

La Fornace

Qua si sa quel che si fa, e si fa quel che si sa. Niente di più

La Fornace

La Valle Camonica tra Pisogne e Edolo è punteggiata da "zone industriali" che disturbano il paesaggio dando luogo a non luoghi, frutto spesso del boom economico di oltre cinquant'anni fa

La Statale del Tonale e dell'Amendola, ricorda con le debite proporzioni certe strade del Middle West americano e che Hopper ha magistralmente dipinto.

Ma...c'è un ma! In questa sequenza di capannoni bruttarelli, ogni tanto c'è una piccola perla.

Tra queste citiamo il ristorante- pizzeria La Fornace di Artogne. Ideato e condotto per anni da Alex Belingheri, da qualche anno è gestito con mano sicura dalla famiglia Canobbio, con a capo Giacomo, famiglia bergamasca di origine, trapiantata in quella terra sospesa tra lago e montagna che è Artogne.

La Fornace anticipa la montagna con richiami a una architettura prettamente in stile alpino, senza cadere nel folcloristico.

Belli gli interni, con tavoli ben distanziati che favoriscono la convivialità, con interessanti riferimenti alla storia locale.

E udite udite, un locale per fumatori all'interno, una specie di privèe per chi non vuole rinunciare al vizio del tabacco

Altrettanto bello e confortevole l'esterno, dove possono trovar posto una cinquantina di persone comode comode.

E cosa non da poco...un ampio parcheggio

La cucina è tipicamente camuna con qualche puntatina qua e la per la Penisola. Un esempio? Il tavolo degli antipasti a self service, un classico della cucina Toscana, che ha fatto la fortuna degli osti toscani in Lombardia

Noi, ospiti di Alex Berlingheri, abbiamo optato per piatti tradizionali delle valle Camonica.

Siamo partiti con una schiacciata ai Finferli. Funghi spesso snobbati, ma che poco hanno da invidiare ai celebrati Porcinie chein certe preparazioni a volte li superano

Per primi piatti abbiamo scelto dei casoncelli, che sembran proprio quelli che le nostre nonne preparavano la domenica o nei giorni di festa. La sorpresa sono le quantità: semplicemente pantagrueliche. Unica variante alla tradizionale ricetta bresciana la pancetta sfrigolata unita al classico burro e salvia. Un piatto così è già un pasto!

Poi è arrivato un risotto perfettamente mantecato con una generosa grattata di tartufi estivi delle colline Camune.

Piatto di gran livello gustativo

Per i secondi c'è chi ha optato per una tagliata ai funghi Porcini di livello notevole e chi ha preferito una specie di gnocco fritto accompagnato da un prosciutto crudo niente male.

Abbiamo visto servire ad altri commensali delle pizze alla napoletana, con tanto di cornice e dalla lievitazione perfetta. Ci ripromettiamo di assaggiarle la prossima volta

L'amico Alex sostiene che le pizza da sole valgono una sosta

Una piacevole scoperta è stato il cameriere che ci ha seguito: Collins, un ragazzo Keniota molto professionale e con un humor contagioso, parla un ottimo italiano e non disdegna battute nel dialetto locale.

Il servizio senza essere invadente è puntuale e corretto. Il prezzo? Meno di quello che pensate e che vi metterà di buon umore

Da tornarci

LA FORNACE

Via XXV aprile 11

25040 Artogne

Tel. 0364 590707

marucolo61@gmail.com