

IL CACCIATORE

BAR RISTORANTE
titolare BRUNA ROVEGGIO

Parcheggio Lago Santo - Tagliole - Pievepelago (MO)
Tel. 0536 71252 - 0536 72080
Cell. 335 6460666
ilcacciatorelagosanto@gmail.com
www.rifugioilcacciatore.com
Periodo di apertura: maggio-ottobre
pranzo: sempre aperti - **cena:** su prenotazione

specialità a base di mirtillo

- ✓ CROSTATA CON MIRTILLI FRESCHI
- ✓ CROSTATA CON CONFETTURA DI MIRTILLI
- ✓ PANNA MONTATA CON MIRTILLI
- ✓ PANNA COTTA CON MIRTILLI
- ✓ YOGURT CON MIRTILLI
- ✓ "TORTA ALLA MONTANARA"
- ✓ SORBETTO AL MIRTILLO



Caccia grossa al mirtillo nero

Il Cacciatore è il rifugio che dal 1967 presidia l'imbocco del sentiero che dalle Tagliole porta al Lago Santo, sotto la guida costante della famiglia Bettini. È l'ex carbonaro Domenico a costruire il locale e a realizzare il sogno di avviare un'attività insieme alla moglie Rina, che da tempo presta servizio negli alberghi della zona di Pievepelago. Nel periodo estivo di apertura de Il Cacciatore, anche il giovane Bruno, ancora studente, inizia a impegnarsi nell'accoglienza dei sempre più numerosi visitatori di questo angolo di Appennino. Fino a diventare la figura di riferimento del locale, e a ereditare dai genitori l'intera attività sul finire degli anni '90. Con l'aiuto della moglie Bruna, il rifugio che fino a quel momento aveva funzionato come bar e ristorante, si espande per ospitare un punto vendita distaccato della neonata azienda familiare di trasformazione Capricci del Bosco, specializzata nella lavorazione dei prodotti del territorio.

Confetture, frutta sciroppata e miele, assieme a funghi sott'olio, mostarde e salse senapate offrono ai visitatori di passaggio una panoramica completa della produzione del laboratorio di famiglia, e diventano i protagonisti di sfiziose degustazioni in abbinamento a una varietà di formaggi. Eccellenti rappresentanti dei prodotti tipici dell'Appennino sono i trasformati a base di mirtillo nero selvatico firmati Capricci del Bosco: confettura extra e composta senza zucchero, mirtilli sciroppati e mirtilli canditi da abbinare a gelati e ricotte, e infine succhi e liquore al mirtillo incontrano i gusti della grande maggioranza degli amanti dei sapori della montagna.

Accanto ai conservati, in estate Il Cacciatore offre inoltre da sempre frutti di bosco freschi di raccolta, di provenienza rigorosamente locale. Nella memoria dei gestori del locale, il più richiesto è stato il mirtillo nero selvatico già dai tempi in cui Domenico rientrava dalle giornate di lavoro nei boschi carichi di mirtilli spontanei che venivano destinati alla cucina di Rina o venduti freschi agli avventori del ristorante. I dol-

ci sono le prime preparazioni a base di mirtillo che dai ricettari di casa passano nel menu del ristorante: la torta che sin dagli albori de Il Cacciatore ha fatto furore fra gli amanti dei frutti di bosco è la crostata di pastafrolla con mirtilli freschi, che cattura tutto il gusto agrodolce della bacca selvatica all'apice del momento di maturazione, seguita a ruota dalla crostata con confettura di mirtilli del laboratorio Capricci del Bosco. Altri dolci tipici che hanno segnato la storia del rifugio e che ancora oggi si possono trovare fra le proposte del ristorante sono i mirtilli freschi con panna montata, o come guarnizione per una panna cotta o uno yogurt preparati con il latte del caseificio locale.

Fra le ricette messe a punto più di recente da Federica e Francesca le più giovani di casa Bettini che si sono unite ai genitori alla guida del locale, ci sono poi la "torta alla montanara", un pan di Spagna ripieno di crema e decorato con mirtilli neri freschi insieme ad altri frutti di bosco, e il sorbetto al mirtillo nero, servito come dessert o come rinfrescante bevanda per preparare il palato a una delle specialità della casa a base di pesce. I piatti che hanno caratterizzato la cucina del ristorante e che ancora oggi vengono apprezzati come cavalli di battaglia de Il Cacciatore sono quelli della cucina casalinga di montagna, incentrata sui prodotti locali. I tortelloni di ricotta e spinaci combinano la qualità della pasta fresca artigianale alla freschezza del formaggio fresco di giornata; mentre le tagliatelle ai funghi sono un'esaltazione di un altro prezioso dono spontaneo dei boschi della zona. Le trote vengono pescate fresche per essere grigliate o farcite con funghi porcini freschi. Infine, la cacciagione è la preparazione di punta del ristorante sin dalla gestione di Domenico, cacciatore per passione da cui il rifugio ha preso il nome. Capitava però di frequente che le battute di caccia si concludessero con un nulla di fatto, e che l'unico bottino conquistato fosse un consistente carico di mirtilli selvatici. Uno di quei capricci del bosco che avrebbe fatto la fortuna di famiglia.

