



L'Osteria di una volta a Burligo Da 23 anni gestita dai coniugi Sozzi

Pubblicato il 31 Luglio 2017 | 16:19

Materie prime a chilometro zero, cucinate con amore, come in famiglia. Galline ruspanti, formaggi delle valli bergamasche, salame nostrano, paste fatte in case, su tutti i tagliolini al ragù di verdure

Da anni segnalato sulla Guida Osteria d'Italia di **Slow Food** (ma anche sulla Guida Michelin per il buon rapporto qualità-prezzo), l'Osteria Burligo è stata per noi una felice conferma. L'occasione è stata offerta dall'ultima conviviale del Club Buongustai Bergamo prima della pausa estiva. Per arrivare quassù, a Burligo, frazione di Palazzago, provincia di Bergamo, ci vuole un po' di impegno per via di curve e strettoie, ma la fatica viene ricompensata. Una trattoria d'altri tempi, semplice e genuina. Da 23 anni la gestiscono **Felice Sozzi** (in sala e cantina) e la moglie **Norma** (in cucina), loro stessi buongustai esigenti, che, dopo aver girovagato per anni come clienti di ristoranti, hanno deciso di impegnarsi loro a dar vita a un locale.



I titolari dell'Osteria Burligo con il direttivo del Club Buongustai Bergamo

Concretezza e riservatezza caratterizzano Felice e Norma. «Noi siamo di poche parole - ha detto chiaramente Norma rispondendo al presidente dei Buongustai, l'avvocato Ernesto Tucci, che commentava positivamente a fine cena - ma sono i nostri piatti che parlano per noi». Da notare che l'Osteria Burligo non ha un proprio sito internet («conta di più il passaparola», dice Felice) ma non fatterete a trovare in rete ottime recensioni e giudizi. Ricordate che l'osteria apre la sera (a pranzo solo nei festivi) e chiude il lunedì e martedì.

Qui trovate proposte semplici ma curate, sapori di una volta con materie prime a chilometro zero: la gallina è cresciuta all'aperto a qualche passo dal ristorante; il formaggio caprino è di Brembilla, tutti i formaggi sono delle valli bergamasche; il culatello (eccezionale) è preparato da un macellaio di Palazzago; il gelato è fornito dalla nota gelateria Pasqualina; i lamponi sono stati raccolti sull'Albenza.



Il menu viene integrato ogni giorno, in base a quello che di fresco e buono si trova dai fornitori. Il menu dei buongustai bergamaschi (una serata di luglio, caldissima in pianura, fresca a Burligo) ha proposto, per antipasto, caprino di Brembilla alle erbe, peperoni con salsa di tonno, culatello di Palazzago con verdure in agrodolce; primi piatti: Gnocchi di pane al pesto e fagiolini, Tagliolini al ragù di verdure; quindi una Insalata di gallina dell'Albenza e a seguire Polpette di carne alle spezie con salsa allo yogurt. Per finire Lamponi con gelato alla panna della Pasqualina. In abbinamento tre vini della Cantina Bonaldi-Cascina del Bosco di Petosino: il Brut Metodo Classico, il Valcalepio Bianco 2016 e il Valcalepio Rosso 2015.

Unanimi i consensi dei buongustai. Tutto buono, certamente. Antipasti superlativi. Gnocchi e tagliolini, fatti in casa, si sono distinti per freschezza e equilibrio di sapori. Se qualche commensale si aspettava di più dalla insalata di gallina, tutti concordi per definire eccellenti le polpette di carne, ben speziate. Altri piatti dal menù alla carta del 20 luglio 2017: polenta e salame della Valtaleggio; salmerino affumicato di montagna con mele verdi e noci; orzotto allo zafferano con zucchine e fiori di zucchine; ravioli di trota; carne salata di cavallo con fagioli e cipollotto; torta di nocciole e cioccolato.