

“La Tana”, l’arte di valorizzare il formaggio

I fratelli Roby e Alex Rodeschini

Bravi sono bravi da tempo: basta vedere il continuo afflusso di appassionati, con tantissimi turisti che l’hanno eletto tra i “luoghi del cuore” (e del palato) di Città Alta. Ma che il ristorante La Tana si trasformasse in una sorta di “laboratorio”, dove, accanto ai piatti della tradizione bergamasca e a quelli della grandeur italiana, nascono felici intuizioni, da aggiungere in un menù tutto da scoprire, ecco questa è la vera sorpresa. Che diventa doppia quando scopriamo che i due patron, i fratelli Rodeschini, Alessandro, 35 anni, sommelier Ais e direttore di sala, e Roberto, 27 anni, chef creativo diplomato a Nembro (c’è un terzo fratello, Dario, che fa il pasticciere a Stezzano: un trio addestrato da quella cuoca sopraffina di mamma Isa), sanno esaltare quello che in provincia è il protagonista assoluto: sua maestà il formaggio.

E di chicche casearie, i due, ne hanno scovate in questi anni davvero tante: l’ultima, in Piemonte (un po’ la loro seconda patria, se consideriamo le sempre abbondanti scorte di carne e vini che arrivano da lì in via San Lorenzo) una celestiale forma di Maccagno che hanno proposto “in purezza” alla clientela. Ma gli amori caseari partono naturalmente dai “tesori” di casa nostra: «Bergamo è davvero un giacimento di grandi formaggi, più o meno conosciuti – spiega Alessandro -: a noi il compito di esaltarli attraverso assaggi mirati con gli appositi taglieri, ma anche ideando ricette originali che arricchiscono il loro utilizzo in cucina».

Ecco allora che i due fratelli si mettono spesso prima a tavolino e poi ai fornelli e sfornano idee a ripetizione. Così

sono nate le due ricette create appositamente per Affari di Gola e che dal 1° marzo entreranno ufficialmente in menù: «Ci piaceva stupire con qualcosa che andasse al di là del solito risotto o sformato – aggiunge lo chef Roberto -. Ci auguriamo che possano piacere a chi verrà a trovarci».



Il primo piatto è una Creme Brulée salata, sorta di fonduta in tazza, con sopra un crumble croccante di nocciola Tonda gentile del Piemonte Igp, che al posto della fontina vede protagonista assoluto l'Alben, vaccino a latte crudo della Val Taleggio, pasta cotta, stagionatura media, gusto asciutto e dolce, che i fratelli Rodeschini hanno deciso di "adottare". «In cucina l'Alben è un formaggio dalle grandi potenzialità ma poco conosciuto anche dai bergamaschi – spiega Alessandro -: l'intento della ricetta è anche divulgativo, nel senso che chi

lo assaggerà sarà invogliato a saperne di più di questa nostra piccola chicca brembana». Una entrée raffinata, abbinata al delizioso Cru piemontese, Rossi Contini, nettare vellutato tra i principi della famiglia dei Dolcetti.



La seconda proposta è ancora più intrigante: una millefoglie di grano saraceno e caffè “Quintessenza” Mogi (altra gloria locale, che ormai spopola anche Oltreoceano) con mele saltate al burro, menta e soprattutto Agri di Valtorta.

È proprio il formaggino di Valtorta, presidio Slowfood a rendere questo piatto sorprendente e originale al tempo stesso, equilibrando con la sua acidità e sapidità le note dolci delle mele brembane e del miele di robinia, mentre i croccanti anelli biscottati sono senza glutine e quindi consumabili anche dai celiaci. «Piatto più complesso – aggiunge Alessandro – che però diventa centrale in un menù per le sue caratteristiche nutritive, esaltate da un Agri che è

una delle perle del nostro patrimonio caseario, originalissima chicca che in molti ci invidiano e che il mondo Slowfood ha contribuito a riportare agli onori delle cronache».

E a proposito di cronache, il locale di Roby & Alex trova ammiratori anche dall'altra parte del globo, se è vero che la rivista Food&Travel, diretta da Michelle Koh Morollo, giornalista e scrittrice specializzata in food and beverage, con redazioni a Singapore e Hong Kong, è stato recensito nel numero dello scorso dicembre. Ma il respiro internazionale viene anche incoraggiato fin dal momento di sedersi al tavolo, grazie alle tovagliette con ricette stampate in italiano e inglese e gli abbinamenti con i grandi vini. È facile capire perché qui gli stranieri si sentono a casa: l'edificio è storico (sedicesimo secolo), c'è il fascino delle pietre antiche, del camino sempre acceso, col braciere in cui grigliare a piacimento tagliate, filetti, costate e fiorentine. Ma prima antipasti sfiziosi con titoli ammiccanti sul menù come quel "Spagna-Italia 1-1" che mette a confronto in una sorta di derby culinario polenta bergamasca e acciughe del Cantabrico. E ancora la sfilata di paste e risotti: il più convincente ha come protagonista un altro grande formaggio di casa nostra, quel blu di bufala, qui abbinato al mosto di uva fragola, che Bruno Gritti de I Quattro Portoni esporta ormai ad ogni angolo del pianeta.

Ristorante La Tana,

via San Lorenzo 25,

Bergamo Alta

tel. 035 213137

www.tanaristorante.it