

Al Forno di Brembilla diploma dei buongustai

17 ottobre 2013 | **Enogastronomia** | [Commenta](#)



Vincenzina Offredi, con i figli Andrea e Marco, riceve il diploma di buona cucina dal direttivo dei Buongustai (Foto by RedazioneWEB)



Arrostato con porcini e polenta integrale (Foto by RedazioneWEB)

Ho fatto la pace con la faraona ripiena. Avevo sempre cercato di evitare questo piatto per evidenti delusioni precedenti. Mi è invece piaciuta molto, non solo a me, ma anche ai tanti soci del Club dei Buongustai Bergamo che, con la faraona ripiena e altre leccornie, hanno vissuto una bella esperienza gastronomica all'Antica Osteria Il Forno di Brembilla. La faraona ripiena qui servita verso la fine di una ottima cena, è piaciuta per la tenerezza delle carni e il sapore piacevole del ripieno.

Il tema della serata era sui funghi e non ha deluso. Porcini freschissimi raccolti poche ore prima nella zona di Valtorta e Mezzoldo. Si è cominciato appunto con una insalata di porcini crudi con rucola e scaglie di grana, servita con alcuni tagli di porcino impanati e fritti. Ottimi. E' seguito un mix di salumi con insalata russa e giardiniera dell'orto del "Forno". Primi piatti: risotto ai funghi porcini di Valtorta e i tipici ravioli di questo locale antico, che da sempre piacciono a tutti e qui si possono trovare sempre. La ricetta dei ravioli è semisegreta, ma nel ripieno si riconoscono bene carne, pane e amaretti.

Una noce di vitello arrosto con porcini e polenta integrale (voto positivo) ha preceduto la faraona ripiena accompagnata da patate al forno e spinaci al burro. Per finire una normale crostata di frutta fresca. Il vino in abbinamento con la cena un buon Valcalepio Rosso Doc

2010 di Sereno Magri con cantina a Scanzorosciate.

Al termine della cena, il consiglio direttivo – presidente l'avvocato Ernesto Tucci – ha consegnato il diploma del club – segno di eccellenza – alla titolare del locale Vincenzina Offredi e ai due figli Andrea e Marco.

Due parole sul locale (merita una visita). Si trova nei pressi della chiesa parrocchiale di Brembilla, comodo parcheggio, edificio del secolo XVI, un tempo alloggio con stallo per i viandanti, con un panificio che forniva pane a tutto il paese (da qui il nome del locale) e anche una macelleria con relativa ghiacciaia. Tutti locali sono stati trasformati in ristorante (le sale sono cinque, tutte restaurate con gusto, lasciando visibili gli elementi antichi come i muri con pietre di fiume, le volte in pietra e anche un affresco del Cinquecento) con alcune camere al primo piano (una ventina di posti letto).

Il Forno è locale storico, risultando dai documenti che nel 1811 qui iniziò l'attività della famiglia Offredi, oggi giunta alla quinta generazione. La cucina – alla quale sovrintendono Vincenzina e i due figli – è classica regionale, valorizzando i prodotti del territorio.

Roberto Vitali