

# L'ECO DI BERGAMO

ANNO 127 - N. 6  
Euro 1,00

DOMENICA 7 GENNAIO 2007

Fondato nel 1880  
[www.ecodibergamo.it](http://www.ecodibergamo.it)

## Un 2006 da leccarsi i baffi, ma solo per i big *Anno positivo per i locali bergamaschi di livello, deludente per gli altri. E la forbice s'allarga*

■ Come ha chiuso l'anno la ristorazione bergamasca? Il parere dei protagonisti principali, i ristoratori, è assai discordante. Alcuni si dicono molto soddisfatti, soprattutto raccontando di «un dicembre come non ce lo ricordavamo da un pezzo», altri sono piuttosto delusi per un «lavoro che diventa sempre più complesso ed impegnativo, mentre i margini progressivamente diminuiscono». Mezze misure poco o niente: entusiasmo o depressione, è questo il dato più significativo emerso dalla nostra piccola indagine realizzata consultando una ventina di ristoratori appartenenti alle diverse tipologie.

La separazione è netta anche per quel che riguarda la categoria di appartenenza: sono i locali di alto livello, quelli riconosciuti come migliori (che non è automatico, ma quasi sempre sono anche i più costosi) a dichiararsi molto soddisfatti, mentre quelli della fascia media rivelano tutta la difficoltà del momento. Si sta dunque verificando anche nel mondo della ristorazione quella netta spaccatura che già ha coinvolto altri generi di consumo? Da un lato pochi ristoranti capaci di attrarre i consumatori più esigenti dalle consistenti disponibilità economiche, dall'altro una massa di locali a spartirsi un mercato quantitativa-

te ad un ridimensionamento del patrimonio che ha garantito alla ristorazione italiana di essere apprezzata in tutto il mondo.

Ad esclusione del fenomeno dei consumi di «alto bordo» che abbiamo già ricordato, la contrazione della domanda di qualità ha finito per determinare una diversificazione spinta ed un po' dissennata, sempre meno centrata sui valori della cucina (che nelle dichiarazioni d'intenti vengono messi al primo posto da tutti, ma nei fatti...) e più sul «cinema» dell'accoglienza e dell'intrattenimento. Basta ripercorrere le tantissime attività aperte nel corso di questi ultimi anni (ed ancora durante il 2006) per rendersi conto che i ristoranti veri e propri, quelli di stampo classico, sono una piccolissima percentuale. Moltissimi invece wine-bar ed osterie, o comunque vengano chiamati, quei locali che hanno i segni distintivi nella tovaglietta di carta e nella presenza dell'immanicabile tagliere. Locali che puntano molto sul vino, sui prodotti da «affettare» e non invece da elaborare in cucina, su un servizio svelto ed informale. Non è per nulla facile ottenere buoni risultati, ma è sempre meno difficile e soprattutto impegnativo che aprire un ristorante completo.



L'ingresso della trattoria Visconti di Ambivere



Darwin Foglieni e Isabella Plebani (Ol Giopi e la Margi)