Menù, dolci, borse e bijoux: Palma il Vecchio “invade” locali e negozi

Non si può dire che siano mancate fantasia e intraprendenza a negozi, bar, ristoranti ed alberghi bergamaschi nell’amplificare in tavola e in vetrina un evento clou della stagione culturale 2015 della città come la mostra “Palma il Vecchio Lo sguardo della bellezza”, realizzata in occasione dell’Expo e in programma dal 13 marzo al 22 giugno alla Gamec. Scattato il conto alla rovescia per l’inaugurazione, anche le attività commerciali sono pronte a farsi conoscere da cittadini e visitatori cimentandosi nell’omaggio all’artista. Sono quasi 130 – tra Bergamo e provincia – le insegne inserite nella speciale sezione “Palma shopping”, ognuna con una propria offerta a tema.

Dal baccalà al panino gourmet

Nei ristoranti i menù ed i piatti ispirati alla vita, alle opere e al periodo storico del pittore si sbizzarriscono su più fronti. Complice il ritratto di Francesco Querini, discendente di Pietro – nobile mercante veneziano che a causa di un naufragio nell’arcipelago delle Lofoten nel XV secolo scoprì lo stoccafisso e lo portò a Venezia da cui si diffuse

in tutta la Repubblica Serenissima – baccalà e stoccafisso sono ingredienti ricorrenti, declinati dai 16 ristoratori aderenti al progetto InGruppo, ma anche da numerosi altri locali. C'è chi invece punta più sulla tradizione bergamasca, dalla scarola alla polenta, al coniglio al forno, dai salumi ai formaggi, o alla contaminazione tra Bergamo e Venezia o al cromatismo dei dipinti ripreso nei piatti, come la "Tavolozza di Panne Cotte" (cardamomo, cannella, vaniglia, zafferano, arancia) del Ristorante b3 da Daniele Cumini in via Tasso.

Dopo una ricerca tra le ricette del territorio a base di farina di granoturco (una novità per l'epoca, che andò velocemente a sostituire altri cereali, segale e farro), il ristorante da Mimmo ha scelto invece di riproporre il "Chissöl de la bergamasca", scrigno di polenta con un cuore di formaggio (in questo caso lo Stracchino all'antica delle Valli orobiche), fatto abbrustolire per renderlo croccante. Non mancano le proposte veloci, come il "cartoccio di costine alla Palma il Vecchio" e "l'hamburger del Giovane", con Branzi fuso e pancetta, di The Tucans Pub, oppure "Il take away di Palma" (un menù da asporto, da consumare anche come street-food, ispirato ai sapori della terra bergamasca) e "A cena con Palma" (un pasto completo, per minimo due persone, da degustare a casa propria) della gastronomia Palatofino, fino al "Panino gourmet del Palma" (taleggio, pollo, insalata e gelatina di mela cotogna) della Dispensa di via Guglielmo D'Alzano e alla piadina della Piadineria della Contrada. Si rifà ai cicchetti, definiti "antica forma italiana del fast food", M1lle Storie&Sapori con il menù "il Palma da Serina a Venezia", viaggio tra sette assaggi di terra e di mare che si ispirano ai bacari veneziani.

Insolita l'idea del Café Egeo di via Masone con il piatto

“Contarini Morosini”, dai nomi delle due fontane che uniscono Bergamo e Creta sotto il dominio della Serenissima: il locale rivisita il coniglio alla bergamasca accompagnandolo con salsa al limone di Corfù e purè di fave gialle di Creta al posto della polenta, mentre A Modo recupera una ricetta originale del gastronomo cinquecentesco Messisbugo,“Pastello di pizzoni o pernici in cassa” e lo inserisce in un menù ispirato all’epoca.

Dolci per tutti i gusti

Sul versante dei dolci, a Serina, paese natale di Palma il Vecchio, la pasticceria che porta il suo nome ha ideato il “Dolce Palma il Vecchio”, a base di pasta morbida lievitata con pere e cioccolato, e il gelato “Crema Palma il Vecchio”, crema alla vaniglia bourbon e mascarpone oltre a proporre una grappa di Dolcetto espressamente imbottigliata per ricordare il pittore. Gelato d’artista è anche quello proposto dalle

gelaterie Cherubino (Il gelato Palma con ingredienti a chilometro zero e spezie portate da lontano dai mercanti veneziani) e Verderosa (con riso cotto nel latte, zucchero, miele e cannella e l’aggiunta di pezzi di arancia e cedro canditi, in virtù dell’uso della frutta candita diffuso nella Venezia del ‘500). La pasticceria L’Officina del Dolce di via San Tomaso ha studiato invece la Sfera, con cioccolato fondente, zenzero, pepe cubebe e cannella, a rappresentare il filo rosso che unisce la Serenissima con l’Estremo Oriente.Anche “La Caramellaia di Città alta” ha puntato su caramelle alle spezie e alle erbe – sambuco, tiglio, assenzio, genziana, garofano, carruba – a ricordare i gusti antichi. Tra le altre novità la speciale torta monoporzione della pasticceria Camyll, la brioche Palma creata dalla pasticceria Salvi, il dolce di San Martino, che affonda le sue radici nei primi del 1500 a Venezia, rivisitato

in forma di gelato dalla Latteria igienica La Vaniglia. Senza dimenticare, tra i complementi della tavola, i caffè selezionati, i formaggi “colorati” (vedi il bagoss con lo zafferano in edizione limitata, da Ol Formager), gli infusi e le tisane che mixano frutta e spezie.

Anche candele e bijoux ispirati alle sue opere

Anche nell’area no food le idee sono tante. La Deber di Grassobbio ha prodotto candele con dettagli di opere di Palma, il negozio specializzato in borse e accessori in pelle Luri ha creato una borsa ispirata all’artista, mentre Creatò di via Pignolo ha selezionato i particolari più naturalistici delle opere e li ha trasformati in bijoux. I rimandi si ritrovano anche nelle oreficerie e nelle gallerie d’arte e d’antiquariato, che spaziano dalle atmosfere d’ispirazione rinascimentale alle interpretazioni in chiave moderna, e nei negozi di abbigliamento, accessori, nelle botteghe artigianali (dalle uova di legno alle ghirlande alle decorazioni su porcellana). I negozi di via Tasso hanno anche fatto una scelta comune in fatto di immagine arredando le vetrine con costumi del teatro Donizetti.

Infine alberghi e bed&breakfast hanno messo a punto pacchetti soggiorno speciali.