

# Domenica tornano i castelli aperti, i nostri consigli per una sosta golosa

1 giugno 2016 | Scritto da Lara Abrati | [Commenta](#) | [Condividi](#) | [PDF](#)

Il 5 giugno l'iniziativa in otto palazzi e fortezze della Bassa Bergamasca. Abbiamo selezionato per voi alcuni locali di strada per accompagnare alla visita il piacere della tavola



Facebook

Twitter

Google+

Pinterest

LinkedIn

Tumblr

È un'iniziativa di successo quella organizzata dallo Iat Bassa Bergamasca con l'aiuto delle Pro Loco. Una giornata in cui ben otto castelli, palazzi e borghi – Brignano Gera d'Adda, Cologno al Serio, Malpaga, Martinengo, Pagazzano, Romano di Lombardia, Torre Pallavicina e Urgnano – aprono i battenti al pubblico, che si può facilmente immergere in epoche passate e apprezzare una programmazione ricca e variegata, con molti eventi collaterali. L'ultima data del calendario primaverile è fissata domenica 5 giugno, una bella occasione per passare una giornata diversa con gli amici o la famiglia, senza tralasciare il piacere di sedersi attorno a una buona tavola.



Alice e Bruno Ferrari – Locanda Nobili Viaggiatori – Malpaga

Si può partire con **Malpaga**, nel comune di Cavernago, facilmente raggiungibile da Bergamo. Un bellissimo borgo antico, un luogo bucolico immerso nelle fertili campagne, diversamente da molti altri castelli e fortezze, costruite sulla cima delle colline. La figura che ha reso grande la struttura è quella di Bartolomeo Colleoni, che il 29 aprile 1456 acquistò il castello ormai in stato di abbandono dal Comune di Bergamo. Il condottiero vi si stabilì con la moglie, ospitando personaggi di grande calibro e

importanza. Ora è di proprietà della Malpaga spa e l'obiettivo è quello del far rivivere il borgo medievale, con attività economiche artigianali. Ecco che nel luglio del 2013 apre la "**Locanda dei Nobili Viaggiatori**", il nome subito celebra gli importanti ospiti che Bartolomeo Colleoni accolse al castello. «Il ristorante è stato ricavato in una struttura del 1400, nei locali adiacenti il castello – racconta Alice che, con il papà Bruno, gestisce il ristorante –. Lo stile è moderno, nordico, con la cucina a vista ed è proprio questo che crea un contrasto di gusto con la struttura antica, bello da vedere e da vivere». Alice lavora in sala e si occupa dell'accoglienza e dei servizi di banqueting, mentre Bruno è lo chef. «Tutte le nostre paste sono preparate in casa – continua Alice –, la nostra cucina è un mix tra la creatività di mio padre e la cucina tradizionale bergamasca. Mia nonna aveva un hotel a Castione della Presolana».

Il consiglio è di assaggiare i piatti preparati a partire dalle materie prime locali: la polenta di Malpaga, preparata con la farina di mais prodotta dall'azienda agricola Malpaga, nei terreni del borgo, e i cappellacci dello chef ripieni di ricotta e Surfina dei Quattro Portoni con carciofi e ristretto di birra Orobia. I giorni di chiusura sono il lunedì e la domenica sera. Il ristorante è aperto in pausa pranzo. Il prezzo medio per una cena è da 30 ai 45 euro. La Locanda dispone anche di cinque stanze, chiamate con i nomi dei nobili e passati ospiti del castello.



Se ci si sposta verso sud, lungo il corso del fiume Serio, si arriva a **Martinengo**, altro comune con un borgo storico fortificato che è stato denominato "castello". Anche in questo caso Bartolomeo Colleoni fu un personaggio importante, infatti è attribuita a lui la paternità della grande torre a pianta quadrata. L'interno della torre è praticamente vuoto, fatta eccezione della parte basale di forma ovoidale che ospitava una ghiacciaia.



Tre Lanterne – Martinengo

La sosta golosa consigliata a Martinengo è al ristorante "**Tre Lanterne**", nato nel 1962 da Vincenzo Nozza e Anita Vecchiarelli. «Poi nel 1974 – ricorda Gianpietro Nozza, nipote di Vincenzo e attuale gestore – continuarono lo zio

Giuseppe e la zia Marisa, con mio padre Angelo e mia madre Rita e poi sono arrivato io: la terza generazione. Il fascino del mondo culinario mi ha spinto a continuare con passione e dedizione questo mestiere servendo nel mio ristorante una cucina mediterranea raffinata, con l'aggiunta di prodotti bergamaschi. Serviamo inoltre pizze rigorosamente schiacciate preparate a partire da lievito madre, con la possibilità di scegliere tra un impasto classico, kamut e di avena con germe di grano». Il ristorante possiede un grande spazio esterno.

