

Bolognini, la trattoria storica non teme le novità

Altre due insegne bergamasche sono recentemente entrate a far parte degli indirizzi storici della ristorazione. Si tratta della "Trattoria Bolognini" di Mapello e della "Piccola Trattoria da Tite" di Valsecca che si sono recentemente aggiudicate il riconoscimento di "Storica Attività" dalla Regione Lombardia. Il titolo viene assegnato a chi può vantare almeno 50 anni di storia, mantenendo inalterati i propri prodotti, l'insegna e possibilmente la gestione e la sede fisica. Conosciamo la Trattoria Bolognini



A Mapello, a pochi passi da Sotto il Monte, paese natale di Papa Giovanni XXIII, c'è un locale che dal secondo dopoguerra rappresenta un vero e proprio punto di riferimento culinario per l'Isola bergamasca. La Trattoria Bolognini, così come la conosciamo oggi, venne aperta dal 1963 ma le sue origini

risalgono a parecchi anni prima.

«Era il 1947 quando i miei bisnonni Pietro Bolognini e Caterina Donadoni aprirono la “Frosca” in località Piana di Sotto dove producevano vini. Poi dal 1951 l’attività diventò Circolo Arci Enal», racconta **Romina Bolognini** che insieme al **padre Giambattista**, al **fratello Cristian** e alla **mamma Maria Grazia Panzeri** è oggi al timone di questa storica attività che si tramanda da decenni. Dal 1963 il locale cambiò insegna in “Trattoria” con nonno Natale e la moglie Felicità Roncalli e, nel 1970, venne spostata nell’attuale location in via Divisione Alpina Tridentina. Dal 1975 Gianbattista, dopo anni di lavoro a fianco di Felicità, prese le redini del Bar Trattoria insieme alla moglie Maria Grazia.

Ora il locale, che dal 1995 conta anche sul prezioso aiuto della figlia Romina, guarda al futuro senza perdere di vista le tradizioni che lo ancorano al territorio. «Ho sempre cercato di tenermi al passo coi tempi unendo tradizione e innovazione e frequentando corsi di aggiornamento e di cucina – spiega Romina – . Abbiamo anche una fattoria portata avanti da mio fratello Cristian. Grazie alla passione per la tradizione contadina che si tramanda da generazioni, il raccolto delle nostre terre e l’allevamento dei nostri animali riusciamo ancora a offrire cibi genuini e a chilometro zero. Produciamo anche tre varietà di vini: rosso, bianco incrocio Manzoni e filtrato dolce».



Tra gli antipasti il salame nostrano non manca mai, abbinato ad altre gustose specialità, come la pancetta o la testina, che provengono direttamente dall'azienda agricola. E ancora: cascata di crudo e pere; involtini di bresaola e caprino; pizzette e sfogliatine; taglieri di formaggi misti con confetture; crostino con pancetta e castagne in agrodolce; vol au vent con salsa sfiziosa. Tra i primi, oltre ai classici casoncelli, ci sono vari tipi di pasta fatta in casa il cui ripieno varia a seconda delle stagioni con asparagi, canapa, speck, scamorza. C'è poi il risotto con mirtilli e porcini, un abbinamento che, assicura Romina, «ai clienti piace tantissimo». I secondi vengono preparati con carne di vitellone di provenienza della fattoria Bolognini: da provare i bocconcini con la polenta. Infine le crostate, tutte rigorosamente fatte in casa con frutta di stagione.

«Nel corso degli anni – prosegue Romina – il nostro menù si è

evoluto per andare incontro alle esigenze della clientela. Se prima ci chiedevano solo salame, casoncelli e formaggi, oggi la scelta cade su cibi più ricercati. La gente è più attenta a ciò che consuma e soprattutto rispetto a un tempo si mangia meno, le grandi abbuffate dall'antipasto al dolce non si usano più. Tutte le domeniche proponiamo un piatto unico che varia a seconda delle stagioni più un tris di dolci. Per i più golosi c'è anche un menù degustazione con antipasto, casoncelli, carne coi funghi e dolci. Ci stiamo adattando anche ai vegani con pietanze naturali e integrali».

via Divisione Tridentina, 11

Mapello

tel. 035 908173