

Lo chef Elvio Beretta ha creato un marchio di nuove specialità alimentari che partendo da materie prime locali reinventano la cucina bergamasca. Una ventina i prodotti ideati. «Sono partito dalla storia per continuare a fare la storia della nostra gastronomia»



Bocabuna, la storia maestra di ricette

«**U**so la tradizione per creare il futuro». Elvio Beretta è un apprezzato chef che da poco più di un anno ha lasciato la ristorazione per dedicarsi ad un'idea che cullava da un bel po': un ampio e articolato progetto di riscoperta e valorizzazione del territorio, della storia e della cultura della Bergamasca in chiave turistica, che ha nell'enogastronomia uno dei suoi punti cardine. Il progetto si chiama Nevj, la sezione gastronomica è denominata Bocabuna, un marchio che riunisce nuove specialità alimentari create per rappresentare Bergamo in tavola.

«I prodotti e i piatti tipici codificati dai disciplinari e dalla tradizione ci sono e tali rimangono - spiega Beretta -. Quello che ho voluto fare è stato dare un impulso ulteriore alla proposta, con ricette che partendo da materie prime locali raccontassero nuove storie ai palati dei consumatori. Sono preparazioni che non vogliono andare in competizione, ma confrontarsi, grazie al proprio carattere innovativo, con i prodotti che già esistono». Ha così preso forma nel

tempo una linea che va dalle paste fresche e secche ai dolci, passando addirittura dalla rivisitazione del sale e dell'aceto, e che conta - alla vigilia della presentazione ufficiale in programma il 4 ottobre a Cividino di Castelli Calepio - più di una ventina di prodotti, pensati in primo luogo per la ristorazione.

Un esempio? Le Bergamine, tagliatelle multicereali che prendono ispirazione e nome dalle mucche che dagli allevamenti dell'alta Valle Seriana scendevano in pianura per l'inverno. Ripercorrendo le strade delle Bergamine, da Ardesio a Lodi, Elvio Beretta ha trovato gli ingredienti per la sua nuova pasta: il grano saraceno della montagna e, più giù, il frumento, il mais e il riso, senza dimenticare le uova. Il risultato è un "pizzocchero quattro stagioni" per il quale ogni chef può mettere a punto il condimento più adatto.

Le Bergamine ben illustrano la filosofia del progetto Bocabuna, intreccio di saperi e sapori di una Bergamo

CHI È

UN CUOCO INNOVATIVO



Di creatività e voglia di innovazione Elvio Beretta ha sempre dato dimostrazione nel suo percorso professionale. Quarantaquattro anni, di Cividino, è stato il primo chef a portare, giovanissimo, a Bergamo la nouvelle cuisine, all'inizio

degli anni Ottanta alla Trattoria del Sommelier di via San Tomaso, premiata anche dalla stella Michelin. Nel '92 ha aperto il ristorante Paladina, che ha gestito fino al 2006. «Già da una decina d'anni - spiega - avevo in testa questo nuovo progetto, l'anno scorso ho deciso di accettare la sfida». Una sfida che è anche un po' un ritorno a casa perché Bocabuna ha nella Valle Calepio - nel vino, nelle aziende, nei luoghi - uno dei suoi assi portanti.

IN TAVOLA

ANCHE LE “BALE DEL COLEÙ”

«che vuole essere buona da mangiare e buona da pensare». «Perché Bergamo sia sulla bocca di tutti c'è bisogno di una scossa - dice Beretta -. Mi sembra che le proposte della ristorazione si stiano sempre più omologando. I Paccheri di Gragnano, è solo un esempio, ormai si trovano in ogni locale, che cosa possiamo offrire, invece, ai nostri clienti di unico e originale, che sappiano di poter trovare solo a Bergamo? Con Bocabuna sono partito dalla storia per continuare a fare la storia della nostra gastronomia».

L'iniziativa punta anche a risvegliare l'ingegno e l'intraprendenza di chi opera nel campo alimentare: «Produttori, laboratori artigianali, realtà industriali, ristoratori, agriturismo - sottolinea l'ideatore del marchio -, che abbiamo proposte interessanti per lo sviluppo di quest'idea sono invitati a partecipare. Potranno così nascere ricette nuove, ma anche itinerari, eventi, serate a tema e tanto altro ancora: la creazione di sinergie è fondamentale».