«La portata per cui molti vengono nel nostro ristorante – svela Nozza – è il nostro piatto unico: gli spaghetti allo scoglio. Buoni e golosi!». La proposta è ben descritta nel vasto menù alla carta, in cui è possibile scegliere tra piatti ricercati a base di pesce oppure carne. Il prezzo medio, bevande escluse, si aggira attorno ai 35-40 euro.

Proseguendo lungo la sponda ovest del fiume, si incontra **Romano di Lombardia**, caratterizzata dalla rocca viscontea in centro al paese, composta da quattro torri e un cortile interno. Prima utilizzata solo come struttura di difesa, poi adibita a scopo abitativo, è molto suggestiva, soprattutto di sera, grazie all'illuminazione esterna. All'interno del cortile invece riemergono alcuni affreschi, mentre la torre di sud-est porta la testimonianza del passaggio di Colleoni, che vi fece aprire una loggetta che conserva delle decorazioni geometriche realizzate ad affresco.



Hotel Mariet – Romano di Lombardia

Dopo la visita alla rocca, una tappa all'Hotel "**Mariet**" è d'obbligo. L'hotel e il ristorante si trovano nel centro storico di Romano di Lombardia. «L'insegna deriva dal soprannome di mia bisnonna, la signora Mariet – spiega Andrea Giassi, attuale gestore – perché aveva vissuto come emigrante in Francia. Io sono arrivato qui dopo aver studiato alla scuola alberghiera e dopo alcuni anni di esperienza in giro per il mondo, lavorando come barman, poi in sala e in cucina. Per questo motivo, conoscendo bene tutto ciò che ruota

attorno alla realtà ristorativa, coordino il ristorante dalla cucina alla sala». Il menù è basato sulla stagionalità delle materie prime e sull'utilizzo di alcuni prodotti considerati "fusion" come il miso, le alghe kombu, il mirin o il sake, senza però stravolgere la grande tradizione culinaria italiana. Molti i piatti in carta, tutti da assaggiare, ma il consiglio di Andrea è di non perdere la tartare di ricciola con avogado, cipolla rossa e pomodoro e, successivamente, l'insalata di astice al vapore e salsa citronette. È possibile farsi guidare dal menù degustazione di carne oppure pesce a 35 euro, compresi i vini in abbinamento. Mentre il prezzo medio di una cena alla carta è di 65-70 euro.



Ora ci si sposta ai confini della provincia di Bergamo, per arrivare a **Torre Pallavicina**, una zona agricola limitrofa alla sponda est del fiume Oglio. Il paese possiede un piccolo gioiello architettonico: il Palazzo Barbò, tutt'ora

di proprietà dei Conti Barbò, costruito in seguito alla Pace di Lodi del 1453 tra il Ducato di Milano e la Repubblica Veneta. Il Palazzo è inserito in un parco immenso costellato da alberi secolari, silenziosi testimoni della storia di questi posti. Visitando il palazzo è facile lasciarsi affascinare dai bellissimi soffitti a cassettoni, dai preziosi affreschi e dai camini in marmo sparsi nelle numerose stanze e nei saloni.

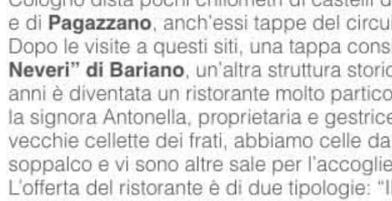
La storia e la tradizione di questa zona è facile percepirla anche alla "**Trattoria dell'Angelo**", aperta da prima del 1865 e sempre gestita dalla famiglia di Simonetta Consolandi, che oggi porta avanti l'attività con l'aiuto del marito Andrea Bonetti e del figlio Claudio, entrambi al lavoro in cucina. «Qui cucinavano i piatti caserecci della tradizione rurale come i ravioli, preparati abitualmente a Ferragosto – afferma Simonetta – oppure il lesso o la gallina bollita. È possibile assaggiare dei salumi nostrani locali, prodotti e selezionati da noi, così come i formaggi». Un posto sincero, una vera trattoria, in cui ritrovare i sapori di casa, con i bolliti e gli stufati che, nel periodo estivo, lasciano il posto a piatti come le carni alla brace. Simonetta consiglia di non perdere i ravioli, preparati rigorosamente in casa con il ripieno di stufato. Nulla a che vedere con i classici casoncelli. È una ricetta tramandata di generazione in generazione, più simile al raviolo mantovano. Il prezzo medio per un pasto è da 25 a 40 euro, in relazione alla scelta del vino.



