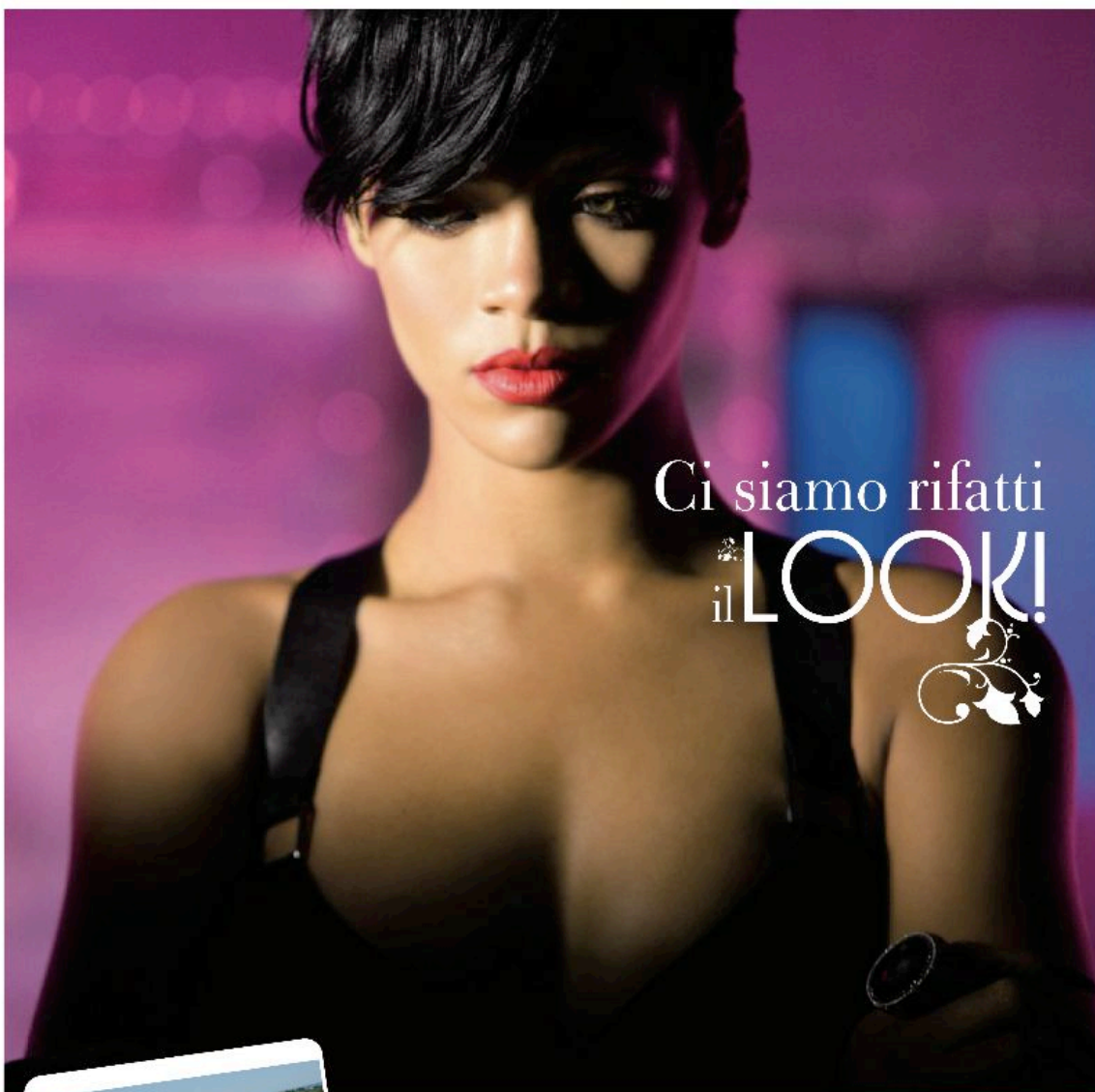


Maggio 2010 Anno 7 Numero 5 -EURO 1,50

La Lente MantovaGarda chiama

In abbonamento con "La Voce di Mantova" al prezzo del quotidiano. Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - T.L. 635/003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Mantova.



Ci siamo rifatti
il LOOK!

