L'enoteca

La Vinarius di Bratto

di Lucia Emiliani

Ecco un ritrovo per buongustai sul Serio, cioè nella bergamasca.

La Conca è dominata dall'imponente Pizzo della Presolana, la vetta più alta e imponente delle Prealpi Orobiche che cingono la vallata in un abbraccio protettivo. Tutt'intorno, a perdita d'occhio, il verde dodecafonico dei boschi fitti, i fondi silenzi.

A un centinaio di chilometri da Milano, la zona è da decenni un punto di riferimento obbligato per il turismo, sia estivo che invernale. Da Bergamo la strada provinciale che percorre la Valle Seriana s'inerpica dolcemente fino a Clusone. Da qui il paesaggio assume via via sempre più chiare connotazioni residenziali. La storia è fascinosa e si dipana attraverso i secoli fra guerre, conquiste e saccheggi; il passato affonda le sue radici nella preistoria con i Camuni, giunti fin qui dalla Val Camonica nella prima età del ferro. Testimonianza del loro passaggio restano la tomba e le spade scoperte nella Valle dei Mulini, le iscrizioni, i resti umani e gli utensili rinvenuti all'"Orto dei Pagani".

Ai giorni nostri un soggiorno da queste parti è un interessante e stimolante ritorno alle tradizioni montanare più autentiche e intatte.

A Bratto di Castione della Presolana c'è una bella e frequentatissima enoteca la cui ubicazione è per lo meno singolare: al piano terra dell'Hotel Milano dall'ampio e curato parco-giardino. I dépliant lo presentano come il "Grand Hotel di famiglia", e in effetti è gestito da un'affiatato nucleo familiare che si divide equamente oneri e onori.

È nel 1985 che due dei figli, Fabio e Casto, entrambi appassionati di vini, decidono di aprire la "loro" Vinarius dopo aver lottato non poco contro l'ostracismo dei genitori. I quali oggi, visti i risultati, si sono dovuti ricredere.

L'enoteca apre i battenti alle 20 e chiude verso le 2 del mattino. Vi si danno convegno personaggi che amano tirar tardi davanti a un buon bicchiere accompagnato magari da stuzzichini sfiziosi. L'ambiente è piacevolmente rustico con grandi tavoli e panche in legno; sugli scaffali sono allineate le bottiglie più rappresentative dell'enologia nazionale (da Gaja a Bologna, da Ca' del Bosco a Marco Felluga, da Ceretto a Jermann e via elencando) fino ai grandi vini di piccolissima produzione (una per tutte la trentina Masi Cantanghel).

Dalla Francia i migliori cru del Bordolese e della Borgogna fanno da contraltare ai più celebri e celebrati Champagnes. Da mangiare, prelibati formaggi di malga, paté della casa e salumi nostrani; e, su ordinazione, anche piatti cucinati che "scendono" dalle cucine dell'albergo. I più gettonati sono i casoncelli alla bergamasca, le pappardelle al carniere, le foiade verdi trifolate, lo stinco di vitella con funghi porcini e polenta, il cosciotto d'agnello al forno e la tagliata. Le note di una chitarra sottolineano i momenti romantici o allegri. ■

Enoteca dell'Hotel Milano
Via S. Pellico 3, Bratto di Castione della Presolana (Bg)
Tel. 0346/31.211 - Apertura ore 20,00 - Chiuso il lunedì.