

GUSTI E SAPORI CHE CONQUISTANO

Nei territori di Brescia e sul Lago di Garda l'alta qualità della vita passa dalla tavola. Mangiare e bere bene, così come imparare a farlo, sono piaceri a cui non si resiste

Nella terra del Lugana c'è una cantina vincente

Oselara

■ Immersa nel cuore della terra del Lugana, l'azienda agricola Oselara - tra Pozzolengo e Peschiera del Garda - vanta 13 ettari di vigneti coltivati con metodi tradizionali. Negli ultimi anni ha visto una crescita costante che l'ha portata a produrre vini eccellenti, destinati al mercato nazionale e ultimamente anche a quello estero, soprattutto verso la Germania e Hong Kong.

I premi. A dare conferma della bontà dei prodotti Oselara sono i premi vinti dalla cantina negli ultimi due anni, da quando è tra le protagoniste lacustri del Vinitaly. L'esordio all'appuntamento vitivinicolo più pregiato d'Italia è stato con il botto: l'anno scorso la giuria di «5 Stars Wines» ha inserito il «Lugana Terra Dorata» nella guida ai migliori vini Vinitaly del 2018, mentre quest'anno lo stesso onore è spettato al «Lugana». Recentemente, inoltre, l'azienda agricola è stata selezionata dal Gran

Priorato del Lugana e lo scorso giugno si è posizionata al terzo posto del «Premio Molmenti» per il vino Chiaretto, in occasione dell'evento di Moniga del Garda «Italia in rosa». Anche il rosso dell'Oselara ha raccolto un ottimo riscontro: «Dono Nero» ha ricevuto la medaglia d'argento alla competizione internazionale di vino «Mundus Vini Summer Tasting», a parità di merito con «Terra Dorata Lugana».

Il plus. A fare la differenza nella produzione vitivinicola dell'Oselara non è soltanto la qualità dei vitigni, dell'aria mite del Garda e dei macchinari utilizzati, ma anche la passione e la professionalità di chi ogni giorno contribuisce al suo successo. //

Il locale di Mompiano fa gola con la crudité

Agerolese

■ Tappa obbligata per gli amanti del buon gusto, il ristorante pizzeria Agerolese è conosciuto e apprezzato in città per almeno due motivi: la freschezza del pesce - soprattutto crudo - e la pizza sottile con impasti adatti a ogni palato. In via Verginella 50 nel quartiere di Mompiano, poco distante dall'omonima fermata della metro e dal-

lo stadio, il locale è la creatura di Mario Giordano, che ne è titolare dal 1994. Insieme alla moglie Mihaela lo ha fatto poi crescere nel segno di una instancabile ricerca di qualità e soddisfazione della clientela, primo giudice di una cucina che non delude.

La sfida. La sfida vinta da Mario è quella di aver creduto nel palato «locale», introducendo tra i primi a Brescia - la cultura della crudité. Uomo di mare e visionario della cucina, Gior-

dano ha saputo prendere per la gola i bresciani, abituandoli al gusto delicato del pesce crudo. All'Agerolese si possono degustare diverse tartare di pesce, che è anche l'ingrediente più pregiato delle pizze. Queste ultime sorprendono per abbinamenti e soprattutto impasti: in occasione dell'Expo è stato inserito nel menù anche l'impasto al carbone vegetale, altamente digeribile, che si va ad aggiungere all'integrale, al kamut e a quello normale - rigorosamente senza lievito madre. Esperienza, cuore ed eleganza sono i valori che fanno di Mario e Mihaela una coppia di successo nel lavoro, e anche nella vita. //



Il punto di riferimento per la carne di qualità

Roda Spa - IAB

■ Qualità, competenza e attenzione alle esigenze del cliente sono alcune delle caratteristiche che hanno reso la macelleria Roda Spa - IAB di Brescia un fornitore di fiducia per numerose persone e per molte delle attività enogastronomiche del territorio. L'azienda può vantare una storia lunga 60 anni che si tramanda da tre generazioni

con l'obiettivo di consigliare al meglio famiglie e ristoratori. Per andare incontro alle esigenze di tutti i palati, ogni giorno vengono messi a disposizione tagli di carne di ottima qualità, con vari stadi di frollatura, a prezzi veramente convenienti.

La filosofia. Dal 1992 la macelleria si trova in via OrzINUOVI 94, in zona Ortomercato, con punto vendita annesso allo stabilimento di produzione e vendita all'ingrosso. La filosofia al-

la base del servizio offerto da Roda Spa - IAB è di proporre un prodotto eccellente e su misura dei gusti individuali. Avere a cuore le esigenze del cliente significa anche mettere in campo la passione per il proprio lavoro, suggerendo preparazioni e cotture per valorizzare al meglio i diversi tipi e tagli di carne.

Altri prodotti. Non solo, nel negozio di Brescia ben assortito è anche il banco dei formaggi, che include una selezione di Nostrano Valtrompia; da quest'anno, poi, c'è una novità: nel punto vendita è possibile trovare la selvaggina fresca, a seconda delle disponibilità di caccia. //

Protagonisti in cucina con corsi d'eccellenza

CAST Alimenti

■ Quella per il buon cibo non è solo una passione di gola, ma anche un business sempre più redditizio. A svelarlo sono i recenti dati condivisi da Unioncamere, che evidenziano un vero e proprio boom della ristorazione negli ultimi otto anni, con oltre 30mila imprese in più attive nel settore. Entrare sulla scena culinaria da attori protagonisti è fa-

cile, a patto di individuare la giusta formazione. Come **CAST** Alimenti, l'unica scuola in Italia ad offrire ai giovani e ai professionisti già affermati corsi specifici per tutti i mestieri del gusto.

E se c'è impegno, il successo è assicurato: da un'indagine sull'occupazione della scuola risalente al 2018, quasi la totalità di coloro che hanno frequentato corsi di alta formazione in **CAST** è impiegata in un'attività ristorativa già a sei mesi dalla fine del corso.

I corsi. Tra settembre e ottobre **CAST** propone quattro corsi professionali - per aiuto cuoco, aiuto pasticciere, panificatore e gelatiere - in orario serale, in modo da permettere la frequenza anche a studenti o lavoratori. Si tratta di lezioni interamente pratiche svolte nei laboratori **CAST** sotto la supervisione di docenti qualificati.

Cuoco. Merita una menzione a sé il corso di Alta Formazione Cuoco in partenza il 2 settembre. Le 16 settimane di lezione in aula saranno tenute da famosi maestri e visiting chef del mondo della ristorazione.

Per informazioni e iscrizioni: www.castalimenti.it. //