19-06-2025

Lostricheria: a Bergamo un'ottima cucina di mare con inflessioni francesi

Una ricca selezione di ostriche, ma anche plateau di crostacei e deliziose creazioni dalle note iodate, spesso con un tocco di Francia: è la buona tavola dello chef Marco Carfagno e della sua spalla destra, lo chef Andrea Rota

Dall'Italia

Dall'Italia è una narrazione in continua evoluzione di tutto il buono che racchiude in lungo e in largo il nostro Belpaese. Una rubrica che ci porta alla scoperta delle migliori trattorie, i ristoranti più esclusivi, osterie, tra le vette più alte o in riva al mare. Delizie che non possono sfuggire alle rotte dei più entusiasti viaggiatori.



Ostrica Peter Pan David Hervé, il benvenuto della cucina di **Marco Carfagno**, chef di *Lostricheria*, ristorante di mare a Bergamo

LOSTRICHERIA nasce nel 2016 a Bergamo dall'idea dello chef e patron **Marco Carfagno** di proporre una buona selezione di ostriche, ma anche di crostacei e pesci di alta qualità.

Punta su piatti semplici e contemporanei così da rispettare il più possibile il gusto



di
Alan Jones

nato nel 1971, cittadino britannico e sloveno, è cresciuto in Ticino, nella Svizzera italiana, dove lavora nel settore bancario dalla fine degli anni Novanta. Le sue grandi passioni sono la cucina, il vino e i viaggi. Si è avvicinato al mondo dell'enogastronomia alla fine degli anni Duemila, anche grazie ai primi programmi televisivi di **Gordon Ramsay**, iniziando a viaggiare alla scoperta dei migliori ristoranti, dapprima in Italia e poi in Europa e nel resto del mondo. Da appassionato e cliente assiduo, condivide con i lettori di *Identità Golose* esperienze, osservazioni ed entusiasmi. Perché un grande piatto deve prima di tutto emozionare: la cucina, come ogni forma d'arte, è emozione

Consulta tutti gli articoli dell'autore

ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI

sincero del mare, strizzando però l'occhio alla cucina e al gusto francese a lui tanto cari.





30-09-2026

Dal boom col gin alla sfida no&low alcol: «Il nuovo trend? Il ricaricante naturale»



29-09-2026

Il cibo e la Lanterna: 13 ristoranti davvero da provare a Genova (e dintorni)



29-09-2026

Quando una sala da biliardo diventa una gran cucina: storia di Casa Millefiori



28-09-2026

In Val Badia c'è un gran ristorante che vuol riscrivere la cucina d'alta quota



28-09-2026

Oltre il latte: la nuova geografia completa dei "formaggi" vegani italiani



Lo chef **Marco Carfagno**. Foto a cura di *Divisione NewsEventicomo Fotografia*

Esalta la materia prima chef Carfagno, valorizzata da una proposta gastronomica briosa e vivace con piatti creativi dove grande attenzione è data alla selezione degli ingredienti e abbinamenti estetici senza eccessi, proprio per preservare il gusto naturale dei prodotti.





27-09-2026
Gin Mare sposa la Puglia: viaggio nella convivialità mediterranea



27-09-2026
Paulo Airaudo, terzo progetto in Italia e non è finita: «Novità il prossimo anno»



26-09-2026
L'italiano che ha imparato la cucina del Giappone nella miglior scuola di Kyoto



25-09-2026
In Val di Susa, una trattoria di montagna dove la polenta è storia di famiglia



25-09-2026
Primi dieci anni di Ischia Safari, la festa tra fattore umano e piacere consapevole



La sala. Foto a cura di *Divisione NewsEventicomo Fotografia*

È possibile scegliere tra i piatti dalla carta in cui troviamo antipasti crudi (dai 20 ai 30 euro), caldi (dai 16 a 20 euro), i primi (dai 18 ai 28 euro) e secondi (tra i 18 e i 24 euro). A questi si somma una selezione di ostriche che varia giornalmente in base a ciò che arriva dai fornitori, come pure diversi *plateau*. Infine, si può optare per il menu degustazione - da quattro portate - proposto al prezzo di 65 euro.

