

Lo dicono i dati, lo ribadiscono gli osservatori esterni, ma paradossalmente proprio i bergamaschi faticano a percepire di vivere in una provincia che in fatto di ristorazione d'eccellenza si piazza ai vertici della classifica nazionale: e non certo da oggi. Si tratta di un primato oramai consolidato, che risale agli anni Sessanta, quando alcuni patron lungimiranti hanno creato dei ristoranti per l'epoca certamente all'avanguardia dando in questo modo il via, magari inconsciamente,

ad una vera e propria scuola che ha formato le generazioni a venire.

Un'onda lunga che è arrivata fin ai giorni nostri, rinforzata nella sua evoluzione dall'impegno e dalla capacità di giovani cuochi e ristoratori che hanno saputo raccogliere il testimone dei "maestri" ingegnandosi ad emularli, talvolta riuscendo perfino a superarli.

Dunque è certo, a Bergamo si può mangiare bene, molto bene. Tuttavia, dicevamo, i primi ad esserne poco convinti sono gli stessi bergamaschi. Perché? Le motivazioni sono varie, a partire dalla mancanza di un'identità riconosciuta della cucina tipica fino ai conti mediamente piuttosto elevati, non sempre alla portata di tutti. In fondo ogni analisi riporta alla considerazione più semplice ma sempre efficace che esser profeti in patria è oltremodo difficile. Questa prima edizione della guida completa alla ristorazione di Bergamo nasce dunque con lo scopo principale di diffondere e valorizzare un comparto fondamentale per l'economia della nostra provincia, in funzione soprattutto di quella vocazione all'ospitalità ed al turismo da più parti invocata e che sembra ora finalmente metabolizzata a tutti i livelli. Il lavoro di raccolta dei dati è stato molto impegnativo, ma alla fine di un percorso durato circa 6 mesi, eccola qui la prima edizione della guida completa alla ristorazione di Bergamo e provincia. Per realizzarla abbiamo inviato centinaia di questionari, effettuato migliaia di telefonate, navigato su internet alla ricerca di informazioni, incrociato un numero impressionante di dati. E prima di tutto, per riuscire ad averli veritieri, vincere la proverbiale ancorché inspiegabile ritrosia da parte degli addetti ai lavori nel fornire informazioni che, è opportuno ribadirlo, su questa guida sono state fornite direttamente da loro e pubblicate gratuitamente in una scheda uniforme (chi ha scelto di raccontarsi più diffusamente ha acquistato spazi pubblicitari supplementari). Per facilità di consultazione la parte iniziale è stata riservata ai locali che aprono i battenti a Bergamo, estrapolando ulteriormente quelli posizionati tra le mura di città alta. Seguono, in ordine alfabetico, tutti gli altri comuni della provincia.

Mancano, non per nostra negligenza ma in quanto non esistono ristoranti sul loro territorio lo abbiamo verificato chiedendo ai responsabili degli uffici preposti presso il Municipio – i comuni di Averara; Barbata; Berzo San Fermo; Locatello; Pagazzano; Pognano; Premolo. Infine, dopo avere ricordato che i dati pubblicati sono stati forniti direttamente dai ristoratori, i numeri totali rendono l'idea di quanto sia stato complesso (e certamente perfezionabile, nei prossimi anni) il lavoro: i ristoranti raccolti nell'indice finale sono 1312, le schede complete 873. Data la complessità dell'opera il lettore ci scuserà se, nonostante il nostro impegno, potranno risultare errori imputabili anche alla redazione. Buona lettura e buon appetito.

Elio Ghisalberti

