

# La pizza a Bergamo ha il sapore della Costiera, di Tramonti



Il Capodanno tramontino quest'anno si festeggia a Bergamo. Per il primo anno la pizzeria "Da Nasti" ha ospitato il tradizionale convivio annuale dei pizzaioli di Tramonti che hanno portato la più celebre e invidiata specialità campana al

Nord e nel mondo. Dal comune sparso e diviso in tredici frazioni nella vallata dei Monti Lattari, perle della Costiera Amalfitana, negli anni del boom economico partirono tanti "paesani" pronti ad abbandonare l'agricoltura per inseguire il loro sogno imprenditoriale e diventare ristoratori. La concentrazione di pizzerie tramontine al nord è dovuta anche al "Caseificio Giordano" di Oleggio, in provincia di Novara, fondato da Amedeo



Giordano che, lasciata Tramonti nel 1946, nel 1955 ottiene la licenza per la lavorazione del latte, iniziando così a produrre in prima persona la "mozzarella fior di latte" secondo la migliore tradizione dei Monti Lattari. I monti tramontini devono infatti il nome "Lattari" ai pascoli di mandrie di vacche e greggi di capre da cui si mungeva un latte dalle qualità organolettiche e nutritive così straordinarie da far diventare la zona un punto di riferimento per tutta l'attività casearia della Campania. Il fior di latte da qui si è diffuso nel mondo come latticino d'eccellenza, a partire

dalla celebre pizza offerta nel 1889 alla Regina d'Italia Margherita in visita a Napoli.

Dal surplus di produzione di un prodotto, come il fior di latte, ancora poco conosciuto in Piemonte come in Lombardia, Amedeo Giordano lancia l'idea ai compaesani di Tramonti di aprire dei locali al nord e così, tra il 1960 e il 1990, l'azienda conosce un successo strepitoso, iniziando a servire un numero sempre maggiore di pizzerie, la cui fortuna va di pari passo con quella dell'azienda casearia. Risale al 1953 la gustosissima "invasione" del Nord Italia con la pizzeria Marechiaro di Novara, fondata dal tramontino Luigino Giordano.

### **L'asse Tramonti- Bergamo tra pizza e "core"**



Carmine Nasti e Salvatore Ferrara



Domenico Giordano

A Bergamo negli anni Sessanta il capostipite dei "tramontini", più precisamente della frazione di Campinola, è Umberto Mandara che apre nel 1963 "L'Ancora", oggi in Via Quarenghi. Giovanni Nasti sceglie Bergamo nel 1967, dopo l'esperienza di una pizzeria a Busto Arsizio: apre un primo locale in Via San Bernardino e poi ristrutturata in Via Zambonate, nella sede attuale, la storica Trattoria Emiliana, aperta dal 1850. Ci sono poi le famiglie de Il Vesuvio e di Marechiaro a portare i sapori della Costiera Amalfitana in città. Con poca, o addirittura nessuna esperienza nella ristorazione, ma un bel bagaglio di cucina casalinga e tanta voglia di fare. Quasi ogni famiglia tramontina aveva infatti in casa il forno a legna per sfornare il pane biscottato di farina integrale ed era un rito fare la pizza con lo stesso impasto e condirla con pomodori sponsilli, tenuti in conserva sotto i porticati, olio di oliva, aglio, origano.

"Quando sono arrivato a Bergamo con papà Giovanni e i miei fratelli ero un ragazzino- racconta Carmine Nasti, ospite della reunion dei tramontini di Campinola-. La nostra famiglia era di estrazione agricola ma con impegno e sacrifici, papà ha costruito giorno dopo giorno un'insegna che oggi gestisco con mio fratello Gino e i nostri figli e che dà lavoro a venti persone". Il locale Da Nasti in Via Zambonate è stato completamente ristrutturato per creare un ambiente dal respiro contemporaneo, dove assistere, grazie alla cucina e alla pizzeria a vista, alla preparazione di piatti e alle continue infornate. "È la terza grande ristrutturazione del locale- spiega il patròn Carmine Nasti-. Nell'attuale sala principale c'erano le stalle, quando più di 50 anni fa rilevammo la Trattoria Emilia". Non mancano gli omaggi a Tramonti, dalla scritta sul bancone del locale con il motto "Intra montes ubertas" (ovvero terra tra i monti) alle piastrelle dipinte a mano che affiancano la pizzeria e il suo forno, alla scritta sul muro, accompagnata dall'anno di inaugurazione, il 1967, nella sala principale.

