



Associazione Comuni Terre Basse

DELLO (Bs), via Roma 65- Tel. 030 9718012

# I LUOGHI DEL GUSTO



AGRITURISMO

## CASCINA VITTORIA

Via Curzio, 20 - Corzano tel. 030-9971669 cell. 347-9263626

**A** due passi dallo splendido Palazzo Maggi di Corzano, del cui complesso residenziale era ed è parte integrante, la Cascina Vittoria è un magnifico esempio di azienda agrituristica nel senso più autentico del termine. Con un'estrema cura e una passione a dir poco contagiosa, è la famiglia Cottelli-Barussi ad occuparsi completamente delle necessità e impellenze del ristorante: la signora Vittoria, regina dei fornelli e fervida mente creativa, il marito Ezio, stratega principe e responsabile del "vettovagliamento", e il figlio Giorgio. Autentico agriturismo, dicevamo, perché, come vorrebbe la carta etica sottoscritta da chi si fregia di appartenere alla categoria, all'interno del ristorante si lavora quasi esclusivamente con materie prime prodotte in cascina o, tutt'al più, in altre aziende del circondario selezionate con la massima cavillosità. A partire dagli squisiti salumi e insaccati (ottimi da gustare con la torta frita), confezionati all'interno di un piccolo macello privato con la carne dei suini, ovviamente, allevati in loco. Anche la carne di manzo e le fiorentine pos-



sono fregiarsi di un particolare marchio di qualità, essendo acquistate presso un'azienda di fiducia che si occupa dell'allevamento della pregiata razza Chianina. Emblematica anche la scelta di gestire in prima persona un appezzamento nel piacentino, precisamente nei pressi del borgo medievale di Castell'Arquato. Dalla terra vengono ricavate deliziose verdure (ad esempio le zucche, che tanto bene si accoppiano alla pasta fresca), primizie di stagione e frutta per marmellate e confetture fatte in casa. Oca con verze, tortellacci di zucca, tortelli di ricotta e ortiche (raccolte in alta montagna da pri-

mavera e fine ottobre), risotto con salsiccia e barolo, stracotto d'asino, spiedo con uccellini, manzo all'olio, lingua, gallina bollita, testina di vitello, cotechini, lumache con gli spinaci: la cucina si richiama direttamente alla tradizione contadina lombarda, senza per questo trascurare una certa cura nella presentazione delle pietanze e nell'allestimento dei piatti. L'ultimo tassello di un mosaico tanto sfizioso è la cantina, in cui, a fianco dell'immane Franciacorta, trova spazio il vino della casa, prodotto delle vigne della famiglia che si trovano nel piacentino e a Capriano del Colle.

### RICETTA

#### Torta di noci

- 500g di farina bianca
- 200g di burro
- 200g di zucchero
- 3 tuorli
- 200g di noci
- 1 bustina di lievito

Montare lentamente zucchero e uova, aggiungendo un tuorlo alla volta, fino ad ottenere una crema. Aggiungere la farina, il burro fuso e le noci, fino ad ottenere un impasto della consistenza della pasta frolla. Stendere con cura il semilavorato nella tortiera. Cuocere a 180° per circa 20 minuti.

Posti: 80 in 4 salette Banchetti e cerimonie: Sì

Orari: da venerdì alle 19.00 a domenica, con possibilità di prenotazione nei giorni di chiusura per almeno 10-15 persone.