



AFFARI DI GOLLA, Ottobre 2006, Franciacorta, la tradizione gastronomica finisce in un libro

“ La Franciacorta in cucina, tra storia e ricordi” è il titolo del libro pubblicato dal Museo Agricolo e del Vino in occasione del ventesimo anniversario dell’apertura. L’opera, un volume di un centinaio di pagine, ripercorre la storia delle tradizioni gastronomiche franciacortine attraverso i saggi di Marino Marini (La cucina bresciana), Gualberto Ricci Curbastro (La cucina), Giovanni Tabarelli (Lo spiedo), le ricette storiche proposte da chef e ristoratori di questo meraviglioso territorio (Bruno Bosio all’Osteria Cascina Döss di Iseo, Gualtiero Marchesi al Ristorante Marchesi di Erbusco, Stefano Cervini alla locanda Due Colombe di Rovato, Alessandro Cappotto al Ristorante Castello Malvezzi di Compiano di Brescia, Mauro Piscini al Ristorante Miramonti l’Altro di Concesio, Vittorio Fusari all’Osteria del Volto di Iseo, Bruno amboni e Gabriella Gasparini al Ristorante Il Palafreno a Bornato di Cazzago) ed infine ricette pensate in abbinamento ai vini di Franciacorta pubblicate in questi ultimi anni da varie testate....