

/



## Voci di Brescia

### C'era una volta... L'osteria

14 NOVEMBRE 2017 | di Carlos Mac Adden



**L'uscita della 28° edizione della guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore**, ci ricorda implacabilmente che il nostro centro storico, luogo di massima espressione della brescianità, non è, per usare un pietoso eufemismo, da anni messo granché bene sul versante di questa tipologia di locale. Dal 2010, se scorressimo le edizioni 2012, 2014... Poco o nulla cambierebbe, sono due le realtà capaci, secondo i canoni della guida, d'incarnare il concetto di Osteria come luogo della convivialità, dell'accoglienza, del mangiare cose buone e vere, semplici, ad un prezzo accessibile, testimoni di una cucina locale che in gran parte si avvaleva di prodotti reperibili entro un raggio non vastissimo di chilometri: La Grotta e il Bianchi, confortati di volta in volta dal simbolo della bottiglia il primo, della Chiocciola il secondo. Ora è rimasto solo il Bianchi, orfano di qualsivoglia appendice: mentre nella provincia ci sono nuove entrate, conferme e riconoscimenti il centro cittadino appare in manifesto regresso.

**Difficoltà a giungere con il proprio autoveicolo sino alle porte del locale**, cambiamento di abitudini, il fiorire di proposte alternative che spesso s'identificano con una cucina etnica per

lo più priva di anima e scarsa di autenticità, difficoltà economiche da tempo persistenti, costi di gestione elevati – si preferisce tenere un locale sfitto piuttosto che abbassare un poco le pretese... -, paiono essere i principali motivi del declino di un'offerta che attinge alla tradizione. Naturalmente è impossibile non imputare alcuna colpa alle osterie stesse, talvolta adagate su passati allori.



**Brescia ora vuole aprirsi al turismo**, i primi risultati sono a tutti visibili, innegabili le attrattive come ha del resto dichiarato nella sua presenza a Librixia il Ministro Franceschini. Nessun dubbio che sia necessario garantire la migliore accoglienza possibile a un pubblico eterogeneo, anche se le dichiarazioni del Ministro paiono voler definire una platea più attenta e in qualche misura selezionata – Venezia docet -, appare allora necessario creare le premesse perché ci siano spazi appetibili a un'imprenditoria, magari giovane, capace di esprimere uno dei tratti di maggiore interesse per quello che è il movimento del turismo internazionale: *«La recente ricerca che ho condotto con la World Food Travel Association indica infatti che il 93% dei turisti ha partecipato ad almeno una esperienza legata al food & wine nel corso della sua più recente vacanza. Tra tutti questi gastronomi spiccano per concentrazione i Millennials, la generazione nata tra il 1980 e il 2000.»* Roberta Garibaldi, responsabile del Tourism lab e professore aggregato di Marketing e di Economia e gestione delle imprese turistiche all'Università degli Studi di Bergamo – Luglio 2017.

**E non pare pensabile che in un paese come l'Italia** chi cerca una esperienza legata al food & wine voglia affrontare un pasto cino/giapponese a basso costo o un Big Mac, non per una censura preventiva ma per il semplice fatto che quelle tipologie di cibo possono ormai essere reperite in ogni luogo e paese del mondo. Accanto a testimonianze artistiche, sociali, culturali, del nostro passato appare certamente più coerente e attrattivo poter offrire altre di testimonianze sotto forma di piatti e ricette sicuramente uniche e identitarie. L'Osteria, quella vera, appare veicolo più sintonico e proponibile rispetto ad altre formule, questo non significa negare l'importanza e la notorietà internazionale di un ristorante stellato, specie di quelli più famosi, ma diversificare in modo intelligente l'offerta.

**Fra due anni vedrà la luce l'edizione del trentennale di Osterie d'Italia**, l'augurio che per quella data la Brescia cittadina ritrovi o presenti ex novo locali all'insegna dell'autenticità e della valorizzazione del territorio, corollario che appare imprescindibile per una proposta di città turistica completa e variegata.

*Dall'alto al basso: Trattoria Da Ferruccio Via Battaglie 1960, matrimonio Ermenegildo e Angela Osteria Capone Via Benacense 1947. Dall'Archivio di [Brescia Vintage](#)*

Tag: [Brescia](#), [Osterie](#), [Slow Food](#), [Turismo intelligente](#)