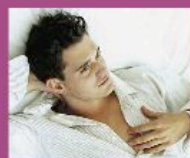


* MAKE A WISH:
per regolare un sogno

* CITY ANGELS:
un taglio al passato



Personaggio del Mese:
Fabio Contato



Concerti:
Michael Bublé a Verona



Mosaico Scienze 2010:
i problemi dell'alimentazione



ROVIGO FIERE
28-30 maggio
"Terre d'Acqua"
www.slowfood.it

CALDARO
5 GIUGNO
"Teatro di piaceri"
www.wein.kaltem.com



LUOGHIE SAPORI

Pagina a cura di Marco Morelli

VINO IN VILLA
15-17 MAGGIO
SUSEGAN(TV)
In Italia vi sono solo 44 Docg. La "numero 44" è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, cui sarà dedicato il vino in Villa.

Un legame tra "bianchi" intenso e delicato

Sparag, ruschio, spurs, sparix, sparaciu: ogni regione d'Italia, isole comprese, ha il proprio modo di definire l'asparago, ortaggio protagonista della tavola primaverile.

In Veneto, tra le zone più vocate per la coltivazione degli sparasi c'è anche la provincia scaligera, dove, nei paesi di Arcole, Zevio, Belfiore, Rivoli Veronese e Cologna Veneta, da aprile a maggio si svolge "Asparagi Signori in Tavola", manifestazione organizzata dal Consorzio Valorizzazione Asparago di Verona.



DA APRILE
A MAGGIO
"ASPARAGI
SIGNORI
IN TAVOLA"

Colto al mattino e servito subito a tavola. La ker-messe gastronomica è nata per festeggiare la produzione di qualità dell'asparago bianco di Verona, che in questi due mesi viene servito fresco di giornata nelle feste locali, negli agriturismi e nei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa. Tra questi, ci sono anche 5 ristoranti della Strada del vino Soave: il ristorante Tregnago di Montecchia di Crosara (Vr) tel. 045.7460036, l'Antica Trattoria Fattori, di Ronca (Vr) tel. 045.

7460133, l'Agriturismo Al Bosco di Colognola al Colli (Vr) tel. 045.7651635, il ristorante Enoteca Villa Ballarini di Cellere d'Ilasi (Vr) tel. 045.6520636 e l'Agriturismo Corte Bosco di Monteforte d'Alpone (Vr) tel. 331.5956446.

Oltre alle pietanze tipiche della cucina scaligera, come gli gnocchetti di patate e i bolliti con la pearà, gli avventori possono assaggiare nei 5 ristoranti della Strada anche "asparagi e uova so-de", risotto con le punte di asparagi, insalate di verdure primaverili con aspa-



L'ASPARAGO
SI SPOSA COL
GUSTO INTENSO
E DELICATO
DEL SOAVE

ragi e menta, paste fresche agli asparagi. Ad accompagnare il gusto intenso e delicato dell'asparago, c'è la freschezza e la vivacità di un altro "bianco", il Soave, prodotto dalle cantine soci della Strada e servito a seconda dei piatti nella tipologia Soave, Soave Classico Doc e Soave Superiore Docg. Ben 6mila e 600 sono gli ettari di territorio dedicati alla coltivazione di Garganega, l'uva bianca che dà il Soave. Una volta lasciata alle spalle l'autostrada, è bello assaporare la vita tranquilla dei borghi di paese, la calda ospitalità di cantine e agriturismi nonché la bellezza di chiese romaniche, ville, castelli e musei.

Info:
Strada del vino Soave
tel. 045.7681407
www.stradadelvino.soave.com

L'angolo di Bacco

La Montina
**Franciacorta
Argens
Saten rut**

Si abbina perfettamente con i primi piatti delicati, pesce e carni bianche: il Franciacorta Argens Saten Brut de La Montina è un vino perfetto per una cena elegante. Le uve di solo Chardonnay utilizzate per comporlo provengono dai migliori vigneti dell'azienda, che posizionati verso il lago d'Iseo, traggono i benefici del suo microclima. Le uve sono pigiate esclusivamente in modo soffice



con il Torchio verticale Marmontier. Le fermentazioni, in parte avvengono in barriques di leggera statura in modo da conferire al vino eleganza, finezza e note di vaniglia. Viene poi affinato sui lieviti per almeno 24 mesi in bottiglia. Ha spuma soffice con delicato perlage, colore paglierino di tonalità variabile in funzione dell'annata.

Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di miele, acacia e fagiolo. In bocca denota una piacevole sensazione tattile di setosità. Disponibile in due formati: bottiglia classica e Magnum.



Sada
**Vermentino
IGT tutto
da assaporare**

L'Azienda Sada è situata a Casale Marittimo nell'entroterra della Costa degli Etruschi, ai confini con il bolgherese. Qui Davide Sada nel 2000 decide di avviare la produzione di grandi vini. 12 gli ettari in produzione: 8 per i due vini rossi, 4 per il bianco; per i vini rossi sono stati scelti vitigni mediterranei, Alicante e Montepulciano, e internazionali: Petit Verdot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.



