



Via G. B. Moroni 25 - Bergamo
Tel. e Fax 035.230.430

www.circologreppi.it

e-mail: segreteria@circologreppi.it

Carpe Diem

PERIODICO DI CULTURA • ARTE • COSTUME • TRADIZIONI

Con uno sguardo nuovo

*Nel vascello del tempo, il mondo
prosegue il suo viaggio senza porto né
riva, verso l'infinito*

(Faouzi Skali)

E' finita l'Estate, le vacanze... la ruota del tempo continua a girare, tutto è passato con le sue gioie e magari anche con qualche problema superato. E noi soci del Circolo Culturale Greppi ci ritroviamo, con sempre rinnovato entusiasmo, ad affrontare un altro anno insieme. I progetti, i sogni sono sempre tanti, ne avete già preso visione a Giugno, e vi assicuro che il solo pensarli, progettarli, è una gioia per noi, ma se poi riusciamo anche a realizzarli, con l'aiuto di tutti i soci, la gioia arriva al culmine! Qualcosa è già in porto, ed è bello poterne parlare: il 23 di questo mese faremo un tuffo nel "mondo dello spirito" di Milano e visiteremo alcune delle più belle basiliche della città. Passeremo una mezza giornata tra religione, arte, storia e curiosità e nelle tre chiese Sant'Ambrogio, Sant'Eustorgio e San Loren-

zo, tutte avvolte da grande fascino e suggestione, cercheremo di cogliere la bellezza di opere, mosaici e affreschi! Ad Ottobre abbiamo voluto proporre tre giorni tra i Castelli del Trentino, in un paesaggio che tutti conosciamo, tra monti, laghi e antiche magioni e certamente anche con qualche sosta di degustazione dei vini locali. Potremo unire la bellezza del paesaggio con

quella della cultura e infine anche il piacere di vivere insieme momenti di allegria.

Oltre a questi viaggi già programmati ci saranno le visite di mezza giornata a Palazzo Reale per la mostra di Rubens e poi quella di Frida Kalho al Mudec e poi i concorsi del Circolo di pittura e scultura "Don Foppa e di Acquerello "Michele Agnoletto" e ancora il 70° Nazionale di Fotografia "Città di Bergamo" a Dicembre.

I programmi sono molti e l'anno prossimo ne abbiamo in cantiere altri. Stiamo infatti lavorando ad altre programmazioni di mezza giornata, di una giornata e qualcuna a più largo spettro. Certamente stiamo anche vagliando concretamente l'idea che è un po' un grande sogno per tanti, quella di organizzare la famosa "Transiberiana" per Luglio... ma arriveranno i nuovi programmi, più dettagliati, ora dichiariamo aperta la vita del Circolo che, riposato nei mesi estivi, deve tornare più attivo che mai e quindi attende le vostre adesioni e la vostra partecipazione. *



**MILANO
E LE SUE BASILICHE**

S. Ambrogio S. Lorenzo S. Eustorgio

**NON SOLO SUA EMINENZA "IL DUOMO":
A MILANO CI SONO ALTRE CHIESE
DEDICATE AI SANTI CHE VALGONO LA PENA DI ESSERE
VISITATE CON GRANDE ATTENZIONE PER I TESORI CHE
CUSTODISCONO E PER IL VALORE STORICO
CHE RAPPRESENTANO.
LE TRE BASILICHE CHE ANDREMO A VISITARE
CON IL CIRCOLO GREPPI HANNO QUESTO PRIVILEGIO.**

*S*ant'Ambrogio, dedicata al Patrono della Città, di stile Romanico-Lombardo, è considerata la seconda Chiesa per importanza di Milano. Iniziata nel IV Secolo e completata nell'XI Secolo, pur edificata con mattoni e materiale di scarso valore, dopo vari cambiamenti e ristrutturazioni fu gravemente danneggiata dai bombardamenti del 1943, restaurata e ricostruita negli anni '50 e riportata all'antico splendore. L'esterno è caratterizzato dalla facciata con due logge sovrapposte e dal quadriportico antistante, che una volta aveva la funzione di raccogliere i fedeli al cospetto della Chiesa, come luogo di assemblea e di incontro, mentre dalla Loggia Superiore della facciata il vescovo impartiva benedizioni e le cariche pubbliche interloquivano con



la folla. La Chiesa ha due campanili, che hanno l'aspetto austero tipico delle torri di difesa, in stile transalpino delle doppie torri a scalare, derivato dal Westwerk Carolingio. L'interno con tre navate e tre absidi è stato strutturato con volte a crociera e costoloni, con gli archi che poggiano su semipilastri e semicolonne, mentre nelle navate laterali si trovano i matronei. La luce filtra principalmente dalla facciata e dal tiburio. Di notevole interesse l'Altare Maggiore, sormontato da un ciborio che poggia su quattro colonne di porfido rosso, con ai lati interessanti bassorilievi. Nella parte absidale si trova un mosaico del IV Secolo, ricostruito dopo la Seconda





Guerra mondiale, utilizzando i resti di quello distrutto dalle bombe. Sotto l'Altare Maggiore, abbiamo inoltre la Cripta con i corpi di Sant'Ambrogio e dei Santi Protasio e Gervasio, le cui reliquie, perse e ritrovate, furono definitivamente riposte nel fine '800 in un'urna d'argento eseguita da Giovanni Lomazzi.

