

Franciacorta e bollicine

A Brescia incontro di 36 confraternite

Ben riuscito il grande raduno organizzato dal Circolo enogastronomico lombardo "La Franciacorta". Le bollicine bresciane sono state apprezzate da circa 160 buongustai di tutta Italia e 36 Confraternite del settore.

«Rientra nella natura degli uomini, quella più schietta e sincera - afferma **Ada Catellani**, segretaria del Circolo - predisporre periodici convivi in luoghi carichi di storia e di rigogliosi frutti. Per noi del Circolo questo luogo si chiama Franciacorta. È stata senza ombra di dubbio una giornata indimenticabile per quanti hanno deciso, e sono stati davvero tanti, di celebrare la 19ª edizione de "Le Bollicine in Franciacorta". Si è scoperto, o meglio riscoperto un percorso culturale-agricolo dalla mirabile produzione vinicola. Ogni persona è

stata omaggiata con una bottiglia di Franciacorta Docg, in modo che questo nostro capolavoro vada ad essere conosciuto anche in altre regioni».

Per poter accogliere le tante presenze è stato prenotato l'Agriturismo "Solive" a Timoline, ma il primo appuntamento è stato nello splendido Municipio di Rovato (Bs). L'accoglienza con un ricco buffet e nel salone gremito si sono susseguiti gli oratori: Eligio Costanzi in rappresentanza del sindaco ha dato il benvenuto, l'enologo Corrado Cugnasco ha illustrato le realtà vinicole della zona e don Gianni Donni si è soffermato sulla storia del territorio.

Un pizzico di rammarico per l'inesorabile incidere del tempo, che troppo velocemente ha consumato la bella giornata di autentica convivialità. Il Circolo La Franciacorta



si sta già preparando per il 2011 con quell'entusiasmo unito al mistero che avvolge le stesse origini del nome Franciacorta, ma tenendo presente che la provincia bresciana e la regione Lombardia, grazie a queste iniziative, acquistano autorevolezza, coinvolgendo sia i produttori che i ristoratori e tutti coloro che vogliono presentare il territorio sotto i suoi storici aspetti dalle innumerevoli antiche tradizioni. (R.V.)

[cod 15973](#)

IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI DI CAMPOLI FIRMA IL GALÀ DELLA FESTA DELLA MARINA

Il Circolo dei Buongustai ha curato il buffet dinner per la festa della Marina militare nella suggestiva location del Palazzo Reale di Napoli. Rientrato dal 93° Giro d'Italia, in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, lo chef di RaiUno Fabio Campoli si è subito impegnato in un nuovo e prestigioso evento, che ha visto protagonista la sua cucina.

[cod 15782](#)

OSTRICA DI BRETAGNA, A VENEZIA L'AMBASCIATA ITALIANA

La Confraternita dei Cavalieri dell'Ostrica di Bretagna nasce in Francia, nella regione bretone, nel 1901 su iniziativa di professionisti e gastronomi per difendere il prelibato frutto di mare dall'estinzione e divulgarne le caratteristiche in tutto il mondo. L'Ambasciata italiana, con sede a Venezia, nasce nel 2006, anno in cui Gildo Angelo Carabelli viene investito del titolo di Ambasciatore e incaricato di promuovere la cultura e la tradizione marinara. [cod 15777](#)

Champagne e formaggi

Le nuove frontiere del gusto



Uno Champagne molto interessante (la Maison Hostomme, produttore nella zona dei Gran Crus, a Epernay), abbinato a quattro formaggi e a un risotto agli scampi: è stato il tema di una serata di degustazione del Club Buongustai Bergamo, presidente **Ernesto Tucci** (nella foto, a destra), segretario generale **Bruno Martinelli** (nella foto, al centro). Piacevoli gli abbinamenti, anche se molto difficile quello tra Champagne e Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi; molto azzeccato quello con la mozzarella di bufala della piana

del Sele. Ma a sorprendere ancor più piacevolmente è stata la location scelta per l'incontro: Tenuta Casa Virginia, un angolo della collina bergamasca ai piedi del Monte Bastia, in territorio del Comune di Villa d'Almè (Bg), frazione Gaggio, un angolo abbandonato sino a pochi anni fa ma che è tornato a rivivere e a produrre uva da vino grazie alla tenacia e alla lungimiranza di **Antonio Lecchi** (nella foto, secondo da sinistra).

Lo Champagne Hostomme è importato direttamente dalla Vinicola Martinelli srl di Ranica (Bg), titolare **Mauro Lamassa** (nella foto, secondo da destra). Quattro le tipologie degustate: Blanc de Blanc, Cuvée tradition, Réserve e Demi Sec. A fine serata **Pino Capozzi** (nella foto, a sinistra), decano dei cuochi-ristoratori bergamaschi, ha donato a Lecchi un artistico piatto-ricordo da lui decorato. (R.V.) [cod 16065](#)