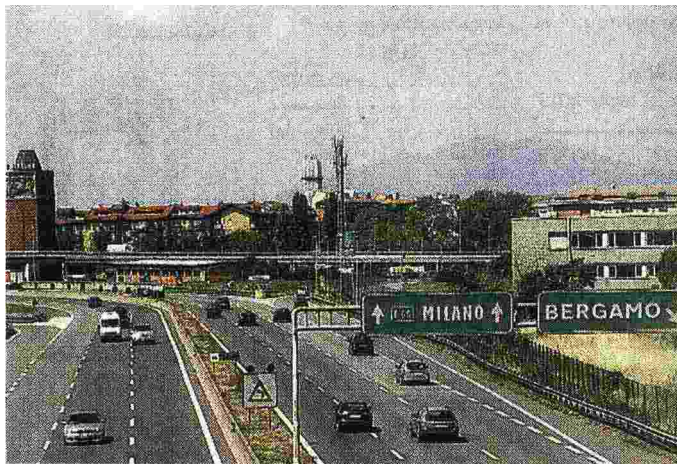


Con A4 e Brebemi 15 ristoranti orobici «Fuoricasello»



Una guida per segnalare i locali a portata di casello autostradale

Non solo autogrill

«Fuoricasello», giunta alla nona edizione, segnala a chi viaggia locali dove mangiare vicino alle uscite autostradali

Grazie alla nuova autostrada Brebemi, sono saliti a 15 i ristoranti bergamaschi segnalati nella nuova edizione (la nona) della guida «Fuoricasello», utile per chi viaggia in autostrada e non vuole fermarsi negli autogrill ma cerca nei pressi di un casello un ristorante adatto

per le sue esigenze. Uscita in contemporanea con l'apertura dell'Expo, la guida – come scrive Bruno Pizzul nella introduzione – «è una intuizione geniale, di palmare utilità, bisogna subito trovarle un posto nell'abitacolo della macchina, un guaio dimenticarla a casa quando ci si mette in viaggio».

Sono 11 i locali bergamaschi segnalati nei pressi di un casello dell'autostrada Milano-Venezia: «Osteria da Mualdo» a Crespi d'Adda (uscita Capriate), «Osteria del Conte» (uscita Dal-

mine), a Bergamo città sono segnalati «Porta Osio», «Osteria Bacco Matto», «Ol Giopi e la Margi», «Arti»; all'uscita di Seriate «Il Fiore dell'Oste» e «Vertigo»; all'uscita di Grumello sono segnalati «A' Anteprema» a Chiuduno, «Al Vigneto» e «Cascina dei Filagni» a Grumello. Altri 4 ristoranti sono segnalati lungo la nuova Brebemi: «Ravecca» all'uscita di Romano di Lombardia, il «Convento dei Neveri» all'uscita Bariano, «Gambero d'oro» a Caravaggio e «l'Usteria» a Treviglio.

All'inizio sembrava un gioco per i fratelli Longo, titolari della «Longo un Mondo di Specialità», con sede a San Giorgio su Legnano, alle porte di Milano. Loro, costretti a viaggiare tutto l'anno in autostrada per andare a trovare fornitori e clienti (parliamo di una delle più grandi aziende italiane specializzate in regalistica alimentare di qualità), avevano deciso di mettere per iscritto i ristoranti e trattorie dove, uscendo dall'autostrada per motivi di sopravvivenza, si fermavano più volentieri per una pausa gustosa ma anche veloce e contenuta nel prezzo.

Oggi «Fuoricasello» arriva alla nona edizione. I locali dagli iniziali 300 sono ora 782, sottoposti a una selezione sempre più rigorosa. La legenda con le indicazioni delle varie caratteristiche del locale è stata facilitata. E poi i prezzi: sono riferiti al costo di un primo piatto e di un secondo piatto. Molti sono anche i «menu del mezzogiorno».

Roberto Vitali

