

GAZZETTA DI PARMA

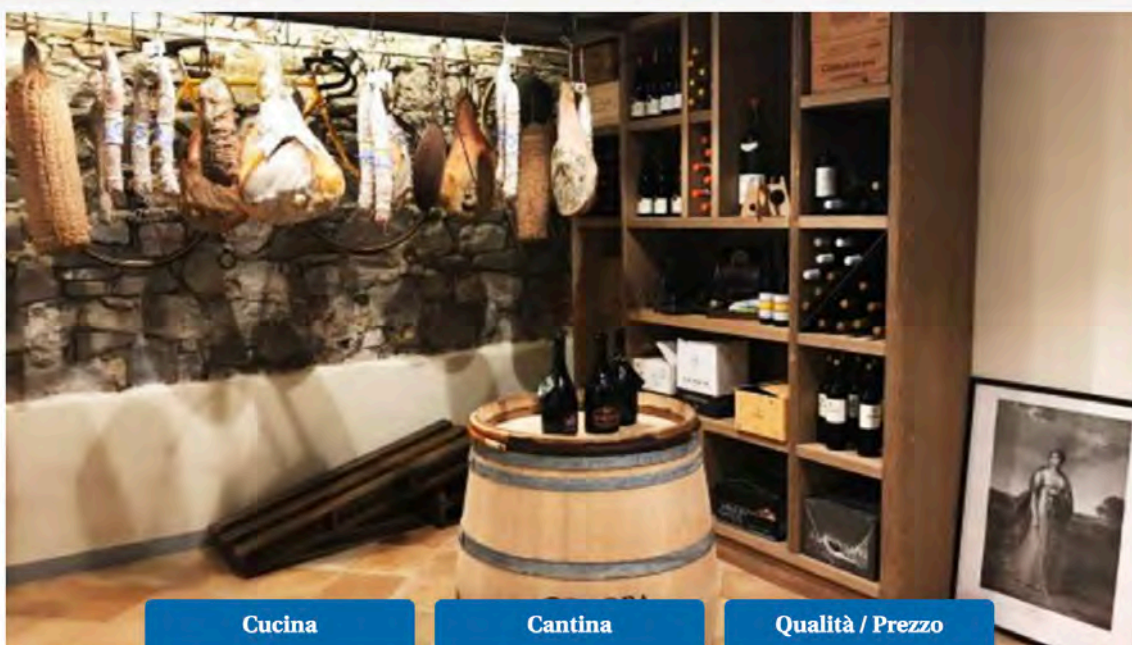
QUOTIDIANO FONDATO 1728 D'INFORMAZIONE NEL 1728

IL RISTORANTE

22.11.2021

Da Romano: La buona cucina di famiglia, semplice e tradizionale

di Chichibìo



Cucina



Cantina



Qualità / Prezzo



TIPOLOGIA TRATTORIA



INDIRIZZO PIAZZA MICHELI, 10,
43042 BERCETO PR



TELEFONO 0525.64260



CHIUSURA MARTEDÌ

«Sono arrivati i primi funghi e a Berceto qualcuno li sta cucinando». Siamo agli inizi di ottobre e la “soffiata” di un amico fidato è benvenuta. In paese c'è un riferimento affidabile: è il bar pizzeria con cucina «da Romano» dove è all'opera tutta la famiglia

tra sala, cantina, forno a legna e fornelli. «Vengono dalla valle vicina, dai Lagoni, perché qui se ne trovano pochissimi: li hanno portati ieri, sono solo discreti, ma nostrani». La dichiarazione è onesta, il controllo della certificazione verde puntuale, mascherine, tavoli abbastanza distanziati e si entra: due salette, tovagliette di carta, i quadri di ispirazione naif del pizzaiolo pittore, il forno e i fornelli a vista dietro al bancone.

La cucina, i piatti

Il menu è variabile, deciso secondo disponibilità e estro della cuoca, più ricco la domenica: quattro/cinque proposte per ogni momento del pranzo di ricette tradizionali e domestiche che il patron illustra con dovizia di particolari e riferimenti ai fornitori amici e locali, ai prodotti del territorio e alle bellezze di Berceto e dintorni. Molte parole anche per spiegare le scelte di cantina: «Non ho una carta scritta, ma più di un centinaio di vini» e alla richiesta di un Chianti porta tre bottiglie di buona qualità e poi, di fronte a una mia incertezza, arriva con una bottiglia di Castell'in villa del 2012, uno dei migliori Chianti se non il migliore, a prezzo onestissimo («Ci lavora il figlio di un amico bercetese e ne ho qualche bottiglia a prezzo di favore»). Intanto ecco le focaccine, integrali e no, calde e croccanti e i piccoli porcini crudi affettati con olio, pepe e sale: sono sodi, leggeri di sapore e profumo ugualmente graditi. Bene quelli fritti, leggermente panati con uovo e pane, asciutti, soffici e carnosì, mentre coi salumi (meritano la citazione pancetta e coppa) arriva un assaggio di porcini trifolati anch'essi leggeri di sapore. Ai primi le lasagne sono state cotte lentamente nel forno a legna, hanno pasta bianca, ragù di manzo, ricca besciamella. E ancora: anolini in brodo; tortelli d'erbetta con dolce ripieno e nota di noce moscata; tagliatelle ai porcini; testaroli al pesto. Ai secondi il primo cotechino di stagione e spalla cotta calda con la purée di patate; le barzigole (bistecchine) di pecora alla griglia o in padella; morbido arrosto di vitello e di maiale con patate al forno; roast-beef; porcini fritti o trifolati.

