

Le signore dei casoncelli



da sinistra, Bianca Licini, Giuliana e Iosette Carenini

“Tot nostrà meno ol pà” (“tutto nostrano tranne il pane”). Sin dall’inizio dell’attività – era l’8 dicembre del 1969 – la trattoria del Moro, di Ponteranica, ha avuto ed è rimasta fedele a questo motto che corrisponde ad una filosofia operativa, ad un modo di lavoro.

Il Moro era Carmelino Carenini, che con la moglie Maria Fiorona ha avuto l’idea di aprire una trattoria nei pressi della propria abitazione. Una posizione poco appetibile, se vogliamo, da un punto di vista strettamente commerciale, visto che da Ponteranica si deve salire qualche chilometro sulla montagna, anche se le indicazioni sono molto chiare. Non ha però sbagliato, dal momento che l’attività continua fiorente

fino ai nostri giorni, in una struttura che può ospitare sino a 170 coperti.

Certo le punte di lavoro sono nei fine settimana sia invernali, per la particolarità della cucina, sia estivi, per la piacevole freschezza che può spezzare la calura cittadina. Una specie di gita fuori porta, anche se nel periodo estivo non sono in pochi a salire per la pausa di mezzogiorno con la proposta del menù a prezzo fisso di 11 euro.



Dalla metà degli anni Ottanta un terzetto di briose e simpatiche signore manda avanti l'attività. Tutto è rimasto in famiglia: Iosette, in cucina, e Giuliana, in sala, sono infatti figlie di Carmelino Carenini mentre Bianca Licini, anche lei in sala, è cognata delle altre due. «Abbiamo clienti che vengono da noi da generazioni – racconta Giuliana –. Si tratta di gruppi di amici ma soprattutto di famiglie. Bambine che oggi sono mamme, si può dire che molti sono clienti da quarant'anni. Certo qualcosa sta cambiando, stanno arrivando anche i turisti, soprattutto stranieri, particolarmente quelli che visitano la pala del Lotto, nella chiesa di Ponteranica. Ecco quindi che abbiamo anche il menù in inglese e poi, per stare al passo con i tempi, abbiamo anche un menù vegetariano. Per il resto non è cambiato niente, seguiamo la nostra cucina tipica bergamasca, semmai abbiamo variato il modo di presentare i piatti».

Di certo per arrampicarsi, sia pure alle prime pendici della montagna (la strada è sufficientemente agevole), ci vogliono dei buoni motivi soprattutto, nel nostro caso, gastronomici. In realtà, sotto questo profilo, per andare alla Trattoria del Moro ne basta uno: i casoncelli alla bergamasca. Su questo piatto sono in molti i ristoratori, a torto o a ragione, a ritenere di avere la ricetta migliore, quella col segreto

tramandato da qualche nonna. Attenzione: dal Moro non si scherza, qui i casoncelli sono veramente buoni e pur non potendo stilare una graduatoria di merito riteniamo di poterli collocare in un novero abbastanza ristretto di eccellenze. Piacevano persino al compianto Vittorio Cerea, il quale suggeriva di aggiungere solo un po' di uova in più nell'impasto. Non sappiamo se sia stato fatto.



«Di casoncelli ne prepariamo un bel po' – conferma Iosette Carenini, regina assoluta della cucina – visto che sono il nostro piatto forte e ci atteniamo scrupolosamente alla ricetta originale. Non vedo motivo per cambiare dal momento che stanno funzionando bene sin da quando è iniziata l'attività. Per quanto riguarda gli altri piatti, proponiamo solo quelli della cucina tipica bergamasca. Abbiamo provato anche con il pesce ma ci sembrava un po' un controsenso in questa cornice. Noi abbiamo tutta una storia nostra, alleviamo maiali, conigli, galline e coltiviamo verdure, avendo cura comunque di far seguire a questi prodotti tutta la trafila

prevista dalle norme sanitarie. Sì, i casoncelli van bene, ma anche con il salame di nostra produzione non scherziamo!».



La scrupolosa osservanza della cucina bergamasca viene declinata sulla carta del Moro in piatti che possiamo citare tutti, visto che non sono moltissimi: salame con polenta e funghi o affettati misti per antipasto. Casoncelli burro e salvia, tagliolini ai funghi

porcini e fojade al sugo di lepre quali primi piatti mentre le seconde portate sono costituite da costata, nodini, spiedini, cotechini, polenta e coniglio al vino rosso, polenta e manzo al barolo, polenta e stracotto d'asino, polenta con funghi porcini trifolati, polenta lumache e funghi porcini, cinghiale con verdure stufate e polenta con funghi porcini e branzi. C'è anche la polenta taragna che può essere abbinata ai diversi piatti.

Con tre portate e vino della casa si possono spendere sui trenta euro, ma quattro fette di salame con un po' di polenta ed un piatto di casoncelli valgono da soli la pena di un paio di chilometri di salita.

Trattoria del Moro

via Castello, 42

Ponteranica

tel. 035 573383

chiuso il lunedì

www.trattoriadelmoro.com