

Addio a Pierangelo Cornaro, lo chef-ristoratore che ha fatto scuola

Bergamo saluta l'indimenticato chef-patron della Taverna Colleoni e Dell'Angelo

Bergamo saluta Pierangelo Cornaro, chef-patron che ha fatto grande la ristorazione, promuovendo l'arte dell'accoglienza e della cucina gourmet. Con il suo *savoir faire* inconfondibile sapeva accogliere ai tavoli e illustrare al meglio ogni singola portata. E in cucina, dopo aver collezionato importanti esperienze all'estero, portava innovazione e respiro internazionale. Dopo il diploma, negli anni Sessanta, partì per lavorare all'estero in importanti strutture ricettive e ristoranti in Germania, a partire dal Kempisky di Berlino, e poi in Polonia, Danimarca, Svezia, Francia ed Egitto. Tornò a Bergamo nel 1973, richiamato all'ordine da papà Giuseppe, che gli affidò la gestione della storica insegna di famiglia, il "Dell'Angelo" di Borgo Santa Caterina, ristorante apprezzato per la cucina tipica tradizionale. Con la sua gestione il locale si trasforma, si sgancia dalla tradizione e vira su una cucina gourmet di respiro internazionale. Dopo due anni, nel 1978, conquista la prima stella Michelin, riconoscimento riconfermato fino al trasferimento in Piazza Vecchia, dove inizia il successo della "Taverna Colleoni dell'Angelo". Pierangelo Cornaro, che avrebbe compiuto ad agosto 77 anni, è stato un rappresentante impegnato della ristorazione, ricoprendo per molti anni e mandati consecutivi il ruolo di consigliere del Gruppo Ristoratori Ascom, fino al 2016. "Era sempre pronto a collaborare con l'associazione e a mettere al servizio dei colleghi la sua esperienza, senza mai risparmiarsi- lo ricorda così il direttore Ascom Oscar Fusini-. Ha cresciuto e fatto diventare grandi chef e maitre che ora tengono alta la

bandiera della ristorazione bergamasca nel mondo". Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom lo ricorda come "un maestro". "Molti ragazzi che hanno iniziato da lui hanno avuto carriere davvero brillanti- sottolinea Petronilla Frosio, che non dimentica come tra gli chef in erba diventati illustri, cresciuti con Cornaro, ci sia anche suo fratello Paolo, una stella Michelin "Da Frosio" ad Almè-. Ha anticipato i tempi, svecchiando e rivoluzionando la cucina bergamasca, con piatti dal respiro internazionale. Non si è mai risparmiato per la categoria, contribuendo a tutelare, oltre che a fare grande, la nostra ristorazione". I funerali di Pierangelo Cornaro, che lascia la moglie Ivana e il figlio Nevio, suo braccio destro, da sempre a fianco alla Taverna del Colleoni, si svolgeranno oggi, 16 giugno, alle 15 in Duomo, in Città Alta.

**nella foto, scattata per Ingruppo, Pierangelo Cornaro a sinistra con il figlio Nevio*