

CORTESIE DI CAMPAGNA



Agriturismo Del Cortese
Via Melotta 57 - Cascina Gambisa
26029 - Soncino (CR)
Tel. 0374 84836
www.allevamentodelcortese.it

Lunghi filari di alberi sfumano nella sera incipiente, suggerendo una campagna piatta densa di suggestioni. Poi, dopo una curva, ecco la grande casa; una cascina tipica lombarda, con la grande aia ed il barchessale. Parcheggiamo le macchine e sulla porta, sorridente ad accoglierci, ecco Federico che subito ci fa sentire a casa. L'interno è affabulante, ci racconta di vecchie storie di famiglia come dev'essere un agriturismo lombardo. Il calore della stufa accesa aumenta l'armonia che i colori delle pareti e l'arredo misurato e accurato infondono immediatamente, trasmettendo una strana emozione fatta di ricordi. Un atmosfera che si trasmette anche nelle camere da letto che nella loro ampiezza manifestano la tradizione di una civiltà contadina locale.

Federico prima di farci accomodare a tavola ci offre un fresco Prosecco per aperitivo esprimendo tutta la sua consapevole professionalità frutto di una consumata esperienza precedente.

Una volta seduti conosciamo Cinzia, la cognata, che ci illustra il menù ispirato alle tradizioni di tre regioni, Liguria, Piemonte e Lombardia, dalle quali provengono i mem-

bri della famiglia.

E lo si vede subito a partire dagli antipasti, salumi lombardi, peperoni grigliati inondati di una salsa a base di tonno fatta dalla nonna, torta pasqualina, verdure in pastella, tutte espressioni della tradizione culinaria di questi territori.

Si prosegue con l'ineffabile poesia dei *pansoti in salsa di noci*, monumento della tradizione ligure, ai quali fa seguito il *risotto con prosecco e scamorza affumicata* in stile piemontese.

Intanto un piacevole e armonico *Morellino di Scansano* si abbina correttamente ai piatti deliziando la bocca con armoniche pulizie, predisponendo alle successive portate.

Ed ecco lo *stincino di maiale con mele cotogne e cipolline*, cucinato alla perfezione sciogliersi in bocca con sapide insinuazioni, saporito rigoglio di carni ben nutrite che chiamano ancora ampi sorsi di Morellino, dall'intenso profumo di prugne con sentori vagamente erbacei e armonia di buon corpo in bocca.

Una breve pausa ci consente di scoprire la *club house* dell'agriturismo, che è centro di equitazione, dove i cavalieri che lo frequentano possono trovare un proprio spazio. Alle pareti sono appese le foto di celebri campioni cresciuti nell'allevamento di casa e che ci vengono mostrate con giustificato orgoglio ed affetto da Cinzia.

Dopo questa ulteriore piacevole scoperta, ci abbandoniamo di nuovo ai gusti della tavola deliziandoci con una fresca crostata di frutta nella quale il sapore fondente della pasta sposa con armonia la piacevole acidità zuccherina della frutta mista. Ci vengono serviti, a scelta, un dolce Moscato d'Asti e il Prosecco già gustato in apertura. Caffè e grappe suggellano il convito che è stato piacevolmente ornato da stoviglie, ceramiche e cristalli perfettamente in armonia con il sapore d'*antan* del luogo.

Laura Rossi