

## OSTIANO: TRATTORIA LA CROCE BIANCA NON SOLO PER LE PERSONE COMUNI MA ANCHE PER I GRAN GOURMET

Lo confermiamo, questi sono locali che se vai di proposito a cercarli non li trovi, devi essere solamente fortunato di incrociare qualche amico buongustaio che incontri solo ad ogni "morte di papa", come si dice dalle nostre parti, che essendoci stato te ne descrive le lodi. Cos'è stato. Incontriamo un amico che non vedevamo da lungo tempo, ad un incontro conviviale, e ci parla di un certo Marcantonio, Oste della trattoria di Ostiano che si trova, detto da lui, ai confini tra Mantova e Brescia e incuriositi dei commenti su questo luogo, dei piatti e del personaggio, pochi giorni dopo lo andiamo a trovare. Ostiano è un tipico paese di campagna ed offre poco come bellezza paesaggistica e conserva i segni di una lunga storia contadina di massa, oggi in disuso, ma con progetti innovativi e coraggiosi da permettergli di ritornare al suo vecchio splendore. Entriamo nel locale e la prima impressione che ci coglie, è stata quella che eravamo finiti in una sorta di "trattoriaccia", dimenticata da dio, ma a lì di qualche minuto dovevamo ricrederci e convertirci sulla via di Damasco, come fece Simon Pietro, per altri nobili motivi. Marcantonio, Oste e Maestro di Tavola, ci riconosce che eravamo degli "stranieri" e apparecchiatoci la tavola con le tovaglette di carta (quella gialla della drogheria di una volta) e bicchieri professionali (così come avevano tutti i commensali) ci chiede cosa preferivamo assaggiare. La nostra risposta è stata lapidale: "faccia Lei" e dal quel momento si sono aperte le porte di un paradiso gastronomico ed enologico che non immaginavamo mai. Sono arrivate sul nostro tavolo fette di mortadella dell'azienda "Bettella" (la migliore tra i Gori) e di salame nostrano di Ostiano, realizzato in collaborazione con la macelleria locale di Lazzari Alberto: una vera goduria, accostando questi salumi con un Lambrusco Mantovano di ottima fattura enologica e azzeccato su questi salumi. Poi abbiamo assaggiato i "mitici" Marubini a tre brodi (manzo, capponne, gallina) di Marcantonio, che sono veramente fantastici e facendo il bis abbiamo chiesto di portarci quelli del "fondo zuppiera" che, l'inevitabile rottura di qualche marubino rendeva sicuramente il brodo un po' più "torbido", ma dal gusto memorabile. Cos'è stato! La descrizione non basta, è insufficiente per trasmettere la piacevolezza sensoriale di questo piatto. Dovete solamente assaggiarli. Altro passaggio obbligatorio è stato "l'assaggio" dei famosi e storici Tortelli di Zucca di Ostiano (periodo dei Gonzaga 1731) in due versioni: burro e salvia la prima, con la conserva di pomodoro la seconda: stupendi! Da questo momento in poi, l'Oste Marcantonio, ci serve un Brut Metodo Classico, da uve di agricoltura biologica, della Barone Pizzini di Franciacorta che ci accompagnerà a tutto pasto. Ci sbalordiscono portandoci a tavola della faraona al forno e del manzo brasato a lenta cottura con due tipi di polenta una tradizionale e un'altra alla brace. La morbidezza delle carni e i distinti sapori ci riportano a quelli di un tempo, allora ragazzi, solamente a Pasqua, oppure ad eventi eccezionali di famiglia. Profumi puliti, avvolgenti, gusti netti da richiamare un ulteriore boccone per appagare i sensi. Ma la chicca della giornata è stata quella di averci portato, a fine pasto, del Grana Padano con 24 mesi di stagionatura e fichi fritti, sposato con un Pinot Noir in purezza dell'Azienda Mazzolino (per 5 anni consecutivi tre bicchieri) veramente da favola. Voi non ci crederete, io personalmente, invece del dolce a chiusura della maratona gastronomica di Ostiano, ho riordinato un piatto di Marubini in brodo, con il solo e unico scopo, di chiudere felicemente questa giornata.....golosa. Ottimo anche il prezzo. Consigliamo quanti amano la cucina vera, sana, genuina e di qualità di visitare questo locale e di assaggiare i loro piatti. Farete felici non solo Conzadori Marcantonio e la sua compagna Monica Bonini, ma anche i genitori di Marcantonio (Papà Rolando e sua Mamma Luigina), componete uno per l'altro, della squadra di questa trattoria.-----per info TRATTORIA VINERIA CROCE BIANCA

Di Conzadori Marcantonio

Via Garibaldi, 103

26032 Ostiano (Cremona)

Telefono: 0372.840212

Cell. 340.6168870

Web: <http://www.parks.it/ris/croce.bianca/>

e-mail: [trattoriacrocebianca@gmail.com](mailto:trattoriacrocebianca@gmail.com)