dell'arte di 40/50 anni fa, impone persino un golfino e riconcilia con la natura circostante.

Il richiamo è forte, anche perché risalire le Coste e fermarsi in questa casetta poco sotto il passo, significa per tanti gourmet con i capelli bianchi fare una sorta di pellegrinaggio: rivedere il locale che negli anni Sessanta, grazie all'inventiva di Giuseppe Piscini, divenne il luogo eletto della buona gastronomia di tradizione, il riconosciuto santuario della prima grande cucina bresciana.

Da lì, inoltre, hanno preso le mosse i figli di

Giuseppe, Mauro e Daniela, per aprire a Concesio un altro locale (appunto il Miramonti l'altro) che è da almeno un decennio la stella più brillante della nuova cucina bresciana.

Una storia esemplare, importante. Senza forzature, «la» storia emblematica di mezzo secolo della nostra ristorazione è passata da queste sale; il suo peso può incutere timore oltre che rispetto. Per fortuna Mario, meglio Marione Piscini, il patron amico dei Piscini che da qualche anno gestisce il Miramonti, ha le spalle larghe (ed anche il resto del corpo in verità). Ed ha improntato la sua linea di cucina non solo sui canoni della tradizione, ma pure sulla fedeltà filologica alla lezione di Giuseppe; una continuità ricercata senza però rinunciare a qualche variazione personale, magari minima ma non banale: è il caso, ad esempio, della personale ricerca di

salumi, che l'ha portato ad offrire oggi un superbo salame di cinta senese o le nuove lumache alle verdure.

Ecco allora una proposta che, pur riprendendosi sostanzialmente uguale a se stessa ormai da molti anni, non stanca. Una cucina di tradizione rigorosa, con l'immacabile serie di sostanziosi antipasti (imperdibile la «tiragna», ma pure il classico carpaccio) le paste ripiene oppure condite magari dai funghi o da un succulento, dolcissimo salmi, i risotti, massimamente l'indimenticabile ai formaggi di montagna; ancora i secondi di carne della tradizione, dalla punta ripiena, all'arrosto, alla cacciagione. Certo una cucina poco light, che è difficile consigliare a chi teme per il proprio colesterolo, ma che il fresco dell'ambiente aiuta a digerire anche in questi giorni.

#### MIRAMONTI

Voto: 14/20

Prezzo: 40 euro

Indirizzo: Via Nazionale 130 Caino

Telefono: 030.6830023

Chiuso: Lunedì e martedì; aperto solo la sera e domenica a mezzogiorno

#### I PUNTEGGI

Fino a 10/20: mediocre o cattivo  
Da 10 a 12/20: da sufficiente a discreto  
Da 13 a 14/20: buono  
Da 15 a 16/20: molto buono, curato  
Da 17/20: eccellente

## Parola di chef Stefano Cerveni

# «Innanzitutto il prodotto»

«Cerco materia prima di qualità assoluta, cerco di non farla soffrire e la porto al meglio fino in tavola»  
«A Brescia l'alta ristorazione è consolidata: più difficile emergere perché la clientela ha aspettative alte»

■ «È un momento molto delicato per la ristorazione, in Italia più che altrove. La crisi economica rende tutto difficile e manca una coscienza nazionale degli chef. Vedo tanti colleghi in balla delle mode, ma, per fortuna, anche molti altri che provano ad andare oltre, a mettere attenzione sui prodotti, la base dalla quale non si può prescindere».

**E Brescia?**  
«Nella nostra provincia non ci sono stati in questi ultimi anni voli pindarici e repentine cadute: siamo una provincia dove si può mangiare bene ed anche molto bene in un numero di ristoranti che ha pochi eguali nel resto d'Italia».

**Sì, ma la situazione è cristallizzata da anni...**

«Emergere non è facile, il bresciano è un gourmet abituato molto bene, la concorrenza delle tavole di qualità è forte, le aspettative sono elevate».

**Tu come ci sei riuscito?**  
«Ho voluto soprattutto dare un seguito alla lunga storia della mia famiglia, entrare in quel solco lasciandomi poi sollecitare dalle esperienze più diverse e in particolare dal dialogo continuo e stimolante con i clienti. Ecco perché in carta ci sono i piatti di mio padre, magari che io e lui abbiamo rielaborato, altre cose mie nate negli anni e che il confronto al tavolo mi ha spesso convinto a modificare, a ristrutturare, a rivedere».

**C'è un piatto che esprime al meglio il tuo modo di intendere la cucina?**

«Mah, forse gli spaghetti con mazzancolle e ricci di mare. Perché è un piatto nato da un ricordo, dalla rielaborazione di una esperienza: quella del bacio della mia ragazza appena uscita dal mare. Anni dopo ripensandoci ho cercato di riprodurre quella sensazione. I miei piatti nascono così: esperienze e sensazioni che intendo condividere».

**In carta c'è anche molta nuova cucina, anche d'ispirazione spagnola...**

«Sì, c'è anche quello, non sono contrario al molecolare, uso la Xantana in un piatto, provo ogni giorno molte tecniche di ieri e d'avanguardia. Non mi sento infatti iscritto ad una corrente gastronomica. La penso come Mar-



chesi: non c'è fusion, molecolare o tradizione, la cucina infatti può essere solo buona o cattiva».

