

2 Luglio 2019

Al Sorriso di Selvino lumache, anguille, baccalà e i piatti orobici

Da rinomata pizzeria a ristorante di livello, il passo è stato breve per il Sorriso di Selvino.



La famiglia Cortinovis, che gestisce il locale dal 1969, è stata tra le prime ad introdurre il lievito madre nella lavorazione della pizza che, usando un termine moderno, poteva competere con le migliori pizze gourmet del giorno d'oggi. La richiesta di piatti più elaborati da parte della clientela è poi aumentata nel corso del tempo: da qui l'idea di trasformare la pizzeria in ristorante. Intuizione vincente e lungimirante portata avanti da Paolo Cortinovis, chef con importanti esperienze alle spalle, e dalla moglie Michela Tomasoni, sommelier e molto attenta alla gestione della sala. Al ristorante Sorriso si può pranzare o cenare alla carta ed è in arrivo un menù degustazione. Il locale è aperto in inverno venerdì sera, sabato e domenica (pranzo e cena), mentre in estate (da metà giugno fino ai primi giorni di settembre) è sempre operativo, sia a pranzo che a cena.

I lavori di ristrutturazione, che hanno preceduto la trasformazione da pizzeria a ristorante, hanno portato la cucina allo stesso piano della sala; elegante e curata nei minimi particolari, può ospitare 40 commensali, con l'opportunità di

mangiare anche all'esterno durante il periodo estivo.

Dal primo marzo 2015 sono arrivate molte soddisfazioni grazie ad una cucina creativa, di carattere e personale. Sul sito internet del ristorante compare una citazione del grande chef Gualtiero Marchesi: "La cucina è di per sé una scienza, sta al cuoco farla diventare arte".

Per ogni piatto vengono utilizzati pochi ingredienti, ben bilanciati e mai banali. La carta comprende sei piatti per ogni gruppo di antipasti, primi e secondi.

Tra le chicche non mancano anche alcune particolarità come le lumache, l'anguilla, il foie gras, per arrivare al più classico merluzzo e baccalà. Così come sono presenti i piatti della tradizione orobica, a partire dal casoncello alla bergamasca, per finire con i formaggi della Val Brembana. Consigliamo vivamente di concludere l'esperienza culinaria con uno degli ottimi dolci preparati da Paolo Cortinovis: ne uscirete stupiti e appagati.

La Carta vini, che riposano in una cantina tutta nuova, comprende una selezione della produzione DOC del territorio (Valcalepio e Terre del Colleoni), molto richiesta dai turisti, per un totale 120 etichette.

Ristorante Sorriso

via Talpino, 79 - Selvino

Per informazioni tel. 340 885 3242

Sito www.ristorantesorrisoselvin