L'ambiente è molto accogliente, elegante e rilassante; abbiamo apprezzato


24-09-2026
Bambini al ristorante, il dilemma del "no kids": cosa dice la legge (e il buon senso)


23-09-2026
Master in Food and Wine Communication di Iulm 2026/27: ci sono oltre 32mila euro in premi e borse di studio


22-09-2026
Campania felix: alla ricerca della "nonna 2.0" tra cozze di Bacoli e pasta & patate


21-09-2026
Cucina monoproteica e dolci su misura, al tramonto sull'Isola di Vulcano


21-09-2026
Democratizzare il fine dining? È stato un errore: l'alta cucina non è per tutti

tanto anche la carta dei vini che propone solo etichette francesi con una ricca selezione di Champagne e vini fermi, soprattutto bianchi.





21-09-2026

Come le figurine dei calciatori: itinerario gastronomico nel Salento più autentico

LIKE YOUR HOME

20-09-2026

Da disabilità a impresa: ecco un modello che promuove un'ospitalità inclusiva



17-09-2026

Sia lodato il latte di montagna: 8 grandi formaggi assaggiati a Made in Malga



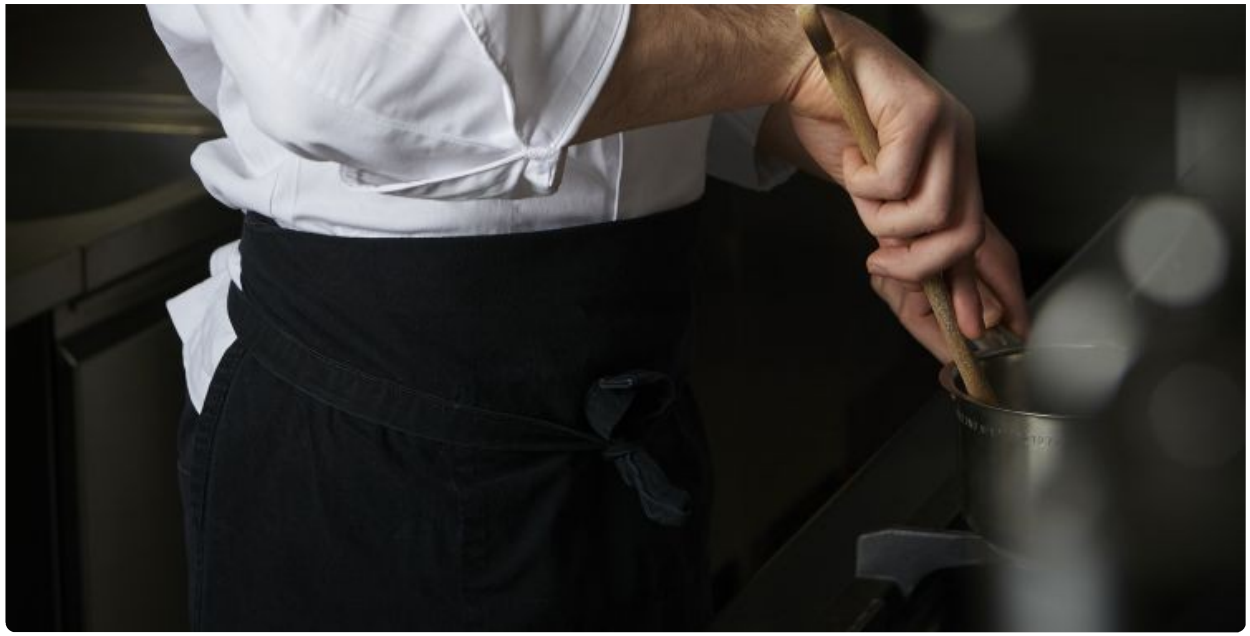
17-09-2026

A Milano c'è un indirizzo da segnarsi per gli amanti della cucina indiana



16-09-2026

Memoria contadina, tecnica francese ed echi nipponici sull'Altipiano dell'Alfina



Il sous chef **Andrea Rota.** Foto a cura di *Divisione NewsEventicomo Fotografia*

In cucina Marco si avvale dell'aiuto del suo sous chef **Andrea Rota**, mentre in sala troviamo il sommelier **Matteo Rota** (fratello di Andrea).

Noi abbiamo lasciato carta bianca sia alla cucina che al sommelier. Un'insegna imperdibile per chi ama la cucina di mare di qualità. Qui di seguito i nostri assaggi.

