

LA STAMPA

Code di gamberi e zuppetta di pesce

Ad Alzano, nel bergamasco, un locale con cucina di mare



25/02/2016

edoardo raspelli

Un quarto d'ora dal casello di Bergamo o da quello di Seriate della trafficatissima ostica Torino-Milano-Brescia e ci si addentra con la superstrada nella Val Seriana. Eccovi un angolo antico pieno di fascino nel cuore di questa cittadina, tra Bergamo e Nembro. Il parcheggio non facilissimo vi ripagherà con la bellezza di questa annosa casa appartata silenziosa e tranquilla: un cancelletto protetto dal citofono, tre gradini, un verde cortile dove sarà meraviglioso mangiare nelle giornate della bella stagione, le toilette esterne (accidenti: a quando una copertura efficace per queste giornate ancora invernali ?!) e poi, oltre una vitrea bussola abbastanza protettiva, questo ninnolo romantico, elegante e raffinato ma dove sarete a vostro agio. Vi sembrerà di essere a casa, posto che la vostra dimora sia calda ed accogliente come questa: una ampia sala divisa in due, con tavoli a grande giusta distanza gli uni dagli altri, con arredo elegante fatto di tende, appropriate luci soffuse, suppellettili di qualità.

La Cucina Italiana del luglio 1998, allora diretta da Paola Ricas, presentava già con i complimenti di Toni Cuman questo RistoFante (no, non è un errore di stampa!) mandato avanti già da allora dai due soci ancora oggi ben attenti al timone: il loquacissimo Giambattista «Titta» Manzini ai fornelli e l'altrettanto cordiale Silvia Valoti in sala con i suoi giovani bravi educati aiuti.

Qui trovate i piatti di una sana giusta cucina elegantemente classica e impostata soprattutto sul mare (voi ricordate che le province di Bergamo e Brescia sono le capitali del buon pesce, italiano e non?!): crudi sontuosi ed assortiti, soavemente saporoso baccalà mantecato con polenta (ottima anche se non è la trentina, di Storo ma, giustamente, bergamasca), code di gamberi con carciofi, zuppetta di pesce, capesante alle verze, aragoste al vapore e alla catalana, il tutto accompagnato da buoni pani e deliziosi gnocchini fritti casalinghi. In attesa che facciano in casa anche i gelati, gustate i bignè alla crema e la piccola pasticceria. Pranzo medio completo alla carta con 80-90 euro, menu degustazione a 50 più le bevande.

Indirizzo : Via G. Mazzini, 41
Città : 24022 Alzano Lombardo
Provincia : Bergamo
Stato : Italia
Telefono : 035.511213
Voto : 14,5/20
Provato : 5-2-2016
Sito web : www.ristofante.it