

Ristoranti aperti anche all'ora del tè E il turista ringrazia

La tendenza. Molti i locali di Città Alta che sperimentano in cucina l'orario continuato: ci adeguiamo alle esigenze degli stranieri. Con Expo servizio non stop pure in centro

CAMILLA BIANCHI

Tendenza orario continuato nei ristoranti della città. Bergamo a tavola dà segnali di apertura e i turisti stranieri ringraziano. Da Mimmo, sulla Corsarola, accoglie i clienti con un avviso: «Nel fine settimana pizzeria e cucina aperti tutto il giorno». Sabato, domenica e festivi si può mangiare «all day long», dalle 11,30 alle 23. Sperimentazione in corso anche al Circolino, dove la domenica i fornelli restano accesi da mattina a sera. E in entrambi i locali di Città Alta nei giorni feriali la chiusura della cucina è stata posticipata alle 15.

«Ce lo chiede il mercato – spiega Roberto Amadeo, – ci stiamo allineando con le grandi città europee. Nel pomeriggio del giorno di Pasqua abbiamo servito una quarantina di stranieri. Difficile dire se pranzassero o cenassero, vista l'ora. Certo è che sempre più spesso ospitiamo turisti spagnoli, nord europei e americani che vogliono mangiare a mezzogiorno o alle cinque del pomeriggio. Ampliare gli

In alcuni locali del centro storico dai primi di maggio si può mangiare dalle 11,30 a mezzanotte

orari diventa indispensabile, se si vuole intercettare una clientela internazionale. E quale occasione migliore di Expo?». Menù forzatamente ristretto, senza prescindere da pizza, pasta e dolci, serviti quando gli italiani nemmeno si sognano di mettersi a tavola. «Certo i costi crescono, ci vuole più personale. Diciamo che al momento è un investimento, e che i conti li faremo più avanti».

«Il futuro è questo»

Il numero di turisti stranieri aumenta, e il centro storico si adegua alle abitudini degli ospiti. «Al Circolino siamo in fase sperimentale – ammette Aldo Ghilardi, presidente della Cooperativa Città Alta – e le cifre sono ancora poco indicative. Ma i risultati iniziali sono buoni. Per venire incontro ai visitatori stranieri, abituati a pranzare più tardi o a cenare all'ora del tè, durante la settimana abbiamo anticipato l'apertura della cucina e della pizzeria alle 18,30 e protratto il servizio almeno fino alle 24. Tutto questo comporta un adeguamento della struttura organizzativa, più personale in cucina e in sala, tutti sacrifici che facciamo con l'intenzione di offrire un'accoglienza migliore. Il futuro è questo, indietro non si può tornare». Nessun ripensamento all'enoteca Donizetti, che ha scelto da tempo l'orario conti-

nuato. «Lavoriamo dalle 10 alle 24 tutti i giorni, eccetto il martedì, – dice Ornella Migliorati nel locale affacciato su via Colleoni – da quando Ryanair ha messo base all'aeroporto di Orio e gli stranieri hanno scoperto la nostra città. Ora speriamo che Expo ci porti nuovi turisti». Clientela seduta a tavola dalle 12 alle 24 anche al Caffè della Funicolare, vista panoramica su Città Bassa. «Serviamo da anni piatti freddi, panini, insalate a tutte le ore – dice Massimo Passetti – ma anche prodotti tipici, quelli più richiesti dagli stranieri».

Buon vino e dehors

Anche nel cuore di Città Bassa si comincia a far mangiare i turisti a tutte le ore del giorno, ma qui sono soprattutto i locali che, oltre alla ristorazione, fanno servizio bar-caffetteria a privilegiare l'apertura con orario continuato. Mille storie e sapori, in Porta Nuova, è aperto tutti i giorni della settimana dalle 8 alle 24. «Iniziamo con le colazioni e finiamo con le cene dopo teatro. A tavola ci si può sedere dalle 10,30 sino a mezzanotte passata. La cucina è sempre aperta, ma se le dicessi che lo facciamo per accontentare i turisti le mentirei – confessa Gianpaolo Stefanetti –. Abbiamo tante spese e l'affitto da pagare, e bisogna lavorare. I clienti? Negli ultimi mesi si



Turisti a tavola nel tardo pomeriggio di ieri al Circolino di Città Alta FOTO COLLEONI