All'interno troviamo anche il Sacello o Cappella di San Vittore in ciel d'oro, costruito ancor prima della Basilica

stessa e che presenta sulle pareti e sulla volta, completamente in oro, un famoso Mosaico, di rilevante valore artistico, che raffigura alcuni Santi, tra cui Sant'Ambrogio, in un ritratto che si ritiene sia il più realistico e vicino alla figura originale.

L'organo della Chiesa, relativamente recente, del 1951, è stato realizzato dalla Ditta Balbiani Vegezzi Bossi.

La Basilica di **San Lorenzo Maggiore**,

eretta con ogni probabilità all'inizio del V Secolo, ricostruita e modificata più volte, con varie vicissitudini, tra cui crolli e incendi, fino al completamento nel XIX Secolo, ebbe comunque negli anni un ruolo importante come luogo privilegiato di sepoltura dei Vescovi di Milano e come sede di importanti avvenimenti cittadini. La Basilica ha un imponente complesso e stupisce per la sua grandiosità. È caratterizzata dalla cupola a forma ottagonale, con un pronao all'ingresso principale e possiede tre aperture con portali architravati. Del complesso, con le quattro torri campanarie in cotto a vista, si può avere un eccellente sguardo d'insieme dal Parco delle Basiliche, creato alla fine dell'ultima guerra mondiale.

All'interno della Chiesa dal corpo principale si propagano una serie di cappelle, delle quali la maggiore è quella di Sant'Aquilino, con la cupola originale che ha circa 1.600 anni, perfettamente emisferica, a forma di ombrello, che ha conservato per intero la struttura originale, di forma ottagonale come la cupola esterna ed originariamente era un edificio a sé stante, che è stato poi inserito nel complesso. Vi si possono ammirare diversi mosaici ed affreschi, in parte rovinati nel tempo. Anche la





più piccola Cappella di Sant'Ippolito, all'esterno di forma ottagonale, internamente presenta una pianta a croce greca ed è a sua volta inserita nella struttura ottagonale conosciuta come Cappella del Conte, con il monumento dedicato a Giovanni Del Conte. Altra Cappella Importante è la Cappella Cittadini, originariamente dedicata alla Madonna, a pianta triangolare, con due absidi sui due lati, mentre sull'abside dell'altare è presente un bassorilievo con raffigurazioni di San Lorenzo, Santo Stefano e della Pietà, più altri affreschi di cui rimangono frammenti di immagini. Nella parte alta dei pilastri vengono riprodotte delle graticole, simbolo del martirio di San Lorenzo. Da ricordare sull'altare maggiore della cappella di San Sisto un dipinto raffigurante la Madonna del Latte, a cui fu attribuita una miracolosa guarigione, avvenuta nel 1585.

Nel matroneo è posto l'Organo di Pietro Bernasconi, grandioso rifacimento del 1884, realizzato anche con parti di organi precedenti di Ferlice Bossi e di Antonio Brunelli.

Siamo nei pressi di Porta Ticinese e congiunta a San Lorenzo, attraverso il Parco delle Basiliche, troviamo **Sant'Eustorgio**, anch'essa di stile



Romanico-Lombardo, che richiama Sant'Ambrogio, la cui costruzione è stata iniziata nel IV Secolo e completata nel XVI Secolo. La sua origine è legata alla tradizione secondo cui il carro col quale Sant'Eustorgio trasportava le

reliquie dei Magi da Costantinopoli, si fermò inspiegabilmente con le ruote diventate pesanti come macigni e impossibilitato a continuare il viaggio, nel quale intendeva portare le reliquie nella Basilica di Santa Tecla e allora fece edificare una nuova Basilica, fuori dalle mura cittadine, per deporvele. Successivamente nel 1162 il "Barbarossa" durante il saccheggio di Milano le trafugò e le fece portare nella Cattedrale di Colonia. Nel 1904 furono in parte restituite ed ora sono di nuovo conservate nel sarcofago dei Magi nella Basilica.

Per quanto riguarda la sua struttura, la facciata originale del XII Secolo è stata restaurata in stile neo-romanico nel 1865, con la tipica forma a capanna, con archetti e portali, una bifora sopra il portone principale e due monofore. Sul fianco meridionale sporgono le absidi delle varie Cappelle Gentilizie edificate tra il '300 e il '400.

