

Una maxi degustazione a Verona

I migliori vini di Veneto e Trentino Alto Adige proposti a Palazzo della Gran Guardia
SABATO 16 FEBBRAIO

Certicibit va in scena a Milano

A Milano protagonista il nuovo evento dedicato al turismo dalle buone abitudini alimentari
DAL 21 AL 24 FEBBRAIO

LA FIERA. Dal 16 al 19 febbraio al Centro Fiera di Montichiari l'expo del gusto «Made in Bs»

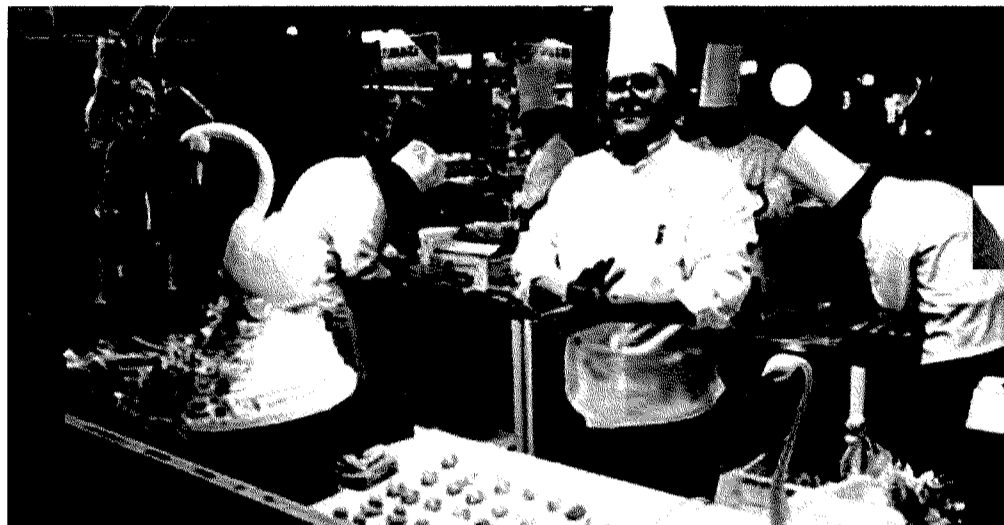
Aliment, una panoramica sui grandi sapori bresciani

Claudio Andrizzi

Una grande vetrina di sapori bresciani e non solo, ma anche un'occasione di approfondimento su tematiche che riguardano da vicino il mondo dell'enogastronomia: è questo, in sintesi estrema, il profilo di Aliment, la rassegna dell'agroalimentare bresciano che da sabato 16 fino a martedì 19 febbraio torna a tener banco al Centro Fiera del Garda di Montichiari.

Quattro giorni di incontri, dibattiti e degustazioni nel mondo del gusto made in Bs, rivolto agli addetti ai lavori ed ai consumatori appassionati e curiosi, per i quali le occasioni di conoscere più approfonditamente i sapori delle terre bresciane non mancheranno. «Punto di riferimento per i visitatori sarà anche quest'anno l'Officina del Gusto organizzata dall'assessorato all'agricoltura della Provincia di Brescia - spiega l'assessore Sergio Grazioli -. Si tratta di un grande contenitore dove troveranno posto non solo le grandi produzioni consolidate del nostro territorio ma anche le tante chicche che rendono il paniere delle tipicità bresciane assolutamente unico ed atipico.

Ci si potrà organizzare un percorso di degustazione autonomo, o partecipare ad uno dei tanti laboratori del gusto guidati. Sotto quest'ultimo fronte, si comincia sabato 16 alle 11 con una gustosissima verticale incrociata di Lugana e di diverse annate di Grana Padano; alle 12, protagonista il Monococco, antico cereale dimenticato che la pianura bresciana sta riportando in auge; il Nostrano di Valtrompia, uno dei



Cuochi all'opera nell'ultima edizione di Aliment al Centro Fiera di Montichiari

grandi formaggi di montagna bresciano, verrà degustato alle 14, anche questo in verticale ed in abbinamento a vini di Valtenesi targati Garda Classico, mentre la sapienza nell'abbinamento tra confetture, marmellate, salse, formaggi e vini tipici di Brescia sarà protagonista del laboratorio delle 17. Domenica, spazio ai caprini bresciani, in un incontro, alle 11, finalizzato alla riscoperta delle migliori produzioni delle nostre montagne; non mancheranno le bollicine di Franciacorta, protagoniste, alle 14, di un abbinamento a piatti bresciani, mentre alle 17 si parlerà (e si assaggerà) di pane per capire le differenze tra artigianale e industriale. Si chiude inevitabilmente con grappe e distillati bresciani (lunedì e martedì alle 14.30), e non mancheranno la piazza della pizza e quella del gelato artigianale di qualità. Aliment sarà aperto dalle 10 alle 19: biglietti d'ingresso 10 euro (7 per ultrasessantenni). *