Il cartello che annuncia l'apertura prolungata del ristorante Da Mimmo e un dehors in viale Papa Giovanni



sono visti più scandinavi e inglesi, e americani in aumento. Cosa mangiano? Salumi, pesce ma anche piatti vegetariani e vegani, e apprezzano il buon vino. Se non si punta sulla qualità e sull'accoglienza non si va lontano». A due passi dalla stazione, al bar ristorante pizzeria Vox, due cuochi turnano dalle 12 alle 24. «Siamo partiti un anno fa e non siamo affatto pentiti – spiega Veronica Angiolini – anzi, si-

no a ottobre lavoreremo anche la domenica. L'altra sera avevamo un gruppo di quindici svedesi che il giorno dopo sarebbero andati all'Expo. La città è più aperta e internazionale, e la clientela arriva anche dagli alberghi del centro che non hanno più loro ristoranti e fanno convenzioni con i locali come il nostro». Resta fedele agli orari della tradizione italiana, solo con qualche aggiustamento, Antonella Testa,

titolare della Ciotola, in viale Papa Giovanni: «In occasione di Expo abbiamo scelto di restare aperti sette giorni su sette, senza però rinunciare alla pausa pomeridiana dalle 15 alle 19». Unica concessione agli stranieri, che in Italia amano mangiare all'aperto, è il dehors: «È molto apprezzato, anche d'inverno. Ci siamo attrezzati con cuscini e coperte e lo sfruttiamo tutto l'anno».

Scuola, bergamaschi a Palermo nel ricordo del giudice Falcone

Per non dimenticare

La giornata di sabato è stata dedicata alla legalità. In piazza, a Milano e in Sicilia, anche studenti orobici

Nel giorno in cui si ricordava il ventitreesimo anniversario della strage di Capaci, migliaia di studenti si sono riuniti nelle piazze italiane, ribattezzate per l'occasione «piazze della legalità», per la manifestazione organizzata dal ministero dell'Istruzione e dalla Fondazione «Giovanni e Francesca Falcone».

Bergamo ha partecipato alla manifestazione di Palermo, rappresentata dal presidente della Consulta provinciale studentesca, Daniele Pinotti, che ha avuto l'opportunità di seguire la cerimonia istituzionale nell'aula bunker dell'Ucciardone. «Una



La cerimonia di sabato nell'aula bunker dell'Ucciardone

cerimonia partecipata, – sottolinea Pinotti – cui hanno preso parte Mattarella, Grasso e tante persone che si occupano di lotta alla mafia. La cosa che mi ha più colpito è stato vedere, per le strade e nelle piazze di Palermo, moltissimi ragazzi partecipare alla manifestazione». La mani-

festazione, che quest'anno aveva il titolo «Palermo chiama Italia», ha visto sfilare due cortei diretti all'Albero Falcone in via Notarbartolo, di fronte all'abitazione del giudice. «Il 23 maggio è una data simbolo dell'impegno di molte scuole nella diffusione della cultura della legalità e del

contrasto a ogni atteggiamento mafioso – sottolinea Patrizia Graziani, dirigente dell'Ufficio scolastico territoriale di Bergamo –. A Bergamo è stato appena costituito il Centro di promozione della legalità (Cpl) da una rete di istituzioni scolastiche e organizzazioni di settore impegnate nell'educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva». Alla cerimonia di Milano ha partecipato una rappresentanza del Liceo linguistico Falcone, unica scuola bergamasca tra le vincitrici del Concorso nazionale indetto dalla Fondazione Falcone e dal Miur per la commemorazione della strage di Capaci. Il tema dell'edizione 2015 era «Riprendiamoci i nostri sogni. Educiamo i nostri giovani a crescere coltivando semi di legalità». Tra i numerosi elaborati presentati dagli studenti di terza e quarta, è stato prescelto dalla giuria dell'Ufficio scolastico lombardo lo scritto di Matteo Rizzi (quarta M) dal titolo «Sette colpi per tacere», dedicato al giornalista Mauro Rostagno, assassinato in un agguato mafioso nel 1988.

Alice Bassanesi

Lo slogan della Carrara sui grembiuli di 37 locali

L'iniziativa

Il marchio trentacinqueuro.it diventa un'associazione: «Vogliamo partecipare alla vita sociale e culturale»

Non più un gruppo di ristoranti che si mettono insieme solo per una iniziativa temporanea (menù a 35 euro tutto compreso), ma una associazione vera e propria che vuole partecipare attivamente e con continuità alla vita sociale e culturale di città e provincia.

È l'associazione dei ristoranti a marchio trentacinqueuro.it (attualmente sono 37, e il numero è in crescita) che in questi giorni si è data un direttivo approvato all'unanimità dai soci e come prima iniziativa ha fatto preparare 350 grembiuli da cameriere con la scritta «Vediamoci», il logo che pubblicizza la riapertura



I grembiuli con lo slogan

della Accademia Carrara. «È il nostro contributo – spiega Beppe Acquaroli del Baretto di San Vigilio a nome dei colleghi – per pubblicizzare tra i tavoli dei nostri locali la riapertura di questo gioiello museale che è l'Accademia Carrara».

L'assemblea dei soci è stata ospitata nella Cantina Cà del Bosco di Erbusco.

R. V.