Per finire

Caciotta vaccina o, tra i dolci, crostata con marmellata d'albicocca; il budino cioccolato e vaniglia con amaretti e amarene sotto spirito come faceva la nonna; tiramisù; panna cotta. I prezzi: coperto 1,50 euro; antipasti 12; primi 9-12; secondi

10-12; dolci 4. Menu non esposto, ingresso comodo, bagni con gradino, parcheggio nei dintorni.

Non mancate

Porcini fritti

© Riproduzione riservata

DIARI PARMIGIANI

20.07.2023

«Da Romano», pizze e tortelli al fresco

di Laura Vellani



20 Luglio 2023, 09:04

A Berceto, ospitalità e buona cucina per una gita fuori porta

Qua ci si arriva per «prendere il fresco»: Berceto è accogliente, c'è gente, il mare da una parte, la Bassa dall'altra, in mezzo questa piccola oasi di tranquilla serenità. Dove sembra che tutti si conoscano, anche chi ci arriva per la prima volta. In fondo questo è lo spirito dei fratelli Begioni nel gestire la pizzeria Da Romano (piazza Micheli, 8 Berceto).

Ma l'accoglienza da sola non basta. Qui le pizze sono buone, prodotti

selezionati, molta fantasia abbinata a tanta semplicità. Oltre alle «classicone» che si trovano in tutti i menu (marinara, margherita, quattro stagioni e così via), ecco che la degustazione si è spostata sull'impasto «nero» e sull'impasto «integrale». Non senza dubbi (prima di assaggiarle), visto che spesso questi impasti perdono di croccantezza e texture. Invece qui, dai fratelli Begioni, ecco che incredibilmente la pizza resta masticabile dall'inizio alla fine, con sapori distinti. Anzi, pizza «accogliente» anche con ingredienti diversi dal solito. Ecco che con l'impasto «nero» la pizza in degustazione è la «centro», intesa come indicazione geografica: mozzarella, pomodori secchi e pesto alla genovese. Che non copre mai gli altri ingredienti, un equilibrio inaspettato per una pizza golosa e dal boccone sempre intenso. Per quanto riguarda l'impasto integrale, siamo stati sulla «parmigiana», con melanzane, mozzarella e Parmigiano Reggiano. Anche in questo caso colpisce il buon boccone, soddisfacente con la base della pizza che accoglie perfettamente pochi e gustosi ingredienti.

Ultima annotazione: non solo pizza qui. Tortelli d'erbetta e di patate ai porcini (veramente buoni), altri primi (tra cui i testaroli al pesto e le lasagne) oltre a roast beef e costine d'agnello e altri secondi. Nel fresco della sera. **s.p.**

GAZZETTA DI PARMA

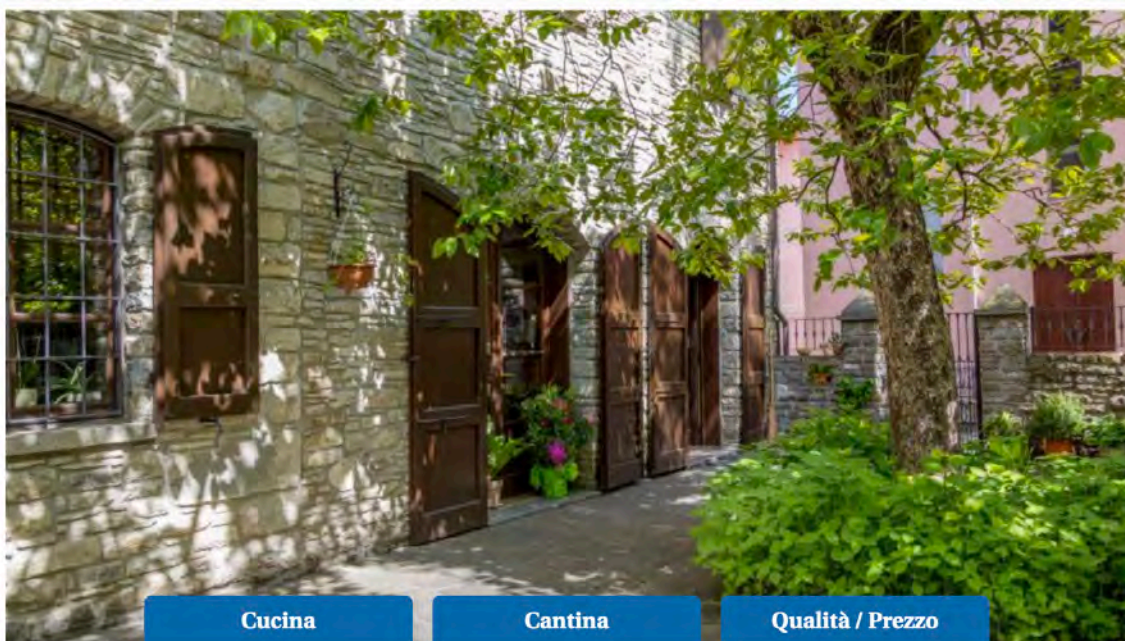
QUOTIDIANO FONDATO 1728 D'INFORMAZIONE NEL 1728

RISTORANTE

24.08.2022

Trattoria Locanda Pasquinelli a Berceto, tutta la famiglia all'opera

di Chichibìo



Cucina



Cantina



Qualità / Prezzo



INDIRIZZO VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ 33,
BERCETO



TELEFONO 0525.64367



CHIUSURA MAI IN ESTATE

Nella sala su cui si affaccia il bancone del caffè e dei distillati o nel cortile interno all'ombra del grande cachi a godere il fresco della sera. Si presenta così la Locanda trattoria Pasquinelli: un cancelletto di ferro, tre gradini e si entra in questa piccola

oasi di tranquillità ai margini del paese, dove l'accoglienza è semplice, cortese e dove è all'opera tutta la famiglia col marito Francesco ai fornelli e la moglie Cristina, dopo essersi occupata dei dolci, in sala. Piccola carta dei vini con proposte dalle regioni italiane e anche il vino della casa in caraffa; servizio informale, attenzione alle norme anti Covid: pane nel sacchetto, Parmigiano (se lo volete) messo sui piatti già in cucina.

