

20 Febbraio 2015

Ai Burattini, la tradizione nelle mani dei giovani

Ad Adrara San Martino, Gianmarco Bellini, 36 anni, porta avanti l'attività avviata dai bisnonni puntando con decisione sui prodotti tipici e i presidi. E quest'anno il locale è entrato nella guida Osterie d'Italia di Slow Food. Ai fornelli due ventenni



Bisogna andare a cercarlo, ma ne vale la pena. Il ristorante enoteca Ai Burattini di Adrara San Martino non è collocato infatti né in un grosso centro né su una via di grande traffico ma nel tempo è riuscito a ritagliarsi spazio e visibilità nel panorama della ristorazione bergamasca. Tanto da essere inserito quest'anno nella guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore, "sussidiario del mangiare all'italiana" a prezzi che per antipasto, primo, secondo e coperto non devono superare 35 euro.



Un riconoscimento che arriva gradito, anche se la storia del locale è molto lunga e va avanti da quattro generazioni. Sono stati i bisnonni – Giacomo Plebani con la moglie Maria – dell'attuale patron Gianmarco Bellini, 36 anni, a dare inizio all'attività. La coppia ha avuto quindici figli ed è stato il nonno di Gianmarco, Nino Plebani con la moglie Agnese Tiraboschi, che ha portato avanti l'attività. Poi il locale è passato di mano per un breve periodo, nel 2001 è stato ristrutturato e dal 2009 è gestito da Gianmarco che si avvale anche della collaborazione in sala della moglie Annamaria Zambelli.

«Siamo cresciuti qua – racconta Gianmarco Bellini, che per inciso è fratello di Gianpaolo, calciatore e bandiera dell'Atalanta –, asciugando sin da piccoli i piatti in cucina, si dava una mano tutti. C'è tanta passione in questi anni di storia e penso che il riconoscimento ottenuto da Slow Food vada in parte anche a quanti ci hanno preceduto. Non abbiamo vanificato i loro sacrifici. Certo, nella povertà si cucinava alla buona, ora bisogna seguire altri canali».

“La tradizione e la qualità” è lo slogan di Ai Burattini (nome non casuale in quanto nel cortile in passato si tenevano, appunto, gli spettacoli di burattini) che Gianmarco interpreta così: «Ricerchiamo i prodotti Slow Food, abbiamo quindi la scottona piemontese, lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, l'Agrì di Valtorta, il mais di Rovetta rostrato rosso, tanto per fare degli esempi, e adesso aspettiamo la sardina essiccata del lago d'Iseo».



L'originale “carta” dei vini a vista



Luca Costa e Michael Capoferri

In cucina ci sono due baldi giovanotti: Luca Costa di 20 anni e Michael Capoferri che ha qualche anno in più ed è nel locale da sei anni, quindi da quando è passato in gestione a Gianmarco. Così come il menù ha la sua particolarità, essendo scritto sulla lavagna, anche la carta dei vini (con buona rappresentanza di bergamaschi, franciacorta e piemontesi) è originale: le bottiglie sono collocate in vista sui ripiani di uno scaffale con tanto di cartellino del prezzo: si passa e si sceglie. Il locale è intimo con due salette da 20 – 25 posti ciascuna per una capienza quindi di 45 coperti. Per la bella stagione c'è un dehors delle stesse dimensioni ma i due ambiti vengono usati in alternativa.

Per un menù da 35 euro, come richiede la guida, cosa consiglierebbe, dunque il padrone di casa? «Premesso che tutta la pasta è fatta in casa, anche i grissini e i dolci – sottolinea Bellini –, suggerirei un antipasto tipico, poi i casoncelli alla bergamasca o il risotto con i funghi quindi tra i secondi il filetto allo Strachitunt, il coniglio con la polenta, lo stracotto di asino o cinghiale oppure il baccalà in umido o in insalata».