



Materie prime bergamasche, ispirazioni francesi, accoglienza d'altri tempi: alla Locanda dell'Annunciata, l'unica regola è stare bene

L'osteria di Palazzago, fondata da Giampiero Terzi e oggi di proprietà del giovane chef Luca Bombardieri, propone una cucina territoriale ma che non ha paura a viaggiare più lontano per trovare ispirazione. Vi raccontiamo la nostra esperienza

Pare di entrare in una vecchia casa borghese di campagna, quasi come se varcato l'ingresso le lancette dell'orologio tornassero indietro e quell'atmosfera da "rifugio" riprendesse vita. Siamo alla **Locanda dell'Annunciata** a Palazzago, in provincia di Bergamo, una destinazione adatta a chi è affamato di quel "stare bene a tavola" che tanto contraddistingue la nostra bella cultura italiana.

Locanda dell'Annunciata: caldo rifugio d'inverno, fresca oasi d'estate

Si decidesse di venirci nella stagione fredda, si sarebbe circondati da cassapanche massicce con soprammobili d'altri tempi, quadri pittoreschi in cornici barocche sopra camini ardenti. Da accomodarsi alle grandi tavole di una delle tre sale del ristorante, con amici di vecchia data, a farsi coccolare da storie, fuoco e vino.

Si preferisse farvi visita d'estate, ci si accomoderebbe nell'ampio giardino esterno, con tavoli spogli raccolti tra prati, alberi e rampicanti, in compagnia di parenti e familiari, in un bel fine settimana di sole, a sorseggiare una delle tante etichette di bolla conservate nella cantina della locanda (**oltre 150 etichette**).



Una delle tre sale del locale di Palazzago (Foto © Marco Di Giovanni).

Una storia d'amore

Il dentro e il fuori della **Locanda dell'Annunciata** sono figli (oggi cresciuti) di un sogno solo, quello del "Giampo". È **Giampiero Terzi**, venuto recentemente a mancare, ma per tutta la vita sfegatato amante della grande Cucina italiana e della buona tavola. Sceglie questo edificio nella bergamasca nel 1988 e lo trasforma in casa sua. Convento di frati benedettini nel 1500, chiuso e sconsacrato nel 1750 diventa casa nobile prima e poi locanda. "**Il Giampo**" lo riporta nuovamente a essere luogo d'accoglienza, una pensione, nel 2012, poi un anno dopo finalmente

anche ristorante.

Una cucina classica, “come quelle di una volta”

La cucina doveva e deve essere specchio dell’anima del posto. Giampo la voleva «*se non come quelle di una volta, qualcosa*», per dirla alla Mr. Sykes. **Quella cucina di gusto**, a tratti originale, a tratti nostalgica. Identitaria, ma comprensibile, legata a quei bei ricordi che tutti, per un episodio o per l’altro, ci portiamo appresso, nelle nostre memorie più calde. Una cucina di casa, di famiglia, che si fa forte di duraturi e sinceri rapporti, quelli coi fornitori, che per fiducia e affinità professionale smettono di essere fornitori e diventano amici. Una cucina, per certi versi, “classica”.



Insalatina di gallina nostrana su pan brioches fatto in casa (Foto © Marco Di Giovanni).

Luca Bombardieri, chef e ristoratore

Sono il giovane **Luca Bombardieri** e la sua cucina a completare questo aspetto della Locanda che il Giampo desiderava. Il giovane chef, classe 1988, inizia qui nel 2018 dopo diverse esperienze tra la bergamasca (da **Chicco Coria** al **Posta**) e la Svizzera. Dopo 6 anni è sì cuoco ma anche ristoratore all’Annunciata, sua dopo la scomparsa di Terzi.

Fa quindi un po' da titolare, nella gestione degli ordini e nel rapporto con i clienti, **ma il suo mondo resta la cucina**, con una buonissima "attitude" per passione all'abbinamento al calice o alla bottiglia.

Un menu, incontro tra ingredienti territoriali e ispirazioni d'Oltralpe

Si parte con un aperitivo, a solleticare il palato. Al fianco di una delle numerose bolle in carta, come un *Maison Rosier Blanquette de Limoux Brut*, niente chips di semi o piccoli amuse bouche eccessivamente elaborati, ma piatti di sostanza!