Il benvenuto della cucina – *Montanara*, *Alici fritte* e *Ostrica* – viene servito in abbinamento a un calice di *Pouilly sur Loire Patrice Moreux 2021* (100% Chasselas) che si sposa particolarmente bene con l'ostrica Peter Pan dalla consistenza compatta e dal gusto equilibrato.





15-09-2026
Irpinia Mood, dieci anni dopo: cosa resta quando finisce il festival



15-09-2026
Nelle terre della norcineria e del maiale c'è un ragazzo che fa salumi, ma di mare



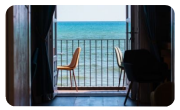
14-09-2026
La sfida di Mantarro: «Il fine dining non è in crisi. Ma serve struttura»



14-09-2026
Il buono dei borghi della Basilicata, in undici tappe da non perdere



13-09-2026
Una Pasta e fagioli magistrale, all'Hostaria calabrese che fa parlare di sé



12-09-2026
Dove il grano incontrava il mare: a Pozzallo un



La pizza fritta con pomodoro e mozzarella



fortino diventa cucina, tra memoria e contemporaneità



12-09-2026

Il 18 ottobre torna Grandi Cuochi all'Opera, con un poker di big dell'alta cucina



12-09-2026

Viride del Corinthia, la precisa eleganza di Carlo Cracco a Roma



11-09-2026

La Locanda di Bovo Marina, la versione siciliana e marittima di Giancarlo Perbellini



11-09-2026

Eugenio Boer: il fine dining non muore affatto, è fluido e in evoluzione continua

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



Le *alici fritte*

Si prosegue con la ***Ricciola in ceviche***: la qualità del pesce è ottima, perfetto in abbinamento con la fragola, il lime, il basilico e il peperoncino fresco che richiama il piatto della tradizione peruviana. La dolcezza della fragola è controbilanciata dall'asprezza del lime, dalla freschezza del basilico e dalla piccantezza del peperoncino per un piatto armonioso ed equilibrato.



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia
In cantina
Ricette d'autore
Dal Mondo
Carlo Mangio
Primo piano
Mondo pizza
Identità Golose Milano
Zanattamente buono
Dolcezze
Affari di Gola di Paolo Marchi
Guida alla Guida
Hôtellerie
IG2025: Identità Future
Shake & shock

Visualizza l'elenco completo



Ceviche di ricciola con fragola, lime, basilico e peperoncino fresco

---

Con questo piatto Matteo propone un calice di *Riesling alsaziano Hahnenberg Koehly* che accompagnerà anche il piatto seguente.





Risotto vialone nano ai due pomodori con Gambero rosso e il suo estratto

---

Un ***risotto***, portata che vale il viaggio. È perfettamente al dente e viene esaltato dal profumo della salsa ai due pomodori, dalla freschezza e dolcezza del gambero rosso e dalla forza del suo estratto. Ci troviamo sicuramente davanti a un piatto molto gustoso e saporito, ben bilanciato. Chapeau!





Battuta di scampi, scaloppa di foie gras e ciliegia

A seguire ***Battuta di scampi, scaloppa di foie gras e ciliegia:*** anche in questo caso si percepisce subito l'alta qualità della materia prima. Lo scampo è eccellente e la sua dolcezza si sposa molto bene con il sapore intenso della scaloppa di foie gras. L'unico neo è la ciliegia che copre leggermente il gusto degli altri due ingredienti. Questa volta ci viene proposto un calice di Gewurztraminer alsaziano ***Geschickt Oxydatif Grand Cru Kaefferkopf***.





In chiusura, ***Cioccolato, meringa e gelato al caffè***, un tortino al cioccolato dalla dolcezza contenuta abbinato al gelato al caffè e meringa che apporta la giusta croccantezza. Al calice un ***Sauternes di Château Violet Simon 2016*** (90% Semillon 8% Sauvignon 2% Muscadelle).

