

Da Tite, cucina tipica e tanti servizi. «Così riusciamo a resistere in montagna»

Altre due insegne bergamasche sono 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 Piccola Trattoria da Tite



Silvia Invernizzi con il marito Luca Peroni e i figli Marco e Andrea

Quasi un secolo fa, tra i verdi boschi dell'Alta Valle Imagna, Noè ed Elvira Vanoli conducevano la loro piccola trattoria con negozio attiguo. Erano i tempi in cui le botteghe alimentari offrivano un servizio completo per l'intera comunità. Nel borgo montano di Valsecca, dal 2014 entrato a far parte del Comune di Sant'Omobono Terme, si produceva pane con il forno a legna, si macellava la carne per lo spaccio interno, si selezionavano i formaggi migliori della valle per i propri clienti. La Piccola Trattoria da Tite era un punto di ristoro sicuro durante la salita, capace di offrire un pasto caldo a ogni ora. Ma era anche il luogo ideale per celebrare le grandi occasioni di un tempo, dai matrimoni alle feste familiari.

Oggi le carovane di muli che trasportavano le merci hanno ceduto il passo a furgoni e motociclette, ma l'atmosfera, i

sapori e gli odori di una volta sono rimasti gli stessi. Basta varcare la soglia della trattoria per rendersene conto. La titolare adesso è Silvia Invernizzi che ha raccolto il testimone dei nonni reinventando ogni giorno con passione quel servizio completo per le esigenze dei clienti moderni. Questa cuoca tuttofare, che si alterna sorridendo tra i fornelli e la sala, ama elencare a voce alcune delle sue specialità fatte in casa per solleticare il palato dei clienti, dando qualche preziosa dritta ai più indecisi.

Accanto al locale c'è poi un negozietto in cui si può trovare tutto ciò che un punto vendita di montagna deve offrire ai residenti e ai visitatori: giornali, riviste, marmellate, salumi, formaggi e persino un souvenir gastronomico, i biscotti di Valsecca, gustose frolle con pepite di cioccolato ideate da Silvia stessa. E ancora un corner informativo con cartine e brochure per la promozione turistica del territorio e una postazione internet gratuita. È compreso anche un capillare servizio di consegna a domicilio e l'estrema flessibilità degli orari di apertura.

«Anni fa la trattoria è rimasta chiusa per un lungo periodo – ricorda Silvia Invernizzi –. Facevamo solo servizio bar perché mia madre stava poco bene e io mi dovevo sposare. Quando sono nati i miei figli ho deciso di riattivarla. L'ho chiamata Tite in onore di mia mamma che è scomparsa poco dopo il mio matrimonio. Lei si chiamava Adoratrice ed era una discendente della famiglia Vanoli, tutti la conoscevano come Tite. Ho due figli che stanno frequentando la scuola alberghiera e spero che in futuro continuino la tradizione. Anche mio marito è il mio punto di forza: ha lasciato il suo precedente lavoro a Milano per aiutarmi a tempo pieno nella trattoria. Nel 2009 siamo diventati negozio multiservizio tramite un bando della Camera commercio di Bergamo. Ci dividiamo tra il bar, la cucina, la sala, la rivendita. Al premio di negozio storico della Regione Lombardia tenevo. Era un modo per rendere omaggio a mia mamma e ai miei familiari. Ho fornito parecchi

documenti storici che ho reperito personalmente perché molti di quelli ufficiali sono bruciati in un incendio avvenuto nel nostro Comune. Per fortuna ho trovato licenze antiche risalenti all'epoca della seconda guerra mondiale. Ho anche cercato in paese persone che avevano festeggiato il loro matrimonio alla trattoria di mia mamma, ho preso foto dai loro album di nozze e le ho spedite alla Regione come testimonianza storica della nostra lunga attività».

Già, ma qual è l'elisir di lunga vita della Piccola Trattoria da Tite? «Cucino tutto al momento, io punto molto sulla genuinità – esclama Silvia –. Ho frequentato diversi corsi per aggiornarmi e perfezionarmi. Ho mantenuto una



cucina casalinga coi prodotti della valle cercando di offrire accoglienza e un servizio di bottega con le 14 “tabelle” di una volta. Certo, il nostro negozietto di prima necessità non può competere con la grande distribuzione. Tuttavia in paese siamo un punto di riferimento, quando chiudiamo due giorni la gente del posto è spiazzata perché non si trova più nulla qui nei dintorni». «E poi – aggiunge – mi piace mantenere le ricette classiche: preparo casoncelli, brasato, stinco, nidi di rondine (gli uccelli “scappati”), coniglio con la polenta come la faceva mia nonna. I milanesi che vengono da noi, caldo o no, chiedono sempre un bel piatto di polenta concia, contadina o taragna. Magari gli appassionati di nouvelle cuisine ci snobbano ma a forza di rivisitare i piatti della tradizione stiamo perdendo le ricette originali e, di conseguenza, le nostre radici».

via Cascutelli, 23

Sant’Omobono Terme – Valsecca

tel. 035 852976