

di Daniele Briani

Trattoria Moro da Gigi

L'eccellenza della carne nel Bergamasco



<<Er gu ala fi ol pastisser alla face !!>>. Per chi viene dalla provincia di Bergamo l'incipit non rappresenta un rebus; per tutti gli altri rimandiamo alla fine dell'articolo, che nel suo dipanarsi ne svelerà il significato. Secondo la teoria della ghianda di James Hillman, ognuno di noi nasce con un'immagine predefinita che ci siamo scelti e della quale ci siamo dimenticati. Un'immagine che non tollera troppe divagazioni e che nel corso della vita deve realizzarsi. Che sia condivisibile o no il pensiero dello psicologo e filosofo americano, sicuramente la vita di Gianluigi Moro ne potrebbe testimoniare la veridicità. Gianluigi vive la sua fanciullezza nella frazione di Perola di Albino, nella media Val Seriana diviso tra

gli obblighi scolastici e la trattoria che papà Antonio e mamma Lucia hanno aperto pochi anni prima della sua nascita. Spinto da una sensazione claustrofobica che vive all'interno della scuola e affascinato dal lavoro manuale, Gianluigi decide che il suo futuro sarà in pasticceria, dove potrà imparare l'arte del dolce per poi dare una mano a mamma Lucia in cucina. Il destino però non lo vuole pasticciere e lo rimanda nello stesso edificio scolastico da cui proveniva, solo che questa volta lo colloca al piano terra, nel macello che tante volte aveva sbirciato dalla finestra dell'aula, affascinato dai capi di bestiame che arrivavano per la loro mesta fine. Anni passati a sezionare bestie affinando la tecnica e imparando tutto sui

tagli e la qualità della carne, sono la laurea che Gianluigi si porta in dote nella successione della trattoria di famiglia, che oggi conduce assieme alla moglie Meri. La passione per il lavoro manuale e dieci anni al fianco della mamma a imparare i segreti della cucina tradizionale bergamasca, ne hanno fatto un profondo conoscitore e ricercatore del gusto, oltre ad un valente cuoco. La sua passione per tutto ciò che riguarda il cibo traspare dai suoi occhi quando parla con entusiasmo della ricerca per le materie prime che lui seleziona a km. 0 e che poi affina direttamente nel "caveau del gusto" al piano interrato del suo locale. In questa piccola volta chiusa dietro ad un antico cancello di ferro battuto, rimangono



ad affinare forme di Parmigiano Reggiano o Grana Padano fino a cinquanta mesi, oltre a delle formagge di Bondo, dello Stracchino di Gromo e dei formaggi d'alpeggio del vicino monte Poieto: tutti forniti da contadini della zona che producono solo qualcosa in più rispetto al loro personale sostentamento. Dagli stessi contadini che conducono piccole forme di allevamento di razza Bruna Alpina, Gianluigi sceglie i capi di bestiame che fa sezionare nel macello che l'ha visto giovane garzone di bottega, per poi selezionare i tagli di carne che lui stesso rifila e lascia frollare secondo la sua esperienza. La ricerca di prodotti locali l'ha portato anche a divenire affinatore di prosciutti di Ardesio, rinverdendo un'antica tradizione dell'uso del maiale in Val Seriana. Appesi alla volta del "caveau del gusto" si trovano prosciutti di trenta mesi, le cui carni si usano anche per le lavorazioni di cucina. A questo punto è d'obbligo parlare dei piatti che corrispondono alla sommatoria di tutti gli addendi qui citati, conditi da esperienza e fantasia. Sui primi di pasta fatta in casa, la citazione è d'obbligo per i *casunsei*. I *casoncelli* bergamaschi si distinguono da zona a zona per il loro ripieno. Qui, alla trattoria Moro, la ricetta è quella personale di mamma Lucia con pan grattato, grana, arrosto di manzo e salume di maiale, il tutto amalgamato da brodo misto di verdura e manzo con un piccolo ingrediente segreto che non si può dire ma solo assaggiare. Il punto di forza dei primi piatti è comunque



rappresentato dagli *gnocchetti ripieni* per i quali si rimanda al Mon-Tresor. I secondi si dividono per i tagli di carni da cortile quali il manzo o il coniglio, che vede la sua massima espressione nella cottura con patate su una teglia di pietra ollare che ne conferisce la particolare rosolatura; oppure i tagli di carni selvatiche quali cinghiale e cervo preferibilmente cotti in umido e serviti con polenta. Sui dolci una menzione va fatta per i *diamanti al cioccolato*: una sorta di biscotti friabili con caffè, vaniglia e cioccolato opera Mirco Moro, figlio di Gianluigi, perché «alla fine qualcuno il pasticciere l'ha fatto».

il "Mon Trésor" è:

lo gnocco ripieno

Tra tante pietanze della cucina tradizionale bergamasca che si possono assaggiare alla trattoria Moro, preferiamo citarne una esclusiva, frutto dell'esperienza di chi l'ha inventata e ne ha fatto un piatto tradizionale del locale e del paese stesso, tanto da celebrarlo ogni anno a Luglio con una sagra: la sagra del gnocco ripieno, per l'appunto. Si tratta di una ricetta che mamma Lucia ha perfezionato nella sua cucina, tirando una sfoglia fatta prevalentemente con patata lessa schiacciata a freddo, tagliata in piccoli pezzi, successivamente chiusi a forma di gnocco con un ripieno di prosciutto cotto e formaggi misti. Inutile descriverne la bontà, bisogna assaggiarli e per farlo si può venire solo qui.

