



Domenica 28 dicembre 2014 #11

Facebook Twitter Instagram

Malpaga, chiude l'Osteria del Castello Riaprirà i battenti la prossima estate

Ha chiuso i battenti a Malpaga l'antica «Osteria del Castello». Ma solo temporaneamente. Il 18 dicembre è scaduto il contratto di affitto fra la Malpaga spa, proprietaria dell'immobile e le sorelle Marilena e Gianfranca Carsana, che da 29 anni gestiscono l'antica osteria.

La storia dell'osteria ristorante, che dal 1610 fa bella mostra all'ombra del castello di Bartolomeo Colleoni, è destinata comunque a proseguire. Già a gennaio verrà aperto il cantiere per la ristrutturazione, così come previsto dal progetto di riqualificazione del borgo storico, denominato «New Malpaga», che rilancerà la contada bergamasca fra storia, cultura e turismo. L'osteria, infatti, è ormai desueta e non più adatta alle nuove tipologie ristorative di legge: necessita di un restyling strutturale, che prevede un nuovo locale, più ampio, funzionale e gradevole, con annesso bar-galleria e, al piano superiore, un estello, con quattro camere.

«È nostra volontà riaprire la rinnovata osteria per l'estate, in vista della Sagra di Malpaga - spiega Claudia Cividini, responsabile marketing della Malpaga spa -. Non vogliamo che i clienti perdano uno dei più conosciuti e apprezzati ristoranti "da prezzo fisso" della Bergamasca, meta privilegiata per la pausa di mezzogiorno di muratori, operai, impiegati, rappresentanti, che qui trovano una cucina casalinga, con piatti della tradizione bergamasca, in un ambiente familiare, proprio come si conviene ad una osteria, ad un luogo di passaggio per chi proviene dalla città e si dirige nelle campagne della Bassa Bergamasca, o per chi esce dal casello di Seriate della A4 e vuole gustare paste ripiene fatte in casa, brasati e stufati di carne, arrosti di selvaggina e la classica polenta taragna».

«Ma soprattutto - dice - non vogliamo che gli abitanti di Malpaga perdano l'unica osteria della contada, luogo d'incontro, al mattino come al pomeriggio, dove bere un caffè, giocare a carte o fare le classiche quattro chiacchiere. Certo, per circa sei mesi sarà chiusa per lavori, ma poi in estate tutto tornerà come prima, riguadagnando sicuramente il tradizionale target di clientela che l'ha sempre caratterizzata. Intanto, per venire incontro alle esigenze dei clienti, la "Locanda dei nobili viaggiatori", che si allarga a poche decine di metri, dentro il cortile del castello, proporrà menù economici, con prezzi fra 10 e 15 euro».

Finora a gestire l'osteria c'erano Marilena e Gianfranca Carsana. Purtroppo, il contratto di locazione era in scadenza e fra le parti non si è riusciti a trovare un accordo che permettesse di far continuare la gestione. «Le abbiamo provate tutte - spiega Gianfranca Carsana -. Capiamo le esigenze della proprietà, ma siamo comunque amministrate da 29 anni che lavoriamo nell'osteria. Ma spiace soprattutto per gli otto dipendenti, oltre a noi due, che ora non hanno più lavoro e sono a spasso».

«Negli ultimi due anni - continua Claudia Cividini - abbiamo incontrato varie volte le sorelle Carsana, prospettando loro diverse proposte, fra cui la possibilità di continuare a gestire l'osteria in un contesto rinnovato, più funzionale e gradevole, ovviamente con un ribasso al contratto di locazione. Ma hanno detto di no. Noi, però, andiamo avanti, con un'osteria completamente rinnovata, che continuerà ad essere funzionale ad un target di clienti simile a quello che finora l'ha frequentata. Quindi, solo una chiusura temporanea, di qualche mese. Infatti stiamo già ristrutturando un nuovo settore e vedremo anche di coinvolgere gli attuali dipendenti». Conclude Gianfranca Carsana: «Abbiamo invitato i nostri clienti per un banchetto di addio prima della chiusura. Ora colgo l'occasione per ringraziare tutti coloro che in questi anni hanno frequentato l'osteria, apprezzando le nostre specialità gastronomiche».