



Le pagelle di Raspelli

Zuppa di pesce e cassata catanese

L'Officina del mare: un po' di Sicilia alla periferia di Brescia

Il ristorante

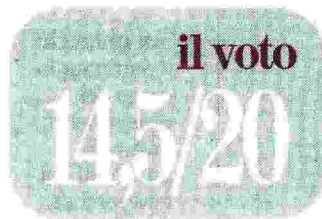
Tutto è cominciato dal papà e dai suoi viaggi di lavoro: alto dirigente d'azienda lasciava la sua Lonato del Garda per affiancare il proprietario bresciano di una grande industria siciliana. I pranzi di lavoro sono diventati amore e passione per la cucina della pasta con le sarde e dello spada alla ghiotta e questa passione si è riversata sui figli che, nel frattempo, si sono tutti e tre laureati in economia e commercio.

Ma l'amore per la cucina siciliana, le sue ricette, la conoscenza dei personaggi della sua gastronomia hanno fatto fare loro il grande cambiamento: i ragazzi, i tre neo dottori, si sono associati al bravo chef dell'Antica Marina di Catania, lo hanno convinto a venire al nord, in questo affascinante sobborgo di Brescia, e hanno

aperto il loro ristorante che è un ancora poco noto gioiellino d'ambiente e di cucina (e pazienza per il nome orribile). Marco è ai fornelli accanto allo chef, Vasco e Luca mandano avanti la sala occupandosi di piatti e bottiglie. Siete ai bordi della trafficata e comoda arteria che sfiora a sud la città e che vi immette oggi con facilità in quella BreBeMi, gioiello autostradale che dalla città della Leonessa vi collega in un battibaleno con Milano Est senza immertervi nella bolgia della A4 che vi allungherebbe fino a Bergamo. La piccola strada a senso unico taglia in due questo angolo di Brescia e voi sarete

colpiti dal fascino quasi intatto di questa frazione che ha ancora in gran parte rispettato i suoi muri e le sue mura antiche.

Ambiente rinnovato, luminoso, squillante, per una cucina impostata quasi solo sul mare d'impronta soprattutto siciliana ma fatta con mano bravamente leggera: ricco ventaglio di crudità, squisito percorso siciliano (pesci e crocchette), zuppa di pesce, saporoso cous cous sempre di pesce, capesante scottate su vellutata di finocchio (accostamento brutto e pesantuccio), succulenta caponata, cassata di un artigiano catanese e cannoli dalle scorze di pasticceria farciti in casa di ricotta di pecora. Prevedete 90-100 euro (di cui 3 di coperto non indicato nel menu!).



OFFICINA DEL MARE
Brescia, via Indipendenza 23 A
tel. 030.3367056
www.officinadelmare.com
chiuso domenica
ultima prova: 5-12-2014





Souvenir

■ Gino Masina è il più grande importatore italiano di carni equine, soprattutto «d'Oltre cortina». Nel lucente negozio sotto l'affascinante castello: polenta di Storo, nervetti con cipolle ma anche cotolette alla milanese, bistecche, carne cruda. (Mister Gusto, centro comm. La Rocca, Lonato del Garda, BS, www.mistergusto.it). [E. RAS.]

L'albergo

Grandissimo, bellissimo, buonissimo: non so come fosse prima, so com'è ora questo 5 Stelle che il grande architetto Renzo Piano ha realizzato nel Barilla Center, capolavoro di recupero di un'area industriale non più utilizzata. Siete nel cuore della città, nel verde che vi esclude dal traffico, con una vasta area in cui lasciare la vostra macchina ma anche con accanto un grande garage dove il vetturiere, prontissimo, provvederà a portare la vostra auto. La grande lineare consueta struttura industriale, intatta fuori, è stata trasformata all'interno, con grandi spazi, ampi settori comuni allestiti in elegantissimo caldo arredo moderno ed ultra moderno. La stessa bellezza degli angoli comuni si ritrova nella funzionalità e nella raffinatezza dei caldi corridoi e delle camere che uniscono completezza a calore.

Da provare anche il ristorante, richiamo a Terra Territorio e Tradizione: seppie mazzancolle e baccalà ma, pure, i tartufi bianchi locali (di Fragno), il culatello di uno dei grandi soci degli «Antichi produttori», l'Ardenza, il Ruliano di Daniele e Carlotta Montali (20-24-30-36 mesi di stagionatura), quello che per me è il più buon prosciutto crudo d'Italia perché è vero che «i prosciutti non sono tutti eguali».

GRAND HOTEL DE LA VILLE

Parma, largo P. Calamandrei, 11
tel.0521.0304

www.grandhoteldelaville.it
ultima prova: 4-12-2014

