

## La Trattoria Del Teatro a Bergamo Alta conquista i membri del Club Buongustai

La Trattoria Del Teatro, storico locale di Bergamo Alta, ha ospitato i soci del Club Buongustai Bergamo, particolarmente colpiti dalla qualità del menu, che nella sua tradizionale semplicità, è risultato eccellente

di Roberto Vitali



Nella foto, al centro: Adele ed Enrico Viganò, con i soci del Club Buongustai Bergamo

Se il proverbio vale per lo sport, "Squadra che vince non si cambia", può valere anche nella ristorazione: "Menu che vince non si cambia". Il proverbio è perfettamente rispettato, con piena soddisfazione, dai coniugi Adele e Tranquillo Viganò che da 48 anni gestiscono la Trattoria del Teatro, storico locale di Bergamo Alta, tempio della tradizione culinaria bergamasca più ortodossa.



Prima in via Colleoni (nei pressi dell'entrata al Teatro Sociale, di qui il nome del locale), poi, dal 1983, trasferimento nella attuale sede di piazza Mascheroni, ma per Adele e Tranquillo l'impostazione della cucina non è mai cambiata: cucina tipica bergamasca, con la polenta sempre sul fuoco e nel forno il capretto e il coniglio, mentre il brasato al Valcalepio rosso cuoce per ore sino a diventare tenerissimo.

Una controprova sulla validità e la costanza nel tempo della Trattoria del Teatro l'hanno voluta fare i soci del Club Buongustai Bergamo, guidati dall'avvocato Ernesto Tucci: alla fine hanno dovuto dare atto ai

coniugi Viganò, oggi validamente aiutati in cucina dal figlio Enrico Viganò, di essere sempre all'altezza della situazione. Nella sua semplicità e nella ripetizione del menu proposto, la Trattoria del Teatro è diventata un porto gastronomico sicuro per bergamaschi e turisti.

Alla prova dei palati dei buongustai, l'esame è stato ben superato. Il menu: salame nostrano bergamasco (veramente nostrano...) con polenta, pancetta delle valli bergamasche, prosciutto crudo di Ardesio Cà del Botto (una piacevole e ormai affermata realtà della salumeria orobica). Quindi degli ottimi casoncelli alla bergamasca, seguiti da un foiole in umido con verdure che ha entusiasmato.

Per le carni l'offerta è stata generosa (brasato, capretto al forno, coniglio al rosmarino), con l'aggiunta, per i più golosi, del baccalà mantecato alla veneziana. Piatti più che collaudati in anni di attività. Per dessert una torta di mele. Il vino, ovviamente bergamasco, è stato il buon Valcalepio Rosso Lyr 2009 di Eligio Magri, prodotto a Scanzorosciate.



Trattoria del Teatro  
Piazza Lorenzo Mascheroni 3 -  
24129 Bergamo  
Tel 035 238862  
trattoriadelteatro@libero.it  
www.trattoriadelteatro.com

LINK  
Trattoria del Teatro

ARTICOLI RECENTI

- La Zanzara a Roma, bistrot all'italiana dal sapore internazionale
- Un ponte culinario tra Vietnam e Sicilia Cena speciale all'Alchimista di Milano
- Apri "Carlo e Camilla in segheria" Il nuovo ristorante di Carlo Cracco
- Polpa Burger approda a Cagliari tra street food e cucina casalinga
- Sapore di bagna càoda in Canton Ticino Menu piemontese al Capo San Martino
- Alta cucina in piccole porzioni di qualità al Bento Sushi Restaurant di Milano

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave