

Osteria D'Alberto, dove tradizione e innovazione si incontrano

Pubblicato: Venerdì 23 Novembre 2018



“Artigianalità” è la parola chiave che meglio descrive tutte le proposte gastronomiche dell’**Osteria D’Alberto** dove gli ospiti potranno farsi cullare dalle note di musica selezionata che faranno da sottofondo a degustazioni di **vini pregiati** e **pietanze** che presentano tutti i **caratteri della tradizione**, spesso rivisitata in modo creativo.

Aperta **tutti i giorni dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 24** (tranne il mercoledì), **l’Osteria** può ospitare fino a **60 coperti** (35 interni e 25 esterni) e accetta **tutti i tipi di pagamento tranne quelli con carta American Express**.

– Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione? Come è iniziato tutto?

Forse è iniziato tutto quando, dopo l’asilo, nelle belle stagioni mia mamma mi portava da mia nonna e io l’imitavo a preparare “ris e arburin” sulla stufa economica spenta con i sassi, i semi e l’erba che trovavo nei prati. Avevo 4-5 anni. Mi sono avvicinato alla cucina per passione ma poi, forse per imparare a fare i conti, m’iscrivo a ragioneria: l’azienda di famiglia sembrava un buono sbocco... Non ci resisto a lungo però: dopo 6 anni a lavorare con i miei (mio padre è stato uno dei primi concessionari Nissan d’Italia nel lontano ‘88) ho deciso di scappare, in Autogrill. Era il 2004, carriera direttiva, e i conti lì c’entravano eccome... per gestire un ristorante c’entrano ancora. Io però **volevo un mondo più lento**, che vicino all’autostrada poco c’entrava, così dopo varie esperienze culinarie e un bel diploma da sommelier professionista **arriva l’Osteria** – che bello, ho realizzato il mio sogno! – ho pensato...

Invece no, mi sbagliavo, **il sogno era appena incominciato**, mica senza difficoltà eh, è stato difficilissimo avviare il ristorante, la posizione non aiutava e nemmeno il periodo, nell’alto varesotto c’era forte crisi nel 2011. Per farla breve potrei dire che 5 anni di vita sono stampati indissolubilmente in osteria, e che tanti affetti sono venuti meno o si sono ridimensionati: scelta ardua, quasi pazza, da “bastian contrario” avrebbe detto mia mamma: la Mariuccia.

Sì, perchè la mamma è sempre la mamma e allora la sua **ricetta del salame di cioccolato** (che poi era del Topolino del vicino) la proponiamo sempre.

– Che tipo di cucina fate?

La nostra è una **cucina di cuore**, dove la scelta degli **ingredienti di primissima qualità** la fa da padrona, assecondata dalla giusta tecnica per valorizzarli.

– Qual è il vostro piatto forte?

Il piatto forte sono i **miei ragazzi**, ognuno a suo modo ci mette impegno, passione, lealtà e sacrificio, così arrivano anche le soddisfazioni.

– Ci date la ricetta?

La ricetta è il **gruppo unito**, che rema con lo stesso tempismo e la stessa intensità, solo così si arriva all’equilibrio: ingrediente immancabile (un po’ come la rustichella in Autogrill, per tornare alle origini: non doveva mancare mai dalla vetrina dei panini).

– Il piatto perfetto per questa stagione?

Il **risotto con la zucca, blu di capra e polvere di amaretti** ci piace molto.

– Quale consigliate tra le proposte del vostro menù?

Abbiamo un **menù degustazione dedicato al cervo**, ma anche le nostre **specialità di lago** come i ravioli di lavarello affumicato o il carpione: un evergreen. Il menù lo cambiamo molto spesso.

– Cosa non può mancare nella vostra cucina?

La **qualità** e la **voglia di fare**, di sfidare le difficoltà e di mettersi in gioco.

– Avete un prezzo fisso a pranzo?

Da **gennaio 2019** proporremo un **business lunch a 20 euro**.

– Perché scegliere voi?

Perché ogni tanto bisogna **fermarsi e stare bene**. Perché in osteria, come tanto desideravo, abbiamo ricreato un po' di quella lentezza che fa molto bene di questi tempi così veloci e sfuggenti.

– Tre parole per descrivere il vostro ristorante

Tre lettere: A, B, C che stanno per Alta Bassa Cucina

Ulteriori informazioni

Indirizzo: **via Garibaldi 15, Brissago Valtravaglia (Va)**

Tel.: **333 1100404**

Email: osteridalberto@gmail.com

[Sito internet](#)

[Pagina Facebook](#)

[Pagina Instagram](#)

[di Ufficio pubblicità](#)