Il Campanile, sulla sua sommità, invece della solita croce, ospita una stella a 8 punte, simbolo della stella dei Re Magi. Lo stesso campanile ospitò anche il primo orologio pubblico in Italia.

L'interno della basilica è diviso in tre navate, sormontate da volte a crociera, con sette coppie di pilastri a fascio. Ad ornare l'altare maggiore, troviamo l'ancora della Passione, capolavoro della scultura milanese, attribuita a Jacopino da Tradate e voluta da Gian Galeazzo

Visconti, costituita da tre formelle cuspidate con episodi della vita dei Magi. Dietro l'altare sono visibili i resti di una aula basilicale paleocristina. Nel sottocoro troviamo una piccola cappella interamente decorata e sotto la mensa



un sarcofago del '200 con le spoglie dei santi Eustorgio, Magno e Onorato. Questa Chiesa è caratterizzata anche dalle numerose cappelle che si trovano al suo interno. La più importante è la Cappella Portinari, voluta dal fiorentino Pigello Portinari, agente del Banco Mediceo di Milano. Contiene una serie di affreschi della vita del San Pietro Martire e della Vergine ed è un

capolavoro di Vincenzo Foppa. Da notare anche i due grandi candelabri in bronzo fuso del Garavaglia e al centro della Cappella la celebre Arca di San Pietro Martire, un sarcofago in marmo di Carrara, sul quale è collocato un tabernacolo e sorretto da 8 pilastri di marmo rosso di Verona, con addossate otto statue raffiguranti le virtù teologali. Altra cappella importante è quella dei

Magi, dove, oltre al Polittico marmoreo con l'Adorazione dei Magi, è collocato l'antico sarcofago con le spoglie dei Tre Magi, che Eustorgio trasportò da Costantinopoli. Abbiamo poi la Cappella Brivio con un Polittico, capolavoro di Ambrogio da Fossano e un monumento sepolcrale dello stesso Giacomo Brivio degli scultori Francesco e Tommaso Cazzaniga, un arca ornata da cinque bassorilievi. Nella cappella Torelli o di San Domenico, in stile gotico, di particolare valore il monumento sepolcrale a Pietro Torelli, attribuito a Jacopino da Tradate. Nella Cappella del Rosario o Crotta Caimi, si trova invece la venerata statua della Madonna del Rosario. La Cappella Visconti o di San Tommaso, voluta da Matteo Visconti, nel XIII Secolo accoglie un crocifisso del Maestro che decorò la Cappella Dotto a Padova.

Altre cappelle con affreschi di un certo rilievo sono la Cappella di San Vincenzo Ferrer, decorata da Carlo Urbino e Andrea Pellegrini e una Pala d'Altare del Fiammenghino. In un'altra Cappella sono collocati i monumenti sepolcrali di Gaspare Visconti e dei Signori di Angera e Fontanetto e di Agnese Besozzi. Infine le Cappelle dei Torriani o di San Martino, la Cappella di San Paolo, detta dell'Annunciata, e la Cappella di San Francesco, detta anche degli Arluno. Anche in questa Chiesa è presente un importante organo a canne recente, del 1962, della Ditta Balbiani Vegezzi Bossi.

S.M.

A CONCLUSIONE DI QUESTO COINVOLGENTE GIRO DI VISITE, POTREMO DIRE DI AVER INCONTRATO IN QUESTE TRE GRANDI BASILICHE UN VERO PATRIMONIO D'ARTE, DI STORIA E DI CRISTIANITÀ, UN CONCENTRATO DI SPIRITUALITÀ E DI FEDE, IN UN'ATMOSFERA DI SACRALITÀ E DEVOZIONE, CHE NON PUÒ LASCIARE INDIFFERENTI E CHE DI SICURO CI ARRICCHISCE CULTURALMENTE E INTERIORMENTE, OLTRE A RENDERCI ORGOGLIOSI DI APPARTENERE AD UN PAESE, CHE HA SAPUTO CONSERVARE NEL TEMPO, PER OFFRIRLI ALL'AMMIRAZIONE DEL MONDO INTERO, QUESTI VERI TESORI D'ARTE.

