

Pietro Agostani



OSTERIA IL CAMINO

Via Provinciale, 33
23811 Ballabio LC
Tel 0341 169 0337

APERTURA

Lunedì e martedì solo a pranzo, 11:00-14:00
Da giovedì a domenica sia pranzo
che cena, 11:00-14:30 / 19:00-21:00
Mercoledì chiuso.

SPECIALITÀ: ristorante italiano che
propone piatti della tradizione lecchese e
valtellinese, in ambiente di stile montano.
Possibilità dehors nei mesi estivi.

Poche parole e tanta determinazione: Pietro incarna il carattere delle sue montagne, la solidità della struttura e l'energia adamantina delle vette. Radici ben salde in Valsassina, all'ombra delle Alpi Orobie, inizia presto ad aiutare la famiglia al Rifugio Lecco, all'epoca in gestione al nonno e poi allo zio. Qui, insieme alla passione per la montagna, cresce in lui anche quella per la cucina. Quindi, archiviata l'idea di dedicarsi agli studi di psicologia, inizia a lavorare a tempo pieno al rifugio e in seguito in alcuni ristoranti della valle, dove approfondisce l'esperienza in sala e in cucina e dove, incoraggiato dall'allora titolare, inizia il primo livello del corso di sommelier AIS. «Sulla nostra tavola in famiglia il vino buono c'è sempre stato, perché mio padre ci teneva e mi ha trasmesso questa passione. Affrontarla in modo professionale è stato un naturale completamento del mio rapporto con la cucina».

Asoli ventiquattro anni, nel luglio 2018, apre il proprio ristorante, l'Osteria Il Camino a Ballabio; un ambiente accogliente ed elegante, in perfetto stile montano, riscaldato dall'abbondante uso del legno e dal grande camino che domina la sala. «Non ho frequentato l'istituto alberghiero e la mia è una famiglia di rifugisti, non di ristoratori, ma ho voluto seguire la mia passione, coinvolgendo anche mia mamma in sala e presto anche mio fratello entrerà nello staff». Intraprendenza e dedizione al lavoro, che ripagano con la soddisfazione di essere già diventato un punto di riferimento per la ristorazione della valle.

«La mia è una cucina prettamente locale, di terra e di lago, con un occhio alla Valtellina e qualche libertà nell'interpretazione dei classici, dove il menu si articola secondo la stagionalità della materia prima, che selezioniamo per la maggior parte sul territorio.» E i vini? «Ho attinto in gran parte dalla Valtellina, come denominazione di riferimento più prossima, dando spazio anche a vini locali e alle altre regioni italiane, in particolare quelle di montagna, ma cercando di realizzare un'offerta abbastanza rappresentativa della produzione nazionale». Una selezione operata personalmente, grazie anche al diploma di sommelier che non senza fatica è riuscito a conseguire nonostante l'impegno al ristorante. «Mi accorgo che la passione per il vino mi spinge ad essere curioso, anche nel desiderio di implementare la nostra carta. Cerco di partecipare alle degustazioni e appena ne ho la possibilità vado a visitare le cantine, privilegiando le piccole realtà artigianali che condividano anche un approccio etico verso il territorio e verso il prodotto».

Forte della padronanza del binomio vino-cucina, Pietro organizza anche degustazioni tematiche con la presenza dei produttori, e realizza menù ad hoc in abbinamento. Un esempio? «Ravioli di grano saraceno ripieni al "formai de Mut" DOP e porri su vellutata di zucca, burro alla salvia e porri croccanti, abbinati allo Chardonnay Vigna Maso Reiner di Kettmeir, vino di eccellente struttura con buona mineralità e persistenza».

Anita Croci