la Rassegna.it
Fondata nel 1906

22 Marzo 2017

Nuove aperture, le “Impronte” di gusto di Cristian e Francesca

In via Baioni il ristorante della coppia Cristian Fagone (chef) e Francesca Mauri (sala). Ambiente dai toni minimal e cucina ben strutturata, frutto di esperienze all’Osteria del Pomiroeu, al Miramonti l’Altro e da Alajmo. «La mia è una proposta di facile approccio, semplice ma profonda allo stesso tempo»

Inaugurato il 3 febbraio, senza troppi clamori, Impronte è, in ordine di tempo, l'ultima delle novità che riguardano la ristorazione bergamasca. Al timone del locale, in via Baioni, quasi di fronte alla pasticceria Krizia (anche quest'ultima è una recente novità nel panorama provinciale), ci sono due giovani intraprendenti e appassionati, Cristian Fagone e Francesca Mauri, rispettivamente 28 e 27 anni, che negli ultimi mesi hanno posto le basi per il loro futuro professionale e non solo. Nel giugno dello scorso anno si sono sposati e, quasi subito, dopo una lunga ricerca e un progetto ben concepito, hanno trovato il luogo ideale per far crescer la loro creatura, il loro locale.

Nasce così Impronte, sulle ceneri di un deposito di pullman della Zani Viaggi e con un'anima, quindi, molto industriale, nell'ambiente e nell'architettura. «Volevo un luogo accogliente – dice Francesca Mauri, che, con un passato lavorativo nel marketing dell'azienda di famiglia (il mondo è quello dell'illuminotecnica e dei componenti elettrici), si è trovata a suo agio nel creare un ristorante partendo da zero – ma non una casa, piuttosto uno spazio dai toni minimal, con oggetti ricercati come le opere di artisti locali, con il legno rovere che scalda, ma molto materico e pulito allo stesso tempo. Nessuna tovaglia ai tavoli e dettagli che colpiscono, come le maioliche siciliane che utilizziamo per appoggiare le posate al tavolo o le luci curate dal designer Renzo Serafini».

Cristian Fagone e Francesca Mauri

Se la sala è il regno incontrastato di Francesca, che si muove a suo agio tra i tavoli e svolge il ruolo della padrona di casa pronta ad accogliere i clienti, Cristian invece si destreggia tra i fornelli. Il suo background, va detto, non è esattamente

quello tipico del cuoco di formazione classica. Non c’è nessuna scuola alberghiera alle spalle e l’animo è un po’ quello dell’autodidatta, che si è appassionato verso i vent’anni alla cucina e si è trovato prima a cucinare per gli amici in casa e poco dopo a muoversi tra le pentole di Giancarlo Morelli (altro bergamasco) all’Osteria del Pomiroeu di Seregno. E ancora, dopo solo qualche mese a curiosare tra i francesismi di Philippe Leveillé al Miramonti l’Altro.

«È stato un approccio tutt’altro che soft – ricorda oggi Cristian – ma che è servito per farmi capire immediatamente che questo era il mio mondo e volevo continuare su questa strada». Così, dai primi timidi approcci, Cristian si lancia nell’esperienza di un corso importante, ovvero il primo Master della cucina organizzato dai fratelli Alajmo in quel di Padova (del ristretto gruppo di partecipanti faceva parte, tra gli altri, anche Aurora Storari, ora in forze alla pasticceria del ristorante Trussardi alla Scala a Milano), in una decisa full immersion che ha portato il cuoco bergamasco a conoscere i guru della gastronomia italica e a capire meglio le dinamiche della ristorazione moderna. Alla fine del corso, dopo 800 ore tra pratica e teoria, a Cristian si è presentata l’opportunità di fermarsi proprio a Padova dagli Alajmo, per un anno, prima di aprire un ristorante stagionale estivo in Toscana, al Lido di Camaiore che ha gestito per tre stagioni, fino al 2015.

Le seppioline al profumo di camino

La storia recente invece, e arriviamo quindi ai giorni nostri, lo porta alla ricerca di un luogo idoneo per aprire insieme alla moglie Francesca Impronte, e all'idea di non staccarsi troppo da Bergamo dopo molti anni trascorsi con la valigia in mano. Ma veniamo alla cucina. Lo stile di Cristian è decisamente eclettico e passa attraverso molte delle passioni che accomunano le giovani generazioni ai fornelli, con le acidità in bella evidenza, le affumicature a dare sferzate importanti al palato e alcuni giochi di contrasti da cogliere in punta di forchetta.

«Sempre però con la tecnica che è al servizio dell'ingrediente – ricorda Cristian – perché la mia è una cucina di facile approccio, ma vuole essere, in poche parole, personale, semplice e profonda allo stesso tempo. E spesso nasce da piccole sensazioni personali. Faccio un esempio: uno dei piatti che propongo nel menu è la Seppiolina al profumo del camino, un piatto nato durante una cena a casa, quando cucinando delle semplici seppioline sono passato vicino al camino e le sensazioni olfattive mi hanno convinto ad affumicarle utilizzando il legno di faggio. Cosa che poi ho replicato al ristorante».

La triglia di scoglio con carciofi

Il menù non presenta eccessi o particolari virtuosismi. Da Impronte la cucina è concreta, ma vive del bell'equilibrio tra gusto e sottili sensazioni, come nel caso della Triglia di scoglio con i carciofi (la cui crema nel piatto evidenzia piacevoli sentori agrumati), del Risotto al quinto quarto di vitello (una delle passioni del cuoco è quella di valorizzare le materie prime normalmente poco utilizzate), oppure con il morbido Maialino da latte con senape di Digione, cavolo cappuccio e polvere di caffè. Il menù, non particolarmente esteso, offre diciassette piatti tra cui scegliere, dall'antipasto al dolce, e gioca la carta della stagionalità, facendo quattro cambi annuali, anche se, vista la recente apertura, la carta cambierà di volta in volta approfittando anche di scelte istintive e delle possibilità offerte dal mercato e dai prodotti del momento. La carta dei vini offre etichette interessanti e verrà ampliata a breve, al momento punta molto su Italia e Francia, con, in bella evidenza qualche etichetta di Champagne e bollicine italiche.

La sala presenta una quarantina di coperti, ma le ambizioni future sono quelle di sfruttare in qualche modo anche lo spazio verde di accesso al ristorante, aumentando così il numero dei tavoli. Il ristorante – con un costo medio a pasto che si aggira sui 50/55 euro, vini esclusi – è chiuso il martedì e nel suo primo mese di apertura è rimasto aperto solo per la cena, invece dal primo marzo si può pranzare nei giorni di sabato e domenica.

Ristorante Impronte

via Baioni 38

Bergamo

035.0175557

www.impronteristorante.com