



La Farmacia Bistrot e le alchimie del suo cuoco, Pasquale Tozzi

Poco distante dalla Franciacorta un locale affascinante che interpreta con intelligente flessibilità le esigenze della ristorazione di oggi

È un progetto ambizioso e quantomai interessante quello inaugurato da un po' di tempo a questa parte a **Chiari (BS)**, tra **Franciacorta** e **Bassa bresciana** da **La Farmacia Bistrot**, che è un ristorante affidato alle mani sapienti dello **chef Pasquale Tozzi**, già al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS). Anzitutto per la location molto bella, caratterizzata da **interni caldi e ricercati**, i cui ambienti sono illuminati da luci soffuse che invitano al piacere della sosta quasi che, indugiandovi, si potesse finir catapultati in un mondo lontano, dall'atmosfera sofisticata e retrò. E dove, a fare la differenza, è però un format gastronomico che saldamente guarda in avanti.



Lo chef Pasquale Tozzi (Foto © La Farmacia Bistrot).

La Farmacia Bistrot a Chiari: la proposta

In tempi difficili come i nostri per la cucina di qualità – vuoi per gli ingenti costi per garantirne gli alti standard qualitativi e insieme per i budget di spesa sempre più risicati a disposizione invece del cliente medio – piace, eccome, l'idea di un ristorante che la qualità la persegue concretamente, ma che lo fa attraverso un'**offerta flessibile** incentrata da un lato sull'ottimo **cocktail bar**, dall'altro su quella **griglia a legna** che qui diventa protagonista (con la relativa selezione di carni provenienti da tutto il mondo, ma anche di pesci) e insieme per una proposta ricca (eppur non ridondante) di piatti caratterizzati ciascuno da un tocco d'autore.



Alcune proposte del cocktail bar (Foto © La Farmacia Bistrot).

Anzitutto questa **flessibilità** della proposta si declina già a partire dall'apertura del locale che avviene **sette giorni su sette**, per quanto con tempistiche diverse: a pranzo e a cena dal mercoledì al venerdì; solo la sera il sabato. Mentre di lunedì, martedì e la domenica l'apertura è prevista per pranzo.

«La scelta di puntare su una cottura come quella della griglia a legna è una sfida che mi porta a tornare indietro, anche nei gusti. – spiega lo chef **Pasquale Tozzi** – Per un cuoco la **fiamma viva** con quel suo **carattere ancestrale** assume un fascino importante. Qui poi ho anche la possibilità di seguire **progetti** assai interessanti **legati al territorio**: come quello di un allevatore di bovini di razza **frisona** che, curando particolarmente il benessere dell'animale, ha cominciato a incrociarli con quelli di razza **wagyu**. Il primo manzo macellato mi ha convinto pienamente».



Altri interni del locale (Foto © La Farmacia Bistrot).

Tra i **signatur dish** della sosta – tutti caratterizzati da una **piacevolezza del gusto** che invita alla **convivialità** – signaleremo *Fave e pecorino* (piatto a base di un crumble al rosmarino, fave fresche, olio al cipollotto e spuma di pecorino romano), i golosi *Spaghetti “carbonara” con gambero rosso*. Tra i dessert, imperdibile la *Torta di rose e gelato alla vaniglia* (lo chef è un eccellente lievitista). Menu degustazione di cinque portate a 65 euro.

LA FARMACIA BISTROT

Via Consorzio Agrario, 3 – Chiari (BS)

Tel. +39 340 2217452 | www.lafarmaciabistrot.it

Data di creazione

19/08/2025

Autore

giovanni-caldara