

di Fulvio Facci



Giuseppe Borrelli con i figli. Da sinistra, Antonio, Andrea e Umberto

Papà Giuseppe Borrelli, da più di trent'anni nel settore, ha trasmesso esperienza e passione a tutti e tre i figli. Nel locale in via Borgo Palazzo ognuno ha trovato la sua specializzazione tra cucina, sala e pizzeria. In primo piano il pesce

Al Bacio, la ristorazione nel Dna

«**N**on c'è stato un momento preciso in cui io e i miei fratelli abbiamo iniziato a lavorare nei ristoranti gestiti dal papà e dalla mamma. Veniva così naturale per tutti darsi da fare, chi in sala chi un cucina, quando serviva, e ormai da tempo è un'occupazione stabile».

Inizia così il racconto di Antonio Borrelli, 33 anni, impegnato in sala, poi c'è il fratello Andrea, 28, che fa il cuoco e ha frequentato l'istituto Alberghiero, e poi l'altro fratello Umberto, 31, che fa il pizzaiolo.

Al comando di questo equipaggio strettamente familiare, anche se ci sono alcuni dipendenti a completare lo staff, Giuseppe Borrelli, 60 anni, con la moglie Maria Grazia Bossi che dà una mano in sala quando serve. Siamo a Bergamo da "Al Bacio restaurant and pizza" in via Borgo Palazzo 116. «Siamo qui dal febbraio del 2012 – racconta il capofamiglia – e dopo aver rinnovato ed ampliato il locale con un'altra saletta (ora i coperti sono circa 115 ndr.) abbiamo iniziato presto a lavorare con intensità». Del resto, pur essendo originario del basso

LA PROVA

Nel menù di mezzogiorno anche piatti "importanti"

C'è un pizzico di fantasia in più nelle proposte che Al Bacio presenta per il menù a prezzo fisso di mezzogiorno. Insieme alla classica combinazione da dieci euro vengono infatti offerte altre soluzioni, che variano dai 12 ai 17 euro. Si tratta in particolare di menù fissi che comprendono un primo "importante", come i tagliolini all'astice, o un secondo sempre ricco, come la grigliata mista di pesce. Un bicchiere di vino, acqua e caffè sono sempre compresi. Evidentemente non si tratta di proposte destinate solo al pranzo di lavoro inteso in senso stretto ma a chi vuol coniugare, con un po' di spesa in più, l'esigenza della

pausa pranzo con il piacere di un bel piatto. E in più il buffet, a disposizione per tutte le scelte di costo, è veramente di grande portata, varietà e qualità. C'è anche la formula con la pizza.

Nel menù classico da dieci euro abbia-



mo trovato nel giorno della nostra visita: gnocchi al salmone; penne con pomodoro, ricottina fresca, basilico e olive; risotto mantecato con salsiccia fresca e zucca e poi l'immancabile pasta al pomodoro. Le proposte per i secondi piatti invece erano: carpaccio di pesce spada su mistanza e pomodorini; scaloppine ai funghi; petto di pollo alla pizzaiola; bistecca di manzo alla griglia con insalatina.

Scelta "leggera" per l'occasione: penne con la ricottina e carpaccio di pesce spada. Ottima sia la preparazione sia la presentazione, per un più che soddisfacente rapporto prezzo/qualità.

Lazio, Giuseppe Borrelli ha una lunga esperienza nel settore nella provincia bergamasca. Nel '75 era allo Smeraldo, in zona Malpensata, poi per 15 anni alla Spaghetata vicino alla caserma Montelungo, mentre negli ultimi 15 anni prima di riapprodare in città ha gestito il ristorante Al Cervo di Almenno San Salvatore.

Volendo andare al cuore della proposta, la cucina di Al Bacio è impostata prevalentemente sul pesce. Di "terra" tra gli antipasti in carta troviamo infatti solo due voci, quelle ai porcini e uno sformatino di formaggi. La storia si ripete tra i primi con i casoncelli alla bergamasca e le tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale e Bagoss e poi è tutto un trionfo di vongole, aragostelle, astice, capesante, granseole, eccetera. Anche nei secondi piatti solo i classici di carne, quali tagliata, filetto e fiorentina, e poi via con la zuppa di pesce, i branzini, le orate, il fritto misto, il baccalà e chi più ne ha più ne metta. Nutrita anche la lista delle pizze che comprende quelle preparate con farina integrale.

«Mi porto dietro – prosegue il patron – una clientela acquisita in oltre trent'anni di quello che credo di poter dire sia un buon lavoro, visto che i clienti ritornano. Alla Spaghetata, soprattutto, ho fatto un'esperienza particolare perché eravamo tra i pochi a tenere aperto fino alle quattro di notte. Avevamo quindi artisti e politici tra i maggiori frequentatori. La nostra è una cucina semplice, mediterranea, senza tante ricercatezze. Domina il pesce, le crudità, ma ce la caviamo bene anche con la carne - rimarca -. Pasta fresca e dolci sono tutti fatti in casa.



A mezzogiorno il lavoro è consolidato così come il sabato sera, bene il venerdì e le feste, poi per il resto siamo anche noi tra alti e bassi, come avviene attualmente nel settore».

Cosa ne pensa del fatto che tutti in famiglia l'abbiano seguita nell'attività? «Dà tanta soddisfazione ed è di grande aiuto, perché possiamo valutare tutti insieme le diverse situazioni. È un lavoro duro, bisogna darci dentro e il fatto che i miei figli mi abbiano seguito mi gratifica. Oltretutto ognuno di loro è andato ad occuparsi della mansione più congeniale. Iniziamo tutti alle 8,15 la mattina poi un intervallo dopo pranzo ed è già ora di rimettersi al lavoro per la cena. È però anche un lavoro che ripaga, soprattutto vedere come i clienti sono affezionati».

Al Bacio restaurant and pizza

via Borgo Palazzo, 116
Bergamo
tel. 035 271347
www.albaciorestorante.it
chiuso il lunedì sera



Dal 1965 pesce fresco e ...altro ancora



★ **Cash & Carry**

BERGAMO - Via Bianzana, 19
Servizio Clienti:
Tel 035 4172611 - Fax 035 4172619



Aperto tutte
le domeniche

SCONTO
5% per ritiro immediato
+ 3% per pagamento
pronto cassa



★ **Le Pescherie**

SCONTO 10% Lunedì e Martedì
sul pesce fresco

SCONTO 15% Giovedì sulla gastronomia
di nostra produzione



BERGAMO

Via Bianzana, 19 - Tel. 035.4172651
Via IV Novembre, 68 - Tel. 035.257132

CAPRIATE S.GERVASIO

Via Papa Giovanni XXIII, 4
c/o Centro L'Onda - Tel. 02.90929430

CLUSONE

Via D. Alighieri, 4 - Tel. 0346.25685

TREVIGLIO

Via C. Terzi, 47/b - Tel. 0363.598554