La cucina, i piatti

Funghi porcini e galletti compaiono in accompagnamento e come ingrediente in molti piatti: non è ancora stagione e la siccità renderà problematica anche la futura raccolta, così quelli cucinati ora vengono dal Trentino e la patronne, con molta correttezza, lo dice subito. Li assaggeremo ugualmente e, pur preparati come si deve, saranno una piccola delusione: belli a vedersi, poveri di sapore. Tra gli antipasti, la torta di patate ha un posto d'onore, sia nella versione alla bercetese (porri, pecorino e Parmigiano nell'impasto), sia «con Giovanna», vale a dire con sopra pancetta affumicata al miele: leggera e gentilmente saporita, avvolta nella sfoglia croccante, racconta la tradizione locale e la bontà della patata. Altrimenti tagliere di salumi; tartara di scottona con porcini crudi e Parmigiano o con maionese al sedano; sformatino di porcini e Taleggio; crostini ai funghi. La pasta all'uovo è fatta in casa con la farina di grani locali macinati a pietra nel «Mulino della Rocca» a Roccaprebalza ed ha buon sapore, consistenza ed elasticità: ecco i tagliolini verdi con sugo leggermente brodoso e funghi galletti tagliati molto piccoli e evanescenti; sodi maltagliati giallo-verdi con leggero ragù di coniglio nostrano; buoni i piccoli tortelli d'erbetta o quelli di patate. E ancora: gnocchi al pomodoro; risotto ai porcini o alle verdure dell'orto; crespelle porcini e salsiccia. Una frittura ben fatta salva l'onore dei porcini trentini: asciutti e leggermente croccanti, carne morbida, piacevole. Poi tagliata o filetto di manzo con riduzione al lambrusco o cappella di porcino: cottura precisa, carne tenera, cappella soda e bella a vedersi. Per gli amanti del genere il tomahawk di manzo di circa 1 kg (40 euro) con patate o funghi trifolati; guancia di maiale brasato; salsiccia nostrana con polenta e formaggio.

Per finire

Non sono da trascurare i dolci che la "patronne" prepara ogni giorno con molta cura: il tiramisù, la torta di pere e cioccolato, la torta di crema pasticcera e fragole di stagione, quella sempre di crema pasticcera e mandorle. Per i golosi un misto di torte

della casa. L'offerta di un digestivo in chiusura di pranzo. I prezzi: coperto 2 euro; antipasti 6-13; primi 8-12; secondi 12-20, dolci 4-6. Menu non esposto, gradini all'ingresso, bagni comodi, parcheggio nei dintorni.

