

Osteria da Bepi, per un tuffo nella tradizione culinaria della Valpolicella

21 Febbraio 2025

di Redazione



MARANO DI VALPOLICELLA – Meno vasocotture, sottovuoto e cbt, più casseruola e terrina. Abbasso il gourmet, viva la tradizione. Può essere riassunta così l'essenza dell'Osteria da Bepi, storico indirizzo di Marano in Valpolicella, hinterland veronese nel cuore della Valpolicella classica.

In un locale d'altri tempi da cui trasuda una storia centenaria, l'accoglienza familiare e una cucina basata sui piatti tipici fanno vivere un'esperienza autentica che non a caso richiamano

avventori da ogni parte, anche turisti stranieri.

Si comincia con gli antipasti, gli immancabili salumi artigianali come lardo e soppressa accompagnati da giardiniera fatta in casa, il cotechino, e un pezzo forte difficile da scovare come il Vinappeso: il cuore della coscia del suino affinato nell'Amarone e nel Recioto. Un prodotto straordinario in cui si incontrano due eccellenze della Valpolicella come la viticoltura e la lavorazione del maiale.

Ma il re della tavola che vale il viaggio è il risotto all'Amarone, per il quale da Bepi è conosciuto, e a ragione, ben oltre i confini di Marano.

L'osteria, nata nel 1920, ha a lungo rappresentato un luogo di convivialità, incontro e scambio di idee e relazioni per il paese, primo ad ospitare il telefono a Marano. Oggi la porta avanti quello che fino a qualche tempo fa era il socio della nipote del fondatore, Bepi appunto, e che ora ne ha preso le redini affiancato dai figli che già si affacciano in sala lasciando intravedere un futuro ancora lungo.

LE FOTO







