

La Tavola di Enzo Vizzari

nr. 4 - Gennaio 2012

LA COLLINA DEI SAPORI

**FORTE IDENTITÀ
LOCALE E GUSTO
DELLA RICERCA.
SULLE PENDICI
DEL MONTE
ALBENZA, UN OSTE
CON LA PASSIONE
DI RACCONTARE
LE EMOZIONI
DI UN PIATTO**

RISTORANTE COLLINA
Almenno San Bartolomeo (Bg)
Via Cà Paler 5
tel. 035 642570
chiuso: lunedì, martedì
www.ristorantecollina.it
guide@espressoedit.it

Ad Almenno San Bartolomeo, una decina di chilometri da Bergamo, alto sulle pendici del monte Albena, c'è un cuoco un po' speciale. Non so se è un cuoco che scrive bene o se è uno scrittore che sa cucinare. Mario Cornali è l'oste del ristorante Collina e come molti suoi colleghi è un appassionato ricercatore dei prodotti che trasforma in piatti. Come altri elenca nella carta i nomi dei suoi fornitori. Ma, in più, ha loro dedicato un garbato, affettuoso libretto di racconti, appunto ispirati dalle persone, dai luoghi e dai prodotti: Ceko il pescatore di Pescarenico, il norcino Carlo di Sartirana, Camillo ed Elisa i margari, i macellai Renato e Marino... In "Orizzonti vicini" c'è qualche ricetta ma soprattutto è raccolto tutto il mondo di Mario e sono raccontate le emozioni prima ancora dei sapori che i suoi prodotti d'elezione suscitano in lui e che a sua volta cerca, attraverso i piatti, di trasmettere ai suoi ospiti. Ma, tran-



quelli, lassù alla Collina, vista a perdita d'occhio sulla Pianura, si sale per mangiare e si mangia bene. Una cucina, va da sé, di forte identità locale ed evidentemente incentrata sul rispetto dei valori di quanto entra in pentola, ma sempre, in ogni piatto, con il tocco personale del cuoco: negli spaghetti con misoltino e pane croccante; nella deliziosa ed evocativa di tempi e sapori dimenticati minestra di zucca, riso e latte; nei classici "casonsei"; nel "vitello missoltinato" dove il tonno e la maionese sono sostituiti da una crema di missoltini, patate e latte; nell'essenziale (anche troppo) bollito di agnello; nella coscia

d'anatra "morbida e croccante" con ristretto di verduzzo e polvere di caffè; nel "sigaro e rum" o nel sorbetto al fieno di sorprendente intensità. Se un appunto si può fare a questa cucina è che qualche volta il rispetto del prodotto si fa ossessione e frena l'intervento del cuoco laddove il tocco e la manipolazione sarebbero pur necessari. Da non mancare, per chi li ama, la selezione di caprini, bitto, "strachitunt", branzi, "formai de mut". Originali le creazioni dolci di Giovanni, cognato di Mario, brillante in sala Pietro, maître e sommelier: anche grazie a loro questo ristorante ha un'anima. Menu "Il pescato del lago di Como" 47 euro, alla carta 55-60.