LA QUADRERIA
DEL CIRCOLO GREPPI

Una estate da ricordare

ANCORA UNA VOLTA IL NOSTRO CIRCOLO, GRAZIE ANCHE AL SOCIO ESPERTO D'ARTE PIETRO MARCASSOLI, HA BENEFICIATO DELLA GENEROSITÀ DI TRE PITTORI BERGAMASCHI. INFATTI POCO PRIMA DELLA CHIUSURA ESTIVA DELLA SEDE SOCIALE IL GREPPI HA RICEVUTO IN DONO BEN TRE OPERE DONATE DAI PITTORI, INDICATI IN RIGOROSO ORDINE ALFABETICO, MARCELLO BONOMI, LORENZO CAROBBIO E PAOLO FACCHINETTI. I TITOLI DEI QUADRI SONO: "DESENZANO AL LAGO" OLIO SU TAVOLA, "MASCHERE IN CITTÀ ALTA" ACRILICO SU TAVOLA E "A 674" ACRILICO SU TAVOLA. E' CONSUETUDINE CHE NEI MESI ESTIVI I PITTORI ESPONGANO I LORO LAVORI NEI PIÙ IMPORTANTI CENTRI DI VILLEGGIATURA; APPREZZIAMO IL GESTO SPONTANEO DEGLI ARTISTI, I QUALI, NEL PREPARARE LE TELE DA ESPORRE, SI SONO RICORDATI DEL GREPPI. A NOME DI TUTTI GLI ISCRITTI ESPRIMIAMO IL PIÙ CALOROSO DEI RINGRAZIAMENTI PER IL GENEROSO GESTO E SIAMO LIETI DI PRESENTARE AI SOCI ED AI LETTORI DI CARPE DIEM QUANTO RICEVUTO.



LORENZO CAROBBIO

Fondamentalmente incline al figurativo, Lorenzo Carobbio non disdegna "aperture" alle concettualità dell'arte contemporanea e della pittura moderna. Ecco pertanto nei dipinti di Carobbio una figurazione che si mantiene nell'alveo del tradizionale quando egli ritrae paesaggi o nature morte, e una figurazione maggiormente libera nella stesura compositiva. Nelle opere di stile figurativo tradizionale si può notare la ormai perfetta padronanza del disegno e dell'impatto cromatico il quale "gioca" su variegate tonalità armonicamente rapportate ai soggetti presi in esame.

T. Vecchi



MARCELLO BONOMI

Pennellate guizzanti con nervosa irruenza, imprevedibili fratture di ritmi compositivi e arditi accostamenti cromatici: arrivare al "sentimento" delle cose è

stato l'impegno assiduo di Marcello Bonomi pittore della sua terra: concedersi al magico incanto di una natura avvincente senza esserne tuttavia sopraffatto; rispondere prontamente ad ogni stimolo

di uno spettacolo fascinoso e al tempo stesso resistergli per riuscire ad andare al di là del compiacimento descrittivo, fino a cogliere qualcosa della più profonda verità che è nel creato. *F. Voltini*



PAOLO FACCHINETTI

Sua qualità etica, l'attenzione continua, l'intensità della ricerca e la quotidianità del lavoro, che rendono autentica la vicenda pittorica ed umana di Paolo Facchinetti e

danno intensità alle sue tele. È proprio l'istinto e il mestiere che salvano Facchinetti quando l'angoscia esistenziale sembra divenire un semplice alibi. Il mestiere, più che la fede o l'ideologia, lo salvano dal

contagio e dal fanatismo degli sciocchi. Il lavoro di Facchinetti si muove lungo i difficili confini che separano l'utile dal futile, la certezza dalla presunzione, la qualità dal virtuosismo. *A. Pizzigoni*

Dorga

La "Cortina" delle Orobie

"Ho letto di un gruppo di amici che girano il mondo alla ricerca della fonte della felicità. Tra mille peripezie, assaggiano tante acque buone; ma bevono l'acqua della felicità solo quando, senza accorgersene, raggiungono il bosco dietro casa".

F.R. - Sette/Corriere della Sera



Durante i mesi estivi la frazione di Dorga del Comune di Castione della Presolana, proprio ai piedi della Regina delle Orobie, diventa a tutti gli effetti una succursale del nostro Circolo. Nella vasta "Conca" che la natura ha creato trionfano le seconde case! Pur lontane tra loro, comunque, non impediscono assolutamente ai rispettivi proprietari, molti dei quali si riconoscono nel nostro pluricentenario Circolo Greppi di Borgo S. Leonardo in Bergamo, di incontrarsi spesso e volentieri nell'accogliente via Fantoni, il centro commerciale di Dorga. Tradizionali punti d'incontro per lo scambio dei saluti e dei convenevoli di rito sono il Superalimentari Ferrari, La Bottega-Verzeroli Moda, Gianni Sport, da Oreste - Dorga Frutta, il Donizetti-bar e la ... Farmacia. Tra i tanti presenti, ecco i vacanzieri "festaioli" di lungo corso Monti, Ferro, Lampugnani e Marsetti, sempre presenti alle serate dell'Hotel Milano che ospita anche il maestro Gualtiero Marchesi, eccellenza della cucina italiana e i villeggianti "salutisti" Brunetta, Lucchiarì, Dolazza, Duret, Bazzoli, Gambirasio, Cavazzutti, Arnoldi, Dressani, Bordogna, Tunesi e il pittore Maranno. E tra i consoci pendolari del week-end notati anche alcuni buongustai frequentatori