La curiosità

Tris Moka incorona il «Re dei baristi»

Ad Aliment spazio anche per i campioni bresciani dell'espresso: sono dieci, vengono da vari angoli della provincia e sabato 16 e domenica 17 si sfideranno a Montichiari nell'ambito della tappa bresciana del Campionato Italiano Baristi Caffetteria, organizzato da Tris Moka, torrefazione di Paratico particolarmente attiva sul fronte della formazione dei professionisti del caffè.

Il concorso alla quarta edizione, e le selezioni hanno riguardato circa 150 baristi di tutta la provincia. Alla fine, l'accesso alle finali l'hanno guadagnato Valentina Saleri

(bar Saleri), Ivan Corsini (pasticceria San Carlo) e Alessandro Leone (bar Montegrappa) in rappresentanza della città, mentre dalla provincia arrivano Alessandro Stuto di Dulcis in Fundo (Castegnato), Ermanno Pitossi del ristorante Pelota (Rodengo Saiano), Simone Gatti del Bar Circolo di Clusane, Laura Martinelli del Bar Agip di Paratico, Orazio Saretto di Desenzano, Giuseppe Manzoni del ristorante Orhos di Borno e Davide Berti (l'unico "intruso", in quanto viene da Mori in provincia di Trento). Il campione verrà proclamato lunedì e andrà alle finali nazionali di Rimini nell'ambito di Pianeta Birra.

LE SCUOLE. Competizione tra Ipsar e Cfp



Foto di gruppo per la squadra dell'Istituto «Perlasca» di Idro

Gran Trofeo d'Oro per «alberghieri»

Il «Perlasca» di Idro sarà l'unico istituto bresciano

Nel Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana Brescia fa il tifo per il «Perlasca» di Idro: è questo l'unico istituto alberghiero bresciano che parteciperà alla grande competizione gastronomica fra gli allievi degli Ipsar e dei Cfp italiani ospitata nell'ambito di Aliment e lanciata l'anno scorso dall'assessorato all'agricoltura della Provincia di Brescia.

Quest'anno sono 20 gli istituti che partecipano al Trofeo, per un totale di oltre 100 studenti e 40 docenti: la squadra di Idro schiera cinque ragazzi (Michele Cavagnini, Stefano Righetti, Marco Federici, Emilia Casella e Elena Calvagni) al comando dell'«allenatore» Davide Baruzzi. La giuria sarà presieduta da Iginio Massari e Gualtiero Marchesi, e il pubblico potrà assistere alle prove, che vedranno le diverse squadre degli istituti cimentarsi nella preparazione di piatti a base di prodotti tipici della provincia di Brescia, abbinati a vi-

ni delle nostre terre. Particolarmente impegnativa sarà la prova sul taglio dei formaggi, unica nel suo genere. Alla squadra vincitrice, una borsa di studio di 5000 euro. L'altro grande evento che caratterizza quest'anno il programma di Aliment è il convegno «Il Territorio in un bicchiere», che lunedì 18 dalle 9.30, metterà a confronto, con la conduzione di Lamberto Sposini e Gerardo Antelmo, le Doc bresciane (Franciacorta, Lugana, Garda Classico) con ospiti provenienti dalla Rioja, dalla Champagne, dalla Borgogna, da aree vocate italiane come la Puglia (col Negramaro) e Pantelleria (col passito). Una lunga giornata nella quale il confronto si potrà fare anche nel bicchiere: domenica, alle 15, Officina del Gusto con i vini della Rioja; lunedì, alle 17, incontro tra il Tempranillo Rojano e il Gropello del Garda Classico Doc, sotto la guida del docente Onav Cesare Ferrari.

