



La guida

Osterie, Brescia schiera ventidue locali da ricordare

di **Maurizio Bertera**
a pagina 11

Viaggio nel regno delle grandi osterie Il primato resta di «La Madia» e «Villetta»

Conservano le due «Chioccioline» della guida di Slow Food, bene anche «Lamarta» di Treviso Bs

«Un bicchiere e un piatto in compagnia possono cambiare la giornata, guai se non ci fossero. Ecco perché le osterie di paese hanno un ruolo fondamentale, culinario e sociale». Vittorio Fusari, il cuoco che sostanzialmente ha inventato in Italia l'osteria «colta» con il Volto a Iseo (mitico mix di grandi vini, cucina raffinata e pubblico trasversale), ha inquadrato bene il ruolo dei locali che sono recensiti in una delle guide più amate: quella delle Osterie d'Italia di Slow Food 2018 il must per chi ama la tradizione regionale. A leggere il volumetto che contiene le recensioni di 1616 osterie di cui 176 nuove (e questo dà la misura di quanto il fenomeno sia in pieno sviluppo) bisogna fare rotta su Veneto e Toscana, a meno di non essere già fortunati

abitando lì. Per quello che si autodefinisce «sussidiario del mangiarbere all'italiana», le due regioni citate sono le migliori visto che hanno 26 locali a testa segnalati con la Chiocciola – il top del riconoscimento: sono le osterie amate anche e soprattutto dai gourmet – mentre dietro ci sono Lombardia e Campania con 22, seguite dal Piemonte a 21. E 22 è pure il numero delle segnalazioni bresciane, corretto guardando alle altre province, con le due Chioccioline storiche che hanno mantenuto il riconoscimento: La Madia a Brione e dell'Osteria della Villetta di Palazzolo sull'Oglio, locali noti ben fuori dai confini bresciani: il primo – che ha Michele Valotti un bravissimo chef-patron – è uno dei migliori in Italia nell'utilizzo del foraging in

cucina, ossia la raccolta di erbe, fiori, piante per realizzare i piatti. E aggiungiamo noi, al Nord è quasi impossibile trovare un degustazione così valido a soli 34 euro. Il secondo è la «casa» di Grazia e «Mauri» Rossi, porta della Franciacorta e posto frequentato dal mondo intero (non scherziamo, dai cuochi francesi agli enoturisti inglesi ai gourmet tedeschi) dove il manzo all'olio e il persico dell'Iseo bolliscono vengono esaltati dalle «bolle» di tutte le migliori cantine. La buona notizia è la consacrazione a Chiocciola di Lamarta a Treviso Bresciano: merita davvero il viaggio, più agevole passando per Idro o più lunga (ma spettacolare) percorrendo la Valvestino con partenza da Gargnano. Osteria familiare – siamo alla terza generazione – che

racconta il territorio in modo esemplare, vedi lo spiedo val-sabbino o la pasta fresca con le castagne. Curiosità: l'insegna ricorda la fondatrice Marta, mamma dell'attuale titolare Graziella, che la aprì come Circolo Combattenti della cittadina. Un elogio anche per le due new entry in guida: l'Osteria del Maistrì sul Colle della Stella a Concesio e Da Sapi a Esine, gestiti da due famiglie (rispettivamente i Maestrini e i Foppoli) sempre alla ricerca delle eccellenze locali. Sarà un caso ma le insegne sono una dedica ai nonni, fondatori del posto: Maistrì è quindi la storpiatura del cognome da parte dei concittadini mentre Sapi era il soprannome di Giulio, che aveva il naso «a zappettino», ossia sapi. Altro che strane insegne in inglese.

Maurizio Bertera

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il volume



«Osterie d'Italia» (l'edizione di quest'anno costa 22 euro e ha 896 pagine)

è la guida gastronomica che da trent'anni segnala i migliori indirizzi in cui trovare la cucina di tradizione secondo i crismi di Slow Food. A Brescia premiati con due chioccioline Maurizio Rossi (sopra) «Villetta» e Michele Valotti (sotto) de «La Madia»



22

Le osterie bresciane segnalate dalla guida. Ci sono anche nuove entrate che promettono bene come Osteria del Maistrì (Concesio) e Da Sapi (Esine)

Novità in guida La cucina del ristorante Da Sapi di Esine della famiglia Foppoli (foto da Facebook)