



PROVINCIA

provincia@bresciaoggi.it | Telefono 030.2294265 - 210 - Fax 030.2294229

250

IPARTICIPANTI ALLA COPPA COBRAM
DEDICATA AL MITO DI FANTOZZI

La terza edizione della corsa in bici più pazzo del mondo ha fatto registrare un record di iscritti. La conferma di quanto sia radicato il mito del ragioniere Ugo Fantozzi

SALÒ. Cucina creativa e regata: il raffinato abbinamento dell'inedita doppia sfida ha fatto subito centro sul Benaco

Cooking Cup, prima d'applausi Chef e skipper seducono il lago

Il piatto biologico di Luca Moro e la tecnica di Pietro Corbucci trascinano al successo «Ulif» Makoko al top dei cuochi dei circoli

Sergio Zanca

Cucina d'autore e seducenti scivolate sul pelo dell'acqua, sospinti dal vento. Come a dire il bello della vita concentrato in una regata. Quella andata in scena nel fine settimana nelle acque di Salò, teatro del debutto della Cooking Cup. L'equipaggio di Ulif capitano da Pietro Corbucci, skipper di Pesaro, composto da Gian Matteo Paolin, Marco Franchini e Stefano Ciaccia, che aveva come alleato Luca Moro del ristorante Due di Moro di Gardone Riviera, si è aggiudicata la prova. Il piatto preparato, biologico, senza ingredienti animali, conteneva miglio, zafferano, olio, zucca, sedano-rapa, cavolo cinese e latte di mandorla.

AL SECONDO POSTO Croix de Camargue di Stefano Colosio, condotto da Luciano Lievi. Lo chef? Alberto Bertani del locale Qb due punto zero. A completare il podio Paolo Moccia su Blue Wind, che aveva come cuoca Diomande Nadeje Makoko, della Canottieri, premiata anche come migliore rappresentante dei ristoranti da circolo nautico.

La manifestazione organizzata da Po Box Garda Lake, la società di Fabio Gasparri, in collaborazione con la Canottieri è stata scandita da spettacoli, degustazione di prelibatezze e vela. Ieri mattina, la regata. Al via 12 imbarcazioni, sulle quali i cuochi venivano chiamati a preparare una loro proposta originale. «Le condizioni molto delicate di vento hanno favorito i cabinati più leggeri», ha spiegato la testimonial tecnica, Federica Salvà, veronese, campionessa europea Melges, tre volte tricolore sul

470, due partecipazioni alle Olimpiadi in questa classe, allenatrice della Nazionale.

Dopo un paio di giri nel golfo ha prevalso Corbucci, timoniere dell'Ulif di Silvano Delai, davanti a Moccia, di Sant'Felice del Benaco, che abitualmente gareggia sul formidabile Assterisco. Tagliato il traguardo, gli equipaggi si accostavano al veliero Siora Veronica, composta da Davide Oldani, Anna Maria Pellegrino, presidente dell'Associazione Italiana Food Blogger, Carlo Bresciani, della Cascina San Zago, numero 2 della Federazione italiana cuochi, e Tamar Cinciripini, food blogger vincitrice del contest «Il Garda in padella». La classifica generale ha tenuto conto sia del risultato in acqua che del piatto confezionato.

PIÙ BRAVODI TUTTI (sulla barca della coop Archè di Trento) è stato proclamato Saulo Della Valle, dell'Osteria H2O di Moniga. Ha preparato polenta brusada, sardine e fegato grasso d'oca (nel cannello), con una spolverata di farina di carruba tostata, il tutto abbinato a coste e peperoni. «La cucina tira in modo bestiale, e richiama tanto interesse - ha osservato Oldani. Il vincitore ha saputo valorizzare i prodotti locali, e offerto qualcosa di più nel gusto. Eccellente il livello generale».

Tra i dilettanti ha prevalso Giacomo Orioli, con ravioli di coregone cotti all'olio, e crema di cannellini. Gli chef dovevano cimentarsi anche in un dessert realizzato partendo da un kit di prodotti Cameo: si è imposto Roberto Stefani della Lepre di Desenzano. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il veliero «Siora Veronica» ha ospitato la giuria chiamata a pronunciarsi sui piatti preparati sulle barche



PISOGNE. Affluenza di pubblico record per la rassegna esaltata quest'anno da 180 espositori

Festa del Fungo e della Castagna In 25 mila stregati dall'autunno

Iniziativa pro-terremotati: «abbrustoliti» 45 quintali di mondole confezionate e vendute in 5 mila porzioni