Non mancate

Torta di patate

© Riproduzione riservata

GAZZETTA DI PARMA

QUOTIDIANO FONDATO
D'INFORMAZIONE
NEL 1728

• Gazzetta di Parma » Gusto » **Chichibio**

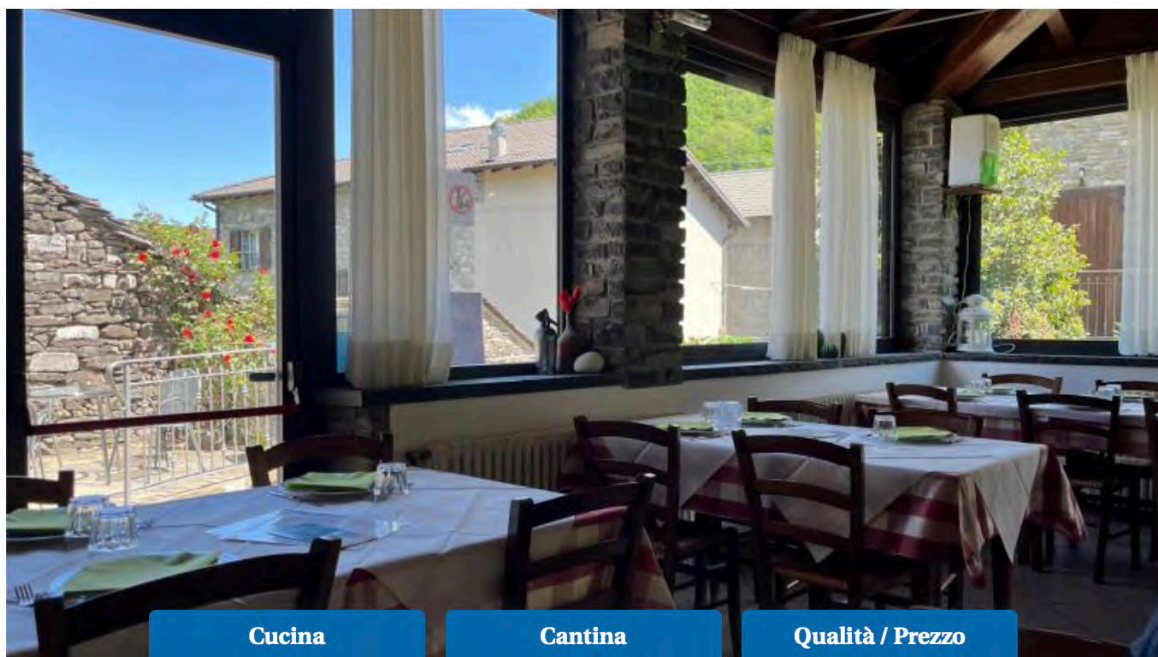
03.07.2024

RISTORANTE

Bar Jasoni Corchia

Pizza e molto altro. Cucina di montagna e tanta tradizione

di Chichibio



Cucina



Cantina



Qualità / Prezzo



TIPOLOGIA RISTORANTE



INDIRIZZO BAR IASONI,
CORCHIA DI BERCETO



TELEFONO 052561814



CHIUSURA VENERDÌ SERA, SABATO,
DOMENICA

Si viene specialmente per la pizza che, cotta nei grandi testi di ghisa riscaldati al fuoco di legna, ha dato al locale molta e meritata fama. Pizze tradizionali grandi e leggere per due-tre persone (euro 23) o per quattro-cinque (euro 34) servite su grandi taglieri tondi. Ma sarebbe un peccato non dedicare una visita per gustare la cucina di questa che è anche una trattoria di tradizione, con un forte legame al territorio, genuina e con porzioni generose. Nello stesso tempo sarebbe un peccato anche non fare un giro per il paese con le sue case di pietra, spingersi magari nei boschi di castagni, dedicare un po' di tempo alla Casa museo di Martino Jasoni. Qui sono esposti i quadri di questo pittore che emigrò bambino a New York, ne dipinse la vita in splendidi acquerelli su carta, tornò a dipingere le sue montagne e a lavorarne la sua terra. Eccoci allora in questo che si dice «bar» ed è in realtà il punto d'incontro dei pochi abitanti -poi, nei fine settimana e con la bella stagione, la musica cambia e allora sarà sempre bene prenotare per tempo. Sala luminosa, soffitto e travi di legno, sulla colonna centrale la lavagna col menu: copri macchia e tovaglioli di carta, minima cantina illustrata a voce e in modo generico (chianti, lambrusco...) servita per lo più in caraffe e quartini, ambiente rumoroso.

La cucina, i piatti

Cucina di montagna, tutto preparato qui, tranne qualche dolce, seguendo le stagioni e ruotando attorno alla pasta all'uovo fatta in casa, alla polenta, alla carne di cinghiale. Si comincia coi salumi tra cui è buono il Lardo di Colonnata, mentre sono solo discreti coppa e prosciutto. I crostini alla crema di porcini sono sempre presenti, i porcini freschi (non locali, come viene correttamente specificato dalla cameriera) un'anteprema di stagione: passati in uova, farina, pangrattato e fritti per un risultato felice. Formaggi misti con marmellate, cipolline in agrodolce e giardiniera, polenta frita col profumo di strutto completano l'offerta degli antipasti. E' ancora tempo di funghi prugnoli con le rustiche tagliatelle appena rugose, ma se volete anche coi piccoli tortelli di patate (un po' di soffritto nel ripieno) o con quelli con ricotta e punte d'ortiche che altrimenti vengono proposti con burro e salvia o col tartufo locale. E ancora: anolini in brodo; tagliatelle ai porcini o con salsiccia e funghi; gnocchi di castagne e noci; gnocchi di patate al tartufo; tortelli di zucca. Per secondo, gli immancabili bocconcini di cinghiale alla cacciatore dalla carne soda e saporita; il più gentile coniglio in bianco alle erbe; trippa alla parmigiana; tagliata di manzo e porcini; guancialini in umido.

Per finire

Si chiude col dolce bavarese al pistacchio, la panna cotta, la crema catalana, il sorbetto, il gelato industriale con le visciole e soprattutto con le crepes di farina di castagne e la buona confettura di pere e zenzero fatta in casa. I prezzi: coperto 2 euro; antipasti 4-8 (15 porcini fritti); primi 10-15; secondi 10-18; dolci 4-7. Menu non esposto, non si accettano cani, ingresso, bagni, parcheggio comodi, prenotare sempre.