CONDIVIDI

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*



di
Alan Jones

nato nel 1971, cittadino britannico e sloveno, è cresciuto in Ticino, nella Svizzera italiana, dove lavora nel settore bancario dalla fine degli anni Novanta. Le sue grandi passioni sono la cucina, il vino e i viaggi. Si è avvicinato al mondo dell'enogastronomia alla fine degli anni Duemila, anche grazie ai primi programmi televisivi di **Gordon Ramsay**, iniziando a viaggiare alla scoperta dei migliori ristoranti, dapprima in Italia e poi in Europa e nel resto del mondo. Da appassionato e cliente assiduo, condivide con i lettori di *Identità Golose* esperienze, osservazioni ed entusiasmi. Perché un grande piatto deve prima di tutto emozionare: la cucina, come ogni forma d'arte, è emozione

Consulta tutti gli articoli dell'autore

LEGGI ANCHE

Al Relais San Vigilio di Bergamo Alta, una cucina giovane che guarda al territorio

Lo chef Davide Suardi, classe 1994, guida una squadra giovanissima che lavora con materie prime locali e tecniche contemporanee, in un boutique hotel incastonato nel Castello di San Vigilio



bergamo Relais San Vigilio Davide Suardi Castello di San Vigilio

LEGGI | 29-05-2026 | 18:00 | **Dall'Italia** | di Enzo Palladini

Bere (molto) bene a Bergamo: ecco tre cocktail bar da non perdere

Barrier, Sottovoce e The Alchemist: nella città orobica abbiamo selezionato un tris alcolico di locali dove, tra Negroni profumati, spray al cuoio e classicissimi Gin tonic, la miscelazione di qualità è una cosa

dannatamente seria



bergamo cocktail bar

LEGGI | 14-01-2025 | 12:00 | **Shake & shock** | di Identità Golose

Osteria degli Assonica: dove la buona cucina è un affare di famiglia

Siamo tornati a Sorisole in provincia di Bergamo, nella casa stellata dei fratelli Manzoni, Alex e Vittorio, entrambi in cucina. Cosa troverete alla loro tavola? Una sintesi in equilibrio delle loro esperienze e tanto, tanto territorio



Alex e **Vittorio Manzoni,** titolari e chef di Osteria degli Assonica a Sorisole, Bergamo

osteria degli assionica alex e vittorio manzoni bergamo

LEGGI | 11-11-2023 | 17:00 | **Dall'Italia** | di Alan Jones

Identità Web - magazine internazionale di cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Home
Chef e Protagonisti
Ricette
Rubriche
Redazione
Partners
News

Contatti
Privacy Policy
Cookie Policy
Preferenze cookie

Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale

Identità web food protagonists mappa sito

CONGRESSO IDENTITÀ MILANO

Il Congresso Identità Milano accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, cuochi che sanno dare un'impronta originale al proprio lavoro, nel campo della tradizione e lungo i sentieri della creatività.

Cos'è il congresso
Chi siamo
La sede
Albo d'oro premiati

EDIZIONE 2026

Presentazione Identità Milano 2026
Programma Identità Milano 2026

IDENTITÀ GOLOSE MILANO

L'Hub Internazionale della Gastronomia: un teatro degli chef che ospita ogni settimana alcuni dei più prestigiosi protagonisti della cucina d'autore, dall'Italia e dal resto del mondo.

Scopri il menu e prenota

Milano FOOD&WINE Festival
Roma FOOD&WINE Festival
Identità London
Identità New York
Grandi cuochi all'Opera
Identità Golose a Host
Tutti a Tavola!!
#spesaalmercato
Identità di libertà
Qoco
Un risotto per Milano
Shanghai
A tavola con noi

d'autore

Guida 2026

GUIDA RISTORANTI

Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo con i premi alle giovani stelle

Guida 2026

GUIDA BOLLICINE

Bollicine del mondo, l'innovativa app firmata Identità Web che raccoglie 625 cantine, 23 itinerari enogastronomici, 29 Paesi, 6 continenti, 16 esperti degustatori

Guida 2026

Tutti gli indirizzi della **Guida Pizza&Cocktail**, della **Guida Ristoranti** e della **Guida Bollicine del Mondo**, selezionati dalla redazione di Identità Golose, in un'unica **APP GRATUITA**

GET IT ON Google Play
Download on App Store

Progettazione grafica e realizzazione siti internet a cura di Elia Bogani

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962
t. +39.02.48011841

Identità Web S.r.l, con sede in Milano, Corso Magenta 46, P.IVA 07845670962, email info@identitaweb.it, è proprietaria, ideatrice e sviluppatrice della piattaforma internet di cui al sito www.identitagolose.it ed è editrice della testata giornalistica "Identità Golose Web - ", registrazione Tribunale di Milano n. 32 del 31 gennaio 2018, Direttore Responsabile: Paolo Marchi