Altra insegna storica, dal 1970, è “Il Vesuvio”, in Borgo Santa Caterina, che si appresta a festeggiare i 50 anni di attività: “Mio papà Giovanni, ex dipendente statale nel corpo di Guardia Forestale, accettò la scommessa di diventare imprenditore, rilevando la pizzeria Cristallo con mia mamma Filomena – racconta Salvatore Ferrara, alla guida della pizzeria con i fratelli Teresa, Alfonso e Luigia, che si dividono i compiti tra amministrazione, cucina e forno della pizza- La sede è sempre quella attuale e negli anni si è prima rinnovata, negli anni Novanta, e poi ingrandita, negli anni Duemila, raddoppiando la capienza a 250 posti”. Ad allargare la rappresentanza di pizzaioli di Tramonti in città anche Domenico Giordano del “Marechiaro” di Via Borgo Palazzo (all’angolo con Via Camozzi): “Nel 1985 papà Antonio decise di aprire un locale a Bergamo, città dove la sorella Filomena aveva riscosso successo con una pizzeria- racconta-. Qui inizia la storia del “Marechiaro” e della sua cucina mediterranea e pizzeria di cui porto avanti la tradizione”.



Vittorio Nasti

Vittorio Nasti, fratello di Carmine, dopo anni di gestione della pizzeria Bella Napoli, rende l’appuntamento con una buona pizza senza orario con la gestione del Velvet Pub- La Bella Napoli Birreria-Pizzeria di Via Camozzi. “La nostra sfida- spiega- è animare la città, che conta sempre più

turisti, anche di notte, con un mix tra intrattenimento e cucina, a partire da una pizza realizzata a regola d'arte”.

## L'evento



Il gruppo di pizzaioli tramontini a Bergamo, Da Nasti



da sinistra: Oscar Fusini,  
Carmine Nasti e Giorgio  
Rossi

Il 2020 segna i quasi sessant'anni di presenza della grande dinastia di pizzaioli di Tramonti nella nostra città. "Una bella storia da continuare a raccontare- ha sottolineato Oscar Fusini, nella duplice veste di direttore Ascom Confcommercio Bergamo e di Affari di Gola-. Negli anni Sessanta Bergamo e Tramonti non avevano nulla in comune eppure sono riuscite a scrivere insieme una storia di successo, con ben 12 pizzaioli in città. In questi anni hanno saputo valorizzare le loro radici e il loro prodotto". Giorgio Rossi ha lanciato l'auspicio che Bergamo diventi ambasciatrice della pizza, a partire dal fior di latte, attraverso l'evento internazionale dedicato al formaggio "Forme" che la città ospita: "La pizza ha origini antiche e rappresenta anche nei colori l'Italia. Bergamo si sta distinguendo per la sua proposta culinaria ben oltre i confini provinciali e ha le carte in regola per farlo, nonostante non sia un prodotto tipico del luogo, attraverso la pizza. Perché oggi si riscopre più vicina che mai a Tramonti". Carmine Nasti ha proposto per festeggiare il capodanno tramontino un menù mediterraneo e una pizza gourmet ai grani antichi e semi con fior di latte, carciofi, tartare di scampi dell'Adriatico al lime, burrata, bottarga di muggine e germogli di bietola Tra i piatti, il baccalà confit legato in foglia di alloro, crema di fagioli di Pigna e cipolla di Tropea agrodolce come antipasto, seguito da paccheri di Gragnano con rana pescatrice, pomodoro corbarino, capperi di Linosa e olive taggiasche. Il pranzo è proseguito con dentice del Mediterraneo con papaya e gorgonzola e per accompagnare il brindisi finale, panettone con uvetta di zibibbo, cedro e arancia canditi e crema al mascarpone. Ad accompagnare i piatti, una scelta di vini che omaggia sia Bergamo che Tramonti e i terrazzamenti che si affacciano sulla Costiera Amalfitana, tra mare, monti e brezza di tramontana.