Non mancate

Crepes di castagne

© Riproduzione riservata

GAZZETTA DI PARMA

QUOTIDIANO FONDATA
D'INFORMAZIONE
NEL 1728

Gazzetta di Parma » Gusto » **Chichibio**

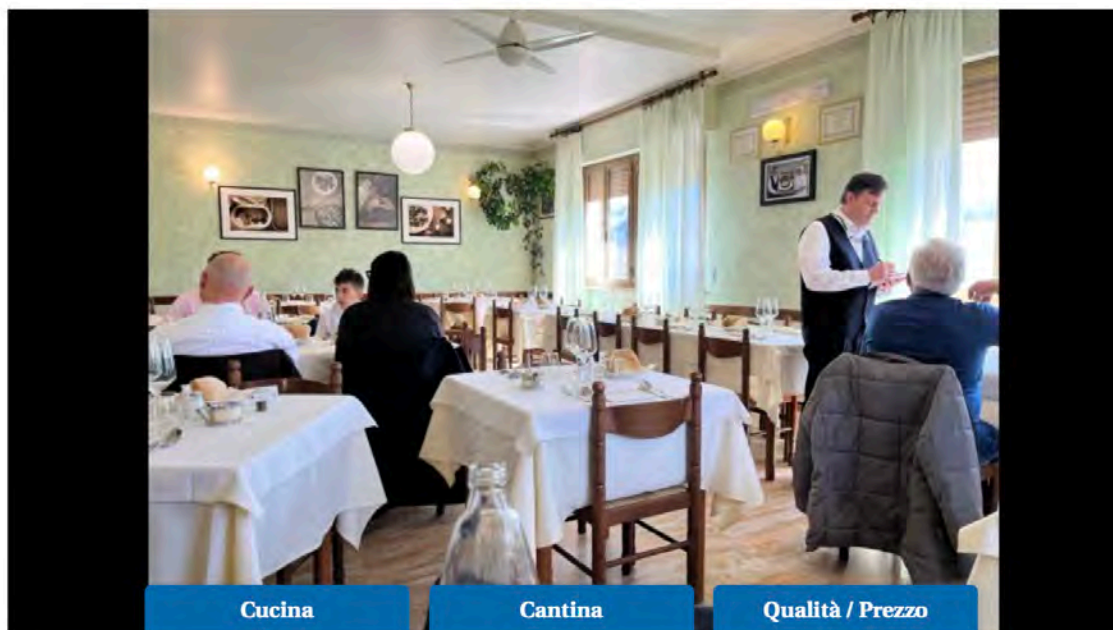
10.05.2023

IL RISTORANTE

Ristorante Manubiola: non solo funghi nella buona cucina di montagna

La recensione di Chichibio

di Chichibio



Cucina

Cantina

Qualità / Prezzo



TIPOLOGIA RISTORANTE



INDIRIZZO BERGOTTO DI BERCETO



TELEFONO 052564511



CHIUSURA MARTEDÌ

Il piacere di sedersi al tavolo di un ristorante lindo e curatissimo con al di là dei vetri il verde dei boschi, le candide tovaglie, semplici sedie impagliate, calici adeguati per

i vini di una carta cresciuta nel tempo, passione del patron, e ricca di etichette delle cantine parmigiane e italiane, mai banali con ricarichi miti. Lo gestiscono con molta professionalità i fratelli Spagnoli: Liliane ai fornelli e Didier in sala a presentare i piatti e consigliare i vini: camicia bianca e gilet nero con una squadra di camerieri sorridenti tutti al servizio di un menu ricco centrato prevalentemente sui funghi. Questa è una zona particolarmente vocata: i boschi di Bergotto, comune di Berceto, offrono ai cercatori abbondanza e varietà ora certificata dall'Indicazione geografica protetta IGP che il ristorante esibisce con giusta soddisfazione.

La cucina, i piatti

Cucina di casa e di tradizione arricchita dalla fantasia e dalla sensibilità della cuoca che sa preservare i sapori primari e metterli in luce con accostamenti mirati a leggerezza e golosità. Le materie prime sono prevalentemente del territorio circostante: funghi e castagne, carni di cervo o cinghiale, tartufi -e attorno ad esse si costruisce la lista dei piatti. Si comincia con l'antipasto misto della casa: tortino di borragine con crema di fungo e lamelle di tartufo; dolci frittelle con farina di castagne (a Corchia c'è ancora un essiccatoio) e ricotta affumicata grattugiata; torta di patate tiepida con lardo che si scioglie in bocca. Poi, i prugnoli: «I raccoglitori hanno cominciato a portarmeli da qualche giorno -dice il patron- sono dei nostri boschi e sono particolarmente profumati». E allora ecco i deliziosi crostini di morbida polenta fritta ricoperta di prugnoli appena cremosi. Ai primi, tagliolini sodi e porosi che raccolgono la mantecatura: risalta il fungo, la sua delicata fragranza appena erbacea che sa di farina, di crosta di pane e la pasta si fonde con la soda consistenza dei prugnoli; crema di Parmigiano alla base con riso nero thailandese cotto a vapore, croccante e profumato, ricoperto dai prugnoli: diverse consistenze e sapori in felice armonia. Tortelli di patate e prugnoli, poi i secondi: uova in frittata, come vuole la tradizione, o il solo tuorlo passato nel pane grattugiato e fritto, come vuole la fantasia della cuoca -sempre coi funghi in molto rilievo. Altri primi: lasagne e anolini; tagliolini al sugo di cinghiale o con speck e tartufo; risotto o crespelle ai funghi; tortelli d'erbetta. Meritano l'assaggio (la cucina propone bis di minestre), per equilibrio e sapore, i ravioli di cinghiale in pasta di patate conditi con stracotto di cinghiale. Ai secondi morbida tagliata nel controfiletto di vitello coi prugnoli; bracioline di cervo al vino rosso; cinghiale in umido; costolette di agnello fritte o alla griglia; tegamino di patate e porcini.

Per finire

I biscotti «brutti e buoni», le crostate, la zuppa inglese, la torta di mandorle e soprattutto la torta di castagne e noci, l'ottimo bargnolino. I prezzi: coperto 2,50 euro; antipasti 6-12; primi 8-12; secondi 10-18; dolci 4-5. Menu esposto, ingresso, bagni, parcheggio comodi.

