

20 Settembre 2016

## **Nuove aperture a Bergamo. «Dopo principesse e cucine stellate, ecco la mia Osteria»**

N.O.I., in via Pitentino, è il locale di Tommaso Spagnolo, esperienze a Londra e New York e già al servizio della Corona di Grecia. «La mia idea? Una cucina molto semplice, con una spesa accessibile per il cliente»



Nato sulle ceneri del ristorante Al Pitentino, che a sua volta aveva rimpiazzato lo storico indirizzo cinese del Bambù, lo scorso mese ha inaugurato, a due passi dal Palasport cittadino, un nuovo locale da tenere sott'occhio. Si chiama N.O.I, con un acronimo che, secondo il volere dei due proprietari, cela la filosofia di una Nuova Osteria Italiana, ma, in qualche modo, anche la volontà da parte della coppia di voler presentare una cucina personale e libera da schemi, dettata dal mood del momento e dal piacere di stare a tavola senza eccessive complicazioni intellettuali da dover soddisfare.

Eppure, a incuriosire sono proprio le vicende professionali messe in fila nel recente passato dal cuoco ventinovenne Tommaso Spagnolo, che in quest'avventura ha coinvolto il quasi coetaneo Guido Gherardi (30 anni, anche lui bergamasco), esperto di ospitalità e gestore, in passato, di un bed&breakfast a Bergamo. La passione per la cucina, da parte di Spagnolo, ha radici lontane nel tempo, ma non è legata alla storia di una famiglia di ristoratori. «Tutto è nato perché poco più di una decina di anni fa mi divertivo a cucinare per gli amici – ricorda oggi sorridendo – e proprio da quelle serate è nata l'idea di farla diventare una vera e propria professione. La prima esperienza significativa è stata da Frosio, ad Almé, ma poi sono passato anche da Il Saraceno a Cavernago e alla Cantalupa, dai Cerea, mentre iniziavo a frequentare i corsi della Scuola gastronomica a Colorno. In seguito, dopo aver conosciuto un po' della cucina d'eccellenza che si poteva avvicinare in provincia di Bergamo, ho pensato che valeva la pena di fare esperienze in giro per l'Italia e all'estero. Prima sono stato dalla grande Valeria Piccini, a Montemerano, alla corte di una donna sanguigna dalla quale ho imparato soprattutto il valore della tradizione e della terra. E dalla quale mi diverto a tornare quasi ogni anno per assaggiare i suoi piatti e riprovare quelle sensazioni. Poi, si è presentata l'occasione di svolgere la mansione di cuoco privato per Marie Chantal Miller, la principessa della corona di Grecia e la moglie di Paolo di Grecia. E questa è stata un'esperienza decisamente unica, con base nel quartiere di Chelsea a Londra, ma sempre in giro per il mondo, con molti viaggi a spezzare la monotonia, tra Bahamas e Gstaad, tra Vip, politici attori e teste coronate. Come quella volta che ho preparato i gamberi in tempura per Uma Thurman».

Tra sfizi concessi solo agli ultraricchi e una vita da girovago però il cuoco bergamasco ben presto si rende conto che gli manca la tensione di una cucina vera: «Fare il cuoco di famiglia può essere molto divertente, perché a quei livelli non ti manca nulla. E tutto ti viene concesso tra mille stravaganze e nessun limite di spesa. Però va detto che manca l'atmosfera, manca la sensazione di far parte di una vera brigata. Così ho deciso dopo un anno di cambiare, pur fermandomi sempre a Londra, ma al Dinner, da Heston Blumenthal, per assaporare l'energia pulsante di una grande cucina stellata e di uno dei migliori ristoranti della lista dei 50 Best Restaurants of the World. Anche qui sono rimasto per dodici mesi prima di andare a New York da Daniel Humm al celebre Eleven Park Madison, come chef di partita alle carni e al pesce. Quest'ultima rimane la più recente tappa lavorativa, anche perché sapevo che nel mio destino prima o poi ci sarebbe stato il ritorno a Bergamo, ma è stata anche una delle più significative. Mi viene in mente, tanto per dire, dell'incontro con Ferran Adrià, il mito della cucina dei giorni nostri».



A Bergamo, invece, Tommaso Spagnolo si presenta con uno stile che solo a tratti mostra delle sue scorribande negli stellati. In realtà c'è una forte attenzione nella scelta della materia prima (in parte anche locale) più che in quella delle tecniche di cottura o nell'estetica del piatto capaci di sbalordire. «Ora che finalmente ho il mio ristorante - rivela con schiettezza il cuoco - vedo il lavoro come puro divertimento, non certo come strumento per arrivare a dei riconoscimenti da parte di guide e di addetti ai lavori. La mia idea è quella di una cucina molto semplice, quasi convenzionale, con una spesa accessibile per il cliente e che rimane vicina più o meno ai 50 euro. In fin dei conti, vorrei mettere al servizio di un'osteria contemporanea i frutti delle esperienze maturate, ma senza eccessi e sensazionalismi. Certo, in futuro voglio fare anche un po' di ricerca nel piatto, ma non va dimenticato che il ristorante N.O.I è ancora giovane, ha appena aperto e vuole sempre dare certezze alla sua clientela, senza voler essere arrogante o pretenzioso. Non si può certo paragonare alle cucine che ho visitato in passato. A Londra, per dire, c'è sempre una competizione incredibile, anche interna al ristorante, tra chi lavora, per emergere e farsi valere. Perché parliamo di brigate con trenta persone che lavorano a stretto contatto ogni giorno. Qui invece, per i quaranta coperti che offriamo mi accontento di poco, almeno per ora. Mi basta un aiuto cuoco in cucina e un lavapiatti. In qualche modo l'Osteria moderna è anche un'idea presa in prestito da altri cuochi italiani, come Scabin e Oldani. O perfino stranieri, come nel caso di Inaki Aizpitarte con il suo bistrò parigino».

Il menù al Noi cambia molto spesso, quasi giornalmente per alcuni piatti, ed è una scelta dettata da esigenze di food cost e da quello di buono che offre il mercato del fresco. In questi giorni capita di trovare le Mezze maniche di grano duro al ragù di cortile con funghi porcini, la Guancetta di maiale iberico con senape, salsa verde e gnocchetti, oppure la Vellutata di zucchine e mentuccia con ricotta profumata al limone o le Lumache, tra Bergamo e la Borgogna. Piatti che, oltretutto, qui si possono abbinare anche ai cocktail, come ormai accade spesso nei ristoranti alla moda.



**Ristorante N.O.I**

**via Pitentino, 6**

**Bergamo**

**Tel. 035.237750**

**[www.NOI-restaurant.it](http://www.NOI-restaurant.it)**