



La cucina di una volta nell'ex officina di Siziano, i sapori senza tempo della Trattoria Bruscardoli

28 Novembre 2025 

SIZIANO – Situato a metà strada tra Pavia e Milano, il comune di Siziano è una realtà di circa 6.000 abitanti, cresciuta negli ultimi anni come punto di riferimento per chi lavora in città ma cerca un contesto più tranquillo e accessibile.

Siziano unisce il carattere agricolo tipico della pianura lombarda con una dimensione residenziale sempre più improntata allo sviluppo. In questo contesto si inserisce una rete di attività locali che valorizzano il territorio, tra cui spicca la Trattoria Bruscardoli.



Aperta e gestita da **Matteo Mariani**, da sua moglie **Sole** e da sua sorella **Carolina**, la trattoria si presenta con un'identità ben definita: senza fronzoli, ma curata nei dettagli. La Trattoria Bruscardoli è diventata un punto di riferimento per chi cerca sapori veri e senza filtri.

In quella che era l'antica officina del paese rimaneggiata e arredata seguendo un gusto elegante, casalingo e attento ai dettagli, oggi prende vita una proposta inedita in zona. A ricordare il gusto retrò di questi ambienti ci pensa, al primo impatto, la vetrina esterna, decorata a mano dall'artista **Carlo Destefani**. Ogni cosa richiama un'attenzione estetica artigianale che dà carattere al locale fin dal primo sguardo, richiamandone la valenza storica.



Foto The Stephani

“La nostra storia, in un certo senso, nasce da sempre. In famiglia, il momento del ritrovo è sempre stato intorno alla tavola: è lì che abbiamo imparato cosa significa davvero accogliere, grazie ai nostri genitori che ci hanno trasmesso il valore dell'ospitalità genuina”, racconta Carolina Mariani, sorella di Matteo a *Virtù Quotidiane*.

“Abbiamo poi avuto la fortuna di fare esperienza nel ristorante dei nostri zii, dove io, mio fratello Matteo e Sole –la moglie di Matteo – abbiamo lavorato insieme per diverso tempo. Ognuno di noi, a un certo punto, ha seguito il proprio percorso, ma con la voglia costante di ritrovarci e creare qualcosa di nostro. Dopo tanta fatica e tanti sacrifici, quel sogno si è



finalmente concretizzato nella Trattoria Bruscardoli”.

“Abbiamo scelto il nome Bruscardoli perché è profondamente legato al nostro territorio”. I bruscardoli sono i germogli del luppolo selvatico che cresce spontaneo tra i campi che circondano Siziano. “Da bambini li raccoglievamo con le nostre nonne, che poi li trasformavano in risotti o frittate profumate. Per noi questo nome racchiude memoria, natura e forza”.



Il bruscardolo è una pianta stagionale, che si fa attendere: resta nascosta sottoterra durante l’inverno, e appena torna la primavera trova il modo di rinascere, vigorosa e tenace. “Ci piace pensare che rappresenti un po’ anche noi e la nostra filosofia: radici profonde, un legame autentico e la forza di crescere nuovamente stagione dopo stagione”.

Siziano è un luogo di confine tra città e campagna, tra la pianura e le risaie e il territorio, alla Trattoria Bruscardoli, ha una valenza importante. “È il paese in cui siamo cresciuti, e a cui siamo profondamente legati, ma non abbiamo una visione chiusa o nostalgica della tradizione”.

“La nostra identità gastronomica nasce proprio dall’incontro tra le radici locali e le esperienze maturate viaggiando in Italia e in Europa. Ogni luogo visitato, ogni cucina scoperta, ha lasciato un segno nel nostro modo di cucinare. Ci piace reinterpretare, contaminare, e costruire un linguaggio culinario che unisce il territorio di origine con tutto ciò che abbiamo imparato altrove”.

In un periodo storico in cui è possibile trovare ogni prodotto in ogni periodo dell’anno, si rischia di perdere il senso del tempo e dell’attesa. “Noi crediamo che ogni stagione porti con sé sapori, profumi e ricordi unici. Certi piatti appartengono a un momento preciso dell’anno, a una tradizione, persino a un’emozione”.



“Seguire il ritmo della natura ci permette di mantenere viva questa connessione. Le verdure, in particolare, sono e saranno sempre di più il cuore della nostra cucina. Sono loro a raccontare il passare delle stagioni e a dare identità ai nostri piatti”.

Le trattorie autentiche sono oggi viste come luoghi dell’anima: conviviali, sinceri, mai costruiti. Da Bruscardoli questo equilibrio è mantenuto in modo semplice: “Lo facciamo



essendo noi stessi. Portiamo nel ristorante quello che siamo, senza forzature. È la nostra normalità che diventa autenticità”.

“Quello che desideriamo trasmettere è un senso di felicità semplice e autentica. La bellezza dello stare insieme, della condivisione, del ritrovarsi attorno a una tavola. Per noi quel momento è sempre stato centrale nella vita familiare. Ogni ricorrenza, ogni evento importante, ogni momento speciale è sempre passato da lì”.

“La Trattoria Bruscardoli nasce proprio da questo spirito. Vogliamo che chi entra qui ritrovi quella sensazione di calore e appartenenza, come se fosse a casa, tra persone che amano la buona cucina e il tempo condiviso. E soprattutto vogliamo che arrivi la nostra passione, quella che ci ha guidati fin dall’inizio e che ogni giorno mettiamo in quello che facciamo”.



La proposta gastronomica racconta una Lombardia autentica dove i confini regionali sono sottili. Basta poco a far entrare in cucina i salumi piacentini, i tagli pregiati di mora romagnola, i peperoni di Carmagnola e il baccalà. “Essendo lombardi, siamo naturalmente legati ai sapori e ai piatti della nostra terra, ma grazie ai nostri genitori e alla passione che ci accompagna da sempre, abbiamo imparato ad amare anche le cucine regionali di tutta Italia e non solo”.

“Nel nostro menù convivono così i ricordi della tradizione e qualche tocco personale, ma sempre nel segno della semplicità. Non cerchiamo l’innovazione fine a sé stessa. Il nostro obiettivo è partire da ingredienti di grande qualità e trattarli nel modo più rispettoso possibile, lasciando che siano loro a raccontarsi, senza troppe sovrastrutture. In fondo, per noi in tavola vale una sola regola: tutto ciò che è buono, ha diritto di stare lì”.

La squadra della Trattoria Bruscardoli non ha ancora avuto tempo di pensare al futuro, godendosi piuttosto il sogno realizzato. “Il nostro sogno più grande era aprire questa trattoria, e poterla vivere ogni giorno così, com’è, è già una soddisfazione enorme. Quello che desideriamo è semplicemente che continui a crescere con la stessa energia e sincerità di oggi, che le persone escano felici e sentano di aver vissuto un momento vero”.

“Ogni cosa che arriverà sarà un valore in più, un passo avanti in questa avventura che per noi resta, prima di tutto, una grande passione”.