L'*insalatina di gallina nostrana su pan brioches* deve gusto e consistenza alla cura che l'allevamento "**Galline felici**" di Strozza (Bg) mette nei confronti dei suoi animali – da loro Luca si rifornisce anche di uova e polli. Mentre la *Polentina con baccalà mantecato e acciuga del Cantabrico* è un classico bergamasco, Luca lo porta con sé dalla sua esperienza passata presso Frosio, già stella Michelin. La *polenta di Storo*, che rimpiazza quella bianca tipica veneta, è leggera ma saporita, si amalgama col baccalà, piacevolmente dolce, e lascia all'acciuga l'aspetto sapido e il gioco di consistenze.

Una cucina che, si capisce, sa di casa e al territorio guarda per garantire la massima qualità della materia prima.



Polentina con baccalà mantecato e acciuga del Cantabrico (Foto © Marco DiGiovanni).

Una cucina, quella della Locanda all'Annunciata, che se con gli ingredienti resta "ancorata" **non ha paura invece a viaggiare più lontano** per trovare ispirazione. Quando si pensa, dopotutto, alla cucina "classica" di un tempo, un riferimento oltralpe è quasi d'obbligo: le **Lumache** vengono proposte "*alla bourguignonne*", ma provengono dall'allevamento di Torre de Busi.



Lumache alla bourguignonne (Foto © Marco Di Giovanni).

Segue il fil rouge "francofono" il *Foie Gras con riduzione di vin brulé, scalogno confit e pan brioche*: anche qui, ispirazione francese ma materia prima "di casa", in questo caso il foie gras è di Pregnano, nel milanese. Si prosegue il gioco tra "il classico di ieri e il km 0 di oggi" con una *Zuppa di cipolle*: le **Oignon Doux de Cévennes DOP** sono un protagonista inaspettato, e ancor più sorprende il tipico **Casera** che col burro di malga va a completare un primo capace per sua natura di non appesantire.



Foie Gras con riduzione di vin brulé, scalogno confit e pan brioche (Foto © Marco Di Giovanni).



Zuppa di cipolle (Foto © Marco Di Giovanni).

«Una ricetta “vecchia” non implica una ricetta “sbagliata”, anzi». Lo chef della Locanda all’Annunciata riprende quel che di buono il passato ci ha lasciato, lo rielabora tenendo presente tanto i gusti di oggi quanto l’ambiente, senza dimenticare la lezione più importante: la soddisfazione del cliente. «La zuppa di cipolle è uno dei piatti più richiesti. Piace, e viene chiesto, perché nessuno lo prepara più».



Guancetta di vitello brasata e Polenta di Storo (Foto © Marco Di Giovanni).

Questa filosofia culmina nella *Guancetta brasata con polenta di Storo*, che ci ricorda la lezione più importante: quando la materia prima è buona e le radici in cucina sono dalla nostra parte, sbagliare è quasi impossibile. La materia prima, in questo caso il vitello, vince per qualità e “filiera certificata”: arriva direttamente dal macellaio di fiducia, il Corbetta, con le bestie proprio poco sopra il ristorante, nello stesso comune. La cottura è a bassa temperatura in pentola, espressa.



Chateau Fontebride Sauternes (Foto © Marco Di Giovanni).

In conclusione...

Se ad accompagnare un'esperienza così, sono tagli bordolesi francesi o importanti etichette dalla zona del Barolo... Se a chiudere una serie di portate tali ci sono dolci chicche come la *Crema di zabaione*, *gelato al caramello salato e sbrisolona* o la *Torta di pere fatta in casa*... Se il tutto è reso possibile dalla mano di Luca e dal servizio gentile di Giulia in sala... Si capisce che la **Locanda all'Annunciata** è davvero un posto d'altri tempi dove le preoccupazioni della vita lasciano il posto a un ritaglio di tempo sereno.



Torta di pere fatta in casa aromatizzata al Sambuca



Crema di zabaione, gelato al caramello salato e sbrisolona



Foto © Marco Di Giovanni.

Locanda all'Annunciata

Via Annunciata, 20 – Palazzago (BG)

Tel. 035 551099 Cell. 348 44 27 426 | www.locandadellannunciata.it

Data di creazione

05/03/2024

Autore

marco-digiovanni