

6 Agosto 2015

Nembro, chiude il ristorante “del manichino”

In divisa da cameriere il testimonial del Coq d'Or è stato un punto di riferimento sulla provinciale della Valle Seriana per 48 anni. Ora i titolari vanno in pensione. E lui? «Lo teniamo sul terrazzo!»





Chi ha percorso almeno una volta la strada provinciale della Val Seriana

non può non averlo notato. La figura di cameriere a grandezza reale in bella vista sull'angolo di un complesso immobiliare in zona San Faustino, tra Nembro e Albino.

È lo speciale testimonial scelto dal ristorante Coq d'Or quando nel 1967 i coniugi Milesi hanno aperto l'attività. Ben pettinato, elegante nella sua divisa bianca, un tempo recava un vassoio dove di volta in volta venivano esposti in bella vista i piatti che richiamavano l'attenzione sulle specialità del momento. Si avvicendavano il pollo, il fagiano, la trota, polenta e uccelli e per i bambini era un classico scommettere su quale portata sarebbe stata "servita" al momento del passaggio in auto. Con gli anni l'aggiornamento del menù è venuto meno ed è sparito anche il vassoio, ma il cameriere è rimasto un punto di riferimento, una sicurezza in un paesaggio in continuo mutamento. Per 48 anni.

Ora i titolari hanno scelto di chiudere. Lo faranno il 16 agosto. «Fortunatamente abbiamo raggiunto l'età della pensione - racconta Christian Milesi, 60 anni, che con la moglie Gabriella ha portato avanti la gestione dopo i genitori -. Certo, un po' dispiace perché in questa attività ci sono cresciuto, ma dall'altro lato siamo contenti di prenderci finalmente un po' di tempo per noi, cosa che non è mai stata possibile prima, per via dell'impegno col ristorante. I nostri tre figli hanno preso altre strade, è stata una decisione serena. Ora siamo alla ricerca di qualcuno che prenda in affitto i locali, ma vogliamo che sia un progetto serio, che porti in qualche misura avanti la tradizione».

Una tradizione cominciata nel '59 quando papà e mamma Milesi, emigrati in Francia, tornarono a Nembro ed aprirono una trattoria in via Ronchetti. «Nel '67 ci siamo trasferiti qui - spiega - e il manichino è arrivato poco dopo. Ce n'erano tre versioni, la signora, il bambino e l'uomo, abbiamo scelto quest'ultimo». Il nome del locale non lo si deve invece all'esperienza in Francia o almeno non direttamente. «È stato un cliente che veniva a mangiare il "coq au vin" a suggerire



Ai fornelli Christian ha raccolto il testimone della madre e portando

avanti i piatti forti della cucina bergamasca, casoncelli, scaloppine ai funghi e poi brasati, di asino, di cavallo, di cervo, con l'immane polenta, oltre alle proposte più classiche della cucina italiana.

Collocato su una via di grande passaggio - fino all'apertura della superstrada Seriate-Cene -, ha rappresentato un approdo sicuro per tanti viaggiatori e per il pranzo di mezzogiorno, con clienti abituali che anche per 10 o 15 anni hanno mangiato lì tutti i giorni. E adesso che fine farà il cameriere? «Se lo vorranno, lo cederemo volentieri ai nuovi gestori - dice Milesi -, altrimenti gli farò indossare una giacca da Carabiniere e lo metterò sul terrazzo di casa nostra, abitiamo sopra il ristorante. Visto il problema della sicurezza, chissà che non serva da antifurto... - scherza -. In fondo, dopo tanti anni è venuto anche per lui il momento di cambiare mestiere!».