

L'ECO DI BERGAMO



Martedì 20 giugno 2017 (0)

Buongustai al Civico 17 Serata sulla Maresana

Trentenne, solare, simpatica, entusiasta del suo lavoro ai fornelli, entusiasmo che trasmette nei suoi menù, mai banali.

Da giovanissima Marcella Gritti ha dimostrato la sua forte passione per la cucina: a 15 anni, terminata la scuola alberghiera, ha iniziato la sua carriera in ristoranti stellati, dove ha imparato tecnica e disciplina. Oggi, da cinque anni, è chef-patron del «Civico 17», sul colle della Maresana, in territorio del Comune di Ponteranica ma a pochi minuti d'auto dal centro di Bergamo. L'indirizzo esatto è via Rosciano al civico 30, ma Gritti ha preferito tenere la denominazione "Civico 17" con cui si era già fatta conoscere nei due anni di gestione a Osio Sotto, nella pianura bergamasca.

Così Marcella, sul suo sito (che consiglio di andare a vedere), scrive della sua cucina: «Non è facile definire la propria cucina, è un aspetto intimo e personale per uno chef. Direi che è qualcosa che ribolle dentro, è il desiderio di creare e abbinare sapori conosciuti dai propri sensi. Questa è la mia idea di cucina, rappresentare me stessa, il mio carattere e la mia fantasia. Come un quadro per un artista, creare nuovi piatti è un mezzo per esprimere i miei stati d'animo».



Risotto con tartare di gamberi rossi

Per otto anni, prima di mettersi in proprio, Gritti è andata a scuola da grandi chef: Paolo Frosio, Luca Brasi, Ernst Knam, Enrico Crippa, dai quali ha imparato le basi e lo spirito di sacrificio, ma soprattutto con la guida di Gualtiero Marchesi, con cui ha lavorato quattro anni, apprende il rispetto degli elementi e l'esaltazione dei sapori. Una bella foto di Marcella con Gualtiero si osserva all'entrata del locale. Un ristorante molto articolato, il cui arredo è curato nei minimi particolari: in ogni angolo si vede il buon gusto femminile e tutte donne, giovani, sono impegnate nel servizio ai tavoli. Disposto su due piani, il locale si presta per incontri di lavoro e cene riservate, ma anche per compagnie chiassose nella vecchia

cantina dove predominano le pietre e le volte di mattoni. In estate anche posti all'esterno, per sentire il fresco che scende dalla montagna.



Un angolo del locale

Qui hanno fatto tappa i soci del Club Buongustai Bergamo, guidati dal presidente avvocato Ernesto Tucci. Un menù di quattro piatti così congegnato: capesante gratinate con caviale di melanzane e tentacoli di piovra arrostita, crema

di pomodoro e sedano croccante (un piatto che sembra un quadro, cui fare però la scarpetta); risotto con tartare di gamberi rossi, emulsione di basilico e crema di burrata (l'avrei preferito un po' più al dente, ma i gamberi rossi hanno dominato in modo superbo per qualità e freschezza); filetto di ombrina arrosto, crema di peperoni canditi, cipolline e chip di prosciutto (delicatissime la crema di peperoni e le cipolle che ben sono andate a nozze con il pesce; il prosciutto chip l'ho lasciato a metà: sapore troppo deciso rispetto a tutto il resto del piatto, una provocazione del maestro Marchesi); infine un buon flan di cioccolato con cuore morbido, crema al mascarpone e frutti di bosco. Ben scelti i vini: il friulano Sauvignon Dilenardo annata 2016 e con il dolce il Barolo Chinato di Cappellano.

Giustamente assegnato quindi dal Club Buongustai il
“Diploma di Merito” a Marcella Gritti. Motivazione:
“Supportata da uno staff giovane ma preparato, Marcella
trasferisce nei piatti la sua forte personalità artistica. In
cucina si sposano creatività e esaltazione della materia, in
sala attenzione per il cliente e cura dei dettagli”.

Roberto Vitali