



I RISTORANTI
14/07/2011 -

Pappardelle alle lumache e bianco di rombo

Anche dopo il trasloco a Bedizzole, l'Ortica conferma la sua eccellenza

EDOARDO RASPELLI

Da non perdere» scrivevo il 3 maggio di quattro anni fa su queste colonne; aggiungevo: «piatti, variegati, della felicità gastronomica» per dire in poche parole il mio giudizio sul ristorante che Piercarlo Zanotti, chef e co-patron, mandava avanti con i suoi soci; sovrintendevano alla sala in cui lavorava, anche, sorridente e professionale personale femminile, sommelier di valore. Era un ristorante dalla cucina indimenticabile, quello che quattro anni fa era stato aperto da pochi mesi a Manerba del Garda, in un angolo di lucente vetro-cemento nel cuore di un agglomerato di case e negozi, albergo compreso. Insomma: si mangiava benissimo, ma quel sobborgo di Manerba non è che fosse il massimo, con il lago così vicino ma anche così difficilmente raggiungibile. Oggi, da poco tempo, l'Ortica ha fatto il suo ennesimo trasloco, ma è una felicità raggiungerlo nella sede attuale. Siete in un angolo appartato di Bedizzole, a metà strada tra i caselli di Brescia Est e Desenzano della Torino- Venezia. Il lago non si vede, ma pazienza: sarà valsa la pena concentrarsi soprattutto su quello che arriva in sala dalla cucina, su quello che sale in tavola dalla cantina.



FORSE TI INTERESSA ANCHE

- Salame, marubini in brodo e polpette di storione
- Luccio, coregone e carre' d'agnello
- Garganelli al ragù, brasato e lumache
- Scampi su parmigiana d'orata e spaghetti ai frutti
- Franciacorta e i suoi fratelli

Siete in una massiccia piccola casa storica, dai muri spessi, dall'entrata appartata, dall'insegna poco appariscente, tra case e ville di fascino, antichità ed eleganza. Un minuscolo ingresso e poi eccovi alcune salette calde, intime e raccolte, affacciate sulla cucina a vista. Tavoli opportunamente distanti, apparecchiature di qualità: fiori, cristalli e argenti per un lucente ambiente immacolato. Il luogo è meta di ghiottoni e anche di clienti abituali, che tornano spesso per squisitezze tra le miglioridi quel regno della gola che è la provincia di Brescia. Come per le sedi precedenti, anche qui a Bedizzole l'offerta gastronomica è variegata nella succulenza: pesci di mare e crostacei, ma anche carni le più varie del territorio, un territorio (lo sapete) che è la patria dell'agricoltura italiana (la Lombardia tra Brescia, Mantova e Cremona detiene tra l'altro il primato nell'allevamento dei suini).

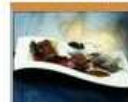
Si apre, quindi, con salmone leggermente affumicato in casa, con mortadella squisita (di Negrini, di Renazzo, Fe) e vitello tonnato per poi passare al crudo di pesce (soprattutto venerdì e sabato), alla crema fredda di pomodoro con ostriche crude e olio del Garda, alle capesante scottate con crema di patate, alle pappardelle con le lumache (straordinarie, allevate all'azienda agricola Roncadizza Lümaghera di Darfo Boario Terme), al bianco di rombo con asparagi, al succulento filetto di maialino cotto a bassa temperatura (anche qui siamo, quasi, a chilometro zero: viene da Fedriga e Franzo, di Civate Camuno!). Eccellente anche il gelato. Pranzo medio completo con 80-90 euro; invitanti e convenienti menu degustazione dai 27 euro del mezzogiorno ai 45-60 della sera.

EDOARDO RASPELLI

ULTIMI ARTICOLIZZAZIONI



10/11/2011
Mi ricordo lasagne verdi e il baccalà fritto



03/11/2011
Storione, agnolotti del plin e carré d'agnello cotto nel fieno



27/10/2011
Salame, marubini in brodo e polpette di storione



20/10/2011
Spaghetti ai gamberi, orata e bollito misto

> tutti gli articoli

CERCA

FEED RSS



Pagelle La Stampa

Ristoranti

Malibu

TORINO

Mamasita

TORINO

Centenario

In cantina

Osterie

RICERCA AVANZATA

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

Il giornale su iPhone

LA STAMPA
Il tuo abbonamento