Per il bianco è stato scelto un vitigno di antica tradizione toscana: il Vermentino.

Davide Sada, dunque, pioniere della passione per il Vermentino, perché ha saputo intuire le potenzialità espressive. Il Vermentino 2009 ha un profumo floreale con note tropicali, gusto pieno, sapido e minerale.

È legato alla passione per i vini bianchi di Cristiana Durini, moglie di Davide e discendente diretta del nobile casato dei Conti Durini di Monza. Le sue origini spiritano, infatti, la presenza in etichetta della Corona Ferrea, simbolo della città di Monza e stemma della famiglia Durini.



Guareschi protagonista a "Mangia come scrivi"



Una foto di Paolo Simonazzi

È dedicato alla figura di Giovannino Guareschi l'appuntamento di maggio della rassegna emiliana "Mangia come scrivi" che, un giovedì al mese, va in scena alla trattoria Il Cigno Nero di Montecchiaregolo (Parma). Gli ospiti di giovedì 13 maggio saranno il cantautore Massimo Bubola, il critico gastronomico Andrea Grignaffini, il giornalista Egidio Bandini e il fotografo Paolo Simonazzi. Come in ogni appuntamento di "Mangia come scrivi", l'elemento letterario si intreccerà con quello artistico e gastronomico. Gli scrittori saranno a cena con il pubblico e non par-

GRANDE
SUCCESSO
PER LA
RASSEGNA
EMILIANA

leranno direttamente dei loro libri, ma presenteranno uno dei colleghi, leggendo un brano: Bandini leggerà Bubola, Bubola leggerà Grignaffini, Grignaffini leggerà Bandini. Si parlerà così, tra una portata e l'altra, del libro di Bubola (storico collaboratore di De André) "Rapodia delle basse terre", di

quello di Grignaffini finalista al Bancarella della cucina ("Nella dispensa di Don Camillo"), di quello di Bandini "Quante storie... Giovannino!". In trattoria verranno poi esposti nove scatti del fotografo reggiano Paolo Simonazzi, impegnato in una duplice mostra su Guareschi a Brescello (Reggio) fino al 13 giugno e a Fontanelle (Parma) fino al 27 giugno. La serata al Cigno Nero (piazzale San Quintino, 7 - info e prenotazioni: tel. 686450) sarà sempre condotta dal giornalista Gianluigi Negri e introdotta dal giornalista Rai Luca Ponzi.



Il Ristorante
"Borsa"
di Morello Pecchioli

Se Valeggio è la capitale dei tortellini, il ristorante Borsa è il suo Vaticano. Santificati in brodo (secondo tradizione) od osannati con burro e salvia, i tortellini della Borsa sono un mangiare da papi. Qui tutta la pasta, ripiena e non, è rigorosamente fresca di giornata, fatta a mano da un drappello di donne in moto perpetuo. Ontimo l'antipasto di salumi casalinghi. Dopo i tortellini d'obbligo (due piatti, scusate l'ingordigia), ecco due de-

liziosi piatti stagionali: tortellini con robiola e asparagi, e pasticcio di melanzane e zucchine. Continua il trionfo della pasta con le delicate fettucine al coniglio e finocchio selvatico. Tra i secondi: carpaccio scottato con asparagi, capretto al forno, luccio con polenta, trota affumicata con sedano e grana. Dolci e frutta sciropata fatti in casa. Conto sui 40 euro.



Rist. Borsa, via Goito 2,
Valeggio sul Mincio.
Telefono: 045.7950093
Chiuso martedì sera e mercoledì.

Gualdo (Macerata)

Formaggi d'autore 2010

È arrivata alla XIV edizione

Scoprire l'arte casearia, imparare a riconoscere i differenti tipi di formaggio (se ne contano in Italia oltre 500 tipi), fare assaggi tra gli stand, assaporare i menù degustazioni, seguire i laboratori didattici. Tutto questo è "Formaggi d'Autore", la kermesse gastronomica dedicata al settore dei formaggi, del comparto lattiero caseario italiano e dei prodotti tipici regionali, che si svolgerà nel centro storico di Gualdo (Macerata), dal 29 al 30 maggio. Una speciale vetrina, giunta alla 14ª edizione e promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow



Food Marche, per mettere in mostra le eccellenze del settore, con numerosi espositori provenienti da ogni parte d'Italia. Al centro dell'attenzione ci saranno anche i suoi "alleati in tavola", come le confetture, i salumi, il tartufo, spesso piccole produzioni, che però testimoniano l'amore per il territorio e per la lavorazione artigianale. Info: www.formaggi.biz