

DA BETTA E RONNY: UN'ASI DI PACE E DI GUSTO

Un centro sportivo il luogo del ristorante, pieve d'olmi la località, la campagna cremonese il territorio, la nebbia come corollario ambientale, ed è qui che Ronny e Betta da alcuni anni hanno iniziato la loro avventura, in proprio, di ristorazione. Lui 38 anni, lei 34, entrambi amanti della buona cucina e dei prodotti di qualità, hanno fatto del centro sportivo Le Querce e del loro ristorante, appunto, da Betta e Ronny, il luogo di riferimento della tavola locale con piatti che ricordano i profumi e i sapori delle tradizioni, preparati dalle loro nonne. Ronny Bianchi, sin dall'età di 18 anni, si è forgiato e ingegnato in cucina, grazie al padre Dante che ha saputo trasferirgli, anno dopo anno, la passione di cucinare e tecniche per scegliere e selezionare le materie prime, adatte ad una cucina impostata su i piatti poveri, sulle carni, la selvaggina, i formaggi, il pese di acqua dolce e i gelati fatti in casa.

Cocciuto, intraprendente, si è sempre formato ispirandosi a grandi personaggi della cucina cremonese come Sergio Carboni (la locanda degli artisti), Saverio Acerbi (agriturismo cascina Valentino) ed altri, conservando il suo sorriso e l'innata generosità, che fanno del locale un luogo piacevole e accogliente. Elisabetta Pini, invece, rappresenta la gioia della sala, ed è capace, di aiutare i commensali a lasciare alle spalle pensieri e dissapori e godere l'ambiente in piena serenità e piacevolezza. Betta è frizzante, solare, vulcanica da lei nascono le migliori iniziative ovvero, da quelle solidali, alle sfilate di moda a bordo delle piscine, alle cene conviviali a eventi originali e particolari. Non stupisce che ogni anno partecipano alla disfida dei cuochi, promossa dal Touring del Gusto, evento impostato sul recupero delle tradizioni della tavola italiana, che ha come culmine il Bontà di Cremona, proponendosi con propri piatti e prodotti che stupiscono sempre. Come l'edizione 2016 de il Bontà, che ha visto Ronny Bianchi vincere il primo premio con l'Anatra secca Chef, anche in questa del 2017, Ronny e Betta hanno proposto due piatti della tradizione cremonese (in chiave moderna), al giudizio dei commensali e della commissione tecnica di giornalisti che hanno scelto il piatto più idoneo da mettere in concorso il 13 novembre al Bontà.

Due le proposte in concorso, ovvero, Il Marubino di grande fiume, su letto di brodo di ceci, che si classifica con 90/100 e sale in testa al podio de il Bontà 2017, e il Tortello di cotechino su vellutata di porro che si attesta a 75/100. I vini prescelti per ogni piatto sono stati selezionati da Mascherpa Massimo agenzia di rappresentanza e distribuzione vini di Castelleone. Ronny giustamente, si vanta di essere un autodidatta e che ha appreso le tecniche di cucina lavorando sodo e facendo enormi sacrifici per arrivare ad un livello di sicurezza gastronomica in cui si è posizionato attualmente. È per questo, come i grandi cuochi, insoddisfatto e sicuramente sentiremo parlare di lui prossimamente. Il Ristorante è aperto ai soci e non soci. Si consiglia di prenotare. Per info: Centro Sportivo Le Querce - Ristorante da Betta e Ronny Strada Provinciale, 26, 26040 Pieve D'olmi (Cremona) Telefono: 0372.626342