

dal 1901

N°

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62  
76.110.122 - 76.110.307  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201  
Telegr. Ecostampa - Milano  
Telefax 7383882 - 7611051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

12-0667605PQ T 9F 1S 92L32  
GIORNALE DI BRESCIA  
VIA SOLFERINO 22/24  
25121 BRESCIA BS  
Dir. Resp. G. BATTISTA LANZANI  
Data: 28 NOVEMBRE 1989

## Cucina, cantina e dintorni...

di ALDO CORTE

# Rinasce la vecchia, cara, antica ed intima Osteria

Nasce, anzi rinasce, un'osteria di quelle vere, giuste e autentiche. E chiamo a gioirne tutte le persone dotate di gusto e sensibilità. Mi correggo: bisogna stragioirne, perché quest'osteria nasce sulle ceneri di una triste e ordinaria birreria-paninoteca. Si parva licet... è un po' la parabola del figlio prodigo applicata a un locale di mesquita. Se è un segno dei tempi o, come dicono i politici, il segnale di un'inversione di tendenza, facciamo tutti un tifo perché l'esempio di Maurizio Rossi, 33 anni, da Palazzolo si diffonda: avremo in meno qualche fast food con il suo immancabile indotto di coca cola, milk shake, hamburger puzzolenti e patate surgelate e fritte in grassi tossici; recupereremo, in cambio, il gusto del bicchiere di buon vino, degustato in un ambiente civile fra persone che condividono i nostri stessi gusti e accompagnato da pochi bocconi di meravigliosi prodotti selezionati con il solo criterio della bontà «naturalità» dell'origine. Se vi par poco...

A Palazzolo, a cento metri dalla stazione ferroviaria, Maurizio Rossi ha riaperto due settimane fa l'osteria la Villetta. Maurizio, basta guardarlo negli occhi, è persona non banale e non comune: tecnico apprezzatissimo e responsabile del controllo di



L'interno della «Osteria della Villetta» con i due giovani conduttori

qualità di un'importante azienda chimica, sta cambiando la sua vita. Del laboratorio aziendale si occupa part time perché ha scelto (io spero irreversibilmente) di fare l'oste, come i suoi genitori, come i suoi nonni, come i suoi bisnonni. Ma rispetto a loro, col vantaggio di una cultura del

bere bene e del mangiar sano affinata in questi ultimi anni attraverso studi, ricerche e applicazione costante «en amateur».

Ora, la vocazione ha vinto. La Villetta, che la sua bisnonna aveva rilevato da un fallimento nel 1900 facendone una frequentatissima osteria, che i

suoi nonni e poi i suoi genitori avevano gestito sino al 1984, dopo una parentesi di cinque anni di birreria, torna Osteria, con la O maiuscola.

«Entrano e mi chiedono una birra e un panino. Li faccio sedere e li convinco ad assaggiare un piatto di salame e coppa o di crostini con il lardo,

accompagnati da un calice di Barbera di Giacomo Bologna o di Chianti della Fattoria di Felsina. In genere ci prendono gusto e proseguono con un piatto di formaggi di malga e con una bottiglia di Barolo di Aldo Conterno o con un Barbaresco di Angelo Gaja... ed è per me una soddisfazione grandissima. È la prova che per recuperare il gusto della gente alle cose buone, e anche al piacere dello stare insieme, non occorre inventare niente: basta cercare e offrire ciò che già esiste e che non tutti hanno il tempo o la voglia di cercarsi per i fatti propri. Non so se ci riuscirò, ma mi piacerebbe contribuire alla riscoperta dell'osteria come momento d'incontro, di socialità» dice con semplicità Maurizio.

Credo proprio che ci riuscirà, con questo localino lindo e ordinato: le mezze tendine di lino alle finestre, i bei tavoli fine Ottocento, le foto ingiallite dei bisnonni e del locale attraverso le (poche) trasformazioni subite in settant'anni di vita. Soprattutto, ci riuscirà grazie ai prodotti che è andato a cercarsi in giro per l'Italia: un delicato speck, un saporito prosciutto crudo friulano, coppa e salame nostrano da maiali allevati artigianalmente, un fantastico lardo al rosmarino, il grana trentino di stagionatura perfetta, un ma-

gnifico pecorino toscano, i formaggi davvero di malga. E grazie alla selezione dei vini, che non ha una sola etichetta «sbagliata» o commerciale: da Ca' del Bosco a Cavalleri, da Prunotto ad Altare, da Gaja a Ama, da Ca' Ronasca a Borgo del Tiglio... Il tutto a prezzi incredibilmente contenuti. Arriveranno poi anche i piatti caldi? «No, non credo, dice Maurizio. Se cucinassi, non potrei stare in sala a contatto con la gente e per me l'osteria è innanzitutto questo».

Se fosse, questa Villetta, una furbesca operazione commerciale in chiave rétro, sarebbe davvero ben congegnata. Il fatto è che basta guardarlo in faccia, e scambiarci due battute, l'oste, per rendersi conto che qui tutto è vero, autentico, e che si tratta non di un'operazione rétro ma semmai dell'avanguardia di un rinascimento prossimo venturo del buon gusto e della socialità. Più semplicemente, questa Villetta è il posto della nostra provincia dove si fanno le merende e gli spuntini più buoni, più intelligenti e più a buon mercato che io conosca.

E perciò, per una volta, segnalò ai lettori non un ristorante ma un'Osteria. Tutta da scoprire, capire, amare.

Osteria La Villetta via Marconi 114 Palazzolo sull'Oglio (non ha ancora il telefono).