Non mancate

Prugnoli

© Riproduzione riservata

GAZZETTA DI PARMA

QUOTIDIANO FONDATA
D'INFORMAZIONE
NEL 1728

IL RISTORANTE

03.09.2025

Locanda Ca' Mari nel verde di Berceto

Buone materie prime, semplice cucina della tradizione

di Chichibio



Cucina



Cantina



Qualità / Prezzo



TIPOLOGIA TRATTORIA



INDIRIZZO VALBONA DI BERCETO



TELEFONO 0525.64764



CHIUSURA MARTEDÌ

Si cerca il fresco ed eccolo qua, nel verde fitto dei boschi di Berceto. Si scende dal paese in direzione del casello autostradale e poi, invece di imboccarne la deviazione, si prosegue dritti per Valbona. Ancora pochi minuti, si oltrepassa la piccola bellissima Maestà in pietra di San Genesio, si sale verso la Chiesa. Castagni imponenti, un prato

e la casa in pietra che è oggi diventata locanda e trattoria. Si mangia fuori, sotto una provvidenziale pergola (qui gli acquazzoni possono arrivare anche nei giorni più caldi) o scendendo un gradino nella sala che, superato il bancone del bar, porta alla cucina. Tovaglie e tovaglioli di carta (coperto 2 euro), il piccolo menu e la proposta dei vini con la classica domanda: «Bianco o rosso?» Gutturnio, lambrusco, malvasia anche a quartini o mezzo litro, altrimenti una breve visita all'interno per scegliere una bottiglia tra quelle poche esposte su una mensola dietro al bancone del bar.

La cucina, i piatti

Cucina di tradizione locale con qualche piatto di concezione moderna e soprattutto grande attenzione alla carne d'oca, animale prediletto dalla cuoca che la utilizza in diverse preparazioni. Si comincia con l'antipasto tra cui il petto d'oca affumicato, una torta salata di formaggio come è d'uso nelle cucine di montagna, la spalla cruda tipo Palasone, un tagliere tondo di legno con i salumi misti: affastellati uno sull'altro tra cui un discreto prosciutto e un salame ben stagionato. Semplicemente condita con olio e pepe e accompagnata da insalata, ecco la battuta dicarne di Fassona. Ai primi, tortelli d'erbetta, risotto con crema di spinaci e caprino, tortelli di melanzane al pomodoro, tortelli di patate e ragù d'oca: questi ultimi hanno forma generosa e panciuta, pasta spessa che resta dura nelle giunture e ripieno che sparisce per l'abbondanza del ragù forse ghiotto, ma anche assai ricco e oleoso (ne resterà molto sul fondo del piatto). Abbondanza e ricchezza di condimento anche negli gnocchi di patate conditi con salsiccia, pomodorini, leggermente piccanti. Ai secondi, petto d'oca all'arancia e Cointreau, piatto di carne salada, faraona laccata al miele; buon taglio, spesso e succulento, di picanha alla piastra dalla cottura precisa, il sapore intenso, reso succoso dal grasso che la ricopre e si scioglie in cottura. E' quel taglio di carne che i nostri macellai chiamano codoneo punta di fesa magra, ottimo anche per il roast-beef, e che la voga della griglia brasiliana ha portato agli onori delle mense. Chiude la proposta dei secondi un filetto di manzo ricoperto con una salsa di mirtilli e semi di senape in eccessiva quantità. Patate al forno, ratatouille di verdure, insalata e pomodori sono i contorni.

Per finire

Si chiude il pranzo con la crostata alla marmellata, una molto dolce crema catalana, la panna cotta, un rinfrescante sorbetto ai lamponi, il rassicurante budino di cioccolato qui arricchito dal classico amaretto. Menu non esposto, gradino

all'ingresso, bagni esterni, parcheggio comodo. I prezzi: coperto 2 euro; antipasti 9-12; primi 11-12; secondi 10-18; contorni 5; dolci 5.

Non mancate

Picanha alla piastra

Antipasto



Battuta Di carne Fassona dal sapore lieve: condita semplicemente con olio e pepe e accompagnata da un'insalatina

Primo



Tortelli Di patate dalla forma generosa, pasta spessa che resta dura nelle giunture, ragù d'oca abbonante

Secondo



Picanha Alla griglia: cottura precisa e sapore intenso tipico di questo taglio di carne. Con patate al forno.

Dessert



Budino Al cioccolato col suo amaretto: una preparazione intramontabile e sempre gradita

GAZZETTA DI PARMA

QUOTIDIANO FONDATA
D'INFORMAZIONE
NEL 1728

• Gazzetta di Parma » [Home](#)

20.09.2023

IL RISTORANTE

Bacher, la buona tradizione elegge il fungo vero protagonista



Cucina



Cantina



Qualità / Prezzo



TIPOLOGIA RISTORANTE



INDIRIZZO LOCALITÀ CATTALIA, 63,
43042 BERCETO PR



TELEFONO 0525.629093



CHIUSURA MAI

Bacher: dal nome della famiglia di origine tedesca un tempo proprietaria dei luoghi. Ora, lo splendido casolare è stato ristrutturato e da diciannove anni è diventato un moderno ristorante: tutto in pietra e legno, rispettando gli antichi volumi, su un poggio a ridosso del bosco di castagni, circondato da prati curati con molta

attenzione. Gli interni, moderni e luminosi, sono su due piani con tavoli e sedie comode, uno spazio esterno e all'ombra dietro la casa. Il casello dell'Autostrada è poco lontano, il parcheggio comodo. Subito il menu e la carta dei vini che nel tempo si è arricchita e che ora propone una buona selezione di vini parmigiani e poi dalle più vocate regioni italiane, anche mezze bottiglie e una ricca offerta a bicchiere, prezzi moderati.

