



Cascina Didi, la cucina rustica delle valli bergamasche... a due passi dal Lago d'Iseo

L'agriturismo immerso nel verde di Vigolo (BG) offre semplicità, purezza e autenticità tanto nella proposta gastronomica che nell'accoglienza. Il menù varia di giorno in giorno e tutto è rigorosamente fatto in casa

In un mondo come quello della ristorazione moderna, che corre veloce, ricercare la genuinità più autentica diventa sempre più complicato. Fortunatamente custodi delle tradizioni, di territorio in territorio, ne esistono ancora: uno di questi è **Cascina Didi**, agriturismo "come una volta" a Vigolo, in provincia di Bergamo, a qualche centinaio di metri sopra il livello del lago d'Iseo.



Il contesto naturale che abbraccia l'agriturismo (Foto © Marco Di Giovanni).

Agriturismo Cascina Didi, tutto è di produzione propria

Immersa nel verde, **Cascina Didi è agriturismo dal 1980**. Una tradizione pluridecennale, che si evolve, certo, senza perdere però il suo tratto prettamente rustico e “alla mano”. Una sala interna, con camino; una esterna, sotto al gazebo, per la bella stagione; qualche tavolino qua e là nel cortile, quando d'estate turisti e locali cercano a tutti i costi un posto a sedere, pur di godersi quel bel clima e quella deliziosa cucina di montagna.



Il cortile con il gazebo (Foto © Marco Di Giovanni).

Il **menù varia di giorno in giorno**, a seconda delle disponibilità della casa. Perché, da buon agriturismo, quasi tutto è categoricamente home-made. Giardiniere, funghi o melanzane sott'olio, tartine al formaggio fresco spalmabile aromatizzato, verdure grigliate, cipolle borretane in agrodolce e, *dulcis in fundo*, salame, coppa e pancetta fanno da apripista. **Tutto è di produzione propria**, salumi e formaggi inclusi.

A seguire, i primi: si alternano proposte come i *Ravioli al brasato* o i *Medaglioni di burrata*, passando per piatti più semplici ma gustosi come la *Pasta fresca al ragù* o le *Crespelle al taleggio e stracchino Bronzone*. E ancora, risotti, tagliolini al cinghiale... Ma le vere chicche sono i *Casoncelli in stile bresciano* (a differenza dei vicini bergamaschi, presentano una pasta più sottile e un ripieno di carne più consistente), serviti con pancetta nostrana e burro fuso.



Formaggio alla piastra e polenta (Foto © Marco Di Giovanni).

Per i secondi, chi più ne ha più ne metta. *Spezzatino ai porcini*, lingua, formaggio alla piastra, tagliata di manzo, lonza e ossi buchi della casa. Poi, fine settimana, *grigliata mista preparata in cortile*. Per i più nostalgici, costine con la verza, trippa e gallina bollita.



Ravioli ripieni di brasato | Lingua | Crostata (Foto © Marco Di Giovanni).

Contorni come erbe di campo e patate al forno si accompagnano all'immancabile [polenta](#), che altrettanto bene si sposa a tutti quei formaggi serviti e prodotti dalla **Cooperativa Monti e Laghi** (distante sì e no un centinaio di metri) di cui la Cascina è socia, tanto da fornire il latte dei propri animali.

Km zero e fornitori selezionati

Niente fronzoli, nei piatti. Solo la ricetta così com'era, così come è stata tramandata, con materie prime garantite dal bagaglio formativo che lo staff di Cascina Didi si porta appresso. Cosa lo dimostra? Le stalle dietro lo stabile, con mucche e maiali, o i campi dove una manciata tra capre e becchi pascolano indisturbati. A curarli c'è Lucio Bettoni, padrone di casa e allevatore di professione.

«È un'attività di famiglia, la nostra – ci spiega la titolare Lucia, che lavora in cucina – Mi sono sposata nel '98 e l'ho presa in mano, l'ho fatta crescere con amore. Questo ristorante è casa mia. La passione che ci abbiamo messo e ci mettiamo, la costanza con cui lavoriamo giorno per giorno ci ha permesso di farci una bella clientela».

Merito questo anche dell'ospitalità che Cascina Didi offre ai suoi clienti: giusto una stanza con quattro posti letto, sufficiente per accogliere chi viene da lontano, e soprattutto chi da lontano, una

volta provata, decide di tornare.



Lo staff: da sn, Stefano, Cristian, Lucia e Monica (Foto © Marco Di Giovanni).

Dolci fatti in casa e caffè con la moka

In cucina con Lucia c'è anche Monica, addetta ai dolci, anch'essi fatti in casa: dalle crostate alla torta della nonna, passando per preparazioni a base di confetture e ricotta. Squisiti. A chiudere il pasto, serviti dai giovani di casa, **Cristian e Stefano**, i caffè severamente preparati con la moka e gli amari: limoncello, liquirizia e finocchietto.

Cascina Didi è semplicità, purezza e autenticità. Sicuramente, un posto come ce ne sono altri, fiero sostenitore tanto delle ricette quanto dell'accoglienza di una volta. Ma, altrettanto vero, è in grado di divenire rifugio, sicurezza, una seconda famiglia – perché no? – per chi, durante le belle passeggiate nelle colline sopra Tavernola Bergamasca, ci si imbatte. A tutto lo staff un brindisi, com'è stile nelle vallate bergamasche, con vino rosso e gassosa!

Data di creazione

13/12/2023

Autore

marco-digiovanni