

SPONSORIZZATO

IL GUSTAVO CONSIGLIA

3 GIUGNO 2026

«Lostricheria» dieci anni intensi dal profumo di mare

ARTICOLO. «Lostricheria» di Bergamo celebra 10 anni tra cucina di mare, influenze francesi e nuove proposte gourmet. Ostriche, crudi di pesce e piatti iconici confermano l'identità del locale, sempre più punto di riferimento per la ristorazione d'autore.

Lettura 1 min.

scritto da Eppen

La rivista online dedicata alla cultura e al tempo libero di Bergamo e provincia

Dieci anni che non rappresentano un punto di arrivo, ma un nuovo inizio. **«Lostricheria» in via Sant'Alessandro** celebra nel 2026 il suo decimo anniversario confermando una filosofia costruita giorno dopo giorno su **identità, coerenza e continua ricerca gastronomica**. Un percorso che ha permesso al locale di costruire uno stile preciso e riconoscibile, sostenuto dall'affetto di una clientela fedele che negli anni ha sostenuto il progetto con entusiasmo e fiducia.





Il vero obiettivo resta quello di mantenere personalità e autenticità, dove il gesto del cucinare prevale sulla semplice costruzione del piatto. Una linea chiara che guarda al futuro senza tradire l'anima originaria del locale, da sempre legata all'incontro tra Italia e Francia. Da questa visione prende forma la **nuova piccola proposta dedicata alla carne da animali da cortile, come coniglio, anatra e oca**. L'ispirazione è quella di un racconto quasi cinematografico: una giornata trascorsa tra il mare e i profumi salmastri della costa, seguita dal ritorno a casa, in un cortile dal sapore provenzale, dove nell'aria si mescolano aromi intensi e cotture avvolgenti.





Entrano così in scena **il petto d'anatra, la coscia d'agnello e le escargot**. Il mare rimane comunque il cuore pulsante del locale. Ostriche, crudi e cotti di pesce continuano a rappresentare l'essenza della proposta gastronomica, insieme a quelle specialità che negli anni sono diventate veri simboli della casa. Tra queste spicca **il *fois gras* all'albicocca** e il **mezzo pacchero all'astice** con il suo fondo di carapace, espressione di una cucina profonda e ricca di tecnica.





Anche il finale parla francese: **la *tarte au citron*, con pasta frolla, crema al limone e meringa calda** preparata al momento, continua a essere una delle chiusure più apprezzate dai clienti: un dolce fresco, elegante e senza stagione, capace di raccontare in un solo assaggio tutta l'anima del locale. Dopo dieci anni, «Lostricheria» continua così il proprio percorso mantenendo saldo il legame con la propria storia e aprendosi a nuove suggestioni gastronomiche.





Informazioni e prenotazioni allo 035.246512.

Ristorante «Lostricheria»
via Sant'Alessandro, 58 Bergamo