La cucina, i piatti

Cucina di tradizione con ampio spazio ai funghi porcini e alle specialità dei Presidi Slow Food in particolare per quanto riguarda i salumi a cominciare da mariola di salame e mortadella Dop, culatello di Zibello Dop, salame gentile, coppa piacentina, gola stagionata. Serviti con pain brioche alla curcuma e noci molto asciutto, un fico Brogiotto nero e burro montato, ecco l'ottima spalla cruda di Palasone col dolcissimo grasso ad integrare e arricchire la parte magra ricca di sfumature che ricordano spezie e frutta secca e il buon prosciutto, ben stagionato e dalla dolcezza profonda. C'è stata a fine luglio una piccola «buttata» di funghi e allora il fuori menu propone finferli con tagliatelle e con tagliata e anche una piccola insalata di porcini crudi che risulta essere senza profumo, funghi molto asciutti e leggermente stopposi, un buon olio di condimento. Altri antipasti erano la torta di patate e porri come usa a Berceto; uno strudel di porcini Taleggio e Parmigiano; sformatino di zucchine e scamorza affumicata; porcini sott'olio o fritti con maionese all'aglio confit. Ai primi le tagliatelle ai finferli, sodi e gommosi, erano molto rustiche, spesse e dure; meglio le classiche lasagne alla bolognese, morbide nelle pasta verde di spinaci, con poca besciamella e abbondante ragù che le ricopriva letteralmente. E ancora: tortelli d'erbetta o di patate col tartufo, anolini di carne in brodo; testaroli al pesto di sedano; riso venere con ratatouille, zenzero e zafferano. Fiorentina di manzo irlandese (6 euro l'etto) e battuta al coltello di Fassona con tuorlo marinato e salsa di peperone tra i secondi. E ancora: tagliata di scottona in salsa chiantigiana o ai porcini trifolati o coi finferli (gli stessi delle tagliatelle, carne tenera); salmì di cinghiale; filetto di maiale ripieno di prugne e pistacchi; stinco di agnello dalla carne tenera, quasi lessata, al timo, olive, limone, molta salsa.

Per finire

Ricco capitolo dei dolci con tante torte fatte in casa ed esposte su un tavolo. Oltre a panna cotta, yogurt e mirtilli; torta Susanna; tiramisù ecco la crostata d'amarene; quella con marmellata di arance e noci; la ghiotta cheese cake ricoperta di mirtilli. I prezzi: coperto 3 euro; antipasti 10-16; primi 10-15; secondi 14-21; dolci 4. Menu esposto, ingresso, bagni, parcheggio comodi.

Non mancate

Spalla cruda, dolci

Antipasto



Spalla cruda Tonda di Palasone dai sapori intensi e profondi con un buon prosciutto, un fico e il pain brioche alla curcuma e noci

Primo



Tagliatelle Caserecce, spesse e dure, condite con i primi finferli di stagione e abbondante salsa

Secondo



Stinco Di agnello molto morbido, il timo, le olive taggiasche denocciolate, l'aroma di limone, la sua salsa

Dessert



Torte Fatte in casa con cura e panna cotta, tiramisù. Questa è la buona cheese cake ricoperta coi mirtili

© Riproduzione riservata

GAZZETTA DI PARMA

QUOTIDIANO FONDATO 1728 D'INFORMAZIONE NEL 1728

• Gazzetta di Parma » Gusto

31.05.2023

IL RISTORANTE

Cà dal Brass a Berceto: pochi piatti, cucina semplice e di qualità

Il locale è ricavato in un'antica casa in sasso per braccianti, da cui il nome



Cucina



Cantina



Qualità / Prezzo



TIPOLOGIA TRATTORIA



INDIRIZZO CASTELLONCHIO



TELEFONO 0525.66505



CHIUSURA LUNEDÌ, MARTEDÌ,
MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

Resta fedele a sé stessa questa che si definisce «trattoria rurale» sulla via Francigena, nel cuore del territorio del fungo porcino del cui Consorzio per la tutela dell'Indicazione geografica protetta IGP fa parte. Fedele a sé stessa e a una cucina semplice, di casa, fatti di pochi piatti con materia prima e ingredienti scelti. E poi la griglia e le carni di razza Chianina IGP o di Vitellone bianco dell'Appennino centrale allevati e macellati in Toscana, con tanto di numero di matricola, data di nascita e di macellazione e periodo di frollatura sempre di circa un mese. Tagliate al momento e presentate al tavolo col loro peso, cotte su griglia a pietra e poi portate (i tagli più impegnativi) su pietra rovente per conservare calore e terminare la cottura. Il locale è ricavato in un'antica casa in sasso per braccianti, da cui il nome, ristrutturata con cura: la bella scala in legno, oggetti della civiltà contadina appesi alle pareti, sedie impagliate con cuscini, tavoli ben preparati con tovaglie di cotone, i vini di una piccola cantina dalle scelte accurate, piccoli produttori dalle regioni italiane, biologici e prezzi contenuti. Al centro della sala, la stufa ricoperta di pietra ollare col forno in cui si cuoce un pane rustico e profumato.

