



Trattoria del Teatro, un porto sicuro per i bergamaschi e per i turisti

Publicato il 31 Ottobre 2016 | 12:42

Alla Trattoria del Teatro vive la tradizione bergamasca: 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

“Menu che vince non si cambia”: è una ricetta perfettamente rispettata, con piena soddisfazione, dai coniugi **Adele e Tranquillo Viganò** che da 51 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 poco distante 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. Per non parlare del foio, qui gettonatissimo.



«Era il 1965 - ricordano i coniugi Viganò - ed eravamo appena sposati. Si era liberata la gestione della trattoria e l'abbiamo presa al volo, rinunciando anche al viaggio di nozze. Da allora è stato un continuo crescendo di lavoro». E la pensione? «Ci stiamo pensando ma la soddisfazione che ci manifestano ogni giorno i nostri clienti ci dà lo stimolo per continuare».

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, validamente aiutati in cucina dal figlio Enrico, 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 ottimamente superato. Il menu: salame nostrano bergamasco (veramente nostrano...) con polenta, prosciutto crudo. Sono seguiti degli ottimi casoncelli alla maniera della signora Adele e un risotto ai funghi porcini. Per le carni l'offerta è stata generosa (brasato al vino rosso bergamasco, capretto al forno) e ottimi anche i funghi porcini trifolati. Piatti più che collaudati in anni di attività. Per dessert frutti di bosco con gelato. Il vino, ovviamente bergamasco, è stato il buon Valcalepio Rosso Lyr 2013 di Eligio Magri, prodotto a Scanzorosciate.

Trattoria del Teatro

piazza Mascheroni 3/A - 24129 Bergamo

Tel **035 238862**

www.trattoriadelteatro.com

trattoriadelteatro@libero.it