Addio al ristoratore Gian Battista Bolognini, una vita dedicata ai sapori autentici della terra

Fusini, direttore Ascom Confommercio Bergamo: "Fu il primo insieme ai figli a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola"

Anche Ascom Confommercio Bergamo si stringe al cordoglio della famiglia Bolognini e di tutti coloro – amanti della cucina bergamasca – che in questi giorni hanno compianto la scomparsa del ristoratore Gian Battista Bolognini, 72 anni di Mapello. Una morte improvvisa, che ha destato profondo dolore nei tanti che lo conoscevano e non solo nella moglie Grazia e nei figli Cristian e Romina (e i quattro nipoti) con cui Bolognini portava avanti la storica trattoria omonimia, a due passi da Sotto il Monte, da oltre 70 anni punto di riferimento per la cucina bergamasca dell'Isola, non a caso insignita nel 2017 del riconoscimento di Attività storica della Regione Lombardia.

Deceduto dopo un breve ricovero in ospedale a causa di complicazioni legate a un dolore allo stomaco, Bolognini era molto conosciuto e stimato proprio per la sua attività di ristoratore: abituato a guardare al futuro senza perdere di vista le tradizioni del territorio, Bolognini insieme alla famiglia ha portato avanti un locale dove i protagonisti in cucina erano i prodotti tipici, a cominciare da quei salumi della casa, formaggi, carni e vini provenienti dalla Fattoria Allevamento Bolognini gestita insieme al figlio Cristian. Ristoratore e agricoltore con il pallino per la politica locale: Bolognini era stato infatti anche amministratore

comunale di Mapello per una decina d'anni.

La premiazione della Trattoria Bolognini di Mapello

"Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava ancora oggi a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione".

Costernata dal dolore la famiglia come racconta la **figlia Romina**: "Aveva compiuto 72 anni il giorno dell'Epifania e insieme alla mamma aveva trascorso una vacanza a Ischia. Poi a

maggio avrebbero festeggiato il loro cinquantesimo di matrimonio. Adesso preghiamo che questo dolore si trasformi in un pensiero gioioso: quello di aver avuto un papà e un maestro nella vita e nel lavoro. Oggi, infatti, papà non c'è più ma ci ha lasciato tanti insegnamenti".

Addio a Guido Barcella: il mondo imprenditoriale bergamasco piange un grande uomo

Il cordoglio di Ascom per la scomparsa del patron della Barcella Elettroforniture di Azzano San Paolo deceduto la notte di Capodanno

Senza parole. È questa la reazione comune a molti esponenti del mondo imprenditoriale – e non solo – bergamasco in occasione della scomparsa improvvisa di Guido Barcella, amministratore unico del gruppo Barcella Elettroforniture di Azzano San Paolo e presidente della FME, Federazione Nazionale Distributori di Materiale Elettrico. Classe 1960, Barcella si trovava in albergo a Camogli insieme alla propria compagna e pochi minuti dopo la mezzanotte del 31 dicembre ha accusato un malessere che non gli ha lasciato scampo. Un attacco di cuore, tanto fulminante quanto devastante, se l'è portato via, tra l'incredulità di quanti, anche solo fino a qualche giorno prima, lo avevano incontrato e salutato in azienda.
Barcella lascia la sorella Laura e la compagna Simona: i suoi

dipendenti e tutti i conoscenti da ieri possono far visita all'imprenditore alla casa del commiato Beppe e Alessandra Vavassori di via San Bernardino. I funerali si svolgeranno invece in forma privata domani mattina nella chiesa parrocchiale di Longuelo, quartiere di origine della famiglia.

Una vita per l'azienda di famiglia

La storia imprenditoriale di Guido Barcella affonda le radici nel 1983 quando entrò a far parte dell'azienda di famiglia fondata dal padre Oreste nel 1949. Nel 1991 diventa direttore e i negozi dell'azienda passano da 5 a 28. Quella di Elettroforniture Barcella è stata una crescita rapida ma solida che l'ha portata a diventare un'azienda leader in Italia nella distribuzione di materiale elettrico per l'industria, il residenziale e il terziario nei settori dell'illuminazione e dell'automazione industriale, con oltre 40 filiali in tutto il Centro e Nord Italia, 350 dipendenti e un fatturato di oltre 170 milioni di euro. Sempre nel 2019 – in occasione dell'anniversario per i 70 anni dell'azienda – Guido Barcella fu elogiato dalla Camera di Commercio di Bergamo per la fedeltà al suo lavoro.

A Barcella va anche il merito del successo di "Elettricittà", evento fieristico B2b ideato da lui nel 2013 presso la Fiera di Bergamo: una kermesse curata e definita in tutti gli aspetti organizzativi con una puntigliosità maniacale di cui era fautore lo stesso patron di Barcella Elettroforniture che già era in pieno fervore per l'edizione del 2022. Ed è stato proprio nel cantiere degli stand in occasione dell'ultima edizione del maggio 2019 che Guido Barcella aveva voluto la presenza del sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, affiancato dagli esponenti di Ascom e Confartigianato, Oscar Fusini e Stefano Maroni, pronti nel sottolineare l'unicità di un evento capace di unire sia gli aspetti commerciali che quelli conviviali della vasta clientela dell'azienda di Azzano San Paolo.

Nel mondo industriale bergamasco, e non solo, avevano imparato a conoscerlo e ad apprezzarlo per queste doti, oltre che per tratti e slanci di generosità verso gli altri con cui sapeva distinguersi come era successo durante l'emergenza Covid con una importante donazione per l'ospedale cittadino.

