



VINO, BICI & ARTE

BRESCIA SI REINVENTA

GARE E MOSTRE L'8 MARZO AL VIA GLI INTERNAZIONALI DI MOUNTAIN BIKE E FINO A MAGGIO L'ESPOSIZIONE «AMERICA!». I CONSIGLI DI OMAR PEDRINI, CITTADINO DOC.

Spettacolari e adrenalinici, gli Internazionali d'Italia di mountain bike, con il loro percorso immerso nelle bellezze naturali e artistiche, in programma a Montichiari l'8 e il 9 marzo (www.pianetamountainbike.it), sono l'occasione giusta per una visita nel Bresciano. A cominciare dalla cittadina che ospita la gara, un luogo incantato che si estende lungo una serie di sei colline moreniche. Da non perdere il colle di San Pancrazio, il Duomo e il castello del Conte Bonoris, copia fedele del castello torinese di San Valentino. Da Montichiari a Brescia il passo è breve: 20 chilome-

tri e meno di mezz'ora d'auto.

Lasciato il mezzo in uno dei posteggi sotterranei del centro, ci si addentra a piedi nel quadrilatero storico della città, compreso tra piazza del Mercato, piazza della Vittoria, piazza della Loggia (con la Torre dell'Orologio e la medioevale Porta Bruciata) e piazza Paolo VI (qui ci sono la straordinaria Cattedrale della Rotonda e il Broletto, palazzo comunale tra i più pregiati d'Italia, con la sua Torre dell'Undicesimo secolo).

In concomitanza con gli Internazionali di mountain bike è presente a Brescia (fino al 4 maggio, museo di Santa Giulia in via Musei;

tagiulia/) la mostra *America! Storie di pittura dal nuovo mondo*, spettacolare testimonianza della pittura americana del Diciannovesimo secolo, ispirata ai luoghi selvaggi e incontaminati delle tribù pellerossa.

Brescia è sì arte, storia e cultura, ma anche piacere e culto del buon cibo e del buon vino. Per una degustazione a cinque stelle l'ex leader dei Timoria Omar Pedrini, bresciano al 100 per cento, nonché collaboratore e allievo dello scomparso enologo Luigi Veronelli, suggerisce il Vecchio botticino di piazza Arnaldo: «Trovate grande qualità e grande scelta. Il posto giusto per sorseggiare qualcosa di veramente buono. E poi sei proprio nelle strade della movida bresciana». >



DOVE DORMIRE

ALBERGO OROLOGIO

via C. Beccaria 17, tel. 0303755411, www.albergoorologio.it. Doppia da 110 €.

HOTEL RESIDENCE REGAL

Viale Europa 2b, tel. 0302008506
Camera doppia da 82 €.

AGRITURISMO MACESINA (foto)

via Borghetto 22, Bedizzole (Bs), tel. 0306874661, www.macesina.it. Doppia 65 €.



IL RISTORANTE
di Fiammetta Fadda

RISOTTI E MAIALE PER PIATTI A TUTTO BURRO

Ecco finalmente un gruppo di persone che non avrà bisogno di autogiustificazioni per abitare la mania salutistica dell'olio sempre e dovunque, anche nella crostata. Siamo nel cuore della Valle Padana, culla della civiltà del burro. E nella cucina di Philippe Leveillé, bretone, zona dove gli ulivi sono rari come le banane in Groenlandia, tra pareti di misurata eleganza, si celebra la più sontuosa e raffinata delle cucine al burro. Anzi ai due burri, perché Philippe se li fa arrivare direttamente dal suo paese natale e da Isigny per farci, tra l'altro, un risotto che vale il viaggio; essendo Concesio a solo 6 chilometri da Brescia, si può coprire la distanza in bici. Si chiama risotto ai formaggi dolci di montagna: brodo di solo verdure, ogni mestolo un cucchiaino di burro, alla fine si manteca con la formaggella fresca che un casaro delle montagne sopra Brescia gli prepara su misura. Per completare, una manciata di funghi saltati in padella.

