

Negozi storici, tre nuovi riconoscimenti

written by Redazione
27 Febbraio 2015



Regione Lombardia

MEGGOZI STORICI

La storia del terziario bergamasco si arricchisce di tre nuovi riconoscimenti da parte della Regione. Nell'ambito del recente decreto che ha premiato complessivamente 27 insegne in Lombardia, hanno ricevuto il titolo di "storica

attività” la macelleria “Cazzaniga Elio - Quando la carne è... Doc” di Canonica d’Adda, l’“Hosteria del Vapore” di Carobbio degli Angeli e il bar trattoria “Ca’ Sabì” di Palazzago. Con questi tre nuovi ingressi, salgono a 93 i locali, negozi e ristoranti che fanno rivivere le tradizioni del commercio e con esse l’identità dei nostri luoghi e della città: tre insegne storiche di tradizione; 27 tra locali e negozi storici (16 in città e 11 in provincia) e 63 storiche attività (11 in città e 52 in provincia).

Macelleria Cazzaniga - Canonica d’Adda

La proposta si rinnova con i salumi fatti in casa



Elio Cazzaniga

La storia della Macelleria Cazzaniga ha inizio 120 anni fa, nel 1895, quando per la prima volta si aprono a Canonica d’Adda le porte del negozio di famiglia sotto la guida di Luigi che vendeva salumi e generi alimentari. Da allora l’attività non si è mai fermata ed è così che nel 1918 è Domenico a dirigere il negozio, concentrandosi soprattutto sulla salumeria, ancora oggi specialità della casa. Con le difficoltà delle due guerre mondiali, la direzione passa a Roberto, padre

dell'attuale titolare Elio. Con Roberto il negozio acquisisce la licenza di "posteria" - il precursore degli odierni supermercati - e ne deriva il nomignolo dei membri della famiglia, "puster". Nel 1996 le redini passano nelle mani di Elio che, con tanto impegno e passione, mantiene alta la qualità dei prodotti rispettando le antiche tradizioni di famiglia, ma con un occhio attento all'alimentazione e ai gusti moderni. La macelleria porta il suo nome e nella denominazione compare la scritta "Quando la carne è... Doc": la filiera corta garantisce un prodotto eccellente, con bovini allevati dal fratello Mario a cereali, orzo e granoturco e suini provenienti da piccoli allevamenti della Bassa a conduzione familiare. Macellazione e lavorazione avvengono nel laboratorio, certificato CE che adotta il sistema di etichettatura e tracciabilità della carne. Per accompagnare al meglio grandi piatti di carne non manca un'enoteca all'interno del negozio, con una scelta tra 120 etichette, selezionate dallo stesso patron che è anche sommelier. La proposta di salumi fatti in casa è sempre in fermento. Elio, che ha in tasca anche un diploma di maestro assaggiatore Onas - Organizzazione nazionale assaggiatore di salumi, celebra il maiale con nuove preparazioni e crea nuovi "ibridi", come il mosaico: salame cotto, lingua, prosciutto cotto, pancetta e lardo cotto a bassa temperatura per nove ore. I cotechini sotto Natale si impreziosiscono nelle versioni allo Champagne e con tartufo e pistacchi e la prossima sfida è rappresentata da una versione artigianale di wurstel. L'attività, che si appresta a festeggiare in grande il traguardo dei 120 anni, è sempre al servizio dei propri clienti e pronta a cambiare pelle e ad evolversi, senza dimenticare tradizione, genuinità, sicurezza e familiarità che solo in un negozio al dettaglio si possono trovare.

Hosteria del Vapore - Carobbio degli Angeli

Osti da cinque generazioni



Stefano Berzi con mamma Monica e papà Giampaolo

La storia dell'Hosteria del Vapore affonda le proprie radici nel Risorgimento, ancora prima che l'Italia si facesse unita. Dal 1860 la famiglia Berzi gestisce il locale nella frazione Cicola, a due passi da Carobbio degli Angeli. La posizione strategica, sulla vecchia strada che congiungeva Bergamo a Brescia, ne ha fatto per un secolo la meta preferita di mercanti e viandanti. Il locale, ricavato nel corpo centrale del "Castello dei Conti Suardo", un edificio che risale al 1100, per molti anni è stato adibito oltre che ad osteria anche a biglietteria e sosta intermedia del primo tram a vapore che collegava Bergamo con Sarnico. L'odierna osteria è denominata "Del vapore" in omaggio all'antico mezzo di trasporto che sbuffò nel 1902 per la prima volta sulla linea ferroviaria Bergamo-Sarnico che la affianca con il suo selciaio. All'osteria il treno si fermava a caricare il carbone e l'acqua per la caldaia, restituendo una nuvola di vapore che avvolgeva come un manto i locali. All'esterno è tuttora apposta l'antica insegna del tram 1902-1907. L'Hosteria è sempre rimasta di proprietà della famiglia Berzi che con Stefano, sommelier degustatore e pasticciere, oltre che appassionato di birre e distillati, è giunta alla quinta generazione di osti, con l'importante supporto di papà Giampaolo e mamma Monica. Giampaolo, sommelier, chef e maestro assaggiatore di formaggi, si divide tra cucina e sala, dove affianca