della "Baita" posta ai 1300 metri del Passo della Presolana; tra loro il segretario del Circolo, Franco Nisoli e i soci veterani Sironi, Coggi e Nava, accaniti promotori e sostenitori del "Gruppo Piemonte", squadrone di sciatori sempre presente alle settimane bianche greppine. Per tutti sono abituali gli scambi di notizie sulla personalissima salute, è saltuario il "rito" dell'aperitivo ma è doveroso e sempre atteso l'aggiornamento sull'ultima escursione fatta sul territorio. Ampia l'offerta di luoghi ed eventi a disposizione dei giovani e dei meno giovani villeggianti. I luoghi più vissuti nella accogliente "Conca" di Castione sono l'antico di borgo di Rusio e il Mulino-Museo, la consueta ed abitudinaria salita al Passo e al panoramichissimo Salto degli Sposi, l'immancabile Monte Pora con il rifugio Magnolini, il Santuario di Lantana e qualche volta anche il rifugio Albani di Colere, S. Péder - Chiesa Madre di Castione, la Valle di Tede e le due baite, la Cornetto e la Cassinelli appena sotto la Cappella Savina sulla Presolana. C'è nè per tutti! Poi, per integrare e completare il tempo del "buen retiro" dei Greppini e dei villeggianti ospiti in questo bellissimo territorio, c'è anche l'aiuto concreto dell'Amministrazione Comunale con l'opuscolo "Castione Informa", con il quale la Turismo Presolana presenta, con il concorso di commercianti e alber-



gatori, tutti gli eventi programmati ed organizzati per allietare i tanti graditi ospiti. Numerosi e variamente articolati sono proposti giorno per giorno per interessare e accontentare la maggior parte di coloro che, pur con differenti esigenze, desiderano fare le vacanze "in altura" in modo del tutto soddisfacente. Musica e cinema, mountain bike, escursioni e rifugi, seggiovie, parchi giochi per bambini con panchine per mammine e nonni, arte e cultura e poi sport, tempo libero e svago per accaniti "festaioli" sono la parte sostanziosa servita sul piatto di portata! E' possibile asserire, sulla base di quanto visto e sentito dal sottoscritto durante la sua lunga permanenza estiva "in loco", che tutto quanto proposto, pur con qualche inevitabile "distinguo" ha avuto discrete attenzioni. Cultura e svago sono stati, nel complesso, gli eventi più partecipati. Per i tanti che hanno presenziato alle conferenze, il tempo dedicato all'approfondimento ed alla rilettura del personalissimo sapere ha soddisfatto lo spirito; per tutti coloro che, invece, sono stati particolarmente attratti da attività salutari, dallo svago e dalla socializzazione che ne deriva, il tempo dedicato a questi diversi percorsi ha soddisfatto il benessere psicofisico e ricaricato con nuove energie corpo e mente, affaticati da lavoro, stress, caldo, salute e impegni. L'Ente co-



ordinatore, "Turismo Presolana", per la Cultura si è affidato a docenti di valore e di chiara fama; per escursioni, visite guidate e tanto altro si è valso della collaborazione di "Gruppi" locali aventi specifica competenza; per la ricreatività e lo svago, inteso soprattutto come "Ballo Liscio", ha delegato l'organizzazione di "Danzando sotto le stelle" alla Associazione "Balliamo insieme", un sodalizio da tempo costituito da alcuni residenti per promuovere in quel di Dorga attività ricreative e culturali. I suoi volenterosi dirigenti, sigg. Mauro, Ersilio e Francesca, nonostante una ... pista chiaramente modesta per una località cui non dispiace essere definita la "Cortina" delle Orobie, hanno fatto miracoli per soddisfare le esigenze degli appassionati ballerini che hanno danzato... sotto le stelle! Questi attivi signori, in pratica tutta la Presidenza di "Balliamo insieme", sono proprio meritevoli di elogi e ringraziamenti! Gli ospiti che nella "Conca", hanno fatto festa grazie al volontariato sono stati tantissimi e una buona parte dei partecipanti, preso atto che Dorga è ormai una documentata "succursale estiva" del Greppi, erano proprio i conosciuti e frequentati consoci del nostro Circolo. L'ospitale "Presolana" infatti, è una località che oltre ad offrire svaghi





divertimento e ospitalità, è anche zona con natura in buona parte incontaminata, buoni sapori, frescura, percorsi facili per buone passeggiate. Beppe Severgnini, giornalista, scrittore e abituale frequentatore del posto, ha scritto: "... ogni volta che ci torno mi emoziona!". Il Comune di Castione ha infatti, e lo rimarchiamo perchè è un grandissimo pregio, un discreto numero di residenti che, in fatto di volontariato rivolto al Sociale non scherzano! Associazioni Sportive, d'Arma, Sociali, Ricreative, Religiose, Culturali e Umanita-

rie sono un patrimonio prezioso di questa Comunità. Se ne ricordano due per tutte: il "Corpo Volontari della Presolana" attrezzatissimo e specializzato per la Pubblica Assistenza e con ben 35 anni di vita e, come già evidenziato, l'Associazione "Balliamo Insieme", il giovane sodalizio creato per promuovere cultura e ricreatività. Congratulazioni, signori di Castione, Bratto e Dorga! E' assodato: pur con qualche confermato "distinguo", ora e sempre *Presolana Holidays by Cooraltur*, la realtà di una storia fatta "... con

cura e attenzione nel proporre ospitalità, comfort, sapori ed emozioni in un luogo ricco di tradizione e di fascino" e di... buona musica per favorire il vecchio ma sempre socializzante "Ballo liscio"! N.L.



