

# «Bocabuna» con le strenghe

*Un marchio per le antiche e rare specialità bergamasche*

■ Non v'è dubbio che Elvio Beretta sia un cuoco dotato di una notevole vena creativa. Lo si era già capito quando, giovanissimo, portò per primo sulla scena bergamasca la nouvelle cuisine. Erano i primi Anni Ottanta, ed al fianco di Ennio Cisana, patron della Taverna Sommelier di via San Tomaso, si conquistò anche l'ambito riconoscimento della stella Michelin. Con lo stesso gruppo di lavoro si era quindi spostato alla Vendemmia, al piazzale della Fara. Sciolto uno dei sodalizi che ha segnato la ristorazione di Bergamo di quegli anni, e dopo aver peregrinato per un po' in altri locali di buon nome, per molti anni (una quindicina) è stato protagonista ai fornelli del Paladina, ristorante che pur senza eccellere si è guadagnato una buona fama grazie soprattutto alla sua cucina, fantasiosa e mai ripetitiva. Fino allo scorso anno quando, piuttosto improvvisamente, ha lasciato l'attività nelle mani di Roberto Parimbelli, socio sin dall'apertura, per prendersi come si dice una pausa di riflessione. Che è servita anche per mettere a punto nei dettagli un progetto che da tempo meditava, legato anche al suo mondo, quello della gastronomia, ma ben più complesso e completo poiché abbraccia tutto il settore dell'ospitalità turistica della nostra provincia.

Gli scopi, le finalità, le fasi operative verranno meglio spiegate durante la prossima Fiera di Sant'A-



Elvio Beretta

lessandro, quando Nevj, è questo il nome del progetto, verrà presentato ufficialmente ai bergamaschi insieme ai primi prodotti marchiati Bocabuna. E proprio la sezione dedicata alla gastronomia ci sembra la più interessante di tutto il progetto che nasce, non bisogna dimenticarlo, anche per contribuire alla costituzione di un fondo per il sostegno dei bambini in difficoltà.

Nella sua pluriennale attività di cuoco Elvio Beretta ha ideato e messo a punto una moltitudine di ricette che hanno un legame, direttamente o indirettamente, con il territorio. Perché non tradurli in nuovi prodotti agroalimentari che potessero affiancare

quelli più tradizionali? Bocabuna, specialità bergamasche è la risposta a questa domanda. Per questioni organizzative l'esordio sul mercato avverrà con le paste secche, ma la gamma completa prevede anche la preparazione di paste ripiene, di dolci, di farine speciali e di tanti altri prodotti che Elvio Beretta ha sviluppato con quella vena creativa che, come dicevamo in apertura, è una sua peculiarità (un esempio? In omaggio alla Freccia Orobianca, naturale prolungamento sul mare Adriatico del popolo dei vacanzieri bergamaschi, ha elaborato, aromatizzando con erbe nostrane il sale bianco di Cervia, il «sal de Berghem»). Alla Fiera di Sant'Alessandro affiancherà le «bergamine», tagliatelle realizzate con un mix di cereali che i pastori trovavano durante la transumanza tra la montagna e la pianura; le «strenghe» dal profumo di pane, naturale prosecuzione della tradizione degli scarpinocci; le «leonesse», dedicate alla dominazione veneta (perciò hanno nell'impasto il mais bianco). E via dicendo, per una gamma che prevede fin d'ora la realizzazione di 18 nuovi prodotti confezionati secondo le ricette di Elvio Beretta (info: 348.8049174; e-mail: info@bocabuna.it) da aziende artigiane bergamasche (la pasta secca è del pastificio Borgo di Borgo di Terzo).

In attesa di una valutazione della qualità, un premio allo sforzo creativo ci sta tutto.