



LA CUCINA DI STAGIONE

DI CLAUDIA



[Home page](#)



mercoledì 28 marzo 2018

Il "Cibo di Mezzo" de L'Osteria H2O

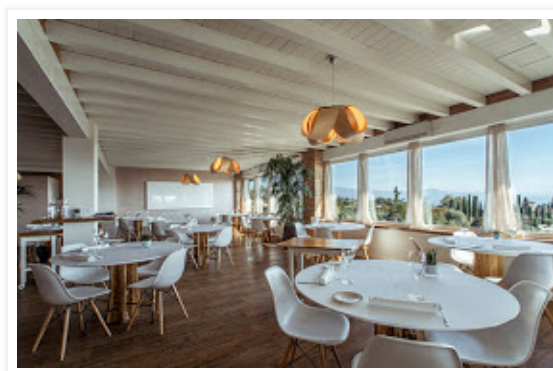
Non vi è mai capitato di aprire una porta e di ritrovarvi immediatamente in una realtà splendida e inaspettata? A me sì, pochi giorni fa, in una bellissima giornata della primavera tanto attesa.

Arrivare a Moniga del Garda (BS) ha significato un ritorno inevitabile alla mia adolescenza. Alle mie spensierate vacanze da ragazzina ribelle, ai falò accompagnati dalla chitarra sulla spiaggia ciotolosa, alle notti di San Lorenzo a caccia della stella cadente portatrice di quel desiderio nascosto.

Dietro la porta di legno massiccio de **L'Osteria H2O** in giacca bianca, c'era ad attendermi lo chef Saulo Della Valle, che, con calorosa stretta di mano, mi ha accolta nel suo ristorante.

Arredamento concepito nel nome del minimalismo: pochi, solidi arredi su disegno, legni, candidi tavoli, in un insieme armonico in continua tensione verso il lago, interpretato da grandi vetrate che aprono il locale sul paesaggio.

Stile vagamente nordico, dove il legno, sapientemente lavorato da artigiani locali, incontra il design, la riscoperta di materiali riciclabili e la voglia di ecosostenibilità.



La mia mania per il dettaglio e per la perfezione della "mise en place" è stata ampiamente appagata dalla presenza di eleganti e immacolate tovaglie di finissima fiandra perfettamente inamidate, ormai dimenticate da tanti ristoranti. La tavola ben apparecchiata, simbolo senza tempo di convivialità, condivisione, incontro, è un piacere per gli occhi.

L'Osteria H2O, assieme ad altri nove ristoranti bresciani, partecipa al progetto **Cibo di Mezzo**, prorogato fino al 18 aprile '18 proprio per il riscontro positivo ottenuto.

Cibo di Mezzo, ovvero l'unione tra produttori locali, chef e ristoranti, in un progetto comune di valorizzazione della buona cucina, con l'utilizzo di materie prime eccellenti, talvolta sconosciute, tipiche del nostro territorio.

Dalla terra, dai nostri laghi, alla tavola di locali rigorosamente selezioni, con menù studiati per valorizzarli al meglio.

Tradizione, innovazione, ricercatezza, territorio, materie prime di altissima qualità.

Questi gli ingredienti principali del **menù** de L'Osteria H2O.

Un susseguirsi di piatti inaspettati, frutto di studio e meticolosa ricerca, bilanciati alla perfezione.

Cura, armonia, precisione nell'impiattamento, nella scelta e nella coerenza della palette di colori utilizzata. Opere d'arte alla vista, e al palato.



Nonostante arte e cibo si siano sempre incrociati sin dall'antichità, in queste "Sardecche agli agrumi con broccoletti e senape antica" l'ardesia è il mezzo di espressione utilizzato dallo chef Della Valle per esprimere, valorizzare, trasmettere tutto il suo sapere.

Un'opera d'arte che a differenza di altre mi ha regalato una vera esperienza sensoriale, appagando la vista, l'olfatto, il tatto e il gusto.

Un disordine "ordinato" di elementi di un cromatismo accentuato. Un insieme di sapori,

temperature differenti, croccantezze inaspettate. Un piatto pensato per colori, assonanze, stile.

Note fresche e agrumate di lemongrass, dalle tante proprietà olfattive, gastronomiche e benefiche, avvolto da croccanti e golose **sarde del lago**, dalle carni particolarmente digeribili, ricche di sali minerali e omega3.

Broccoletti verdi appena scottati, e la nota leggermente piccante e inconfondibile della senape antica in grani puliscono il palato preparandolo ad un nuovo e invitante boccone.



ph: Nicolò Brunelli

Pochi ingredienti per un grande piatto che non ti stancheresti mai di assaporare, accompagnato dal Chiaretto Costellazioni 2015 della Cascina Belmonte a me molto cara, anch'esso con agrumato, fresco ed equilibrato.

Un'esperienza di gusto che vi consiglio di provare.

Un **menù** ben pensato e realizzato alla perfezione.

Una location che vi lascerà senza parole.

L'Osteria H2O

Via Pergola, 10

25080 Moniga del Garda (BS)

Tel. 0365 503225

info@losteriah2o.it

Un grazie particolare a **Nicolò Brunelli** per il materiale fotografico fornito.

Claudia Bonera a 23:38

Condividi



Nessun commento:

[Posta un commento](#)

[Link a questo post](#)

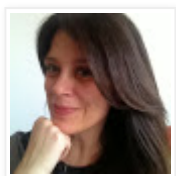
[Crea un link](#)

[Home page](#)



[Visualizza versione web](#)

Informazioni personali



Claudia Bonera



Segui

1.501

Sono Claudia, 47 anni, mamma, agente di viaggio e "cuoca per passione". Perché questo blog? Per raccogliere le ricette che amo cucinare, ricette che mi ricordano viaggi, profumi, pezzi di vita, ricette rigorosamente con materie prime di ottima qualità e soprattutto di stagione. Questa è la mia filosofia per la riuscita di un buon piatto, questa è la mia cucina!

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Powered by [Blogger](#).