

botteghe storiche

«Casoncelli Marì», dal 1979 l'alta qualità è fatta solo a mano

Barbariga

L'eccellenza culinaria è oggi gestita con grande passione da Corine Kegge

● L'eccellenza, anche culinaria, non conosce confini. Così può capitare che un'olandese si ritrovi a gestire il primo laboratorio di casoncelli a Barbariga. Oggi è Corine Kegge a gestire «Casoncelli Marì», raccogliendo il testimone della suocera Marì Pesce che nel 1979 avviò l'attività - un negozio di gastronomia e di alimentari. Negli anni Settanta e Ottanta Marì seppe cogliere le nuove esigenze delle tante donne che, trovando occupazione fuori casa, necessitavano di piatti veloci da preparare.

Famiglia. Uno di questi piatti erano proprio i casoncelli, da sempre preparati in famiglia e nelle osterie per le occasioni importanti, per il quale il paese godeva e gode di una certa fama. Così è nato il primo laboratorio di



Passione e impegno. La squadra di «Casoncelli Marì» a Barbariga

casoncelli a Barbariga. Da quel momento è stata una continua ascesa, proseguita di pari passo con lo lancio del prodotto tipico bresciano: il primo successo dei casoncelli arriva con l'istituzione della fiera, a partire dal 2004. Poi la ricetta di Marì diven-

ta de.c.o. (denominazione comunale di origine) e il casoncello di Barbariga ottiene il riconoscimento Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). La forza dei «Casoncelli Marì», tutti rigorosamente fatti a mano ancora oggi, sta nella scelta di ingre-

dienti di prima qualità: formaggio grana stagionato 30 mesi, prosciutto di qualità senza fosfati, l'uso di soli aromi naturali, farina e uova di qualità. E sono cinque le varietà di «Casoncelli Marì» prodotti: oltre ai tradizionali de.c.o., quelli alle erbe, alla carne, alla zucca e al Bagòss. Dopo l'intuizione di Marì Pesce, il successo dei casoncelli di Barbariga ha incoraggiato altre imprenditrici ad aprire altri laboratori di pasta fresca e oggi Barbariga rappresenta un patrimonio culinario ben oltre i confini bresciani. Insieme al marito Mauro, da dieci anni Corine interpreta e ripropone quella passione delle origini, aggiornando l'attività ai tempi moderni. L'azienda, con 7 dipendenti, rifornisce dei propri prodotti anche supermercati, ristoranti, negozi di gastronomia in tutto il Bresciano. «Sono stati dieci anni interessanti e stimolanti - confessa Corine -, perché vendiamo un prodotto di nicchia ma che viene sempre più apprezzato per la sua qualità. Non è facile oggi avere un negozio di alimentari, ma noi continuiamo a puntare sull'eccellenza». //

casoncelli
di BARBARIGA

Marì

De.Co.

Barbariga (Bs)
Via Roma, 16
Tel. 030 97 18480
info@casoncellimari.it

seguici su Casoncelli Marì