

# L'ECO DI BERGAMO.it

L'Eco di Bergamo [Rubriche](#) [Enogastronomia](#)

## Frosio, 100 anni di ristorazione: a S. Omobono, Almè e Bergamo



2 consigli. [Registrazione](#) per vedere cosa consigliano i tuoi amici.



I fratelli Frosio, al centro,  
con il direttivo dei  
Buongustai

- [Giornata del mais a Bergamo](#)  
Unità di ricerca: si tenta rilancio
- [Sbarca in città il fenomeno dei  
parchi nei capannoni](#)



Tortino di cipolle con tartufo  
nero di Bracca

Ha compiuto 100 anni l'attività di ristorazione della famiglia Frosio, cognome ricorrente in Valle Imagna e conosciuto anche oltre i confini della valle per merito della famiglia che gestisce il Posta, ristorante storico a Sant'Omobono, cui si è aggiunto il ristorante «Frosio» ad Almè che porta il nome di famiglia e l'albergo Petronilla a Bergamo.

Il primo esponente dei Frosio che si è dedicato alla ristorazione è stato Carlo nel 1910, che aveva aperto a Selino di Sant'Omobono una locanda vicino a un crocevia. La costruzione del "Posta" risale a molto tempo dopo, quando i nonni degli attuali gestori decisero di spostarsi in una sede più grande e funzionale. Gestivano il servizio postale della Valle Imagna e la locanda Posta era una delle stazioni di rifornimento.

Dopo Carlo, la locanda venne gestita dai nipoti Carlo e Sperandio, successivamente solo da Sperandio e dalla moglie Clara, dai quali nascono i figli Petronilla, Luisa, Marco Paolo e Camillo, che prima danno una mano all'attività di famiglia per poi farsi ognuno la propria strada.

Oggi le sorelle Luisa e Petronilla (quest'ultima è

presidente del Gruppo Ristoratori Ascom) si occupano del ristorante “Posta” e dell'Hotel Petronilla, mentre i fratelli Paolo e Camillo, dopo varie esperienze all'estero e in Italia, hanno aperto nel 1990 il ristorante Frosio in una antica villa nel centro di Almè (il locale merita da anni una stella Michelin).

E proprio qui al Frosio di Almè il Club Buongustai Bergamo ha tenuto la sua più recente serata gastronomica. Se i fratelli Frosio conservano da anni ottimi giudizi sulle principali guide gastronomiche significa che la loro cucina dà prova di eccellenza anche se impegnata in menù di varia difficoltà e ispirazione.

Per i buongustai bergamaschi l'impegno di Paolo Frosio e dei suoi collaboratori si è dedicato a un menù della tradizione bergamasca, con l'impiego di prodotti del territorio. Ecco allora arrivare nell'ordine: tortino di cipolle e tartufo nero di Bracca; polenta morbida con stracchino; casoncelli di cotechino e lenticchie; guancia di vitello con coste erbette; tortino di mele e gelato al vin brulé. Tutti piatti ben eseguiti e arrivati in tavola nelle condizioni migliori. Tutti abbinati al Rosso Valcalepio Doc dell'Azienda Monzio Compagnoni, abbinamento che non è stato perfetto sul tortino di cipolle.

Nel corso della cena è stato presentato dagli stessi autori il nuovo volume “La cucina bergamasca”, dizionario enciclopedico edito da Bolis Edizioni che rappresenta la summa di tutto il sapere sulla tradizione e sulla attualità del mondo enogastronomico della provincia di Bergamo. «Con questa opera – hanno detto la curatrice Silvia Tropea Montagnosi e la ricercatrice storica Laura Bruni Colombi – abbiamo reso giustizia alla cucina bergamasca, ingiustamente ritenuta secondaria nel panorama lombardo ed italiano».

## Roberto Vitali

© riproduzione riservata

© COPYRIGHT 2011 - Sesaab spa (p.iva.01873990160) - E' vietata la riproduzione anche parziale.