

## Un tour «di sopra o di sotto» ma sempre a regola d'arte

*Mille e un motivo per un weekend nella Città dei Mille Tra le mura Unesco, eccellenze storiche e... culinarie*

Roberto Perrone - Ven, 05/01/2018

Il nostro weekend goloso di cultura, storia ed eccellenze gastronomiche a Bergamo, non può che cominciare dallo scrigno di tesori, per tutti i sensi, della Città Alta. **Al Caffè del Tasso**, facciamo colazione con pasticcini alla crema e brioche di produzione propria. Locale storico d'Italia, conosciuto già dal **1476** come Locanda delle due Spade, divenne Torquato Tasso Caffè e Bottiglieria nel 1681, quando la statua del poeta della Gerusalemme Liberata venne eretta nelle vicinanze. Bergamo è la Città dei Mille e il Tasso, inteso come caffè, ne è testimone: nel 1849, venne colpito da una cannonata austriaca, nel 1859 i volontari bergamaschi si riunirono nelle sue sale prima seguire Giuseppe Garibaldi nella storica impresa. In piazza Duomo, ammiriamo la cappella voluta da Bartolomeo Colleoni e terminata nel 1476, un anno dopo la morte del condottiero. Facciata di marmo rosato, impreziosita da medaglioni con teste di apostoli e decorazioni floreali. All'interno, oltre al monumentale sepolcro, gli affreschi di Giambattista Tiepolo. Nella Basilica di Santa Maria Maggiore l'aspetto romanico dell'esterno rende affascinante il contrasto con il barocco che dell'interno dove troviamo un prezioso corso ligneo di Bernardino Zenale e i racconti biblici illustrati da Lorenzo Lotto. Il palato ci chiama al Casual, uno dei ristoranti del firmamento di Enrico Bartolini, cuoco a cinque stelle. Il resident chef Alex Manzoni interpreta alcuni grandi piatti di Enrico, dal risotto alle rape rosse e gorgonzola alla guancia di vitello con salsa tradizionale al brasato. Prima di scendere dabbasso, tappa a San Michele al Pozzo Bianco, una delle chiese più antiche e preziose di Bergamo: viene citata in un testamento longobardo del 774. Probabilmente sorse su un tempio pagano dedicato al dio Vulcano. Anche qui troviamo affreschi notevoli, come il ciclo della Vita di Maria ancora di Lorenzo Lotto. Scendendo nella città bassa, sempre a piedi, con un robusto appetito raggiungiamo un'istituzione: l'osteria D'Ambrosio da Giuliana, rifugio di artisti, spettatori dopo teatro, buongustai e tifosi della Dea, l'Atalanta. Menu scritto a mano, antichi tavoli di legno, servizio svelto e diretto. Immane i casoncelli alla bergamasca con i loro sugo, burro, pancetta e salvia, gli gnocchi al gorgonzola, lo stinco al forno con polenta. Ben rimpinzati possiamo raggiungere una della dieci pinacoteche più belle d'Italia, l'Accademia Carrara. Si tratta dell'unico museo italiano nazionale formato da lasciti di grandi collezionisti privati. Venne creata, nel 1794, dal patrizio bergamasco Giacomo Carrara che destinò tutti i suoi beni al progetto. Un museo vero e proprio che ospita, tra le altre, opere di Pisanello, Mantegna, Bellini, Botticelli, Raffaello, Lotto, Moroni, una significativa raccolta di disegni e stampe e testimonianze dell'arte decorativa con ventagli, porcellane, bronzetti e medaglie. Il grande storico dell'arte Federico Zeri ha donato alla Carrara la sua collezione di sculture. Proprio davanti all'Accademia, in via San Tomaso c'è uno dei ristoranti che preferisco, per la cucina, per l'ambiente, per una sintonia umana, Lio Pellegrini. Giuliano Pellegrini ha cominciato questa avventura nel 1984 con sua madre Nila e sua moglie Silvia ai fornelli. La sua filosofia:

«Non mi sono mai permesso d'inventare nulla. Mi sono sempre rifatto ai gesti ed alle cose viste in casa da ragazzo, da mia madre Nila o piuttosto udite sul campo di lavoro». In un ambiente raffinato ma che trasmette un calore familiare, si dipana una cucina matura con echi toscani (terra d'origine della famiglia): linguine con cappuccetti di mare (seppiole) alla salvia; scampi del Tirreno cotti in padella con succo d'agrumi; piccione cotto in casseruola e disossato, con la salsa delle sue frattaglie e olive nuove e, immancabile, la fiorentina. Sul far della sera ci fermiamo alla gelateria-pasticceria Pasqualina che nasce all'inizio del Novecento ad Almenno San Bartolomeo come locanda, punto di riferimento per i cacciatori. Riccardo Schiavi l'ha trasformata in un format replicato in quattro locali. Tutto parte dal gelato, per cui il titolare ha brevettato una speciale confezione dove i gusti vengono posti in scomparti differenti per rispettare i differenti sapori e favorire il convivio: ogni pesca con un cucchiaino. Prima di riprendere la strada di casa, ci concediamo un po' di relax al Carroponte, la bella idea di Oscar Mazzoleni. Tra i muri di un'antica officina, un locale versatile che, con leggerezza e passione, transita dall'enoteca al wine bar, dal bistro al ristorante. Uno stuzzichino, un pranzo di lavoro, un aperitivo, una cena importante, esaltati da una cucina che sceglie materie prime eccellenti, come il Pata Negra di Pedro Domeq. Si passa dal Carroburger al Lobster roll, o si punta direttamente a una pasta (spaghetti grandi 600.27 di Carla Latini aglio, olio, peperoncino e gamberi) o al lingotto di coniglio con bietole e il suo fondo. E in fondo a questo weekend a Bergamo resta la solita nostalgia del viaggiatore goloso.