**INTERVISTA:
MARIA TOMASONI
IANNOTTA**

Hotel Milano
OSPITALITÀ D'ECCELLENZA

I profumi e i sapori delle mie montagne

**NON PENSiate CHE L'ETÀ SIA UN LIMITE,
AI FORNELLI SI INVECCHIA,
MA CI SI ALLUNGA LA VITA.
CIMENTATEVI, DUNQUE, CON LA
PREPARAZIONE DI QUESTE GUSTOSE
E SEMPLICI RICETTE CHE
NEI PROSSIMI NUMERI DI CARPE DIEM
VI DESCRIVERÒ E, SE POI VORRETE
ASSAGGIARE LA VERSIONE ORIGINALE IO,
COME SEMPRE, VI ASPETTO AI MIEI FORNELLI.**



Signora Maria, può raccontare ai lettori di Carpe Diem i suoi cinquant'anni ai fornelli, e come è riuscita, lei e suo marito, a raggiungere un così alto riconoscimento di qualità?

Certamente. Ho iniziato l'attività di cuoca come autodidatta che avevo 30 anni. Il mio primo 'cliente' è stato mio marito: rientrati da uno splendido e lungo viaggio di nozze, ancora inusuale negli anni '50, la prima sera ho potuto finalmente cucinare per mio marito ed il menù prevedeva due semplici uova all'occhio di bue cotte nel burro... un vero disastro! Lui le mangiava e le mangia tuttora solo cotte nell'olio, fedele alle sue origini Casertane. Io da Bergamasca non im-

maginavo altra possibilità all'infuori del burro!

Signora Maria, partiamo dall'inizio?

Va bene, cominciamo. La mia mamma era una donna straordinaria, basti pensare che nel 1929, a 23 anni, con due figli, io ero la seconda, altri due sarebbero seguiti nei successivi due anni, aveva fatto costruire una grande casa con al pian terreno quello che sarebbe stato il suo primo negozio di generi alimentari, un panificio, una macelleria ed anche un negozio di frutta e verdura. Non comandava come una reginà, ma in casa tutti si rivolgevano a lei con profondo rispetto e amore.



Non so dove mia madre abbia imparato a far da mangiare e dove abbia trovato il tempo. Fatto sta che era una cuoca di raffinato talento. Trasformava i semplici prodotti che la difficile terra di montagna concedeva in ghiotti piatti, che deliziavano la famiglia infondendo sempre il buon umore intorno alla tavola e sorprendevo gli ospiti che di tanto in tanto vi si sedevano.

Fra gli anni '30 e gli inizi degli anni '50 in occasione dei matrimoni che avevano luogo in paese, mia madre veniva chiamata per il pranzo nuziale, oggi si direbbe che svolgeva servizio di catering, ed io la accompagnavo.

Dopo la festa del paese, che cadeva l'8 di settembre festività di Maria Bambina, il matrimonio era la vera, unica occasione di festa e di un po' di abbondanza di cibo... i preparativi erano solenni. In qualche caso per creare spazio per ricevere gli invitati, si abbatteva la parete fra la casa e la stalla per creare un unico grande spazio, che veniva ripulito e adornato a festa con rami di pino e abete.

Queste feste venivano vissute con trepidazione, ricordo ancora alla sera, a pranzo ultimato, quando salutavamo, i volti accesi e sorridenti dei commensali, gli occhi sfavillanti, anche per qualche generoso bicchiere di vino. Ricordo la felicità di quei brevi istanti.

Nei giorni seguenti, le donne del paese si complimentavano con mia madre e le chiedevano le ricette, che ovviamente dava con ritrosia perché era gelosissima dei segreti della sua cucina. Due sue ricette, tuttora sono in auge nel nostro ristorante "al Caminone": la Piccata alla Contadina ed il Dolce di Bratto.

Quindi, questi sarebbero stati i bagliori della nuova attività.

Esattamente. Infatti negli anni '50, nei mesi estivi, Bratto, il paese dove vivevamo, si riempiva di numerosi villeggianti provenienti soprattutto dalla città di Milano e il negozio si animava di nuovo personale, tutti in divisa, e da semplice negozio di alimentari di montagna diventava una gastronomia, una rosticceria e una pasticceria come quelle di città. Più di trenta persone vi lavoravano oltre a tutta la famiglia. Dal canto mio, sostituivo mia madre alla cassa o servivo

al banco, ma ciò che adoravo era, nel primo pomeriggio, quando andavo in pasticceria ad aiutare la pasticceria a preparare i dolci che sarebbero stati venduti nella riapertura pomeridiana del negozio. Stagione dopo stagione imparai il mestiere del pasticciere.

