

News - Eventi - [Leggi tutto](#) »

Sabato 18 Febbraio si rinnova l'appuntamento con il Mercatino del Benessere di Assago
Il Mercatino del Benessere Via Matteotti, Assago (Mi) Ogni sabato dalle 8,30 alle 13,30 Info: [...Leggi tutto](#)»

Carnevale in Val Gardena
Eventi e animazione per la festa più colorata dell'anno Il Carnevale in [...Leggi tutto](#)»

Il cantante Keis presenta il 17 febbraio a Cantù il suo primo concept album
"Salviamoci dal Futuro, dai cieli artificiali, dalle comodità degli umani e ci fanno tutti uguali [...Leggi tutto](#)»

L'Hostaria Italiana arriva in India con Dimitri Restaurant, il miglior



Appartamenti per vacanze e lavoro a 10 minuti da Verona e dal Lago di Garda
- Ottimi Prezzi -

Gli articoli

• [Gastronomia](#)

• [Mondo vino](#)

• [Viaggi del gusto](#)

• [Mondo libro](#)

• [Viaggi e motori](#)

• [Fashion e Lusso](#)

Le ricette

► [Ricette del goloso](#)

► [Ricette giornalisti](#)

► [Ricette chef](#)

[Home](#) » [Roberto Vitali](#) » [Gastronomia](#) » [I buongustai bergamaschi premiano la cucina tipica di "al gigianca"](#)

I BUONGUSTAI BERGAMASCHI PREMIANO LA CUCINA TIPICA DI "AL GIGIANCA"

«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».

Una descrizione un po' lunga presa dal sito, ma questo è il "credo" di Alessia e Gigi, 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 Benemerenzza che, al termine della cena, il presidente Ernesto Tucci ha consegnato ai due titolari.

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: delicati 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). E' seguito l'atteso piatto di carne, un insolito "Cosciotto si 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 un po' 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.

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 Broseta 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 Scienza 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.

R.V.

Roberto Vitali

I buongustai bergamaschi premiano la cucina tipica di "al gigianca"

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



Roberto Vitali

Laureato in Lettere alla "Cattolica" di Milano, ho cominciato durante l'università a scrivere per il quotidiano della mia città, "L'Eco di Bergamo", al quale – pur essendo oggi in età di pensione – continuo a collaborare sia sul cartaceo che sul sito web. Sono stato addetto stampa di enti pubblici, direttore di Teleorobica, direttore-editore del mensile "Bergamo a Tavola" (1986-1990) poi trasformato in "Lombardia a Tavola" (1990-2002). Mi sono sempre occupato, oltre che della cronaca bianca della mia città, di enogastronomia e viaggi. Ho collaborato alla Rai-Gr1, vinto premi giornalistici in tutta Italia e scritto qualche libretto, tra cui "La cucina bergamasca – Dizionario enciclopedico" e una Guida dei ristoranti di Bergamo città e provincia. Mi piace l'Italia e tutto quello che di buono e bello sa offrire. Spero, con i miei scritti, di continuare a farla amare da tanti altri lettori.