



### Crema fa festa a tavola

Pasqua ricca di sapore in provincia di Cremona: la rassegna «Profumi e sapori di primavera» coinvolge otto ristoranti dell'associazione «Tavole Cremasche» con menù tipici



### Baccolina torna protagonista

Pasquetta immersa nel verde del parco di «Bacco» a Rezzato: nell'intera giornata di lunedì 1 aprile ospita la rassegna di produttori locali che proporranno gustose degustazioni

**LA PUBBLICAZIONE.** La XVII edizione della guida curata da Maurizio Potocnik con Giampietro Comoli

## «Magnar Ben» supera i confini e punta sul gusto dell'Alpe Adria

La Franciacorta è protagonista con 11 insegne e diverse cantine

**Claudio Andrizzi**

Nove regioni, quattro nazioni, un territorio che dal Nord-Est italiano arriva alla Mitteleuropa inglobando la terra delle «hollicine» made in Bs: questa la grande area enogastronomica «fotografata» dalla XVII edizione della guida «Magnar Ben».

**UN VOLUME** che, dietro la denominazione di un po' «casereccio», nasconde una ricerca trasversale e certosina sul gusto del comprensorio dell'Alpe Adria, sorta di crocevia di sapori nel quale si incrociano le tradizioni dei Balcani e della Pannonia, della Repubblica di Venezia e dell'Impero Asburgico. Un mondo intrigante, variegato, complesso, che lambisce in parte anche il Bresciano, come spiega Giampietro Comoli, collaboratore della singolare iniziativa editoriale ideata dal gastronomo, Maurizio Potocnik, e «vecchia conoscenza» del panorama enoico locale. «Quella del Nord-Est italiano-balcanico è una realtà areana che ruota attorno a

oltre 1500 anni di storia - racconta Comoli -. Abbiamo scelto di puntare pure sulla Franciacorta, che conosco in modo molto approfondito grazie ai miei trascorsi di direttore del Consorzio di tutela di Erbusco, perché il comprensorio è stato possedimento della Repubblica di Venezia che, per oltre mille anni, è stata centrale nei destini di quella zona di influenza mitteleuropea e mediterranea che è l'Alpe Adria: un'influenza culturale esercitata con i primi grandi libri sull'alimentare, il commercio di vini, l'introduzione di sapori orientali nella cucina asburgica».

**CIÒ CHE ESCE** da questa impostazione di base è un mosaico di suggestioni quantomeno singolare: dal suolo italico arriva in Austria, Slovenia e Croazia con un itinerario che comprende ben 360 indirizzi tra ristoranti, locande, trattorie e osterie, cui si aggiungono ben 250 grandi etichette delle più prestigiose zone vitivinicole e una piccola selezione di imperdibili prodotti tipici dell'area pressa in esame. Le segnalazioni di «Magnar Ben» non pre-



Giampietro Comoli e Maurizio Potocnik brindano a «Magnar Ben»

vedono voti o classifiche, ma solo premi a tema o a simbolo. Le insegne franciacortine (con qualche licenza) ritenute meritevoli di entrare in guida sono 11: Dispensa Pani e Vini di Adria, L'Artigliere di Brescia, Villa Calini a Coccaglio, Due Colombe a Corte Franca, Miramonti L'altro a Concesio, La Colombara a Corte Franca, Albereta ad Erbusco, Piè del Dos a Gussago, Due Roccoli ad Iseo, Hostaria Uva Rara a Monticelli e Antico Mulino a Rovato. Menzionate anche diverse cantine: tra queste

Ricci Curbastro per il miglior Franciacorta in assoluto, Guido Bertucchi, con un premio alla carriera assegnato al patron Franco Ziliani, e Barone Pizzini per il miglior rosé. I riconoscimenti verranno consegnati il prossimo 20 maggio a Mira (Venezia) in occasione della seconda edizione degli «Awards dell'Alpe Adria 2013», che prevede la consegna di dodici medaglie nella sezione migliori cucine e altrettante nella categoria riservata ai vini. ●

**LE SPECIALITÀ.** Pasticceria-caffetteria a San Polo



Caterina Sgroi con la stagista Cristina Valenti dietro il bancone

## Allegrì moltiplica i sapori e fa più gustosa la Pasqua

Colombe di ogni tipo, dalle classiche a quelle che possono soddisfare i palati più «golososi» (con pistacchi e gocce di cioccolato, prugne e cioccolato, noci e cioccolato, solo per citare alcune proposte); uova di cioccolato (al latte e fondente) decorate a mano per assomigliare al meglio lo stesso dei più piccoli; ed ancora, torte personalizzate, cassate, agnelini di pasta di mandorle, senza dimenticare la pastiera napoletana e molte altre specialità siciliiane, oltre che tipiche della tradizione.

Una ricca e gustosa proposta con la quale la pasticceria-caffetteria «Allegrì» di San Polo moltiplica i sapori in vista delle feste di Pasqua. E non solo, considerato che il locale, dove sono protagonisti Giuseppe

Inteltesano e la moglie Caterina Sgroi (ora supportati dalla stagista Cristina Valenti), guarda già avanti: lo testimoniano le fresche granite siciliane ai vari gusti, destinate ad aggiungere un altro motivo di richiamo per la clientela affezionata e tutti quanti vogliono scoprire nuovi sapori.

Ma non finisce qui. «Allegrì» è anche tavola calda: assolutamente da non perdere sono gli arancini di riso con ragù. Provare per credere, certi di poter contare su un'esperienza che, nell'omonima via Allegrì, dà continuità a un'attività trapiantata da tempo in una nuova realtà. Un'esperienza che prosegue e cresce nel tempo, «con prezzi assolutamente in linea con l'attuale momento economico». ●