



LA RIAPERTURA

ASTINO, RISTORAZIONE PER TUTTO L'ANNO

D. NORIS A PAGINA 20

Riparte l'estate del monastero di Astino E la ristorazione rimarrà tutto l'anno

Le novità. Già aperto «Le Orbe» a cui da sabato prossimo si aggiungerà la pasticceria Cavour Epinati (Fondazione Mia): «Presto speriamo di poter iniziare i lavori alla cascina Convento»

DIANA NORIS

Dopo la chiusura totale portata dalla pandemia, Astino ha già riaperto le porte offrendo alla città scatti d'Italia eseguiti dal fotografo Olivo Barbieri. Ma in questi giorni la proposta culturale viene esaltata da quella enogastronomica del ristorante «Le Orbe» del Mate di Treviglio e, novità, dalle dolcezze di «Cavour» storica pasticceria di Bergamo Alta, proprietà della famiglia Cerea, tre stelle Michelin con «Da Vittorio» a Brusaporto. Ma la novità più rilevante riguarda la stagionalità della proposta, che diventa permanente: «Finalmente abbiamo ultimato i lavori di restauro e sistemazione dei locali al piano terra, tutti dotati di una nuova impiantistica - annuncia Giuseppe Epinati, direttore della Fondazione Mia, proprietaria dell'ex sito monastico -. Tutte le proposte potranno essere realizzate in forma continuativa, non solo durante l'estate. Al momento la ristorazione è concentrata nel chiostro e al piano terra, ma per la metà di agosto consegneremo anche le antiche cantine. I lavori sono ancora in corso ma in via di ultimazione. Tutto questo accompagna l'attività culturale, come il festival «Fare la Pace» dal 10 al 12 luglio e gli altri eventi che seguiranno».

Ha già aperto le danze il risto-

rante «Le Orbe», già presente lo scorso anno, che punta sugli ingredienti a km zero: «Nel nostro ristorante di Treviglio proponiamo una cucina fondata sulla nostra cooperativa agricola da dove proviene l'80% della materia prima - spiega il responsabile Alberto Trovato -. Ad Astino aggiungiamo la componente gastronomica con lo chef Daniel Facen». Il ristorante si sviluppa nella scenografica corte sotto la Torre del Guala, aperto tutti i giorni (tranne il lunedì) dalle 19. Nuova la presenza nel chiostro del «Cavour». Che da sabato prossimo porterà dolcezza, ma non solo: «Proporremo aperitivi, qualche piatto e ovviamente i dolci - anticipa Chicco Cerea chef di «Da Vittorio» -. Non avendo un dehors nel nostro locale di Bergamo Alta, abbiamo deciso di spostarci, dopo le 17, ad Astino, posto unico nel suo genere, ricco di storia e cultura (la proposta di Cavour è in programma da martedì a venerdì dalle 17 alle 24, sabato e domeni-

Al momento il ristorante rimane nel chiostro in attesa che si concludano i lavori alle cantine

ca dalle 11 alle 24, ndr). Vogliamo creare un luogo piacevole dove coccolare i nostri ospiti sarà ancora più bello. È un'esperienza che faremo insieme a Mate e alla Fondazione Mia in vista di un progetto futuro».

Lo chef stellato non si sbilancia sul tipo di collaborazione, ma la scuola di alta cucina resta certamente tra gli obiettivi che la Mia sta perseguendo. «Abbiamo depositato il progetto in Sovrintendenza, la pandemia ha portato dei rallentamenti - fa il punto Epinati -. Una volta ottenuto il via libera chiederemo i permessi di costruire al Comune e potremo quindi dare inizio ai lavori presso la cascina Convento dove sarà ubicata la scuola (davanti all'ex monastero, ndr)».

La Fondazione punta all'interariqualificazione dell'ex monastero. Un'impresa che si è scontrata con diversi ostacoli: «Abbiamo avviato i lavori per ricavarne dei locali tecnici sotto il bastione - spiega Epinati -, ma gli impedimenti archeologici (sono venute alla luce tombe sacrificali con resti - si presume dalle prime indagini - di cinghiali, ndr) hanno portato ritardi. Procedono invece bene i lavori al primo piano, entro la fine del mese sarà completato il restauro di uno spazio per eventi, adiacente la Torre del Guala».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Riparte la ristorazione nella suggestiva location FOTO COLLEONI

