

Ad Albino anche la pizza sposa il “chilometro zero”



da sinistra: Matteo, Monica e David Gualdi

«Volevamo unire le esperienze e costruirci un futuro». Così sintetizza la nascita della Nuova Brasserie, ad Albino, il maggiore dei tre fratelli, Matteo Gualdi, 28 anni, che con David, 26, e Monica, 24, nel 2014, partendo da Vertova, ha deciso di iniziare non un'avventura ma un'impegnativa esperienza imprenditoriale. Alle spalle, regista segreta ma non troppo, la mamma Cosetta, 52 anni, che proviene da una lunga dinastia di ristoratori e sovrintende alla cucina.

Per il nome del locale i titolari hanno ripreso quello del pub molto in voga una decina di anni or sono aggiungendo solo "Nuova". Ma molte cose sono cambiate.



Con l'ingresso dei nuovi proprietari, il ristorante pizzeria è stato completamente ristrutturato nella parte edilizia e rinnovato nell'arredamento. Ora le due sale, una al piano terra l'altra al primo piano, si presentano curate ed essenziali con la capienza per un centinaio circa

di coperti. Ed essere cambiata non è però solo la struttura. «Avevamo un nostro progetto quando siamo partiti – continua Matteo – e sotto un certo profilo possiamo anche definirlo un locale polivalente visto che periodicamente facciamo musica dal vivo, karaoke e ogni mese ospitiamo la mostra di un artista diverso, che si tratti di pittori, scultori o fotografi. Ma siamo un ristorante pizzeria, non ce lo dimentichiamo, e quindi queste sono comunque iniziative di contorno».

Per capire gli obiettivi forse è meglio rifarsi al passato dei nostri protagonisti. Matteo proviene da un altro settore mentre David e Monica hanno sempre lavorato nelle pizzerie d'asporto. «Ho iniziato come pony pizza – interviene David – e con gli anni sono arrivato sino al forno maturando una buona esperienza. Anche Monica ha una robusta esperienza alle spalle, è lei la nostra pizzaiola principale». Se ne deduce che il cavallo di battaglia della Nuova Brasserie è la pizza, ma c'è un denominatore comune che caratterizza il lavoro sia della cucina sia della pizzeria e cioè la valorizzazione dei prodotti locali.

La carta propone sette pizze a chilometro zero ma anche i taglieri di salumi e formaggi sono locali e l'impasto della pizza contiene anche mais Spinato di Gandino. La cucina si fa rispettare con una carta sobria che segue le linee fondamentali di una proposta classica molto curata. Ecco

quindi che chi ama i prodotti di terra può confezionarsi un buon menù con un tagliere di salumi, gli immancabili casoncelli alla bergamasca e una tagliata, ad esempio. Si possono trovare anche una tagliata di pecora o degli gnocchetti speciali sempre con ingredienti locali.

Tra i piatti di pesce si possono scegliere un tris fumè di tonno, spada e salmone, gli spaghetti allo scoglio o ancora del pesce spada o la piovra tiepida. La maggior parte dei dessert è fatta in casa e la lista viene completata con prodotti artigianali di pasticceria e gelateria.



«Dal punto di vista delle materie prime – conclude Matteo – ci rivolgiamo maggiormente ad aziende piccole e locali cercando di far conoscere e diffondere i loro prodotti. Proponiamo anche delle serate a tema. Recentemente ne abbiamo realizzata una che abbiamo definito “Cinquanta sfumature di ovino” con la carne proveniente da un’azienda agricola di Clusone. Per quanto riguarda la clientela, visto il tipo di locale, abbiamo una frequentazione giovane ma ci rivolgiamo in particolare alle famiglie che possono trascorrere una serata in pizzeria diversa, per la qualità della pizza e l’ambiente raffinato e tranquillo».

Nuova Brasserie Pizzeria Ristorante

via Provinciale, 94

Albino

tel. 035 752923

chiuso il martedì