

Piccolo & Premium. Alla Trattoria del Cacciatore di Sulzano (BS) e alle Terre di Vasia di Serrata (RC) si riparte dal green

Di Giuseppe Ortolano

Da nord a sud della penisola quando il piccolo oltre a essere premium e green ha una storia da raccontare e da lì vuole ripartire.

Alla Trattoria del Cacciatore delizie di terra e di lago

La prima tappa che vi propongo è la **Trattoria del Cacciatore**, nome non particolarmente originale, a **Sulzano**, un piccolo paesino sulla riva del **lago d'Iseo**. Per raggiungerla ci si arrampica per un'impervia stradina, fino a raggiungere lo splendido giardino panoramico della trattoria.



Ad accoglierci **Lori e Leo**, appassionati viaggiatori – gestione del locale permettendo – che sempre ritornano in questo angolo magico di Lombardia per proporre i migliori prodotti del loro territorio, meglio se conditi da piacevoli chiacchiere su viaggi e storie dei luoghi che si sono visitati.



Vi consiglio di sedervi ai **tavoli esterni**, clima permettendo, affacciati sul lago con negli occhi il verde degli **olivi di Montisola**, i monti della **Valcamonica** e le **colline della**

Franciacorta.



Nonostante il nome della trattoria e la varietà dei piatti proposti, tra i quali spiccano i **“tagliolini all’oca”**, la specialità della casa, io mi affido alle proposte legate al lago. Inizio rigorosamente con un **“antipasto del pescatore”** a base di pesci del Sebino e di torrente – dalla scardola al salmerino – sapientemente lavorati e trasformati in mousse, corpaccio, crema e carpione.



Solitamente passo quindi alle paste condite con il pesce di lago – certo che però quei **casoncelli fatti in casa** con diversi ripieni fanno proprio gola! – per poi buttarmi su un succulento fritto misto di lago o, se voglio stare un po' più leggero, un **salmerino di torrente alla piastra** o al forno. Per i buongustai ci sono poi le immancabili “sardine di Montisola”.



Spazio anche a chi non può fare a meno della carne, che trova

piatti come la **tagliata di maialino**, il **petto d'anatra**, lo **scottadito di agnello**, la **scottona di Franciacorta**, il **cinghiale con le mele** e, su prenotazione, lo **spiedo di carni miste**, specialità tipica del bresciano.



E per concludere in bellezza ci sono i **dolci**, tutti rigorosamente fatti in casa, dalla tradizionale torta di farina gialla al goloso tiramisù croccante.



Ogni piatto è l'occasione per scambiare quattro piacevoli chiacchiere con Lori e Leo, godendo del bel panorama e della tranquillità del luogo. Perché **"Piccolo & Premium"** è là dove la dimensione è quella familiare, l'accoglienza calorosa, i piatti genuini e veri, senza troppi fronzoli, e la voglia di ritornare e condividere con gli amici l'esperienza diventa il ricordo che si porta a casa. E se si cena e non si vuole guidare ci si può fermare a dormire in una delle quattro semplici, economiche e accoglienti **camere** poste sopra la trattoria.



INFO: Trattoria del Cacciatore, via Molini 28, Sulzano (BS),
tel. 030.985184, www.trattoriacacciatore.it

...andiamo in Calabria nella 2° pagina...

Terre di Vasìa, dove la natura insegna

La seconda tappa ci porta in **Calabria**, sulle colline che collegano le province di Reggio Calabria e Vibo Valentia, nel territorio di **Serrata**. Qui, nell'azienda agricola **Terre di**

Vasia, in un angolo di campagna di grande fascino, dove il piccolo è decisamente green e sostenibile, incontro **Michele Trungadi**. Da una vita Michele si dedica all'autoproduzione e ha trasformato la sua piccola tenuta in una fattoria didattica aperta al turismo sostenibile, per permettere all'ospite di visitare questi luoghi senza intaccare l'ambiente e la cultura locale.



Per Michele il turismo deve infatti essere il risultato naturale della **valorizzazione delle risorse** locali: il **patrimonio culturale e naturalistico**, la gastronomia, le feste tradizionali e il mondo dell'agricoltura biologica sono gli aspetti che Terre di Vasia vuole far conoscere ai propri ospiti.



Terre di Vasia è un'oasi di pace e tranquillità, un luogo incontaminato dove rigenerarsi tra natura ed enogastronomia tipica, senza concessioni alle mode. La fattoria si trova in una vallata alle **pendici dell'Aspromonte** immersa nel verde della macchia mediterranea, un luogo quindi ideale dove fare una vacanza sostenibile, staccare la spina, vivere a contatto con la natura, visitando le tante bellezze naturalistiche e le località che in breve tempo possono essere raggiunte.



Si alloggia in appartamentini semplici e confortevoli, immersi nel verde, dove è possibile ritrovare il **contatto con la natura** passeggiando lungo i sentieri della fattoria, ammirando gli animali e le piante più belle della macchia mediterranea.



Volendo si può partecipare alle attività dell'azienda agricola, per toccare con mano il mondo **dell'agricoltura biologica**, con le sue tecniche naturali e il rispetto per il territorio che caratterizza la filosofia bio.



Nei fine settimana la vacanza alle Terre di Vasia è infine allietata da pranzi e cene con piatti della **cucina tipica calabrese**, a base di **ingredienti biologici**, coltivati direttamente nell'azienda agricola e colti sul momento, il tutto accompagnato dalla musica popolare della Calabria. Ditemi voi se questo non è premium e green!



INFO: Terre di Vasia, Contrada Cavale 1, Serrata (RC), tel.

333.2996684, www.terredivasia.com