Poi, venne l'amore, mio marito Tommy, ci sposammo e mentre lui continuava la carriera militare a Milano io gestivo uno dei negozi della mamma, in località Corna, sempre a Bratto fra le mie amate montagne... avevo provato a vivere qualche mese a Milano, ma non riuscivo a staccarmi da queste splendide montagne!



Ma a tutti e due però questa vita era un po' stretta.

Quindi... l'albergo Milano?

Sì, fu così che decidemmo di aprire un piccolo albergo. La struttura c'era già, l'aveva fatta costruire anni prima, con grande lungimiranza mia madre ed era stata utilizzata per quasi un decennio, come colonia estiva, dalle Suore Marcelline di Cernusco sul Naviglio. Mio marito ed io la adeguammo alle nuove esigenze di albergo ed in concomitanza con la nascita del nostro terzo figlio Fabio, che si aggiungeva agli altri due Casto e Roberto, iniziammo con tanto entusiasmo questa nuova avventura.

L'albergo fu chiamato Milano, in omaggio dei tanti milanesi che affollavano il nostro paese portando benessere economico alla valle, ed aveva una piccola sala ristorante aperta anche ai clienti esterni. Esisteva un'unica

stagione quella estiva, si iniziò a lavorare per la stagione invernale solo nel 1969 quando furono aperti gli impianti di risalita per lo sci al Monte Pora.

Per noi era fondamentale, durante la prima stagione estiva partire subito con una buona conduzione dell'albergo e soprattutto una buona cucina, per questa ragione per i primi anni venivano assunti stagionalmente dei grandi cuochi. Si facevano contenti i clienti, cresceva il buon nome dell'albergo e mio marito ed io potevamo imparare il mestiere da veri professionisti.

Proprio il primo anno di apertura il

caso volle che il famoso ristorante Savini di Milano, chiudesse per rinnovare il locale. Il loro primo che venne a lavorare da noi. Fu un successo! Le prenotazioni aumentavano di giorno in giorno. Non solo i villeggianti ma anche i locali e dai paesi vicini prenotavano al nostro ristorante.

Il ruolo di suo marito quale è stato?

Mio marito in sala faceva "trottare" i camerieri come tanti soldati, mentre in cucina io e Margherita Migliorati, una straordinaria donna del paese, che aveva imparato a St. Moritz da emigrante il lavoro della cuoca, correavamo agli ordini di questi grandi chef che ogni estate si alternavano ai nostri fornelli.

Da questi abbiamo imparato molto e con buona loro pace, abbiamo modificato le loro ricette trasformandole nelle nostre ricette. Da loro abbiamo appreso l'impostazione classica della

grande cucina. Noi però dovevamo tener conto che i clienti dell'albergo si fermavano uno o due mesi e la cucina doveva essere raffinata e gustosa ma nel contempo leggera.

E allora cosa fece?

Giorno dopo giorno ho iniziato a "semplificare" le ricette di questi cuochi e le ricette locali delle mie montagne. Partendo ad esempio dalla revisione del ripieno per i classici ravioli alla bergamasca, al burro non più bruciato con l'uvetta e pinoli per il loro condimento come si usava, ma cotto con la salvia fino al momento in cui inizia a diventare color nocciola. Partendo dai prodotti genuini, semplici della terra, dagli animali da cortile, dalla selvaggina, dai frutti del bosco, da tutti quei prodotti che la montagna offriva. Oggi può apparire naïf, ma i clienti prenotavano per mangiare i tagliolini di pasta fresca fatta in casa amalgamati con spessa panna di malga e prosciutto cotto tagliato a dadini. Questo perché, in quegli anni, nella bergamasca la panna non veniva adoperata nella preparazione delle pietanze... troppo costosa!

Nel 1967 realizzammo una sala ristorante più grande per far fronte alla crescente domanda anche di banchetti e pranzi nuziali.

Nacque il ristorante "al Caminone" per mio marito e me furono anni intensi e ricchi di soddisfazione. I clienti frequentavano e ritornavano portando altri clienti nel nostro ristorante.

L'ente del turismo provinciale organizzava concorsi culinari che vincevamo insieme ad altri colleghi bergamaschi, così come altri riconoscimenti ci arrivavano anche a livello nazionale ed europeo, come il Nastro Verde d'Europa. Il riconoscimento a cui sono più legata e una semplice pergamena firmata e consegnatami da Luigi Carnacina, il cui libro di cucina "il Carnacina" è stato il primo fedele compagno di viaggio in questo lungo percorso. I nostri piatti e dico nostri pensando non sola a mio marito ed a me, ma anche a tutti quei bravi chef, aiuto chef e

commis di cucina che hanno lavorato con noi, sono tantissimi cito per tutti loro Franco Trotti e Franco Tognara a quelli che da oltre vent'anni continuano a lavorare con noi e a costruire piatti apparentemente nuovi, in realtà figli di una lunga evoluzione.

