dal 1901 N° 5

L'ECO DELLA STAMPA®

RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

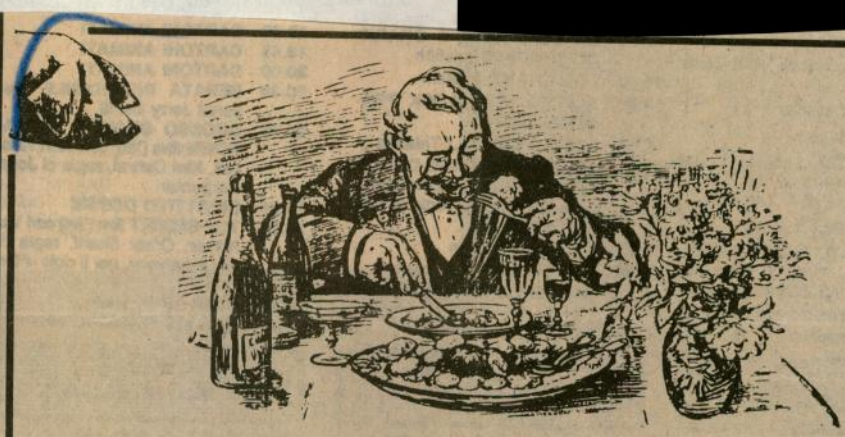
LEGGASI A TERGO

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 742.33.33
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7490625
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

10-2968614PQ T00008F 9S 56L61
BRESCIA OGGI
VIA ERITREA 20
25125 BRESCIA BS
Dir.Resp.ANDREA BARBERI
Data:9 OTTOBRE 1988



Mangià e béer per viver bé

divagazioni sull'enogastronomia di casa nostra

di GIANLUIGI GOI

Terra ferrigna, la Valsabbia, turisticamente poco conosciuta e quasi esclusivamente «bupassata» dai flussi diretti in Trentino, racchiude nel suo seno tradizioni e cultura di primordine. A Nozza di Vestone, in questo piccolo centro che il pittore Ottorino Garosio ha consegnato alla memoria con i suoi famosi «omini» al mercato (autentica istituzione locale, questa), una puntatina al ristorante «La Sosta» in via Tita Secchi 115, tel 0365. 81231, chiuso il mercoledì - rappresenta una tappa se non obbligata di certo consigliabile. Di facilissimo accesso, situato com'è sulla statale quasi di fronte alla rocca imponente che domina il piccolo borgo e in fregio al fiume Chiese, dotato di ampio parcheggio e con annesso «disco bar», questo ristorante è meta assai frequentata, soprattutto a mezzogiorno, di pranzi di lavoro di un certo livello. Il locale, a conduzione familiare, pulitissimo e ben tenuto, dall'arredamento un po' anonimo e freddino e con un servizio fin troppo sbrigativo che privilegia eccessivamente «la sostanza alla forma», offre il meglio proprio a tavola: e non è cosa da poco. La gentile signora Angiolina, determinata e volitiva come sanno esserlo da queste parti, ai fornelli ci sa proprio fare: la sua è una cucina decisa, i sapori sono quelli della tradizione, gli ingredienti di qualità, i risultati decisamente buoni, non di rado ottimi. In questa stagione i funghi fanno la parte del leone: carpaccio, risotto, tagliatelle, le «capelle» impanate e fritte sono all'ordine del giorno. Nel limite del possibile i funghi sono valsabbini e, sia pure di rado essendo purtroppo venuta meno per ragioni ambientali una raccolta usuale fino ad una ventina d'anni fa, fanno capolino gli stupendi ovoli delle montagne circostanti che oltre ad essere rari hanno il difetto di costare un autentico occhio della testa: ma ne vale la pena.

La valorizzazione dei prodotti locali - le formaggelle fatte con il latte delle vacche Brune, il grande bagoss, il burro che non si presenta slavato come quello solito, l'eccellente formaggella mista (capra e vacca) di Ponte Caffaro, lo sfizio e l'orgoglio del salame fatto in casa, al tempo gli asparagi di monte, rane e gli stupendi «veroncini» che ancora guizzano in alcune anse del Chiese - rappresentano l'aspetto più accattivate e significativo del locale. L'anitra arrosto, la gallina ripiena, il bollito misto, le costine con le verze, cotechino con crauti, polenta e uccelli (se ancora si potrà...) e quello che la signora Angiolina definisce il suo «massimo», polenta e capretto, questi alcuni dei piatti tipici che hanno fatto la fortuna di questo ristorante. Senza dimenticare, ovviamente in stagione fredda, la «polenta tiragna» (polenta condita con formaggella e gorgonzola, meglio «stracchino verde», come dicevano una volta) tipica della Valsabbia. I vini bresciani, e diversi di assoluto pregio, sono presenti in buon numero e, come si suol dire, lanciati con convinzione ma, purtroppo, non sono serviti e presentati come meritano: Bellavista, Ca' del Bosco, Mirabella, Fratelli Berlucchi in questo senso meritano di più. Il prezzo medio, evitando scivolate particolari, si aggira sulle 25/30.000 lire.

Ristorante La Sosta
Nozza di Vestone

LA PAGELLA
di COSTANTE BELLETTI

locale	7
tavola	6,5
servizio	6,5
antipasti	7+
primo piatto	7,5
piatto di mezzo	non esaminato
secondo piatto	7+
formaggi	7+
dessert	7
olii	7
aceti	6+
vini	6,5
distillati	8