Il cordoglio in Ascom

"La nostra Associazione è costernata dall'improvvisa mancanza di Guido Barcella, un grande imprenditore del terziario, unico per visione, innovatività e capacità gestionali – ricorda **Oscar Fusini direttore Ascom Confcommercio Bergamo** -. L'avevamo incontrato poche settimane fa per chiedergli di entrare nel vertice dell'Associazione e forse, dopo molti tentativi, avrebbe accettato per nostra soddisfazione. Ascom è vicina alla sua compagna e alla sorella e a tutti i collaboratori in un momento tragico come l'attuale".

Per **Enrico Betti responsabile area lavoro di Ascom, "**con la scomparsa del dott. Barcella perdiamo un imprenditore veramente competente e capace. Come cliente dei nostri servizi ha contribuito al miglioramento della nostra organizzazione basando il rapporto in un legame che andava oltre la stima professionale reciproca".

Addio allo chef «Chicco» Coria

Si è spento ieri al Niguarda lo chef, classe 1967, molto amato nel mondo della ristorazione e da tutti i bergamaschi

È un pugno allo stomaco per la ristorazione bergamasca la

notizia della perdita dello chef Federico «Chicco» Coria. Classe 1967, lo chef di Martinengo era molto amato nel mondo della ristorazione e da tutti i bergamaschi, molto noto anche nel mondo sportivo degli Ultras per la sua passione atalantina. È morto nel pomeriggio di giovedì 2 dicembre, all'ospedale Niguarda di Milano, dove era ricoverato in terapia intensiva. Chicco Coria, che è stato considerato da tutti un faro nel suo settore, è deceduto a seguito di complicazioni legate ad un'infezione che nei giorni scorsi lo aveva costretto al ricovero all'ospedale di Romano di Lombardia, nella Bergamasca. Da lì, il trasferimento al Niguarda dove è rimasto nelle ultime 48 ore prima di spirare.

Mentore per i giovani e fautore dell'Accademia del Gusto

Con oltre 40 anni di esperienza ai fornelli tra esperienza di lavoro in Italia, all'estero e tante partecipazioni a competizioni culinarie nazionali ed internazionali, Coria è noto per lo spirito collaborativo verso gli altri ristoratori e verso i giovani cuochi. "Molto del mio sapere lo devo senza dubbio a colui che considero uno dei miei più grandi maestri: lo chef Sergio Mei" era solito raccontare durante le sue lezioni di cucina. Si perché oltre a essere stato un grande chef, Chicco Coria è stato protagonista anche nel mondo della formazione. Merito di un'esperienza di lungo corso che lo ha visto, già all'età di 23 anni, dirigere e formare diverse brigate di cucina. Una solida professionalità che lo ha portato a occuparsi anche di formazione in molte scuole sul territorio nazionale e della progettazione dell'Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo dove è stato per anni docente.

Le tappe più importanti della carriera

Dopo il diploma conseguito all'Alberghiero di San Pellegrino, sono innumerevoli le esperienze professionali: dall'Abacanto a Ranzanico al Lago, al Salvia e Rosmarino di San Pellegrino Terme (sua prima esperienza imprenditoriale), dall'Antico Ristorante del Moro all'interno dell'Hotel Cappello d'Oro al

One Restaurant di Dalmine, per poi occuparsi di catering ed eventi alla Vecchia Filanda di Brusaporto e al Castello di Valverde a Bergamo. Nel 2019 ha inaugurato a Montello il ristorante Borgogna, all'interno di Villa Monticelli.

I ricordi sui social

Tra i tantissimi ricordi apparsi sui social nel pomeriggio, quello della Nazionale Italiana Cuochi: "La Nazionale italiana Cuochi – si legge nel post sulla pagina Facebook – rappresenta e ha rappresentato negli anni, oltre all'unione di capaci professionalità, un gruppo di persone che insieme hanno condiviso e condividono un percorso di vita e di crescita personale e umana. Federico Coria ha contribuito nell'arricchire questo percorso e questa crescita, con le sue grandi capacità ed il suo spirito di gruppo".

"Ho perso un grande amico, ci accomunava una stima reciproca – ricorda **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo** *-. Posso dire con orgoglio di essere stato la prima persona che nel 1991 affidò a Coria una grande cucina e l'ho*

sempre seguito nella sua crescita professionale sino a quando decise di fare il salto e avviare la sua attività. Gli diedi quindi in gestione l'Antico Ristorante del Moro e il Monza Brianza Palace, poi le nostre strade si sono divise ma alla base è sempre rimasta la stima reciproca. Ho avuto la fortuna di salutarlo solo qualche settimana fa e ricordo ancora con piacere quando il 1 marzo 2020, in occasione dei 40 anni della nostra gestione del Cappello d'Oro, Chicco era venuto per coordinare la brigata in cucina. È la nostra ultima foto insieme che è specchio del nostro rapporto. Per noi della famiglia Zambonelli Chicco era di casa, anzi uno di famiglia".

Della sua cucina, a noi bergamaschi rimarranno nella memoria i gusti genuini, gli accostamenti schietti, la sana spregiudicatezza nell'osare con le materie prime di qualità. Della sua persona rimarrà il ricordo del suo essere un uomo per bene, generoso, divertente, istintivo e, a volte, dietro la maschera dello chef sfrontato, del suo essere una persona sensibile.