

Nei giorni 14-15, 21-22, 28-29 maggio e mercoledì 1° giugno torna a Villastrada (Mantova) la 'Festa della lumaca' organizzata a favore dell'Auser di Dosolo e Pomponesco per l'acquisto di un pulmino. Presso il parco Primo maggio (stand al coperto), la manifestazione più longeva della Proloco di Villastrada, alla 25ª edizione, offre la degustazione di prelibatezze a base

di lumache. Per il 25° anniversario è stato anche predisposto un piatto sorpresa, oltre che crespelle al sugo di lumaca, spaghetti con sugo di lumaca, lumache alla bourguignonne, lumache fritte con salsa al grana, lumache in umido con funghi chiodini e polenta, spiedini di lumache con verdure grigliate e tante altre prelibatezze della cucina locale.

Il ristorante. A Brusaporto, nei pressi di Bergamo, il blasonato locale della famiglia Cerea

Quando la cucina è stellare

Eccellenza di casa al Relais & Chateaux Da Vittorio

Celebra il 50° di fondazione il ristorante Da Vittorio a Brusaporto di Bergamo, uno dei locali che portano il made in Italy nel mondo e che danno lustro al Paese. Ogni buongustaio dovrebbe concedersi una visita nell'incantevole complesso che ospita il regno creato da Vittorio Cerea e che oggi conduce con amore e maestria la moglie Bruna, i figli Enrico e Vittorio (chef), Francesco (responsabile di cucina), Rossella (ospitalità). La sorella Barbara conduce il caffè Cavour 1880 a Bergamo Alta.

Da Vittorio è il compendio di una storia, quella di Vittorio Cerea che nel 1966, insieme alla moglie Bruna, aprì il suo ristorante a Bergamo. La cucina di pesce, che ancora faticava a trovare spazio nei menù, era il fiore all'occhiello. Bergamo divenne una tappa imprescindibile per gli appassionati di cucina. Insieme al successo arrivò la prima stella Michelin (1978), alla quale seguirono poi le altre due. Con il trasferimento dell'attività nel verde della tenuta Cantalupa, a Brusaporto, Da Vittorio entrò nei circuiti Re-



Mamma Bruna Cerea insieme con i cinque figli



l'anniversario è l'occasione per sperimentare un percorso gustativo unico attraverso i piatti che hanno reso celebre il ristorante.

La visita 'Da Vittorio Relais & Chateau' è un'autentica esperienza sensoriale. La tenuta sorge nella campagna che circonda la città; visitarla è una gioia che

si completa a tavola. Le materie prime sono il massimo in fatto di qualità: scampi di Mazara del Vallo, carni piemontesi, funghi nostrani, tartufi d'Alba e una quantità indescrivibile di altri ingredienti che viaggiano ogni giorno dai luoghi di origine alla cucina del ristorante. Il concetto di tradizione lombarda e genio creativo ben rappresenta il filo conduttore dei menù che sono aggiornati e rivoluzionati insieme al divenire del mercato e delle stagioni. Libertà negli accostamenti, piccoli tocchi di colore e vivacità dei sapori creano contrasti che si incontrano in un crescendo di armonia del gusto. Qui proverete piatti di pesce che non trovate nelle località marine più esclusive, le carni migliori cucinate con fantasioso rispetto della materia prima, la più ampia selezione di salumi e formaggi nazionali ed esteri e una cantina tra le più ricche d'Italia, in grado di soddisfare ogni palato e alla portata di ogni portafoglio. Provate il Rosso Faber, un vino ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Merlot, nato sotto il marchio Da Vittorio. Le sue uve provengono dalla storica vigna curata da Francesco Cerea.

Il servizio è d'alta classe: il personale, puntuale e attento, tratta l'ospite con discreta informalità, mettendo ciascuno a proprio agio. Nella bella stagione si pranza e si cena all'aperto, godendo di uno scenario incantevole.

(Provato il 6 maggio 2016)

LA SCHEDA

NOME

Da Vittorio

INDIRIZZO

Via Cantalupa 17, Brusaporto (Bergamo)

Telefono 035 681024 - 035 680849

CARATTERISTICHE

Ristorante di lusso con residenza

CHIUSURA

Mercoledì a pranzo

PATRON

Famiglia Cerea

LA PAGELLA

CUCINA 30/30

CANTINA 30/30

SERVIZIO 20/20

LOCALE 20/20

PREZZO MEDIO 150 euro



Sopra e a sinistra due immagini del ristorante

L'evento. Dall'1 al 5 giugno Festa del Culatello di Zibello

Zibello, borgo rivierasco della provincia di Parma, ancora una volta celebra il suo straordinario prodotto tipico locale, 'sua maestà' il culatello, con cinque giornate di sagra. Dall'1 al 5 giugno, nel centro del paese, va in scena la festa del culatello di Zibello, che taglia quest'anno il traguardo della sua 31ª edizione. L'inaugurazione avverrà mercoledì 1 giugno alle 18; mezz'ora più tardi apriranno gli stand gastronomici che saranno in funzione tutti i giorni, fino al 5 giugno, dalle 18.30 alle 23. Giovedì 2, sabato 4 e domenica 5 giugno apriranno anche a pranzo.

