

27 Febbraio 2025

Il Capodanno di Tramonti torna a Bergamo, raduno a “Il Vesuvio”



Il tradizionale ritrovo dei pizzaioli e ristoratori di Tramonti per tutto il Nord Italia torna nello storico locale di Borgo Santa Caterina, dove nacque 15 anni fa

Il Capodanno tramontino, tradizionale convivio annuale dei pizzaioli di Tramonti, è tornato quest'anno a Bergamo, al ristorante pizzeria Vesuvio di Borgo Santa Caterina. L'idea di radunare i pizzaioli che hanno portato dalla costiera amalfitana al Nord e nel mondo nacque proprio



attorno a questi tavoli 15 anni fa

su proposta di Ezio Taiano della storica

Osteria della Pista, da 150 anni a Cas

ore Ferrara. Dal comune sparso e



diviso in tredici frazioni nella vallata

dei Monti Lattari, perle della

Costiera Amalfitana, negli anni del boom economico partirono tanti paesani, pronti ad abbandonare l'agricoltura per inseguire il loro sogno imprenditoriale e diventare ristoratori. Attorno ai tavoli del Vesuvio una quarantina di ristoratori e pizzaioli provenienti da tutto il nord Italia si sono scambiati il 25 febbraio gli auguri con un menù di mare- non senza qualche interessante fusione, come il gambero avvolto nel salame bergamasco- e la tradizionale zuppa inglese tramontina celebrativa a chiudere l'incontro.

Le origini della pizza e Tramonti

La concentrazione di pizzerie tramontine al nord è dovuta anche al "Caseificio Giordano" di Oleggio, in provincia di Novara, fondato da Amedeo Giordano che, lasciata Tramonti nel 1946, nel 1955 ottiene la licenza per la lavorazione del latte, iniziando così a produrre in prima persona la "mozzarella fior di latte" secondo la migliore tradizione dei Monti Lattari. I monti tramontini devono infatti il nome "Lattari" ai pascoli di mandrie di vacche e greggi di capre da cui si mungeva un latte dalle qualità organolettiche e nutritive così straordinarie da far diventare la zona un punto di riferimento per tutta l'attività casearia della Campania. Il fior di latte da qui si è diffuso nel mondo come latticino d'eccellenza, a partire dalla celebre pizza offerta nel 1889 alla Regina d'Italia Margherita in visita a Napoli. Dal surplus di produzione di un prodotto, come il fior di latte, ancora poco conosciuto in Piemonte come in Lombardia, Amedeo Giordano lancia l'idea ai compaesani di Tramonti di aprire dei locali al nord e così, tra il 1960 e il 1990, l'azienda conosce un successo strepitoso, iniziando a servire un numero sempre maggiore di pizzerie, la cui fortuna va di pari passo con quella dell'azienda casearia. Risale al 1953 la gustosissima "invasione" del Nord Italia con la pizzeria Marechiaro di Novara, fondata dal tramontino Luigino Giordano.



A Bergamo negli anni Sessanta il capostipite dei "tramontini", più

precisamente della frazione di Campinola, è Umberto Mandara che apre nel 1963 "L'Ancora", oggi in Via Quarenghi. Giovanni Nasti sceglie Bergamo nel 1967, dopo l'esperienza di una pizzeria a Busto Arsizio: apre un primo locale in Via San Bernardino e poi ristruttura in Via Zambonate, nella sede attuale, la storica Trattoria Emiliana, aperta dal 1850. Altra

<https://www.larassegna.it/il-capodanno-di-tramonti-torna-a-bergo-raduno-a-il-vesuvio/>

insegna storica, dal 1970, è “Il Vesuvio”, in Borgo Santa Caterina, che taglia il traguardo dei 55 anni di attività. Una storia- come quella di molte altre pizzerie- nata quasi per caso, da poca, o addirittura nessuna esperienza nella ristorazione, ma un bel bagaglio di cucina casalinga e tanta voglia di fare. “Mio papà Giovanni, ex dipendente statale nel corpo di Guardia Forestale, accettò la scommessa di diventare imprenditore, rilevando la pizzeria Cristallo con mia mamma Filomena – racconta Salvatore Ferrara, alla guida della pizzeria con la famiglia che si divide i compiti tra amministrazione, cucina e forno della pizza-. La sede è sempre quella attuale e negli anni si è prima rinnovata, negli anni Novanta, e poi ingrandita, negli anni Duemila, raddoppiando la capienza a 250 posti”. Quasi ogni famiglia tramontina aveva infatti in casa il forno a legna per sfornare il pane biscottato di farina integrale ed era un rito fare la pizza con lo stesso impasto e condirla con pomodori spongibili, tenuti in conserva sotto i porticati, olio di oliva, aglio, origano.



La storia dei ristoranti Da Pino è un viaggio tra tradizione, gusto e

passione che attraversa tutta l'Italia, da sud a nord. Una storia legata al percorso di vita di Giuseppe Giordano, per tutti “Pino”, che ha saputo rendere il proprio sogno una splendida realtà. Nel 1972, dopo svariate esperienze come pizzaiolo, Giuseppe Giordano coglie l'occasione per realizzare il suo sogno nel cassetto: aprire un locale tutto suo. Nasce così “Da Pino e Gianni”, il primo locale di proprietà, a Mogliano Veneto. Ma la ricerca continua, dall'impasto alla cottura. Pino inventa il forno a legna rotante che permette una cottura equilibrata e omogenea della pizza senza spostarla, perché a girare è il forno. Un capolavoro di ingegneria, ideato, progettato e realizzato da Giuseppe Giordano in persona, che oggi è presente in tutti i locali Da Pino. Oggi i ristoranti Da Pino coprono buona parte del Triveneto. Un'espansione scandita via via dai locali presenti nei centri storici delle maggiori città del Veneto, a partire da quello in piazza dei Signori a Treviso. Una realtà che alla ristorazione affianca l'asporto, con oltre 85 pizzerie e 100 insegne totali, grazie all'impulso al settore dato da un brillante e intraprendente dipendente Ahmed Ziliol, di origini marocchine.