RVINO
ON CUCINA

cronachedigusto
GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

IL VINO NON CONOSCE CATTIVE INTENZIONI
TORREVENTO



DOVE MANGIO

Crudi, ostriche e uno spaghetto all’astice che lascia il segno: la nostra visita all’ostricheria di Bergamo

di Gianluca Rossetti

21 Maggio 2025

Marco Carfagno

In una città come Bergamo, dove la tradizione gastronomica affonda le radici nella terra e nei sapori decisi della montagna, trovare un ristorante capace di raccontare il mare con autenticità è una sorpresa rara. **L’ostricheria** è questo: un luogo dove il pesce non viene cucinato, ma ascoltato. Dove la materia prima non è un punto di partenza, ma il punto d’arrivo. Appena varcata la soglia, si percepisce un’atmosfera sospesa tra eleganza ma anche semplicità. Il menu parla chiaro: crudi, ostriche, piatti dove l’ingrediente è protagonista assoluto. Nessun eccesso creativo, solo il mare, nella sua forma più pura. In un territorio come quello bergamasco poi, la decisione particolare che merita una sottolineatura è stata quella di proporre **una carta dei vini interamente francese**. Una scelta, quella del patron **Marco Carfagno** che potrebbe sembrare, a prima vista, una provocazione. E invece si è rivelata una scelta vincente, come ci testimoniano dal ristorante. Champagne, Chablis, Sancerre, Meursault: ogni etichetta è selezionata con cura per accompagnare il crudo di mare e i piatti della cucina con eleganza e coerenza. La mineralità, la freschezza e la complessità dei bianchi francesi per esempio, si sposano perfettamente con la delicatezza del pesce, esaltandone le sfumature senza mai sovrastarle.

Per quanto riguarda i piatti, uno dei must have è senza dubbio **la degustazione di ostriche**: un percorso sensoriale che attraversa varietà francesi, irlandesi e italiane (fantastiche quelle che abbiamo provato provenienti dal delta del Po), ognuna con la sua personalità. Dalle più iodate e minerali alle più burrose e dolci, servite con ghiaccio, limone a parte e una spiegazione puntuale che accompagna ogni assaggio. Un’esperienza che non ha bisogno di orpelli: basta chiudere gli occhi per sentirsi sugli scogli della propria località di mare preferita.
Successivamente, splendido anche il plateu di crudi che abbiamo mangiato, con sale maldon, olio evo e perle di yuzu. Il pescato varia secondo disponibilità di mercato, ma la qualità è sempre garantita. Gallinella, Ricciola, tonno… la selezione è ricca e servita praticamente al naturale. Una rarità, dove spesso l’ego degli chef cerca sempre di prevalere, talvolta coprendo materie prime di livello. Qui, se si ha voglia di crudi di mare, si è nel posto giusto.
Ma l’ostricheria a Bergamo non è solo crudo. Tra i piatti caldi, abbiamo provato uno spaghetto all’astice degno di essere raccontato. Il sugo è concentrato, profondo, cremoso, ma non copre mai la dolcezza naturale del crostaceo. La pasta è al dente, mantecata con precisione, e ogni forchettata è un equilibrio tra mineralità e iodio. Il piatto è volutamente privo di orpelli, comunica schiettezza, sia nel gusto che nell’estetica. È un piatto che racconta mestiere, sensibilità e una visione chiara: esaltare, non sovrastare. La verità, che qui si sente bene e che ancora poche persone comprendono, è che quando hai tra le mani un gambero appena pescato o un’ostrica perfetta, il miglior condimento è il silenzio. E in effetti, non è parlando ma ascoltando il mare che ci si emoziona veramente.