

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

LA COPERTINA

L'Accademia del Gusto
capitale
del cioccolato

IL DIBATTITO

I big della ristorazione
bocciano
il coperto

I PERSONAGGI

Francesca e Cesare,
due storie
a base di formaggio

IL PRODOTTO

La "spalla
di Schilpario"
punta alla Dop

IL LOCALE

Bergamo
esporta la Baviera.
A Brescia

Bergamo esporta la Baviera. A Brescia



Stefano, Gian Battista e Giuseppe Betti (dell'omonima azienda di distribuzione bevande di Cividate al Piano) e Maurizio Casali, Nico Tomaselli, Fabrizio Baiettini, Francesco Zanframundo. È un team bergamasco tutto al maschile quello che ha dato vita, nel mese di gennaio, a "Ludwigs Garten", ristorante-birreria bavarese in centro a Brescia. Un locale originale e innovativo, ma al tempo stesso caldo e accogliente con una proposta di qualità e un buon servizio. La formula è quella di una manciata di ristoranti che negli ultimi anni hanno aperto un po' in tutto il Nord Italia (a Bergamo c'è il Marienplatz): delikatessen di ogni genere e miscita di birre esclusive, tutto rigorosamente marcato Baviera e zone limitrofe. Ciò che cambia sono gli arredi. Con l'aiuto di artigiani specializzati e una decoratrice di Venezia,

Heide Inselkammer, architetto tedesco, ha creato per ogni locale, un'ambientazione ad hoc mettendoci tutto il suo estro e molta ricerca. Il risultato nel nostro caso è un posto davvero carino e vivace, fatto di burattini scolpiti a mano, cavalli di legno recuperati da una giostra di fine '800, lampadari con ghirlande, sonagli e portafortuna che ricordano quelli appesi nelle piazze in Germania nei giorni di festa, e pareti azzurre sulle quali spiccano cuori rossi. Insomma, un'immersione a trecentosessantasei gradi nelle atmosfere e nei sapori della Baviera. A partire dal nome del locale, che rende omaggio a Ludwig II, ultimo re di Baviera (Ludwigs Garten significa il giardino di Ludwig), fino alle cameriere, vestite in abiti tipici, e agli ambienti, studiati come una piazza con alle pareti specchi che assomigliano a

Ludwigs Garten
Ristorante Birreria Bavarese
Brescia - via Gorizia, 2
tel. 030 392027
e-mail: info@ludwigsgarten.it
Chiuso la domenica
Prenotazione consigliabile
(venerdì e sabato
necessaria)



Foto del 1890

Caffetteria Bottigliera

Piazza Vecchia, 3
Tel. 035.237966

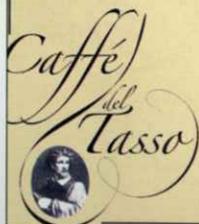
Pasticceria Gelateria

Piazza Vecchia, 2
Tel. 035.210528

*Il raffinato
gusto della
dolcezza.*



www.caffedelasso.it





In primo piano da sinistra: Maurizio Casali, Giuseppe Betti, Francesco Zanframundo, Fabrizio Baiettini; dietro: Stefano Betti, Nico Tomaselli e Gian Battista Betti

Un gruppo tutto orobico, guidato dai fratelli Betti dell'omonima azienda di distribuzione di bevande, ha aperto in centro il ristorante-birreria "Ludwigs Garten". Ambiente originale e piatti tipici annaffiati da tante varietà di birra

finestre. I proprietari hanno scelto come marchio del locale un cigno, per rendere omaggio al simbolo della Baviera e indicare la completa trasformazione rispetto al ristorante precedente. Ma torniamo alla cucina. Marco Mazzinghi, chef toscano con esperienza nel Sud Tirolo, propone piatti bavaresi, da Monaco a Norimberga. Le materie prime, a partire dalle carni, vengono tutte dalla Germania, dall'Austria o dal Sud Tirolo. Il menù è stagionale, la cucina espressa. Tra gli antipasti ci sono il *brotzeitplatte* e il *käseplatte*, a base di

salumi e formaggi tipici; il carpaccio caldo di prosciutto arrosto; e il *gebackener camembert*, un piccolo camembert stagionato e fritto servito caldo con una composta di mirtilli neri. Tra i primi, le zuppe (immacabili in ogni pasto tedesco), dalla più classica *kartofflen suppe* con le patate, a quella di lenticchie e salsiccia affumicata o alla birra nera. E tra i secondi, insieme ai dolci colonne portanti della cucina, in questo periodo dell'anno si possono trovare il *geräucherte schweinsbaxe*, stinco di maiale affumicato accompagnato da crauti rossi

alle mele e insalata di patate; i *weißwürste mit süßem senf*, wurstel bianchi serviti con senape dolce; le *Nürnberger bratwürste*, salsicce di Norimberga dorate in padella con patate saltate al cumino; gli immancabili *wiener mit sauerkraut* (wurstel e crauti); e il *winterteller*, letteralmente piatto dell'inverno, uno stufato di crauti rossi costate di maiale e salsicce affumicate bagnate con birra di frumento. I dolci sono pochi ma ricercati: il classico strudel di mele con salsa alla vaniglia, le frittelle di mele con crema calda di vaniglia o caramello, il gelato al fior di latte con salsa calda di lamponi e, davvero speciale, la *kaiserschmarn*, una

specie di omelette con caramello, lamponi freschi e mandorle. Immacabile è il tipico *brezeln*, il pane della Baviera. Mentre per le birre sono proposte sei tipologie alla spina e numerose specialità in bottiglia, tutte della Birreria Bavarese Kulmbacher ed in particolar modo del brand EKU con qualche proposta di vino. In complesso l'ambiente è molto piacevole, adatto a una clientela giovane (soprattutto in seconda serata) e meno giovane. Le tavolate invogliano alla compagnia e creano un'atmosfera conviviale, secondo il concetto tedesco che vuole le birrerie luogo di aggregazione sociale. E nella bella stagione, alle due sale si può preferire il giardino all'aperto, circondato dal verde e sovrastato da un grandissimo fico e dai rampicanti che salgono sopra la terrazza. Orari: dal lunedì al giovedì 19.30-24, venerdì e sabato fino alle 2. A mezzogiorno, 12-14.30. Prezzo medio 20/25 euro, birra inclusa. Pranzo di lavoro 10/12 euro.

