

Osteria della Dogana, il sogno realizzato di Leo

Fa un po' fatica Leonard Vjerdha (63 anni), Leo per gli amici, a mascherare il proprio orgoglio, la soddisfazione per aver realizzato un'impresa così importante, forse un sogno, come l'aver dato una sede tutta nuova all'Osteria della Dogana, a Bergamo, in via Rovelli 28. Lui che nel 1992 era sbarcato in Puglia proveniente da Scutari, in Albania, con moglie e due figli in cerca di fortuna, probabilmente l'ha trovata. «Ci siamo dati da fare e non è stato facile – racconta Leo – ma aiutandoci l'un l'altro dal dicembre 2014 siamo nel nostro nuovo locale, che ci sta già dando delle buone soddisfazioni. Funziona infatti da mattina a sera, cominciando dalle colazioni proseguendo con il pranzo sino agli aperitivi ed infine la cena. Non abbiamo giorno di chiusura».

I primi passi nel mondo della ristorazione la famiglia Vjerdha li ha compiuti proprio in Puglia dove, tra l'altro, il figlio Elton (35 anni), attuale chef, ha frequentato l'Istituto Alberghiero a Otranto. Oltre che da Elton, Leo è stato affiancato dalla moglie Zhlieta (58 anni) e dall'altro figlio Mario (32 anni) che si occupa della sala. Più recentemente si sono aggiunte le due nuore Julita, moglie di Elton, e Fationa moglie di Mario.

«Siamo arrivati a Bergamo nel 2002 – prosegue il suo racconto Leonard – ed abbiamo preso in gestione l'Osteria della Dogana che era al civico numero 30, sempre di via Rovelli: ci siamo spostati di un solo numero, che in realtà vuol dire circa duecento metri in linea d'aria tra il nuovo ed il vecchio locale». «Già quando abbiamo cominciato noi – ricorda – il lavoro indotto dagli uffici della Dogana stava diminuendo perché la sede era stata spostata. Abbiamo sempre avuto però un buon nucleo di clienti ed è stato proprio per mantenerli e servirli meglio che abbiamo deciso di creare questa nuova

struttura. Si trattava soprattutto di una questione di spazio, per il servizio ma anche per la cucina, per poter lavorare meglio».



In effetti la nuova Osteria è proprio un bel locale, arredato con gusto e soluzioni di design, molto lineare per un totale di 55 coperti ed una zona bar-tabacchi abbastanza defilata che non interferisce con il lavoro di ristorazione.

«Per quanto riguarda la cucina – dice Elton che ai fornelli è aiutato dalla mamma – lavoriamo in maniera tradizionale con un occhio all’evolversi del gusto. L’attenzione maggiore è riservata al pesce, soprattutto spada e tonno che abbiamo sempre freschi. Non dobbiamo dimenticare che abbiamo clienti che mangiano da noi da dieci, dodici anni, significa di certo che c’è un buon rapporto ma anche che occorre sempre introdurre delle novità. Altro aspetto essenziale – aggiunge – è la qualità delle materie prime». La proposta è varia. «Per 15 euro – spiega – abbiamo il menù fisso alla domenica a mezzogiorno col quale cerchiamo di coinvolgere le famiglie, vogliamo farci conoscere il più possibile, alla sera invece si mangia alla carta. La pizza c’è sempre come il pane che il babbo sforna ogni giorno, anche i dolci sono fatti in casa».

Sbirciando nel menù alla carta abbiamo avuto la conferma che è il pesce il protagonista. Ai piatti di terra viene riservato uno spazio abbastanza contenuto, quasi l’indispensabile si potrebbe dire, con i salumi, la parmigiana di melanzane, gli

immancabili casoncelli alla bergamasca e poi i tagli nobili della carne come filetto, tagliata e controfiletto, per fare qualche esempio. Sul mare si spazia invece da un grande antipasto con ostriche, alle linguine con piovra e gamberetti tra i primi fino allo spada alla livornese tra i secondi piatti. Questo in estrema sintesi. L'obiettivo è comunque quello di dare della buona qualità ad un giusto prezzo. Per un pranzo di tre portate e quindi antipasto, primo e secondo, il prezzo si aggira sui 35 euro vini esclusi.

Provato per voi/ Il menù a prezzo fisso

L'attenzione in più sta nel fatto che il menù del pranzo a prezzo fisso viene pubblicato quotidianamente sulla pagina Facebook del locale. I clienti, quindi, possono orientarsi in anticipo sulle loro scelte e, perché no, pregustare la propria pausa. All'Osteria della Dogana il menù fisso – che comprende primo, secondo piatto, contorno, vino, acqua e caffè – costa dieci euro, nove se si sceglie solo un piatto sia che si tratti del primo o del secondo. Ogni giorno c'è almeno un piatto a base di pesce. C'è anche il menù pizza che però a mezzogiorno non è particolarmente gettonato.

I classici, e cioè gli spaghetti al pomodoro, aglio e olio o al pesto, non mancano mai come la braciola o la bistecca ai ferri tra i secondi. In aggiunta abbiamo trovato in occasione della nostra visita: gnocchi speck e brie, paccheri con bocconcini di tonno, filetto di maiale al pepe verde, scaloppine alla valdostana e roast beef. Insalata mista, patatine fritte e cornetti al burro la scelta per quanto riguarda i contorni. Sfogliando i menù dei giorni precedenti abbiamo trovato un risotto con carciofi e taleggio e un carpaccio di tonno rosso con misticanza di verdure e arancia che non avremmo certo disdegnato.

Abbiamo scelto gli gnocchi speck e brie e le scaloppine alla valdostana con contorno di cornetti al burro. Precisione e servizio inappuntabile, cucina decisamente semplice e

gradevole per un più che corretto rapporto qualità-prezzo.



Ost
eri
a
del
la
Dog
ana

via Pietro Rovelli, 28

Bergamo

tel. 035 239483

sempre aperto