---

# **Agricola Maroni: a Ranzanico violini, salami e bresaole di pecora bergamasca stagionano alle brezze di collina**

Silvestro Maroni e Vanni Forchini esaltano le carni di pecora bergamasca, allevate direttamente e al pascolo brado dagli Spiazzi di Gromo alle pianure bresciane, con salumi di altissima qualità

---

# **Gelaterie, la nuova guida del Gambero Rosso premia l'Oasi American Bar e La Pasqualina con i Tre coni**

Due delle sei gelaterie premiate dalla guida hanno sede nella nostra provincia che, quanto a gelato e arte artigianale, non ha nulla da invidiare alla grande Milano

---

# **Panini napoletani, il bar si rilancia con il marchio “fatto in casa”**

Il Caffè del Largo di Bergamo rinnova la sua proposta con la linea di specialità “081 O’Panino” ideata e realizzata in proprio. Il titolare Massimo Palmese commenta la scelta: “Un progetto che vuole dare identità al locale”

---

# **Pasticceri cercasi, ecco il corso Ascom per chi aspira a una dolce carriera**

All’Accademia del Gusto sono aperte le iscrizioni del corso “Vorrei fare il pasticcere” tenuto dal Maestro Giovanni Pina, cofondatore e membro dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patròn dell’omonima pasticceria di famiglia a Trescore Balneario. 80 ore di full immersion, dal 15 gennaio al 19 febbraio, per acquisire tutte le tecniche della pasticceria professionale.

---

# **Il Gatti Massobrio premia**

# **Bergamo. La Corona a Cucina Cereda e tre locali “top” in guida**

La terza edizione del Taccuino dei Ristoranti d'Italia Gatti-Massobrio premia Bergamo. Il riconoscimento più importante con una nuova “Corona” assegnata va a “Cucina Cereda” di Ponte San Pietro. Tra i “Faccini Radiosi”, con tre piatti eccezionali in menu, “Visconti” di Ambivere e i ristoranti “Ezio Gritti” e “Impronte” di Bergamo.

---

# **Val Brembana, cuochi e produttori alleati per valorizzare le eccellenze**

A Camerata Cornello la seconda edizione del Convivium che ha coinvolto trenta aziende. Ai fornelli Ezio Gritti, Andrea Tiziani e l'associazione cuochi per un menù con le specialità locali

---

# **Salone del Mobile, i blogger**

# **esaltano gusto e design**

Il tour “iFood inStore” è approdato alla Fiera di Bergamo, nello stand Scavolini, con le ricette per le Feste di Lina D’Ambrosio e Marco De Padova. Ospite Vatinée Suvimol che vive e lavora in città

---

## **Formaggi, il Blu di bufala di Cologno sul podio mondiale**

L’erborinato dei Quattro Portoni secondo ai World Cheese Awards di Londra, tra gli oltre 3mila formaggi in concorso. A medaglia anche Arrigoni di Pagazzano e Taddei di Fornovo San Giovanni

---

## **Sfida tra le regioni, i casoncelli di Walter vincono in tv**

Nel nuovo programma di Alessandro Borghese, il cuoco della trattoria Come una volta di Albino ha superato il primo turno preparando il piatto tipico bergamasco. «Ai provini sono piaciuto, scelto per rappresentare la Lombardia»