



La consegna dell'attestato di benemerita da parte del direttivo del Club Buongustai

Giovedì 15 ottobre 2015 (0)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#) [Email](#)

Gli storici piatti della «Ornella» per il Club dei Buongustai

Il Club Buongustai Bergamo – presidente l'avvocato Ernesto Tucci – ha fatto visita al cuore della cittadina di Alzano Lombardo: prima la visita guidata alla imponente Basilica di San Martino e subito dopo la cena alla trattoria «Bertonella», posta proprio di fronte alla Basilica e guidata dal mitico ristoratore Alberto Midali con la sublime cuoca Ornella Eroini, sua moglie da 48 anni.

Chi ha una certa età li ricorda sicuramente prima a Ponte Merlo di Bracca per otto anni, poi «Da Ornella» a Bergamo Alta per 12 anni (l'insegna c'è ancora ma è gestita da altri) e poi qui ad Alzano ormai già da 17 anni. Tutti i locali hanno avuto l'impronta di tipica trattoria bergamasca ed è sempre stato un successo.

In Basilica i buongustai hanno potuto ammirare le tre sacrestie e il Museo d'Arte Sacra, ricchi di opere d'arte pittorica e scultorea, con capolavori di Tintoretto, Palma il Vecchio e il Giovane, Piazzetta, per citare i più noti, intarsi del Caniana, splendide sculture del Fantoni.



Alberto e Ornella, 48 anni di matrimonio

«Per il convivio – afferma il presidente Tucci – abbiamo scelto una trattoria tradizionale bergamasca, **concludendo così il percorso del 2015 che ha approfondito la cucina, anche povera, del nostro territorio**». Cucina magari povera ma gustosissima quella che sanno preparare alla «Bertonella» (prende il nome dai due proprietari, marito e moglie, Alberto e Ornella, appunto la famosa Ornella che ha lasciato il nome al locale di Bergamo Alta, dove è stata regina della cucina per 12 anni). **Cucina ripetitiva – dirà qualcuno – ma vincente, anche per il rapporto qualità-prezzo. Lo hanno provato i buongustai scegliendo un menù tipico al prezzo di 35 euro.**



Alberto Midali intento a servire polenta taragna nelle apposite scodelline

In tavola sono arrivati lardo e salame delle Valli con polenta, bresaola di punta d'anca alla senape, prosciutto crudo, polpettine della nonna. **Quindi il celebre coniglio al forno di Ornella con polenta gialla e polenta taragna (un piatto che da solo vale il viaggio)**; funghi porcini trifolati; fesa di vitello al forno; pollo saporito all'aglio e prezzemolo; varietà di dessert della Casa. In abbinamento un buon Valcalepio Rosso doc 2013 dell'azienda Medolago Albani di Trescore Balneario.

Altri piatti che sono un must alla «Bertonella» sono i casoncelli o – in questa stagione – i tagliolini ai funghi porcini. Le pietanze vengono servite in terrine appena levate dal fuoco. Il cibo è impiattato direttamente dal carrello di fronte a voi o da una larga terrina posta in tavola, dalla quale ognuno si serve: coniglio, pollo, fesa, brasato, eccetera, vengono lasciati «al servizio del consumatore», sempre in abbinamento a ottime polente.

Al termine della cena il presidente avvocato Tucci e il consiglio direttivo hanno meritatamente consegnato ai coniugi Midali l'attestato di benemerita e alta professionalità.