La cucina, i piatti

Arriva al tavolo il cavalletto da pittore col menu ed ecco gli antipasti e una ricca proposta di crostoni: cipolle caramellate, pere e Gorgonzola; porcini, Parmigiano e prosciutto; pesto di salame della casa e Parmigiano. Oppure i pomodori secchi o i peperoncini piccanti ripieni di capperi, tonno, acciughe fatti in casa; la focaccia alle erbe aromatiche e lardo toscano. Restiamo più leggeri con un ottimo prosciutto di lunga stagionatura (Ponte Romano) dal sapore intenso e suadente, con una buona pancetta, un salame discreto, una coppa spenta; alcune scaglie di Parmigiano leggermente piccante, la buona, acetica giardiniera. E' tempo di funghi prugnoli e un raccoglitore ne ha appena portato una profumatissima cassetta: la cuoca li propone semplicemente trifolati (aglio e prezzemolo) per condire sode, gustose tagliatelle. Altrimenti tortelli di patate con porcini o prugnoli; gnocchetti tricolore con mele, spalla cotta, crema di Parmigiano al tartufo nero; anolini in brodo; piccoli ravioli di carne con ragù bianco di carne Chianina, carote e piselli. Ai secondi c'è un tagliere del pellegrino (speck salame di Cinta, gola, caciotta, verdure...), ma non si può evitare la carne servita con coltelli adeguati: la bistecca di Chianina (62, 64 euro con filetto al kg) o quello di Vitellone bianco (50, 56 euro con filetto al kg), il filetto di Chianina, la tagliata di Vitellone bianco. Quest'ultima ha sapore dolce, profumata, leggera; il filetto ha tutta l'intensità della carne di Chianina.

Per finire

Formaggi, proposti anche come antipasto, torte secche e biscotti o semifreddi. Soffice torta di mele con gelato, torta gelato con crema al pistacchio, semifreddo allo zabaione, sorbetto al limone. I prezzi: coperto 2,50 euro; antipasti 5,50-10; primi 11-14; secondi 17-25 e bistecche 50-64 al kg; dolci 5-9. Menu non esposto, ingresso, bagni, parcheggio comodi.

Non mancate

Carne alla griglia.

© Riproduzione riservata

GAZZETTA DI PARMA

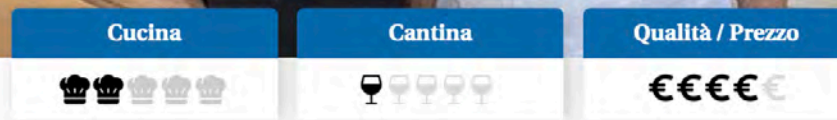
QUOTIDIANO FONDATO 1728 D'INFORMAZIONE NEL 1728

RISTORANTE

15.10.2025

Bersè, cucina del territorio secondo tradizione e buone materie prime

di Chichibìo



TIPOLOGIA RISTORANTE



INDIRIZZO LOCALITÀ GROppo DI SAN GIOVANNI



TELEFONO 335.146.0484



CHIUSURA MAI

Bersè, dunque in lingua natia Berceto e, mai come quest'anno, funghi: porcini, ovoli e anche altri, specie galletti -ma i nostri cercatori in genere li snobbano. Zone vocate

e molto ricche, tuttavia non lasciatevi ingannare: per raggiungere il ristorante non si deve salire per la Cisa, ma prendere la Fondovalle per Borgotaro e, dopo le Ghiare di Berceto, a sinistra per Lozzola seguendo le indicazioni di un cartello che annuncia «menu di funghi». Un ampio parcheggio, il prato che contorna la costruzione moderna con anche camere d'albergo, la grande tensostruttura per gli ultimi mezzogiorni di sole di questo inizio di autunno o la sala dall'acustica infelice da cui si intravede la cucina. Tavoli ben preparati, tovaglie candide, arredi contemporanei: vasetti di funghi sott'olio, giardiniera, funghi secchi preparati in casa. Menu e carta dei vini con scelta ridotta nel numero, ma proposte discrete dal panorama vitivinicolo delle nostre regioni.

La cucina, i piatti

Proposte di cucina del territorio e della tradizione parmigiana preparate da un giovane cuoco che ha lavorato in quel tempio della cucina di funghi che è il «Manubiola» di Bergotto sotto la guida attenta di Liliane Spagnoli e allora mano leggera e rispetto delle materie prime, in piatti che non riservano sorprese, ma si mantengono nei canoni conosciuti. Si può scegliere dalla carta o affidarsi a un menu di funghi (40 euro vino escluso): sceglieremo qua e là seguendo il profumo degli ovoli già presenti nel piatto d'antipasto. Ecco i crostini tiepidi con porcini e besciamella, il prosciutto di Ponte Romano con 36 mesi di stagionatura, gli ovoli profumatissimi, dal sapore elegante e lungo, affettati a lamelle, olio, pepe e scagliette di Parmigiano (meglio senza). Altrimenti carpaccio di manzo o tagliere di salumi misti. Tortelli di erbetta o di patate, tagliatelle con porcini o tartufo; pescando nel menu funghi ecco il risotto con gli ovoli: ben sgranato e funghi in primo piano col loro profumo amplificato dal calore del riso. Meno bene le lasagnette, spente e appena tiepide. Ai secondi: tagliata di manzo, braciole di maiale fritte, cotoletta orecchia d'elefante, buon filetto di manzo succulento, tenero, come è nella natura del taglio, e dalla cottura precisa. Il filetto di cervo resta invece tenace pur col sapore di questa carne pregiata. Patate al forno o funghi trifolati accompagnano i piatti. Fanno corsa a sé i porcini fritti: tagliati spessi in modo che, sotto la panatura, se ne senta la consistenza quasi cremosa e il croccare ruffiano. Altri contorni: porcini sott'olio, giardiniera di casa, patate fritte o arrosto.

Per finire

Si chiude con la torta al cioccolato dal cuore morbido, con gelato e visciole, la panna cotta, il buon latte in piedi morbido e non gommoso, il sorbetto al mirtillo. I prezzi: coperto 3 euro, antipasti 15-16, primi 10-15, secondi 18-25, contorni 4-6, dolci 5, menu completo di funghi 40 euro (vino a parte). Menu non esposto, ingresso, bagni, parcheggio comodi.

Non mancate

Ovoli, porcini fritti

© Riproduzione riservata