



## Osteria Al Gigianca, tradizione orobica Il segreto sta nelle materie prime

Publicato il 28 Marzo 2017 | 16:09

Si trova a due passi dal centro città e a guidarla sono Alessia Mazzola e Gigi Pesenti, marito e moglie, che hanno recentemente ottenuto l'attestato di benemerita dal Club buongustai Bergamo dopo una cena di tipicità

«La nostra cucina non può prescindere dal concetto di filiera corta e materia prima d'eccellenza, etica, pulita e locale, dietro la quale c'è la passione infinita, il duro lavoro e spesso il coraggio di persone con un nome, un cognome ed una storia che va salvaguardata, difesa e sostenuta. Alcuni, sono artigiani di tramandata esperienza e custodi delle più antiche tradizioni, altri sono giovani ragazzi e ragazze che si mettono in gioco fuggendo dal peggio che la nostra società offre; tutte sono persone con le quali condividere amicizia e valori che sono la nostra e la loro linfa vitale. Una sosta all'**Osteria Al Gigianca** è l'occasione per conoscere questo modo di vivere e fare ristorazione, con la certezza di trovare nei piatti che assaggerete tutto l'amore nostro e delle persone che li hanno resi possibili grazie ai preziosi frutti del loro lavoro, che siano farine, ortaggi, salumi, formaggi, carni, pesci o vino».



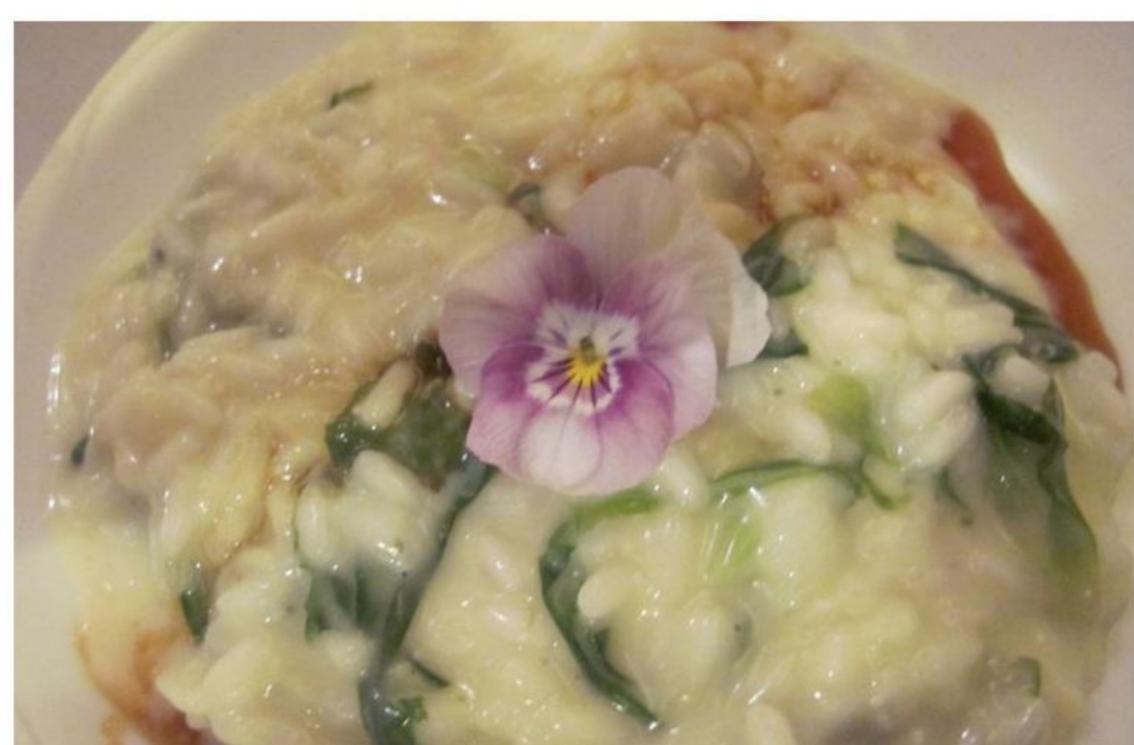
Gigi Pesenti con Alessia Mazzola e il Club buongustai Bergamo

Una descrizione un po' lunga ma questo è il "credo" di Alessia Mazzola e Gigi Pesenti, che dal 2011 conducono il ristorante "Al Gigianca" di Bergamo. Attraverso la sua cucina, le paste fatte in casa e i frutti del suo orto, Alessia porta in tavola i sapori della cucina bergamasca e lombarda. I casoncelli, i risotti, le paste ripiene, i nusècc, il coniglio alla bergamasca, gli stracotti, le prelibate carni della pecora gigante bergamasca, il pescato del Lario e del Sebino sono solo alcune tra le leccornie che potrete gustare, accompagnate da una bottiglia di buon vino che Gigi con tanta passione vi saprà consigliare tra le 170 e più etichette presenti in carta. Gli associati al **Club buongustai Bergamo** hanno fatto tappa Al Gigianca e ne sono rimasti pienamente soddisfatti. Più che meritato, quindi, il diploma di benemerita che, al termine della cena, il presidente Ernesto Tucci ha consegnato ai due titolari.



Carciofi, speck d'anatra e gocce di formaggio Roccolo

Si è cominciato con un originale Tonno di coniglio, seguito da un equilibrato piatto composto da carciofi, speck d'anatra e gocce di formaggio Roccolo. Due i primi piatti: Ravioli di gallina ruspante al burro e timo; Risotto con scarola dei Colli e Formai de Mut d'Alpeggio 2012 (sì, precisata anche l'annata del formaggio, perché qui Al Gigianca per ogni materia prima è indicata esattamente la provenienza in ogni particolare). Ha fatto seguito l'atteso piatto di carne, un insolito Cosciotto di pecora con patate di montagna e flan di zucca. La pecora è quella gigante di razza bergamasca, una tipicità che non è facile trovare cucinata e servita. Il sapore delle sue carni è un po' particolare, diciamo rustico: si può paragonare alla selvaggina, ma trattata da Alessia la carne selvatica si addomestica. Comunque da provare. Per finire Torta di mele e gelato al fior di latte. I vini: Valcalepio Rosso "Lyr" - Eligio Magri 2014; Valcalepio Bianco Castello di Grumello 2015.



Risotto con scarola dei Colli e Formai de Mut d'Alpeggio 2012

Avevo messo piede tre anni fa per la prima volta nella "Osteria al Gigianca" (sottotitolo "Premiata Officina Gastronomica", segnalata tra le Osterie nella Guida Slow Food) in via Brosetta 113, nei pressi di piazza Risorgimento. Una sala ampia, luminosa, ben arredata, soffitto a cassettoni in legno, bottiglie di vino esposte in allegria.

Vi ho ritrovato la stessa armonia e voglia di fare bene, una coppia molto affiatata, che ha scelto questa professione per amore e vocazione all'enogastronomia: Luigi Pesenti, sveglio e intraprendente come pochi, ha fatto per anni il "tour manager" per complessi musicali anche importanti, in giro per l'Italia a riempire piazze di fans ma anche a visitare i ristoranti di cucina regionale; lei, Alessia Mazzola, si è laureata in Scienze dell'educazione per poi aprire il "Gigianca" e dare retta alla sua vera vocazione: la cucina. Entrambi lavorano con professionalità, passione e amore. Lo si capisce subito da come ti parlano delle caratteristiche del locale e da come ti arrivano i piatti dalla cucina.

Per informazioni: [www.algigianca.com](http://www.algigianca.com)