

La passione del palato

Valeggio è un paese ricco di storia, dove hanno dormito personaggi illustri, come Napoleone e dove si è molto combattuto, ma non è solo per questo che è conosciuto ed apprezzato da turisti e visitatori. Assai rinomata è infatti l'offerta gastronomica che vede nella produzione dei tipici tortellini la punta di eccellenza più conosciuta. Nel cuore del paese c'è un ristorante storico, il Bue d'Oro, gestito dal 1927 da più generazioni della famiglia Zara. Gianni Veronesi, marito di Mariella Zara, ci racconta la sua storia, quella della famiglia e dell'ambiente.

Ci racconti la sua storia...

Sono originario di Quaderni di Villafranca. Da ragazzino, come'era uso a quei tempi, i miei genitori mi mandavano a fare dei piccoli lavori nelle stagioni estive, da giugno a settembre. Ho iniziato a otto anni ed ho fatto svariate esperienze, dal macellaio al lavoro in uno studio fotografico, dalla costruzione di cassette per le pesche al cameriere. Intorno agli undici anni, dopo aver prestato servizio in due o tre ristoranti, sono arrivato al Bue d'Oro.

Il lavoro mi piaceva, così sono rimasto. Dor-





Al centro di Valeggio sul Mincio, c'è un ristorante che, da oltre ottant'anni è meta privilegiata per i buongustai: il Bue d'Oro

mivo qui ed il ristorante era diventato come casa mia.

Dopo aver frequentato il liceo artistico, mi sono iscritto ad Architettura ma, lavorando al ristorante, ho dovuto abbandonare dopo due anni. Anche Mariella, mia moglie, è stata costretta dai ritmi lavorativi ad lasciare Economia e Commercio.

A quando risale la nascita del Bue d'Oro?

La mia conoscenza risale a quando l'attività è stata acquisita dalla nonna di mia moglie, nel 1927, ma si tratta di un'antica osteria, tra le più vecchie del paese. La nonna si chiamava Caterina, ma tutti la chiamavamo "Mamma Catina". Era come una chiochia e riusciva a tenere a bada i tre figli maschi e la femmina, facendoli lavorare nell'ambiente e facendo nascere e crescere questa attività.

All'epoca, nel centro del paese si svolgeva il mercato settimanale e proprio in questa via si svolgeva il mercato dei buoi, quelli usati per arare i campi. Infatti, durante una ristrutturazione, di fronte alla nostra facciata abbiamo trovato gli anelli ancora attaccati alle pareti. Il mercato si svolgeva per strada ma la contrattazione o la sua buona riuscita veniva festeggiata internamente, con il quarto di vino, polenta e baccalà, luccio, minestra, cotechino, pearà e così via. C'era un focolare sempre acceso, con le pentole che bollivano. Quando c'era il pienone si potevano ospitare fino quaranta persone a tavola. Nel

tempo la nonna ha rimodernato le due stanze originarie e ha iniziato a fare qualche matrimonio.

In seguito?

I figli sono rimasti qui assieme per diversi anni, compresa la femmina, che poi si è sposata ed è andata ad abitare a Parma. Gli altri invece hanno proseguito, fino a quando, venti, venticinque anni fa, uno di loro si è staccato e ha aperto un altro ristorante molto famoso, "Il Bacco d'Oro" di Mezzane di Sotto. Gli altri due figli hanno continuato con le rispettive famiglie fino a dieci anni fa quando sono rimasti tre nipoti di Mamma Catina: Mariella, Andrea e Cinzia, figli di Giuseppe. Oltre al ristorante, una volta il Bue d'Oro era anche albergo. Sopra a questo stabile c'erano ben cinquanta camere, una lavanderia, magazzini e una bellissima terrazza, ma questa parte è andata distrutta durante un incendio nel 2000. È stata una grave perdita, comunque ci siamo rimboccati le maniche e, due mesi dopo l'incendio, eravamo già operativi, almeno nel salone.

Avete portato avanti una ristrutturazione?

Abbiamo rinnovato tutta la parte del ristorante. La cantina, in particolare, è stata ristrutturata nel 1993. Si tratta di una parte molto antica e caratteristica del fabbricato, risalente in parte al 1300, con un pozzo profondo ventisei metri che ancora pesca l'acqua. Attualmente viene usata per fare picco-



con olio, limone e insalata belga. È un piatto molto primaverile, privo di colesterolo, ed è perciò molto apprezzato, anche perché cotto sulla graticola.

Per dessert, prepariamo tra i dieci e i quindici tipi di dolci, al cucchiaio, secchi o torte, tutto fatto in casa, perché amiamo le cose della tradizione, fatte a mano. I dolci di pasticceria sono sempre belli, oltre che buoni, però mangiare le cose come le faceva la nonna, o la mamma, è un'altra cosa. Per esempio abbiamo la zuppa inglese oppure il dolce di spumone allo zabaione, inventato alla nascita della nostra

le cene, degustazioni, aperitivi o dopo cena.