Per la realizzazione dei prodotti, Beretta si affida ad aziende bergamasche. Le paste sono fatte a Borgo di Terzo, le erbe aromatiche che arricchiscono il sale nascono a Solto Collina, i biscotti in un laboratorio di Ponte San Pietro e anche per l'aceto è probabile una produzione locale. Per la distribuzione nel canale della ristorazione la collaborazione è con Orobica Food di Chiuduno, «un'azienda giovane, attenta nel proporre nuovi stimoli al mondo dell'Horeca», evidenzia Beretta, che alza anche il tiro: «È vero - dice -, il primo obiettivo è raggiungere i ristoratori, ma le proposte di Bocabuna sono pensate anche per il dettaglio. Il fatto che siano per lo più prodotti non deperibili in breve tempo, confezionati e facilmente trasportabili li rende ideali souvenir per i turisti, anche stranieri. Non a caso abbiamo già contatti per venderli in aeroporto».

Ogni prodotto a marchio Bocabuna è prima di tutto una storia, un aneddoto raccontato dalla confezione. Se le **Bergamine** sono tagliatelle che, con i loro quattro cereali, rendono omaggio alla transumanza, le **Strenghe** (il nome dialettale per i lacci delle scarpe) sono legate, secondo l'ideatore Elvio Beretta, al profumo del pane sfornato la domenica in Città alta. Nella forma la pasta ricorda, appunto, i lacci, mentre nell'impasto ha del pangrattato che la rende adatta ad assorbire sughi a base di olio, ma anche - è l'abbinamento consigliato - il tartufo nero di Bracca. I **Leù** (leoni) sono invece dedicati al simbolo della dominazione veneziana, si tratta di una pasta corta e ondulata che richiama la criniera del felino e che ha al suo interno farina di mais bianco, ingrediente che accomuna Bergamo a Venezia, ma anche a Brescia («di mais bianco - rivela il pacchetto - era fatta la polenta della mia nonna materna: una serenissima leonessa bresciana che con la sua cucina alimentava l'anima di un bergamasco»). Il pane, misto ad erbe aromatiche, è protagonista anche del ripieno delle **Migole** (briciole) piccoli ravioli sferici, mentre i **Taragnoli** sono ravioli fatti con farina di mais e ripieni di polenta Taragna, creativa rivisitazione di uno dei piatti simbolo della Valle Brembana. Tra i vari rimandi storici non poteva mancare quello al condottiero Bartolomeo Colleoni e ai suoi ben noti attributi. Le **Bale del Coleù** sono grossi gnocchi fatti con le patate di Martinengo e arricchiti con salame e una fonduta di formaggio. Naturalmente se ne servono tre. Da una pras-

si già in uso al ristorante Paladina, Beretta ha creato il **Sal de Bèrghem**, che nasce dall'incontro tra il sale di Cervia (e il ricordo va alla Freccia Orobica), erbe raccolte nell'arco di un anno intero e spezie portate dai clienti di ritorno da viaggi esotici: un concentrato delle quattro stagioni, di oriente e occidente. Il sale è proposto anche in un'originale confezione che contiene bustine di fiori essiccati e ricette per utilizzarle. *Azet* sta per aceto ma se si dice *l'azet* si può intendere anche “la gente”. **L'Azet de Bèrghem** mescola i profumi delle osterie di una volta: «quelli di aceto, vino, tamarindo, caffè, ricordi ancora vivi dell'osteria dei miei nonni a Cividino», spiega Beretta. Ricca è anche la proposta dei dolci. I **Caleppini** (la doppia deriva da un errore dell'Anas su un cartello stradale) sono biscotti biologici e senza glutine a base di olio extravergine del Sebino, vino Valcalepio Rosso, farina di riso e frutta secca; c'è poi il **Budino al Valcalepio**, pronto in un vasetto di vetro da rovesciare sul piatto; la **Marmelada de Bré** (Sombreno) che trae ispirazione dalla *smaiassa*, in dolce fatto con farina di polenta, farina bianca, uva fragolina, fichi e vino; la **Turta de Bré** che con gli stessi ingredienti realizza un dolce soffice e moderno da gustare in tutte le stagioni; il **Panetù del Donizèt** con i frutti utilizzati per la nota Turta del Donizèt, il **Panetù de Bèrghem** con farina di polenta e i **Marù de Bèrghem**, castagne glassate e pressate tra due ostie circolari. Molte di queste ricette sono già in produzione

altre, che sono comunque registrate, sono in fase di sviluppo. Ma Beretta è davvero un vulcano di idee e promette già altre novità.