**E come nasce la buona cucina?**

«Esperienza, competenza, cultura, studio e una sensibilità lungamente allenata. I piatti di cucina molecolare realizzati da bravi chef che hanno avuto la pazienza di studiare gli elementi, di capire le reazioni di consistenza che ad esempio si creano in ogni preparazione con l'uso anche del semplice calore sono degli autentici capolavori (penso ad esempio a certi piatti di Massimo Bottura), ma gli stessi elementi nelle mani di un apprendista stregone sono potenzialmente pericolosi. Peraltro è un discorso questo che vale sostanzialmente anche per la cucina tradizionale».

**Ma c'è un elemento, un procedimento sul quale lavori per avere nel tuo ristorante una buona cucina?**

«Sì: è la materia prima, il prodotto che occorre cercare con competenza non improvvisata. Quanti chef giovani e meno sanno ad

esempio scegliere un pomodoro o un peperone, non parlo di Xantana o Texturas, ma di verdure quotidiane, o un pesce e una carne?».

**Pochi da quel che si vede in giro...**

«Non dico questo, dico ad esempio che il mio impegno maggiore nei prossimi mesi sarà avere il controllo pieno non solo della filiera che mi porta in casa i prodotti, ma pure di migliorare l'organizzazione della cucina per non far soffrire in cucina i prodotti e per portarli al meglio sin nel piatto. Per questa ragione in queste settimane non sto lavorando a piatti nuovi, ma sto rileggendoli uno ad uno, ingrediente per ingrediente, composizione per composizione così da massimizzare l'effetto che avevo cercato fin dal principio. I nuovi piatti verranno comunque poi, naturalmente, prendendo spunto dalle mille esperienze che vivrò».

Gianfranco Bertoli (2-continua)

#### LA STELLA NEL MULINO

Stefano Cerveni ha portato le Due colombe fino alla stella Michelin ottenuta proprio nell'edizione 2009. C'è riuscito con i piatti di famiglia - ripensati e alleggeriti per il gusto moderno - ma soprattutto con le sue creazioni senza nulla negarsi sulla frontiera della nuova cucina, soprattutto dopo un illuminante viaggio in Spagna ma sempre con la sensibilità d'una mano fatata. Così sono celebri le sue patate viola con gambero rosso e bollicine di Franciacorta alla xantana, ma pure l'intramontabile manzo all'olio.



## Provenza, Lugana più vicina agli enoappassionati

■ Rischia di perdere il treno della stagione turistica per via di qualche ritardo del Comune di Desenzano. Ma sabato scorso Provenza ha inaugurato il nuovissimo show room che naturalmente è bellissimo con ampie vetrate e la sala al rialzo che consente un emozionante colpo d'occhio sulle vigne che Provenza ha in gran parte attorno alla Ca' Maioli in Comune di Desenzano (ma strategicamente a due passi da Simione). Lo show room servirà, spiega Fabio Contato, per degustazioni, manifestazioni ed incontri. L'idea è che l'ambiente possa giovare alla diffusione culturale del vino, alla scelta degli abbinamenti, alla

degustazione con la costante presenza di sommelier. Una sorta di rifugio per enoautisti moderni che, grazie a Internet, arrivano dai luoghi più imprevedibili. Del resto lo show room ripete le linee della «confortevole» (se l'aggettivo è ammissibile) cantina inaugurata nel 2005 che sembra più un luogo per fermarsi a conversare tra le barriques che un posto dove si lavora.

Così la Lugana aspira con buone prospettive a diventare un terroir ambito dagli enoappassionati. E Provenza ci crede. Del resto Provenza è, con oltre un milione di bottiglie, la maggiore azienda della zona, ma ad un tempo si colloca tra le migliori in assoluto e quella che ha migliori prospettive per crescere sui mercati del mondo. Fabio Contato è uno che l'aereo, anche per la Cina, lo prende spesso. È la stessa azienda che ha dato una bella svolta d'immagine un po' a tutti con i primi Tre bicchieri della guida del Gambero Rosso assegnati ad un vino bianco gardesano e lombardo. Il Lugana selezione Fabio Contato 2007 è la dimostrazione di dove si può arrivare lavorando molto in vigna (il Fabio Contato ha i suoi vendemmiatori di fiducia) ed avendo una aggiornatissima cantina che consente di rispettare al massimo l'uva, usando il legno con grande sapienza. Sapidò, croccante, intriso di venature minerali, dicono i recensori del Lugana che ha sfondato. Il bello è che non è il solo grande vino di Provenza e non è il solo grande Lugana che si può assaggiare in zona.



Fabio Contato con il vino che porta il suo nome

# aperitivo

in saldo

## CHIARI 5 luglio 2009

18.00 - 24.00

aperitivo e musica  
nel centro storico di Chiari  
e negozi aperti

**BAR E LOCALI PARTECIPANTI**

Bar Trattoria Gambero

five

PARBLEU

Sandra

ROSETTA

Caffetteria Cantina Storica

Privilege Cafe

Cafe Roma

SWEET CAFE

Taste Wine

Carrot Cafe

**SPONSOR**

Verice

BANCA VALSABBINA

VEZZO

Vivalo LA CASCINA

CUCINA CANTINA & SAPORI