Oltre 25 mila visitatori nel fine settimana, 180 espositori e una squadra di 60 volontari in campo. Sono solo alcuni dei numeri che certificano il successo (l'ennesimo, a dir la verità) della Festa del Fungo e della Castagna promossa dalla Pro loco di Pisogne. Un appuntamento che dall'alto delle sue 66 edizioni sfoggia un fascino intramontabile mettendo in vetrina le eccellenze del territorio. Nel convegno promosso in occasione della festa per esempio, si è

parlato di tipicità e di olio con gli esperti dell'Aipol. Ma ovviamente i protagonisti indiscussi sono stati funghi e castagne: allo shopping dei gustosi simboli dell'autunno ha fatto da corollario un vortice di iniziative e spettacoli. Ieri pomeriggio ha strappato applausi a scena aperta lo show in piazza Mercato del comico di Zelig Giovanni Cacioppo. «Le giornate di sole hanno spinto l'affluenza a livelli da record - ammette Andrea Benaglio, presidente della Pro Loco - l'alto gradimento gratifica gli sforzi di una macchina organizzativa in funzione da mesi. Penso che l'elevata qualità dell'offerta abbia fatto la differenza».



Uno dei castagnari protagonisti della Festa d'autunno a Pisogne

Il boom di presenze, come tradizione si è registrato ieri in occasione del gran finale. L'edizione da primato si specchia anche nella mole di lavoro dei 20 castagnari che da sabato hanno preparato le mondole: complessivamente ne hanno confezionate 45 quintali, circa 5 mila sacchetti, tutti venduti.

«Serve una fiammata per bruciare la buccia della castagna, in modo da non farla scoppiare - spiegano durante una pausa i decani dei castagnari, Aldo Deruti ed Agostino Galli - poi si abbassa il fuoco e bisogna cuocere per una ventina di minuti. La differenza però, la fanno quelli che ci mettono impegno e passione per offrire il prodotto preparato a regola d'arte». Un prodotto buono e...solidale: per ogni sacchetto di mondole vendute, verranno devoluti 20 centesimi in favore delle popolazioni terremotate del centro Italia. ● **A.ROM.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Muti Maurizio ELETTRICISTA

Impianti elettrici civili ed industriali - Riparazioni Citofoni Automazioni - Quadri elettrici - Video sorveglianza - Allarmi



Via Carpenedolo 14 - Castiglione delle Stiviere
Tel. 3346117638 / 3472320967
www.eletricistamutimaurizio.it

La camminata

«Bisagoga», tutti pazzi per il tour a zig-zag di Salò

La 44esima edizione della Bisagoga, svoltasi ieri a Salò, la camminata non competitiva organizzata dagli Alpini, ha richiamato una fiumana di partecipanti: ben 1.163. «Da tempo non raggiungevamo un numero così elevato», il commento di Dino Comini. Lo storico speaker ha salutato con entusiasmo il più piccolo dei partecipanti (Riccardo, nato il 7 settembre, di appena 18 giorni) e il supernonno, Silvio Pedretti, 90 il prossimo 14 ottobre, un tipo roccioso: tra le sue imprese può vantare di avere scalato tre volte la parete rosa

dell'Adamello, e di essere salito sul monte Rosa all'età di 73 anni.

PARTENZA ALLE ORE 9.30, all'inizio del lungolago. Si poteva scegliere liberamente tra il percorso di quattro o otto chilometri. Due i ristori: uno a metà Bisagoga (termine dialettale che significa «andare a zig zag») e l'altro all'arrivo, a cura della Conca d'Oro e di Artigianpane. Il gruppo si è diretto verso il quartiere del Muro, poi a Cunettone, a Burago, Villa, scendendo alla fine verso il centro storico. Qualcuno è letteralmente volato, come Luca Bernardini di Roè Volciano, che ha



La partenza della «Bisagoga»: al via sono scattati 1.163 partecipanti

impiegato 33'28". Davide Cipriani di Manerba (33'48") e Oriano Emanuelli di Cervia (35'23"). Tanti altri se lo sono presa comoda, accompagnati magari dal cagnolino. Ideata a febbraio del 1973, nel periodo dell'austerità, la Bisagoga ha rappresentato per il lago di Garda una novità assoluta. I gruppi più numerosi: la classe 5B

delle elementari Olivelli, con 84 iscritti, l'associazione Bisagoghiamo, il Karate club di Brescia, la Robur di Barbarano, il Garda karate (40), l'Oratorio di Campoverde e l'Uso di Villa (34). La nota di colore: i giovani di «Altro mondo», immigrati a San Felice, provenienti da Gambia, Senegal, Mali e Nigeria. **SEZA.**