Superlativo anche il fondente grasso di maiale con mostarda di frutta e agretti, un parallelepipedo a strati alterni di grasso e di magro, la pelle croccante di forno a legna. Perfino le sante capesante qui assumono toni voluttuosi montate su un tortino di patate ratte mantecate con burro e tartufo nero e circondate da una salsa alle spezie dolci. Esagerate tranquillamente: la nonna di Philippe ha toccato i 102, la madre, tuttora gagliarda, ha 95 anni. Con una dieta a tutto burro.

MIRAMONTI L'ALTRO Concesio (Bs), via Crosette 34, Loc. Costorio, tel. 0302751063. Chiude lunedì. Tra 60 e 100 euro, vini esclusi. www.miramontilaltro.it

> Per i buongustai impossibile prescindere da una visita al celebre negozio Latte Lier del formaggio, un paradiso di latticini e salumi in piazza Mercato, dove al sabato c'è anche un ricco mercatino che da anni ospita la bancarella dei fratelli Cavazzina, noti per la squisitezza della loro formaggella. Un segreto ben custodito dai bresciani è l'aperitivo al Bar Viselli, un piccolo locale non frequentato solitamente da turisti, a pochi metri da

piazza Arnaldo, nel centro storico. Qui la specialità è lo «champagnone», un cocktail spettacolare i cui ingredienti non sono mai stati rivelati dal titolare.

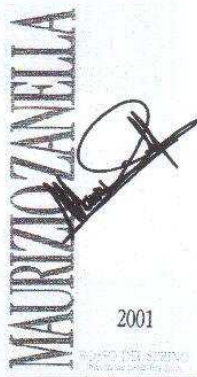
Chi invece non esce mai con la testa scoperta troverà di che divertirsi in via Carlo Cattaneo (sempre in centro) da Pedersini, lo storico negozio di cappelli, che vende e ripara copricapi di ogni genere, provenienti da ogni angolo del mondo. (Gianni Poglio)

Spumanti fuori concorso

CA' DEL BOSCO PRODUCE BOTTIGLIE DEGNE DEI MIGLIORI CHAMPAGNE.

Gli appassionati di mountain bike che si ritroveranno a Brescia allunghino il dopo corsa di 25 chilometri per brindare a Erbusco con gli spumanti di Ca' del Bosco, campioni di Franciacorta (perfetto per l'aperitivo il Satén millesimato). Maurizio Zanella, fondatore, braccio e mente di questa splendida azienda, ne produce sei, dal Brut di base allo strepitoso Annamaria Clementi, l'uvaggio di Chardonnay, Pinot Nero e Bianco che gareggia alla pari con i grandi champagne. Nel mio cuore la bottiglia madre di Annamaria, il Ca' del Bosco Brut '79 che dopo 30 anni si mantiene incredibilmente integro.

Tra i miei ultimi assaggi segnalo il delizioso equilibrio del Dosage Zero (al dégorgement non si aggiunge zucchero). A chi conosce Ca' del Bosco per gli spumanti segnalo i magnifici vini fermi della casa. Il Pinero (Pinot nero in purezza) è uno dei migliori rossi italiani (equilibratissimo, solido e austero, pur nell'approccio sorridente del vitigno) come lo Chardonnay è uno dei migliori bianchi (senza una sbavatura, profumato e robusto allo stesso tempo). L'ultimo assaggio del Maurizio Zanella Rosso del Sebino mi ha impressionato: non lo ricordavo così pieno, completo e autorevole, mentre ho avuto qualche discussione con il Carmenero (una chicca l'uva francese Carmènère in purezza). Al primo approccio l'ho trovato scontroso, poi abbiamo fatto pace. È come un bravo basso lirico. cadelbosco@cadelbosco.com
Prezzi di vendita in enoteca:
Pinero € 55
Maurizio Zanella € 48
Chardonnay € 47
Carmenero € 32
Annamaria Clementi € 70
Dosage Zero € 31



2001