

VareseNews

Nel cuore di Cocquio una perla da “Slow food”

Pubblicato: Mercoledì 25 Ottobre 2006

✘ Ogni squadra vincente che si rispetti vanta **una componente di estro e una di ragionamento**. La metafora sportiva non è campata per aria nemmeno quando si parla di un locale, soprattutto se questo non è classificabile come un semplice ristorante.

Sì, perché **l'Antica Osteria Italia, nel pieno cuore di Cocquio** è molto di più: un locale pubblico che prosegue la tradizione ottocentesca quando tra quelle mura – nate come convento nel Cinquecento – era attiva una fiaschetteria, trasformata in circolo prima e in ristorante poi.

Ora a dirigere la cucina e la sala ci sono **Christian e Massimiliano Condello**; il primo è chef geniale con esperienze in Toscana e Lussemburgo, il secondo rappresenta l'anima più pragmatica del locale ma è anche la figura che decanta piatti e bottiglie con competenza e attenzione. ✘ I due fratelli, origini calabresi ma varesini d'adozione, hanno **rilevato la gestione solo sette mesi fa**. Il ristorante di Cocquio vanta un riconoscimento che è già una garanzia: è infatti selezionato nell'ormai celebre **"Osterie d'Italia 2006", la guida di Slow Food** che conta due soli locali in provincia di Varese. E per puro caso "l'Italia" è finita nella pagina accanto a quella occupata dalla storica "Osteria de l'Umbreleer" di Cicognolo (Cremona) già decantata da Gianni Brera. Quasi un'investitura per il locale di Cocquio Trevisago dove ci si può accomodare sia per un pranzo o una cena, **sia per gustare una bottiglia di vino tra le 600 etichette della cantina** (scenderanno in breve a 400) che possono anche essere acquistate.

Sedersi nella sala con la caratteristica volta ad ombrello e con lo storico camino (nelle foto) ormai acceso, può riservare piacevoli sorprese: se **la carta è già interessante di suo** (tra i primi spiccano i pici cacio e pepe, pasta rigorosamente artigianale servita molto al dente; tra i secondi è fissa la fiorentina «che parte dal chilo e trecento in su»), è ancora più piacevole **farsi servire il piatto del giorno, lasciato all'estro di Christian**. Un esempio? La pasta e fagioli con legumi provenienti da una minuscola azienda calabrese, oppure un **risotto alle mele verdi e cabrales**, formaggio spagnolo realizzato con tre tipi di latte diversi (vaccino, ovino e caprino), erborinato, sempre a disposizione degli avventori.

Non mancano le **mostrarde e le confetture** con cui assaggiare i formaggi, alcune prelibatezze straniere (ancora la Spagna, con *chorrizo* e *patanegra*) e italiane oltre **all'attenzione per la cucina lombarda**. L'autunno e l'inverno saranno infatti dedicati a polente, risotti, ossibuchi, *cassoela*: un omaggio alla nostra regione e un modo per valorizzare piatti estremamente gustosi.

✘ L'ambiente è decisamente accogliente: **tre sale di dimensioni contenute** (per 45-50 coperti al massimo), i camini con le panche laterali, le creazioni a tema enologico dell'**Alter-Eno** di Gavirate, **la piccola rivendita di prodotti di alta qualità** all'ingresso. L'Antica Osteria Italia vuole essere anche un punto di ritrovo, tanto che rimane **aperto dal mattino fino a tarda sera**. E ai più fortunati (e la "delegazione" di VareseNews rientra nella categoria) può capitare di trovarsi in sala all'arrivo di un fornitore, che apre in loco le proprie bottiglie e invita i presenti a degustare.

I prezzi? Onesti, per la qualità dei prodotti serviti: la spesa per **una cena completa si aggira**

sui 30 euro, bevande escluse. Ma ne vale la pena.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it