Monica, maitre di sala e chef. Il locale, completamente ristrutturato nel 2000, è composto da quattro sale, una cigar room, una ghiacciaia e due cantine. La cucina è ancorata alla migliore tradizione bergamasca, non senza una più moderna reinterpretazione: casoncelli, ravioli allo strachitunt e brasato al Valcalepio trionfano in carta. Il locale aperto a pranzo e cena fino a tardi, ospita e si fa spesso promotore di incontri e serate di degustazione di grandi distillati, birre e vini. Non manca un'area relax che affianca la cigar room, ribattezzata "il fumo lento", dove prolungare il piacere della cena in compagnia di un distillato d'annata o di un vino da meditazione.

Ristorante Trattoria Ca' Sabì - Palazzago

Ritrovo del volo libero. E la passione contagia anche la chef

Elisabetta Airoidi e Stefania
Carozza

La Trattoria Ca' Sabì nasce più di cent'anni fa a Palazzago, nel 1913, ed è gestita da allora sempre dalla famiglia Carozza. Nella casa di campagna l'attività si divide tra quella di osteria e di carrettieri: sono due infatti le licenze registrate prima dello scoppio della Grande Guerra. La nonna Angela Bettazzoli abbandona l'insegnamento dell'arte del ricamo e della filatura dopo essersi sposata con Costantino Carozza per mandare avanti l'attività di ristoro per viandanti della famiglia del marito, occupandosi della cucina, mentre gli uomini di casa fanno la spola con carri e carretti carichi di farina e carbone per servire tutta la zona. Rimasta vedova con tre figli, Angela Bettazzoli sposa il cognato Antonio, che le dà altri tre figli e ritira nel 1934 la licenza dell'osteria di famiglia. La gestione della cucina e del locale passa nel 1967 alla mamma Lina Ripamonti che gestisce l'attività con il marito Pasquale Carozza. Dal 1992 la storica insegna passa alla figlia Stefania che si può dire sia cresciuta in osteria, avendo cominciato a dare una mano a mamma e papà sin da bambina, appena iniziate le scuole elementari. È con la sua gestione che il locale diventa sede ufficiale della Volo Libero

Bergamo, associazione di deltaplano e parapendio che dalla fine degli anni Ottanta ha fatto dell'area alle pendici della Roncola e a due passi dall'Albenza il suo quartiere generale. Il gruppo di appassionati, eletto il locale come ritrovo oltre che ristorante di fiducia, l'ha scelto in fretta come luogo di deposito dei deltaplano, alleggerendo così le trasferte e le uscite sportive. Una passione contagiosa e travolgente quella del club, tanto da rapire la stessa chef Stefania che non appena ha un momento libero spicca il volo e si libra nel cielo che sovrasta il suo locale. Il club ha allevato veri e propri campioni, a partire da Graziano Maffi, tra i pionieri del deltaplano, e Noemi Ghezzi. L'osteria continua ad essere, come nella migliore tradizione italiana, un vero e proprio ritrovo per tutti, in particolare dalla seconda alla terza età, per un pranzo o cena in compagnia, una partita a carte o semplicemente un "cicchetto". Il locale, gestito assieme alla nipote Elisabetta Airoidi, aperto sette giorni su sette, da mattino a sera, è un indirizzo da non perdere per gli amanti di selvaggina e cacciagione, cucinati davvero a regola d'arte, e di piatti della tradizione bergamasca. Il locale storico si divide in due sale, la principale con 50 posti, e un'area fumatori per 15 persone. Ca' Sabì è sia bar che ristorante, a mezzogiorno ha una proposta a prezzo fisso a dieci euro, mentre alla sera - con prenotazione - il conto si aggira attorno ai 20 euro.