Sotto la grande tensostruttura di piazza Guareschi (che assicurerà quindi il regolare svolgimento degli eventi anche in caso di maltempo), si potranno gustare il culatello dop del consorzio del Culatello di Zibello e, grazie alla collaborazione dell'Istituto alberghiero di Salsomaggiore Terme, si potranno gustare numerose altre specialità, tra cui: gnocco aperto De.Co. allo strolghino di culatello e, rigorosamente 'conditi' con il re dei salumi anche tagliatelle, risotto, tortelli, la-



Un culatello di Zibello e a lato una delle scorse kermesse Quest'anno la Festa celebra la 31ª edizione



sagne, anolini con fonduta di parmigiano e culatello e delizie di culatello, oltre a patatine fritte, melone, parmigiano reggiano e dolci. I festeggiamenti avranno quindi il contorno tipi-

co delle sagre di paese, con serate musicali, mercati, mostre e spettacoli, secondo un programma ben dettagliato. Mercoledì 1 giugno, alle 18.30, aprirà il mercatino medioevale e sa-

ranno di scena i giullari di Davide Rossi (che riproporranno il loro spettacolo giovedì 2); alle 21.30 si esibirà il gruppo musicale Cenomani Band e, dalle 23, la Four Sound Rock Band. Giovedì 2 giugno, stand e bancarelle arricchiranno il paese insieme agli artisti di strada mentre in serata, dopo cena, si esibirà l'orchestra spettacolo Roberta Cappelletti. Venerdì 3 sarà la volta della festa della birra che 'sposerà' quella del culatello con la musica dal vivo de La Combriccola del Blasco (Vasco Rossi Tribute Band). Sabato 4, quindi, appuntamento con il mercatino dell'hobbyista e con una serie di degustazioni. Ad arricchire la giornata giochi e spettacoli per i più piccoli e, in serata, la festa giovani, con musica, fiumi di birra e cocktail party (dalle 21). Domenica 5, giornata finale, ancora giochi e spettacoli per i più piccoli, 'Bal Folk' dalle 16 alle 18 e musica dal vivo con l'orchestra Ringo Story. Ad arricchire la sagra ci saranno mostre artistiche, visite ai monumenti del paese e alla mostra del cinema 'Il Cinematografo' e luna park. Tutti gli spettacoli saranno gratuiti.

La festa del culatello di Zibello è organizzata da un comitato di associazioni coordinato dalla Pro loco, con il patrocinio di Comune di Polesine Zibello, Provincia di Parma e Consorzio del culatello di Zibello, la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore Terme e il sostegno di diversi sponsor privati.

Info e notizie al sito www.festadelculatello.it

A POLESINE

Gli champagne Michel Gonet all'Antica Corte Pallavicina



Nel 1802, quando i Dragoni di Maria Luigia, duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla, nonché moglie di Napoleone, montavano la guardia a quella che in seguito sarebbe diventata l'Antica Corte Pallavicina, a molti chilometri di distanza, Charles Gonet fondava, nel villaggio Gran Cruz di Avize la cantina che, tra varie vicissitudini ha dato origine all'etichetta conosciuta oggi in tutto il mondo come Gonet Michel, sinonimo stesso di Champagne di classe, venerato dagli amanti delle bollicine. Si prospetta dunque come un incontro storico quello che andrà in scena giovedì 19 maggio, in una serata che porterà a Polesine (Parma) le bottiglie leggendarie dell'azienda Michel Gonet, in occasione dell'ennesimo appuntamento di 'La cucina di Corte incontra i vini dei grandi produttori', festa di sapori che combina le punte di diamante dell'enogastronomia mondiale sulle rive del fiume Po. All'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, il menu si apre con il culatello platinum di 40 mesi, al quale si abbina un Blanc de Blancs Grand Cru Brut 2009, sulla tavola anche per accompagnare L'uovo a guscio bianco poiché su crema di patate, fonduta di rossa di Urzano e asparagi. Il Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut 2008 si candida invece come partner ideale del risotto al parmigiano reggiano gran riserva 2005, piccole regaglie e riduzione di zafferano, nonché dello storione intramezzato di spinacine in riduzione di Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut 2008 e caviale italiano. Si prosegue con Blanc de Blancs Grand Cru Brut Cuvée Authentique 2005 ad accompagnare la faraona ricoperta di culatello, salsa Champagne e cipolline borettane all'aceto tradizionale di Modena, e si viaggia verso la conclusione, tra spuma di gorgonzola e pera caramellata, dolci, i sorbetti al buffet, e le frutta alla lampada di Davide Finardi, piccola pasticceria, caffè, tisane, infusi di bacche e frutta sotto spirito. Prenotazione al numero 0524.936539.