

29 Settembre 2016

## Ponte di Briolo, che storia!

Il ristorante di Valbrembo è una meta sicura da 140 anni. Assolari: «Ma i tempi cambiano. Della nostra tradizione abbiamo mantenuto solo i casoncelli, ora protagonista è il pesce». Lo abbiamo provato per la pausa pranzo





Se l'attività di un ristorante dura da 140 anni ci sarà un perché. La risposta è che si tratta di un posto in cui si mangia bene e che ha saputo stare al passo con i tempi. Considerazione semplicistica, banale, si dirà, ma la storia è tutta lì a confermarlo.

Siamo a Valbrembo al Ponte di Briolo, in via Briolo al numero 2. Qui l'attività è iniziata nel 1876 con la formula della classica trattoria di paese. Dal 1919 è iniziata la gestione della famiglia Assolari (il ristorante è riconosciuto come locale storico dalla Regione Lombardia) e dopo generazioni di nonne e mamme che si sono date fare in cucina la conduzione è passata nel 1972 ad Augusto Assolari, 66 anni, che aveva iniziato con il fratello Renato, purtroppo prematuramente scomparso nel 1988.

«A modo nostro abbiamo avviato una nuova cucina casalinga - racconta Assolari -, convinti che non ci voglia un eccesso di creatività quanto piuttosto leggerezza, qualità e stagionalità. Della cucina della nostra tradizione abbiamo mantenuto solo i casoncelli alla bergamasca. Ora il 60 per cento dei nostri piatti è a base di pesce e in stagione proponiamo funghi e tartufi».

Gli spazi sono arredati con cura e sobrietà, la capienza è variabile tra i 45 e i 70 posti. Nella bella stagione è disponibile il dehors per una quarantina di coperti. Il Ristorante al Ponte di Briolo svolge anche un'intensa attività di catering in location prestigiose. La cucina è in mani affidabili come quelle di Paolo Riva e Fabrizio Locatelli che lavorano nel locale rispettivamente da 20 e 10 anni.



Augusto Assolari con gli chef Paolo Riva (a sinistra) e Fabrizio Locatelli

«Come è cambiato il nostro lavoro in tutto questo tempo? Basti pensare - riflette Assolari - che non molti anni fa, volendo fare una specie di statistica, nel raggio di cinque chilometri da Bergamo si potevano contare una ventina di ristoranti che svolgevano un lavoro come il nostro. All'interno dello stesso perimetro, adesso, ce ne sono centinaia. E non è un dato da poco se si considera che Bergamo è ritenuta una delle città dove si mangia meglio. Lo diceva anche il compianto Veronelli. Ci vogliono quindi passione, grande competenza e cultura del cibo, qualità. Poi, pian piano, senza strafare, senza creare grandi clamori si possono ottenere anche delle soddisfazioni».

Il Ponte di Briolo è tra gli aderenti al circuito di locali bergamaschi "trentacinqueuro.it", che offre un menù guidato al costo promozionale di 35 euro tutto compreso, un'ottima occasione per saggiare la cucina, con la possibilità di scegliere



primi, quattro secondi e quattro dessert,

D'obbligo citare i patti che vanno per la maggiore. Le cruditè di mare e le mazzancolle in purea di melanzane oppure i fiori di zucchine con fonduta di formaggi tra gli antipasti. Paccheri con scampi, pennette con gallinella di mare e spaghetti di Gragnano con guanciale di cinta senese tra i primi e poi baccalà con cipolle, sanpietro all'aneto e vitello da latte alle erbette. Anche nei dessert prevalgono i gusti puliti e freschi, nel gelato alla cannella su mirtillo e nel sorbetto alla mela verde con calvados, per esempio.

Augusto Assolari è un sommelier professionista storico a Bergamo ed accanto all'evoluzione del panorama della ristorazione annota i cambiamenti nell'approccio ai vini. «Penso sia evidente per tutti che i tempi sono mutati - rileva -, bottiglie di un certo costo sono destinate ad ammuffire, logico quindi che la carta dei vini sia stata un po' snellita. Offriamo comunque una buona scelta per i prodotti bergamaschi, i vini di Franciacorta, diverse proposte nazionali e gli champagne. Per questi ultimi organizziamo anche delle serate a tema come facciamo anche per il pesce crudo e per il tartufo».

## LA PROVA

### Una pausa pranzo a prezzi super competitivi

Pausa pranzo insolita, se vogliamo, in un locale di nome e prestigio come il Ponte di Briolo che rappresenta un pezzo di storia della ristorazione bergamasca. La sorpresa sta nel fatto che il prezzo, per il menù di mezzogiorno, è di dieci euro e

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ponte-di-briolo-che-storia/>

quindi non solo in linea con la media ma anche inferiore di uno o due euro, rispetto a servizi analoghi in ristoranti meno rinomati. Se si vuole il vino in bottiglia di buona qualità il prezzo sale a 13 euro ma comunque nei dieci euro sono compresi primo, secondo, acqua e caffè.

In cucina ci sono due cuochi esperti e sulla qualità ci si può scommettere. Le proposte seguono molto la stagionalità. In occasione della nostra visita la scelta nei primi era tra casoncelli alla bergamasca, spaghetti aglio olio e peperoncino, penne all'arrabbiata e all'Amatriciana, risotto alla parmigiana o ai funghi. Tra i secondi piatti c'erano invece il carpaccio, le scaloppine, gli straccetti, le puntarelle e una Cesar salad con tacchino.

Abbiamo scelto i casoncelli alla bergamasca fatti in casa ed il carpaccio. Non ci siamo fatti mancare un buon bianco in



ttimo rapporto qualità-prezzo. Veramente da provare.

**Ristorante Ponte di Briolo**

**via Briolo, 2**

**Valbrembo**

**tel. 035 611197**

**chiuso il mercoledì e la domenica sera**

**[www.ristorantepontedibriolo.it](http://www.ristorantepontedibriolo.it)**