

L'eleganza del mare nel cuore di Bergamo

Valentina Avogadro - Ottobre 10, 2025

La visione si fa gusto: ostriche selezionate, creatività in cucina e una ricercata cantina francese



LOSTRICHERIA è la filosofia di Marco Carfagno: una cucina di mare che affianca a una rigorosa selezione di ostriche la creazione di piatti raffinati e creativi

L'identità di un ristorante comincia molto prima della cucina: parte dal suo indirizzo. E **LOSTRICHERIA**, situata al numero 58 di Via Sant'Alessandro a Bergamo, non fa eccezione. Ci troviamo in uno dei borghi storici più affascinanti di Bergamo Bassa, un'arteria pulsante che congiunge la vivace Piazza Pontida alle Mura Veneziane, patrimonio UNESCO. Questa via è da sempre il salotto buono della città, un susseguirsi elegante di palazzi storici e boutique raffinate.

Passeggiare qui significa immergersi in un'atmosfera borghese e dinamica, in un continuo dialogo tra l'eco del passato e la vitalità del presente. È in questo contesto di raffinata vitalità che si inserisce perfettamente la filosofia di LOSTRICHERIA: un luogo che è al tempo stesso un rifugio intimo e una finestra su un gusto cosmopolita.

LOSTRICHERIA non è semplicemente un ristorante di pesce, ma il palcoscenico della visione di Marco Carfagno, il patron. Partendo da un'ispirazione legata al piacere della convivialità e all'eleganza europea, ha saputo creare uno stile unico e riconoscibile, costruendo un percorso di crescita fondato sul rispetto del gusto sincero del mare e su una continua ricerca personale. Ascoltando gli stimoli di una clientela che lo ha seguito fedelmente sin dal 2016, ha dato vita a un'atmosfera che è quella di un salotto accogliente, un luogo dove il lusso non è ostentazione ma tranquillità, e dove ogni dettaglio invita a rallentare per scoprire qualcosa di autentico.



La cucina: l'ingegno oltre la materia prima

È nella cucina che l'ingegno di Marco si esprime con maggior forza. Qui, materie prime di assoluta qualità, come le rinomate ostriche francesi, non sono un punto d'arrivo, ma la tela su cui dipingere un'esperienza di gusto del tutto personale.

La sua filosofia esalta il prodotto con una lavorazione attenta, briosa e mai banale. Il team di cucina orchestra piatti dove la tecnica è al servizio del gusto e la creatività si esprime in abbinamenti misurati, senza fronzoli. Ogni portata è un'espressione di equilibrio, pensata per emozionare con sapori inediti ma sempre immediati e comprensibili.

La cantina riflette una scelta precisa e ragionata del patron. La selezione si concentra su etichette d'Oltralpe non per un semplice omaggio tematico, ma per la convinzione che siano le interpreti ideali per esaltare la sua proposta di mare. Dalle ottime bollicine ai vini fermi, bianchi e rossi, ogni bottiglia è frutto di una ricerca mirata a creare l'abbinamento perfetto.

Espressioni dalla Cucina



La filosofia del locale si traduce in una carta dove ogni piatto esemplifica l'equilibrio tra materia prima e creatività.

Tra le proposte d'apertura, ad esempio, si spazia da un benvenuto come la **crema di carote con polpo**, un gioco di contrasti tra la morbidezza dolce della crema e la piacevole consistenza del polpo, fino a uno dei punti di forza del ristorante: la **degustazione di ostriche**. Queste vengono proposte in un ordine di intensità crescente: si parte dalla **Perla del Delta** italiana, si prosegue con la **Etoile** della Bretagna del Sud, che sorprende per il suo contrasto tra la decisa nota salina e un finale dolce, per finire con la **Peter Pan di David Hervé** di Marennes Oléron, un'ostrica dalla polpa compatta e dal gusto equilibrato. Anche il **crudo** è un capitolo fondamentale. La composizione del piatto è studiata per esaltare ogni singolo elemento: il **tonno** in purezza, il **salmone marinato alla barbabietola** che acquista una nota dolce e un colore intenso, la delicatezza del **San Pietro** e quella del **branzino**, rinfrescata da un **gel al pompelmo**. Un'**alga** completa la guarnizione, aggiungendo una chiusura sapida e marina.



crudo ©beautytudine

I primi piatti sono all'insegna dell'intensità, come dimostra lo **Spaghettone di grano duro "MAI" con riccio di mare e pomodori datterino**, dove la pasta è mantecata con la polpa di riccio per una spiccata cremosità marina, bilanciata dal pomodoro. Nei secondi, la cucina esplora i contrasti di consistenze e sapori, come nel **Salmone scottato**: la cottura lascia l'esterno croccante e il cuore morbido. La componente grassa del pesce è bilanciata dalla nota pungente del **rafano** e dalla dolcezza di una **salsa di piselli**, mentre i **semi di papavero** aggiungono una componente croccante e tostata.



Per concludere, i dessert sono studiati per offrire una chiusura golosa ma non pesante, come nel caso della proposta al **cioccolato** che gioca su diverse consistenze.

Queste preparazioni trovano un ideale accompagnamento nella cantina francese del ristorante. Ne è un esempio l'esperienza avuta con il vino biologico **Bomont De Cormeil 2022** della Coteaux du Verdon, capace di esaltare l'intero pasto.

Anche la proposta del pranzo, con un più agile business lunch, non rinuncia alla qualità, rendendo LOSTRICHERIA una meta imprescindibile: un porto sicuro per buongustai, firmato dall'ospitalità e dall'ingegno di Marco Carfagno.

Valentina Avogadro

INFO

BERGAMO BERGAMO BASSA CRUDO LOMBARDIA LOSTRICHERIA MARCO CARFAGNO OSTRICHE