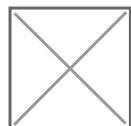


10 Giugno 2016

Arlecchino, da mezzo secolo protagonista della ristorazione bergamasca

Il 12 giugno del 1967 Franco Previtali e Orazio Lazzari aprivano il locale in piazza Sant'Anna, scommettendo, primi tra i bergamaschi, sulla pizza. Domenica saranno 49 anni di buona cucina e ospitalità "come a casa"



C'è aria di festa al ristorante-pizzeria Arlecchino di Bergamo. Il locale di piazza Sant'Anna, indirizzo storico della ristorazione orobica che ha ospitato generazioni di bergamaschi, domenica spegnerà 49 candeline e segnerà una altra tappa del suo cammino fatto di cibo e ospitalità. L'anniversario è importante due volte perché coincide con la storia della pizza a Bergamo.

Il segreto di tanta longevità sta in una formula che, nonostante sia passato quasi mezzo secolo, non è mai cambiata. Il sorriso che ti accoglie ogni volta che vai, l'accoglienza mai artefatta, il tono familiare e la cucina semplice e essenziale che si fa valore.

A Bergamo "l'Arlecchino" lo conoscono tutti, ci sono passate generazioni di bergamaschi: ragazzi, famiglie, politici, sportivi, professionisti, attori.

La storia inizia il 12 giugno 1967 quando Franco Previtali, insieme all'amico e collega Orazio Lazzari aprono il loro ristorante. Franco ha 23 anni, è la prima pizzeria gestita da bergamaschi in città e ad aiutarli ci sono le mogli, Emilia e Lucia.

Originario di Bianzano, Franco, classe '43, energia, simpatia e piglio deciso, ha una preparazione poliedrica: ha imparato il mestiere sul campo, al forno delle pizze, al bar, in cucina, in sala, in gelateria. Prima di aprire il ristorante lavora al Pianone, al Dell'Angelo in via Borgo Santa Caterina e alla Marianna, dove conosce il futuro socio. Sono anni d'oro, quelli, e giorno dopo giorno Franco intreccia la vita con la cucina senza mai perdere di vista l'unica cosa che per lui conta davvero: «far stare bene la gente».



Franco Previtali

Altri tempi, anche se l'idea di convivialità è rimasta la stessa. Franco Previtali è stato uno dei primi bergamaschi a credere nelle potenzialità della pizza. L'intuizione di far scoprire ai bergamaschi questo piatto e, anni dopo, la decisione di proporre tra i primi il piatto unico, segna la storia del locale trasformandolo in pochi anni in uno degli indirizzi più apprezzati da chi ama la buona pizza e la buona cucina.

Il sodalizio con Orazio Lazzari dura 29 anni. Dal '96, dopo la scomparsa del socio, Franco conduce il ristorante affiancato dalle figlie Enrica, Francesca e Patrizia e dal genero Gianfranco Rotini. Nel 2007, a suggellare l'impegno di 40 anni di attività, arriva il "Riconoscimento al lavoro per il progresso economico" da parte della Camera di Commercio.

Oggi come un tempo l'anima del locale rimane Franco e l'Arlecchino è uno dei punti fermi della ristorazione bergamasca. Un porto sicuro per chi vuole mangiare bene. La simpatia e la professionalità del patron e dei suoi collaboratori sono in parte il segreto del successo dell'Arlecchino. Molti dei dipendenti sono qui da oltre vent'anni, come lo chef Tiziano, il pizzaiolo Domenico detto Baffo e Rosario e Battista, impeccabili in sala.

Il resto lo fanno la semplicità, l'entusiasmo, la volontà oggi come ieri di accogliere al meglio i clienti e i piatti "storici": l'insalata esotica, le zuppe, la cassoeula, la ribollita, il fagotto, farcito di mozzarella, prosciutto crudo, pancetta e peperoncino rosso, e le pizze: Arlecchino con carciofi bresaola, quartirolo, radicchio rosso e mozzarella e Lambada a base

<https://www.larassegna.it/arlecchino-da-mezzo-secolo-protagonista-della-ristorazione-bergamasca/>

bianca con mozzarella, cipolle rosse, peperoncino e pancetta.