

# Osteria Madonnetta

*Visita allo storico locale di Marostica. Tra piatti tradizionali e tanti ricordi*

Non ho abitudine, per questa rivista, fare recensioni di locali nella nostra zona, ma ho avuto l'occasione di recarmi in un'osteria che ha suscitato in me ricordi, per la bellissima esperienza che ho vissuto con l'ultimo, grande, scrittore vicentino che ho accompagnato come amico ed autista per un certo periodo della sua ultima parte di vita.

Virgilio Scapin, nel suo ultimo libro "I magnagati", che mi ha dedicato con immeritato onore, ha scritto un capitolo intitolato "Il cesso con la forchetta" che inizia così:

"A ridosso delle imponenti mura scaligere di Marostica, nelle vicinanze di Porta Vicenza, fedele al suo originario arredamento, da oltre duecento anni insiste l'osteria "Alla Madonnetta".

Bene, questa osteria ha, da non molto, cambiato gestione ma è rimasta fedele a ciò che ci si aspetta da un locale così: tovaglie a quadretti, mille cose alle pareti, vecchie e belle oleografie alle pareti e, sui tavoli, lampade coi piatti di vetro del buon tempo andato.

Atmosfera familiare, di sorrisi e menu di piena tradizione veneta ad iniziare dai salumi, per antipasto, insieme a ghiotti sottaceti casalinghi.

Ma troverete anche sgombro sott'olio con zucchine e cipolle agrodolci da ricordare.

I primi piatti seguono l'andamento della stagione ed hanno, sempre, sapori ben marcati, decisi. Porzioni da sfamare sia nelle invernali zuppe (porri e patate, verdure con orzo, la ghiotta zuppa di trippe) e poi pasta e fagioli (poteva mancare in un'osteria?) che qui ha, nella presenza di un poco di cannella una saporosità non consuetudinaria. *Biaoli* con diversi suhi ed i nostri, ad onor del vero,

erano un poco "asciutti". Tra un poco i *bisi* la faranno da padrone e poi verrà il tempo dei funghi. Fra i secondi come non sentire le "polpette rosse" o le trippe alla parmigiana? Ottimo il coniglio al forno con il mirto, molto profumato e di buona esecuzione il bacalà alla vicentina (la Venerabile Confraternita farebbe bene a provarlo...). I contorni? Come ci si attende da un locale così: erbe cotte, patate al forno, carote trifolate, crauti e fagioli in salsa (questi solo buoni, non eccezionali). Ma vi rifarete subito con un "crumble" di mele da ricordare, accanto ad un maccafame che appare più vicino al tipo di locale.

Non resterete senza vino: la piccola carta prevede che tutti i vini possano essere serviti al bicchiere, ovviamente, e ci si rifornisce dal territorio. Potrete comunque brindare anche con uno champagne (a soli 33 euro), ma c'è anche il Franciacorta Brut Cà del Bosco che costa meno e credo valga per lo meno quanto il cugino d'oltralpe.

In definitiva c'è una linea di condotta coerente con il locale, i piatti sono da osteria, semplici, di tradizione e ben fatti ed il prezzo incanta: meno di 25 euro.

E perché Scapin aveva intitolato il capitolo come ho detto sopra? Semplice: attaccata alla catenella del cesso (il cartello, ancor oggi, indica la "pissieria") pendeva, a suo tempo, una forchetta... perché i signori utenti dell'impianto stesso cui facesse schifo di toccarlo, sono pregati di usare l'attrezzo culinario..."

Ad uno scrittore come Virgilio Scapin qualunque licenza poetica era permessa!

**Alfredo Pelle**



Osteria Madonnetta

cucina tipica veneta

**Osteria Madonnetta**

Via Vajenti 21 - 36063 Marostica

tel. 0424.75859

**Chiuso il giovedì**