

[Vola alta l'Aquila Solitaria di Serle](#)

scritto da Giovanni Caldara | 02/11/2023



In Val Sabbia, in provincia di Brescia, Fausto Bodei dà vita nel suo agriturismo a una cucina coraggiosa, che non teme di percorrere strade poco battute

È con simpatia umana e professionale che auguriamo a **Fausto Bodei e a sua moglie Eva Martinelli**, rispettivamente in cucina e in sala nel **ristorante L'Aquila Solitaria** a Serle (BS), di realizzare quell'auspicio contenuto nelle parole del grande filosofo Arthur Schopenhauer, che citando il maestoso rapace cui si rifà, del resto, anche il nome del loro agriturismo, così scriveva:

«I veri grandi spiriti costruiscono, come le aquile, i loro nidi a grandi altezze, nella solitudine».



L'interno del locale situato in Val Sabbia (Foto © Giovanni Caldara).

Ristorante L'Aquila Solitaria a Serle

Ci troviamo sull'altopiano di Cariadeghe, in Val Sabbia, dove a dispetto della relativa altitudine (850 metri) si eleva, invece, assai alta la traiettoria impressa alla cucina da questo giovane cuoco, tanto umile quanto determinato nel perseguire la sua idea - né banale né facile - di ristorazione.

In uno degli unici due comuni del territorio bresciano (l'altro è Gussago) ad aver ottenuto nel 2010 la Denominazione comunale della **ricetta del famoso Spiedo**, sono ben una decina gli agriturismi - in un paese di tremila anime - dove la gloria locale (lo spiedo bresciano appunto) viene gustata, con i numerosi clienti che sin qui giungono anche da lontano, per trascorrere poi una bella giornata nella quiete silenziosa dei boschi.

Lo spiedo bresciano a Serle e la cucina di Fausto Bodei

Ed è proprio su quest'altopiano che la proposta dell'Aquila Solitaria spicca con la scelta di non seguire la strada facile della semplice, ma spesso stanca riproposta di piatti della tradizione, per onorare però comunque il territorio, ma esaltandolo attraverso una **selezione rigorosa delle materie prime** (quasi tutte locali) e valorizzandolo altresì attraverso tecniche e accostamenti propri di una sensibilità odierna.

Già all'inizio del percorso, difatti, l'avventore comprende come all'Aquila Solitaria la musica è assai diversa. **Tre gli aperitivi proposti**: i primi due a base di una **kombucha al karkadè** e di uno alla **verbena**. Il terzo con una **linfa di betulla accompagnata a un vino al sambuco**.

Quella scelta di fondo di utilizzare prodotti locali del territorio - come nella *tartare di coregone del Garda* - uniti all'estro di una cucina al passo con i tempi è ben evidente dagli accompagnamenti: in questa portata di pesce di lago il nostro **coregone** è **accostato a fragole fermentate, all'olio all'abete e alla polvere e alle foglie di betulla**: ne sortisce un antipasto austero, ardito, punteggiato di note balsamiche.



Tartare di coregone del Garda (Foto © Giovanni Caldara).

Eccellenti - e forse tra i più riusciti - i primi piatti: con i *cappellacci ripieni di un ricco salmì di cinghiale* bilanciati però da uno sgrassante brodo al corniolo.



Cappellacci ripieni di salmì di cinghiale, in brodo al corniolo (Foto © Giovanni Caldara).

Ma è con il *Risotto al tarassaco, burro fumé e ribes rosso* che Fausto Bodei firma forse oggi il suo piatto più maturo: perché è in quel **riuscito equilibrio tra ricerca creativa e piacevolezza del gusto** che ci pare scorgere l'indicazione di una strada sicura da percorrere; caratterizzata com'è da impegnative ascensioni ma non priva però di **oasi di piacevolezza tutte da gustare** e che ne giustificano l'impegno tanto da parte della cucina che dell'avventore.



Risotto al tarassaco, burro fumé e ribes rosso (Foto © Giovanni Caldara).

Menzione al **cestino del pane**, la cui arte il cuoco ha appreso da un autentico maestro come lo **chef Stefano Basello** del [ristorante 1905 di Udine](#). E proprio in tema di maestri, quelli di Fausto spiccano anzitutto per dedizione e umanità: insieme a Basello, il compianto **Vittorio Fusari**, ma anche **Michele Valotti** della Madia di Brione (BS) le cui ricerche hanno influenzato e influenzano tanto il pensiero che la mano del giovane cuoco (evidente l'omaggio e la citazione con la *Trota in osmosi*).



Trota in osmosi (Foto © Giovanni Caldara).

Non manca una citazione del glorioso spiedo, declinato però durante la nostra visita in un *“Tagliolino fatto in casa e condito da un garum di spiedo”*.

Il menu de L’Aquila Solitaria

Menu stagionale dall’ottimo rapporto qualità prezzo (con **piatti che vanno dai 9 ai 16 euro**), selvaggina presto protagonista *«anche se puntiamo a usare meno carni»* dice Fausto, com’è evidente anche nella scelta di affiancare **diverse proposte vegetariane** (tra i secondi ad esempio la *Cipolla con crema di ceci al miso e salsa di lamponi*).



Cipolla con crema di ceci al miso e salsa di lamponi (Foto © Giovanni Caldara).

Si chiude prima in freschezza col *sorbetto al corniolo* (accompagnato dai fichi selvatici disidratati) e poi in dolcezza (con un *gelato al fieno* e una *meringa ai licheni*) un'esperienza tanto stimolante quanto autentica.

Agriturismo L'Aquila Solitaria

Via Casinetto 12, Serle (BS)

Tel. 030 6910695 | www.agriturismoaquilasolitaria.com