Parliamo di cucina: qual è la vostra filosofia in fatto di cibi?

Abbiamo puntato sulla genuinità e sui cibi fatti a mano. Tortelli e tortellini, naturalmente, ma anche i salami, le pancette, le coppe e i cotechini sono prodotti da noi. Mettiamo in tavola prodotti che la gente non trova più, sapori che ormai sono andati perduti.

Tutto fatto al momento, quindi, niente di preparato prima. Non ci sono altri segreti, le cose devono essere fresche e genuine.

Vogliamo presentare alcuni piatti ai nostri lettori?

Partendo dagli antipasti, prepariamo ogni giorno un buffet di cose fresche dove il cliente può servirsi prendendo tutto ciò che vuole in attesa che arrivi l'ordinazione.

Per i primi piatti abbiamo cercato di individuare dei ripieni particolari, come i tortelli di stracchino, o a base di ricotta affumicata e spinaci. Tra i secondi è molto apprezzata la tagliata di coniglio, che facciamo solo noi a Valeggio. Si tratta di coniglio disossato, cotto ai ferri, tagliato sottile e mescolato

figlia maggiore, Annachiara, dalla quale ha preso il nome, perché al suo interno vi sono le chiare d'uovo montate a spumiglia.

Come dicevo, prepariamo tutto in casa, anche le cose conservate, come la frutta sciropata e il lardo sotto brandy con alloro, bacche di ginepro, rosmarino, pepe nero, pepe rosa e sale.

Quando i clienti visitano la cantina e vedono i vasi di frutta e le bottiglie di vino in bella vista, ci chiedono di acquistarne qualche esemplare per il consumo domestico e noi cerchiamo di soddisfare almeno i clienti più affezionati.

Si sente molta passione nelle sue parole...

In questo mestiere ci vuole passione, anche perché il ritorno economico non è più quello di una volta. Oggi si lavora per pagare quello che si è comprato e a fine anno non ci sono più gli utili da reinvestire, come si faceva una volta. Adesso si raccolgono altre soddisfazioni, diverse rispetto a quelle finanziarie, da parte dei clienti che si complimentano per il pranzo e che assicurano che torner-



ranno a mangiare.

La vostra è un'azienda a conduzione familiare. Vuole parlarci della sua famiglia?

Ho un forte senso della famiglia, che mi è stato tramandato dai miei genitori.

Lavoro con mia moglie dalla mattina alla sera e non sempre è facile, non tutti resistono. Noi, però, abbiamo un bel rapporto; certo si litiga a volte, ma finisce subito lì. Alla fine si pensa solo a passare il giorno di riposo in compagnia, a uscire a cena, o fare un giro insieme, anche con le nostre figlie.

La più piccola, Alessandra, suona il pianoforte e ottiene ottimi risultati ai concorsi, piazzandosi sempre ai primi posti. La mamma la segue e le fa fare una o due ore di esercizio al giorno. Anch'io amo molto la musica e suonavo il clarinetto nella banda di Quaderni.

L'altra figlia sta frequentando il classico-linguistico. Studia tantissimo: greco, latino, inglese, tedesco. Appena torna a casa si butta sui libri e smette la sera prima di andare a letto.

In futuro potrebbe frequentare giurisprudenza, visto che le piace molto il diritto.

Oltre all'impegno professionale, è attivo in ruoli pubblici. In quale veste?

Sono assessore al turismo, commercio e cultura. È un impegno piuttosto gravoso, dato che il turismo è importante per Valeggio.

Nonostante i budget, per varie ragioni, sempre più ridotti, riusciamo a fare parecchie cose a Valeggio con una buona collaborazione tra il comune, la proloco e l'associazione ristoratori, di cui sono segretario. Anche le nuove industrie arrivate sul territorio ci stanno dando una mano, supplendo in parte a quello che manca da parte degli stanziamenti pubblici.

Per il futuro, quali cambiamenti si prospettano nella sua attività?

Stiamo prendendo in considerazione la ristrutturazione della parte superiore. Stiamo valutando se creare dei piccoli miniappartamenti indipendenti da affittare, o tornare all'ipotesi alberghiera. Nel frattempo continuiamo con la nostra tradizionale offerta gastronomica, premiata dalla clientela.



Ristorante Bue d'Oro

via A. Sala, 1
Valeggio sul Mincio
telefono 0457950045
fax 045 6370071
e-mail: bueoro@tiscalinet.it

Questa intervista è tratta dal volume "Excellence book - I protagonisti - Primavera 2007", Delmiglio editore. Visitate il sito www.excellencebook.it per conoscere le storie di tutti i protagonisti