ENOCULTURA. Dal 15 febbraio il via in 35 ristoranti alla seconda edizione della rassegna

Parte la «Carta Ais dei vini di Lombardia»

Prende il via venerdì 15 febbraio in 35 ristoranti lombardi la seconda edizione della rassegna «Carta Ais dei Vini di Lombardia», ideata dall'Associazione Italiana Sommelier regionale con l'intento di promuovere la conoscenza ed il consumo delle produzioni enologiche regionali. Fino al 16 marzo ognuno dei ristoranti inseriti in rassegna proporrà ai clienti la Carta Ais dei Vini di Lombardia in abbinamento

alla propria cucina: non ci saranno menù predefiniti, proprio per lasciare al consumatore l'opportunità di provare più accostamenti con i piatti tipici della tradizione lombarda e non. I vini saranno proposti anche alla mescolta, al fine di favorire la possibilità di degustare più tipologie e sperimentare vari abbinamenti.

La Carta dei Vini certificata dall'Ais Lombardia comprende trentadue Cantine lombar-

de tra le più interessanti, individuate nelle zone a maggior vocazione vitivinicola della nostra regione (Franciacorta, Garda Classico e Lugana, provincia di Brescia, provincia di Mantova, Oltrepò Pavese, Valtellina e la nuova Igt dei Ronchi Varesini).

I prezzi delle bottiglie saranno uguali in tutti i locali. I ristoranti bresciani che aderiscono all'iniziativa sono il Carlo Magno di Collebeato, Corte Fran-

cesco a Montichiari, da Oscar ai Baruzzi di Lonato e trattoria Castello di Serle.

Le cantine della provincia presenti in carta sono Barone Pizzini, Bredasole, Castelfaglia, Riccafana, Villa per la Franciacorta, Civielle, Monte Cicogna, La Torre e Olivini per il Garda Classico, Lazzari per il Capriano del Colle, Montesor e Provenza per la Lugana, Spia d'Italia per il San Martino della Battaglia. *

LA RASSEGNA. Dal 16 febbraio ben 15 eventi

Il Prosecco in mostra

Prende il via ufficialmente sabato 16 febbraio la tredicesima edizione della Primavera del Prosecco Doc, grande evento che accompagnerà curiosi e appassionati fino a giugno con oltre 15 mostre dedicate a questo vino e alle altre eccellenze enogastronomiche dell'Alta Marca Trevigiana. Come sempre a dare l'inizio alla manifestazione questo fine settimana sarà la mostra del paese di Vidor-Colbertaldo: la manifesta-

zione si concluderà il 15 giugno a San Pietro di Feletto. L'ingresso alle mostre non contempla un biglietto; il costo per le degustazioni dei vini varia, a seconda delle tipologie, da 1,50 a 2,50 euro a calice.

Le 15 mostre saranno aperte principalmente solo al pomeriggio e alla sera a partire dalle 16 o dalle 18 fino alle 23. Sabato e domenica, invece, è previsto l'orario continuato, dalle 10 alle 24. *

L'ideale per romantiche cene a base di carne, pesce di mare e lago, il tutto cucinato con creatività, cura e fantasia

Rivoltella d/Garda - Via Parrocchiale (dx Chiesa San Biagio) - Tel. 030 9902253

M.E.R.I. Bruno Benini

• Forni per pizza artigianali a legna o a gas su struttura in muratura o telaio in ferro mobile.
• Impianto a gas conforme CE applicabile anche al vostro forno già esistente.
• Vendita attrezzature per pizzeria e per la ristorazione.

www.paginegialle.it/beninimeri

Presenti ad Aliment - Pad. 5 - Stand E31
AZZANO S. PAOLO (BG) - Vill. Sereno, 1 - Tel. e Fax 035 530289

COSTARIPA.
Azienda Agricola Costaripa in Moniga del Garda

Moniga del Garda (BS) - Tel. 0365 502010 - E-mail: costaripa@tin.it

MENZIONE AD HONOREM Guida al Gambero Rosso 2008

- due Bicchieri Benaco Bresciano IGT Fronsaga, • due Bicchieri Garda Bresciano Gropello Mogri
- un Bicchiere Benaco Bresciano IGT Sovenigo, • un Bicchiere Garda Bresciano Chiaretto

Puegnago S/G. Via A. Moro, 10 T. 0365 555527

MENZIONE AD HONOREM Guida Vini Buoni d'Italia Touring Club 2008

... a seguito delle degustazioni e delle selezioni di 14000 vini in tutta Italia il nostro Garda Bresciano Chiaretto è arrivato in finale con il punteggio d'eccellenza, aggiudicandosi la menzione d'onore, e la segnalazione di altri nostri vini:

Benaco Bresciano IGT Sovenigo uva Marzemino, Garda Bresciano Gropello Mogri, Garda Bresciano Rosso Vigna Nobile, Benaco Bresciano IGT Fronsaga