

Voci del Mare, 25 anni di ristorazione “formato famiglia”

written by Redazione
19 Ottobre 2015



Di certo non mancavano né il coraggio né la fiducia ai fratelli Maria Cristina e Vincenzo Amato anche loro provenienti da Tramonti, sulla Costiera amalfitana, in provincia di Salerno, comune che ha dato a Bergamo e provincia un numero consistente di cuochi ma soprattutto di pizzaioli e almeno una ventina di locali.

Avevano infatti rispettivamente 20 e 21 anni nel 1990 quando hanno aperto in città, in via San Bernardino 106, il ristorante pizzeria le Voci del Mare. La

famiglia, non solo in senso metaforico, si è poi ben presto allargata. Sono infatti arrivate due sorelle gemelle, Lucia e Lina, e i “fondatori” si sono sposati con l’inserimento quindi della moglie di Vincenzo, Luisa, e del marito di Maria Cristina, Beppe a completare la squadra.

«Siamo qui ormai da 25 anni - racconta Maria Cristina - e di strada ne abbiamo fatta conquistandoci quella che per noi è ormai una clientela tradizionale. In effetti non siamo partiti alla cieca visto che sia io, in cucina, sia mio fratello come pizzaiolo avevamo già una discreta esperienza anche in provincia di Bergamo, avendo iniziato a lavorare all’età di 14 anni. Che piatti preparo? Cucino così come piace mangiare a me: tradizionale, sano, genuino e abbondante, non mi piacciono le miniporzioni anche se mantenere il prezzo basso è difficile».

Il locale è ampio, circa 200 coperti, e all’inizio del nuovo anno verranno ristrutturati sia l’ambiente sia l’arredamento. Per la sua capienza le Voci del Mare si presta anche a banchetti e cerimonie con un costo massimo di 30 euro a testa (dieci per i bambini) per menù che comprendono dall’antipasto al dolce.



Un altro punto di forza del ristorante è il servizio a domicilio, mezzogiorno e sera, senza maggiorazione di prezzo sia per le pizze sia per i piatti di cucina: si fissa l’orario e il menù arriva tutto a casa o al lavoro puntuale, posate comprese.

«Per il menù di mezzogiorno abbiamo una clientela pressoché fissa anche se ci sono delle oscillazioni stagionali - rileva la titolare -. Alla sera abbiamo invece soprattutto famiglie, che possiamo dire ci seguono da anni, si sono affezionate. Proprio perché questo è il nostro bacino principale la nostra cura sta nel proporre anche i menù baby a 3 euro e pizza baby a 2,50 euro».

E se la pizza è senz'altro il piatto più gettonato non mancano spunti interessanti anche dalla carta. L'antipasto imperiale propone cozze, frutti di mare, vongole, gamberetti e spada affumicato oppure c'è il fritto campano con crocchette, olive ascolane e verdure pastellate ed anche il tris di affumicati: spada, salmone e tonno. Per rispetto alla tradizione locale non mancano i casoncelli alla bergamasca ma il richiamo del mare è fortissimo ed esercitato, ad esempio, dagli scialatielli alle vongole e pomodorini o dalla pasta al cartoccio con i frutti di mare o ancora dai tagliolini al nero di seppia.

Classica la lista per quanto riguarda i secondi piatti di pesce con grigliata mista, fritto misto, orata e pesce spada. Buona anche la presenza di carne con costate, bistecche e i filetti mentre la cotoletta alla milanese, gigante, oltre che alla maniera classica, viene servita con cinque farciture diverse. I dolci sono torte fatte in casa.

E per chiudere con un sorriso alla cassa troverete una sorpresa. Per una spesa superiore a 15 euro vi sarà consegnato una specie di "gratta e vinci" con la differenza che alle Voci del Mare si vince sempre: si va da una bibita in lattina a uno sconto del 10% sul conto.

LA PROVA

A mezzogiorno proposte per tutte le tasche

È ancora fermo ai 10 euro il prezzo menù di mezzogiorno completo a le Voci del mare. Ci sono poi altre combinazioni che prevedono 6 euro per il solo primo piatto, 8 per il secondo con contorno. Altre soluzioni prevedono a 10 euro il menù insalatona e il menù pizza, 8 per il panino-pizza farcito a scelta con insalata, salumi, formaggi o tonno. Infine per la costata di manzo o il fritto misto con contorno il costo è di 18 euro. Tutti i menù comprendono acqua, vino o altra bevanda e caffè.

Il nostro obiettivo è, come sempre, testare il menù completo che nell'occasione prevedeva: pasta alla carbonara, alla siciliana e al pomodoro tra i primi mentre tra i secondi piatti si poteva scegliere tra il vitello tonnato, i pesciolini fritti e il prosciutto cotto ai ferri. Contorni: patatine fritte, insalata e verdure cotte.

Buoni i tagliolini alla carbonara, stuzzicanti i pesciolini fritti, per altro gettonatissimi, il tutto completato da un buon piatto di verdure cotte. Per dieci euro, in tutta onestà, difficile pretendere di più, un rapporto qualità-prezzo decisamente soddisfacente.

Voci del Mare

via San Bernardino, 106

Bergamo

tel. 035 314849

chiuso il lunedì

www.vocidelmare.it