

# Cucina a “chilometro zero” alla tavola del conte Bonoris

**Il recente ripristino della sala da pranzo del Castello Bonoris di Montichiari ha offerto l'occasione per nuove ricerche sulla personalità del proprietario. Tra le notizie emerse dagli archivi, anche curiosi aneddoti sui frugali gusti culinari del nobile bresciano.**

di Paolo Boifava

**NELLO SCORSO MESE** di aprile, grazie a un contributo privato, la *sala da pranzo* del Castello Bonoris di Montichiari è stata oggetto di un meticoloso intervento di restauro nelle sue suggestive decorazioni dipinte. Graffi, abrasioni e lacune sono stati medicati per restituire all'insieme l'originaria freschezza cromatica composta dall'artista piemontese Giuseppe Rollini (1842-1904).

Rollini giunse a Montichiari nel 1898 con un campionario di bozzetti, realizzati ad acquerello su carta, per assecondare le aspirazioni neomedievali di un committente interessato a riproporre nella sua dimora i più celebri modelli figurativi tardo gotici affrescati nei castelli del Piemonte e della Valle d'Aosta. Il cantiere decorativo che ne seguì sorprende ancora oggi per la qualità dei

dipinti murali che rivestono ogni centimetro delle sale del Castello.

Questa prima manutenzione delle superfici pittoriche è stata lo spunto per ritornare sulle numerose carte dell'Archivio di Stato che tanto hanno ancora da raccontare sulla misteriosa personalità del conte Gaetano Bonoris (1861-1923), il cui nome è ancora oggi associato (oltre alla proverbiale “borsa”) a uno dei capitoli più significativi della filantropia bresciana.

**UNA PAZIENTE RILETTURA** dei documenti, avviata da Anna Ravelli, ha dunque riportato alla luce qualche aneddoto curioso. La voce popolare narra che Bonoris fosse talmente parsimonioso da mandare un servitore

in paese solo per minuti acquisti di burro e zucchero. In effetti le carte d'archivio confermano una tavola sobria nelle portate seppure non mancavano buoni vini, leggeri ma di qualità, provenienti dalle tenute agricole del conte e serviti in apposite bottiglie con il suo blasone araldico impresso nel vetro e ostentato anche su piatti e stoviglie: porcellana francese per il servizio da tavola e argento per le posate, realizzate nel 1911 da una delle migliori argenterie di Milano. Una formidabile ortaglia garantiva la genuinità dei contorni a “chilometro zero”, mentre il frutteto impiantato a sud della proprietà poteva contare su varietà selezionate da Giuseppe Roda, l'orticoltore di Casa Savoia nonché progettista del parco romantico del Castello Bonoris.

Nel solco della tradizione bresciana la protagonista della tavola non poteva che essere la selvaggina, reperita nel roccolo inserito nel parco così come nelle altre proprietà. In particolare si distingue la vicenda di un capriolo fatto arrivare vivo da Vienna e liberato nella grande tenuta di famiglia “Ai Cervi” in località San Zeno di Montagna, sulle alture della sponda veronese del lago di Garda. L'animale sarebbe presto diventato vittima della passione venatoria del conte, finendo cucinato per gli ospiti delle sue battute di caccia.

**Gaetano Bonoris. A SINISTRA, un dettaglio della decorazione della sala da pranzo del castello.**



**IL CASTELLO BONORIS** di Montichiari è visitabile da aprile a tutto il mese di ottobre, il sabato ore 15-19 e la domenica ore 10-12 e 15-19. Il biglietto di ingresso include l'accesso al Museo Lechi ed è gratuito fino ai diciotto anni. Per informazioni: MontichiariMusei - tel. 030.9650455 - info@montichiarimusei.it