

La Svolta-Boario T.

Una piccola macchina da guerra della ristorazione Camuna a due passi dalle Terme

Dopo qualche giravolta in quel di Boario Terme approdiamo a La Svolta, a due passi delle celebri Terme. E' sabato sera e c'è gente in giro. Abbiamo un problema: un grosso cane : - Non c'è nessun problema- ci dice il giovane maitre di sala. - Qua i cani sono ben accetti- ... e questo secondo noi è un primo segno di civiltà.

Tavolo tondo appartato perchè il cane stia comodo. Non sembra di essere in Italia.

Il locale è ben congegnato, piacevole, senza inutili orpelli, con uno stile quasi alpino ma senza cadere nel kitch.

I coperti sono oltre un centinaio tra dentro e fuori.

La mise en place è corretta senza particolari e inutili fronzoli.

Il servizio è puntuale ed efficiente. Menù con un giusto mix di mare e terra, peccato non ci sia presenza di pesci di lago, anche se il lago di Iseo è a pochi chilometri. Senza problemi ci preparano anche della pasta per il cane (sorpresa)

Ordiniamo in prima istanza una Parmigiana di melanzane e della Polenta ai funghi porcini che qua viene proposta tra i contorni

La Parmigiana è molto ben presentata e secondo chi la ordinata tra noi è decisamente sopra la media.

La Polenta di mais integrale è buona e ci stupiremmo del contrario essendo in provincia di Brescia. Il sughetto di funghi che l'accompagna è all'altezza della situazione.

Proseguiamo con dei Casoncelli (una pasta ripiena tipica del Bresciano), al burro e salvia come nella miglior tradizione. Pasta leggera ed elastica con ripieno delicato che fa da contrappunto alla sapidità del burro e al formaggio di montagna. Piatto ottimo.

Per secondo arriva una grigliata di carne ottima di qualità, forse avrebbe meritato una maggior cura nella presentazione, ma vista l'ora e la confusione, non dobbiamo lamentarci, per contorno delle verdure grigliate a puntino.

La sorpresa sono i dolci, optiamo per una "cornucopia" ... pallina di gelato e frutti di bosco adagiati su una cialda dal colore decisamente promettente. Urletti di gioia per questo dessert fuori dal consueto che forse viene da un corso tenuto dal grande pasticciere bresciano Iginio Massari che nel cuor ci sta e di cui si vede un diploma all'ingresso

In buona sostanza a La Svolta sanno fare il loro mestiere in maniera egregia, hanno una brigata rodada in cucina e in sala, il personale, proprietario compreso sono gentili e disponibili.

Buona carta dei vini dove non manca nulla di quel che deve esserci, con ricarichi più che accettabili.

Il conto? Meno di 30 € a persona, con un buon rapporto qualità prezzo.

Da tornarci, magari a mezzo giorno (senza cane) per fare due chiacchiere con il proprietario e poter degustare altre specialità

Delle pizze non possiamo raccontare nulla direttamente, ma per quel che abbiamo visto passarci sotto il naso...dovrebbero essere buone.

Onore a Sabrina e Michele che portano in alto la bandiera della ristorazione della Valle Camonica

Ristorante Pizzeria La Svolta

di Piccinelli Michele

Viale Repubblica 15,

25047 Darfo Boario Terme (BS)

Responsabilei Piccinelli Michele e Sabrina

Chiusura: Mercoledì

Tel.: 0364 532580

Fax: 0364 536340

<http://www.ristorantepizzeriasvolta.it>

Email: contatti@ristorantepizzeriasvolta.it