

IERI LA MERENDA PER LA VITTORIA DEL PREMIO «GOLOSARIO 2008»

È tutta una «Questione di gusto», fatta di bontà e genuinità

Caffè mono origine provenienti anche da Giamaica, Papua Nuova Guinea, Brasile e Portorico. Mielì monoflorali di acacia, girasole e tarassaco. E ancora, ricotta affumicata, cotognata di agrumi e alla senape, vini da degustare e salumi.

Per solleticare il palato dei bresciani e festeggiare il premio del Golosario 2008 come miglior «Bottega del gusto», assegnatogli recentemente nel corso della rassegna di cultura e gusto «Golosaria 2008», promossa dal Club di Papillon, «Questione di Gusto» di Donatella Tanfoglio (con i due punti vendita in via Balardini, dove si trova anche il laboratorio e

quello in viale Stazione, aperto nel 2006) ha organizzato ieri pomeriggio, in un cortile affacciato su viale Stazione, una degustazione gratuita offerta da dieci produttori artigiani italiani.

«Produttori - ha spiegato Donatella Tanfoglio, che ha raccolto l'eredità del padre Pietro e nel 1997 ha iniziato a gestire la bottega di via Balardini - provenienti non solo dal territorio bresciano ma anche da altre province italiane». «Sono produttori che utilizzano la materia prima senza conservanti e offrono prodotti artigianali e genuini. Naturalmente, abbiamo dovuto fare una scel-

ta e ne abbiamo invitati una decina», ha aggiunto la Tanfoglio.

Nel cortile allestito e appositamente illuminato per l'occasione, i bresciani hanno potuto assaggiare caffè, vino, diverse tipologie di miele, formaggi e salumi. Una degustazione apprezzata, visto i numerosi visitatori che, nonostante il freddo pungente, hanno affollato «l'angolo della degustazione», stuzzicati dalla bontà dei prodotti genuini offerti per l'assaggio. «Sarebbe carino se si organizzasse un numero maggiore di iniziative come questa - hanno commentato due signori che si apprestano a consumare una buona tazza di caffè -

Per avere l'opportunità di degustare e assaggiare i prodotti e le specialità che anche la nostra provincia ci regala».

Nel pomeriggio, Marco Gatti, giornalista eno-gastronomico e vicepresidente del Club di Papillon, ha illustrato le motivazioni dell'assegnazione del riconoscimento a «Questione di Gusto». Che è stata appunto riconosciuta, nell'ambito di «Golosaria 2008», tra le cinque migliori botteghe del gusto d'Italia. Un premio che, nelle intenzioni dei promotori, guarda alla bottega come «luogo che ha un valore irriducibile e consente l'incontro con professionisti che dietro

il banco raccontano la storia della qualità in Italia. E quindi, spazio che ha un'idea come un menù di un ristorante, capace di offrire un mix di alimenti e sapori, in una rete di passione e di gusto».

«Per i nostri prodotti - ha spiegato Donatella Tanfoglio - seguiamo quale criterio principale quello utilizzato anche dai produttori invitati nel pomeriggio di oggi (ieri, ndr). Ovvero, prodotti artigianali, con un occhio alla bontà più genuina, all'utilizzo della materia prima, senza conservanti, all'alta qualità e all'eccellenza. E al desiderio di coniugare il bello e il buono».



p. gr. Un momento della manifestazione di ieri vicino alla stazione

10

DOMENICA 9 DICEMBRE 2007

CRONACA

Giornale di Brescia

IN BREVE

ALLE 16 IN VIALE STAZIONE

Questione di gusto brinda al primato

Dopo aver vinto il premio del Golosario 2008 come miglior «Bottega del gusto», Questione di gusto offre alla città una festa che animerà questo pomeriggio viale Stazione a partire dalle 16. Lungo il viale saranno presenti dieci produttori artigiani italiani che offriranno una degustazione gratuita dei loro prodotti: miele, caffè, vino, marmellate, latte, eccetera. Alle 17 il giornalista eno-gastronomico Marco Gatti spiegherà le ragioni della vittoria ottenuta dalla bottega bresciana.

AGROALIMENTARE

Golosaria: i bresciani con... gusto

MILANO - La bottega artigianale «Questione di gusto» di Donatella Tanfoglio, le marmellate Andrini di Gottolengo e cinque vini inseriti nella «Top 100» di Paolo Massobrio e Marco Gatti sono tra i bresciani premiati dal Club Papillon nell'ambito della manifestazione «Golosaria», che si è svolta a Milano dal 10 al 12 novembre. Questioni di gusto (pasticceria, rinfreschi e catering) è stata premiata fra le tre migliori «Botteghe del gusto» d'Italia; Andrini ha avuto il premio «Artigiano radioso». Questi i cinque vini bresciani premiati: Antica Tesa Noventa (Botticino) - Vigna degli ulivi 1999; Chiara Ziliani (Franciacorta) - Brut Ziliani C. 2004; Contadi Castaldi (Franciacorta) - Saten 2003; Perla Del Garda (Lugana) - Madreperla 2006; Villa (Franciacorta) - Selezione Brut 2000.



La premiazione di «Questione di Gusto»