Nacquero così ricette che divennero dei piccoli "must" all'interno del nostro ristorante, semplici delizie per il palato, come le fojate, termine bergamasco per indicare la pasta fresca a forma di farfalla, ai funghi porcini.

Ogni festa, ogni evento era ed è un'occasione per cimentarsi con qualcosa di nuovo, per far provare nuovi

Gualtiero Marchesi. Questa ventata obbligò noi cuochi ad una maggiore consapevolezza del nostro lavoro e del perché delle nostre scelte.

In particolare per me fu la conferma che, seppur in modo e su piani diversi, stavo percorrendo la stessa strada. La ricerca del sapore del singolo alimento esaltato nell'incontro-contrasto con i sapori di altri alimenti, verdure, frutti, erbe aromatiche e spezie. Dove i grandi cuochi sanno creare opere d'arte con cromatismi bellissimi, pietanze da gustare con gli occhi prima ancora che con olfatto e gusto. *



piatti, stimolare ricordi ed emozioni.

Ed ecco, sul finire degli anni settanta, improvvisamente, come un temporale estivo, due rivoluzioni: una tecnologica ed una culturale.

Quella tecnologica ci fece dire addio alle potenti cucine a cherosene, nelle quali non solo le pietanze cuocevano, ma anche i cuochi si cuocevano, da qui l'utilizzo della divisa bianca, proprio per limitare l'assunzione di calore. In cucina entravano i forni a termoconvezione o trivalenti, che non solo rendevano più vivibile l'ambiente, ma riducevano incredibilmente i tempi di cottura, lasciando ai cibi molte delle loro proprietà nutritive e dei loro profumi e sapori.

La rivoluzione culturale invece, veniva da Milano. Era una ventata potente aria nuova che rinnovò la cucina italiana, Questa ventata ha un nome francese "Nouvelle Cuisine" ed in Italia ha il suo principale fautore in

**IO, MOLTO
SEMPLICEMENTE,
HO TRASFORMATO
I GRANDI PIATTI DELLA
TRADIZIONE NELLA
SEMPLICE QUOTIDIANA
CUCINA DI CASA ALLA
QUALE È PIACEVOLE
SEDERSI PERCHÉ SI
RITROVANO I PROFUMI
E I SAPORI DELLE MIE
MONTAGNE...
DEL RESTO "BENE
COME A CASA PROPRIA
NON SI MANGIA DA
NESSUNA ALTRA PARTE"
COME AFFERMAVA
MARIO SOLDATI.**

L'ANGOLO DELLA POESIA

Mattina

M'illumino d'immenso.

G. Ungaretti

“La luce del mattino dopo la notte
rende l'immensità del creato,
che mi pervade e riempie di gioia”.

Solo due parole
per esprimere un concetto
di una bellezza abbagliante!



Direttore della ristorazione Michele Cortinovis

Serate musicali con cena e ballo

SABATO 24 SETTEMBRE
CENA CON BALLO

SABATO 8 OTTOBRE
CLUB QUARENGHI - CENA CON BALLO

SABATO 29 OTTOBRE
CENA CON BALLO

SABATO 12 NOVEMBRE
CLUB QUARENGHI - CENA CON BALLO

SABATO 26 NOVEMBRE
CENA CON BALLO

SABATO 10 DICEMBRE
CLUB QUARENGHI - CENA CON BALLO

**CAPODANNO
INSIEME**
SABATO 31 DICEMBRE

c/o **Starhotels Cristallo Palace**
via Betty Ambiveri 37 - tel. 035/316655

Carpe Diem

Periodico di Cultura, Arte, Costume, Tradizioni

Editore: Cav. Nuccio Lampugnani - Dir. resp.: Aldo Monti

In redazione: Renata Del Gizzo, Pierantonio Leidi, Sergio Moioli, Franco Nisoli, Antonio Piras, Francesca Romero Bravo, Ulisse Sandrinelli.

Autorizz.: Decr. Pres. Tribunale di Bg n. 53 del 1-12-2000

Orari di apertura Segreteria: **Martedì - Venerdì (non festivi) - dalle ore 16,30 alle 18,30**

* * *

Stampa: Artigrafiche Mariani & Monti - via Serena 6, tel. 035.57.32.68 - Ponteranica, Bergamo
e-mail: artigrafiche@marianimonti.it

Bernini

*Olio Extra vergine
di Olivastria Seggianese*

Eccellenza toscana

NON CONTIENE ANTIPARASSITARI