Simonetta Consolandi e lo staff della Trattoria dell'Angelo

Ritornando verso il fiume Serio, oltrepassandolo e risalendo verso la città, si raggiunge **Cologno al Serio**, con il suo borgo antico ricco di fascino. Stradine **Cologno al Serio**, con i suoi castelli e scorci mozzafiato. La fortezza è stata ricostruita nel 1200 e attualmente è stata oggetto di un restauro conservativo. Il borgo antico è circondato dal fossato e dalle mura, da quattro torri e dalla rocca. Tutt'ora l'accesso è consentito attraverso i quattro portoni, non più muniti com'è ovvio che sia dal ponte levatoio. Internamente il castello ha perso le caratteristiche originarie, convertito attualmente in una struttura residenziale.

Cologno dista pochi chilometri di castelli di **Brignano Gera d'Adda** e di **Pagazzano**, anch'essi tappe del circuito delle "giornate aperte". Dopo le visite a questi siti, una tappa consigliata è il "**Convento dei Neveri**" di **Bariano**, un'altra struttura storica che da poco più di sei anni è diventata un ristorante molto particolare. «I tavoli – chiarisce la signora Antonella, proprietaria e gestrice – sono disposti nelle vecchie cellette dei frati, abbiamo celle da 2 a 8 posti. Inoltre, c'è un soppalco e vi sono altre sale per l'accoglienza dei nostri ospiti». L'offerta del ristorante è di due tipologie: "Il Braciere", in cui vengono servite principalmente carni alla brace, ma anche bruschette, taglieri e piatti della tradizione, preparati con cura e ricercatezza. «Nel convento – dice Antonella – diversi decenni fa c'era una signora che si chiamava Nini che aveva una trattoria. Abbiamo voluto richiamare questa cosa, offrendo una cucina simile a quella delle vecchie osterie e trattorie». Il prezzo di un menù va da 30 a 50 euro.



Convento dei Neveri – Bariano

"Il Ristorante" è caratterizzato invece da una cucina mediterranea che punta sulla stagionalità delle materie prime, sulle verdure fresche e su una proposta gastronomica orientata principalmente al pesce e ai prodotti ittici. Qui il prezzo è compreso tra 70 e 100 euro, con la possibilità di scegliere un menù degustazione da cinque portate a 60 euro e da sei portate a 75 euro.

Infine, risalendo ancora verso Bergamo, si incontra **Urgnano** che ospita il Castello Albani, nato strategicamente all'incontro di due importanti vie di comunicazione: la strada "Francesca", proveniente da Milano verso Brescia, e la strada "Cremasca", che unisce Bergamo e Crema. Un castello a pianta quadrata e con le tipiche quattro torri, costruito interamente in cotto come vuole la tradizione viscontea. Al suo interno è possibile visitare il cortile e il giardino pensile, che contiene nove statue nane caricaturali, tipiche del grottesco del Settecento. Sono molti gli eventi organizzati nella rocca.

Per proseguire in bellezza, merita un pranzo o una cena al ristorante "**Il Frate**" di Urgnano: «È un ristorante storico ubicato nel centro del paese – esordisce Lorenza Sala – aperto dai miei genitori Elia e Mariuccia e io sto continuando questa attività. Mio padre faceva il fornaio, quindi ha iniziato con la pizzeria. All'epoca non ce n'erano molte, poi negli anni Ottanta abbiamo ristrutturato in modo importante il locale ed è diventato solo ristorante. Siamo conosciuti perché proponiamo una cucina tradizionale piacentina, viste le nostre origini». Pane e focacce sono fatte in casa, ma anche le paste fresche tipiche della tradizione emiliana. Dove mangiare dei buoni Pisarei e fasò? Questo è il posto giusto! Il prezzo per un pasto è di 35-50 euro.



Per le informazioni sui castelli e le iniziative [www.bassabergamascaorientale.it](http://www.bassabergamascaorientale.it)

Facebook

Twitter

Google+

Pinterest

LinkedIn

Tumblr