Paolo Chiari: con la cucina aperta da mattina a notte allargate il business

paolo-chiari-chef-b0b35f8c

Si chiama **Paolo Chiari** ed è lo chef patron dello storico ristorante-enoteca di Bergamo Alta **Lalimentari.**
Locale che, dopo nove mesi di chiusura per lavori di ristrutturazione, ha riaperto nella nuova sede all'interno dell'antico **Palazzo del Podestà**. Dotato di due ingressi, uno sulla Piazza Vecchia e l'altro in via Colleoni, il nuovo Lalimentari è stato arredato dall'**architetto Paolo Albano** nel rispetto della struttura originaria.

Paolo Chiari, com'è articolato il menù?
Proponiamo piatti tradizionali rivisitati in chiave contemporanea, a partire dai condimenti più leggeri.

I vostri must?
I *casoncelli, i carpinoce e la polenta con infiniti abbinamenti*. Inoltre, proponiamo qualche classico evergreen della cucina italiana, come le lasagne alla bolognese o gli spaghetti al pesto genovese.

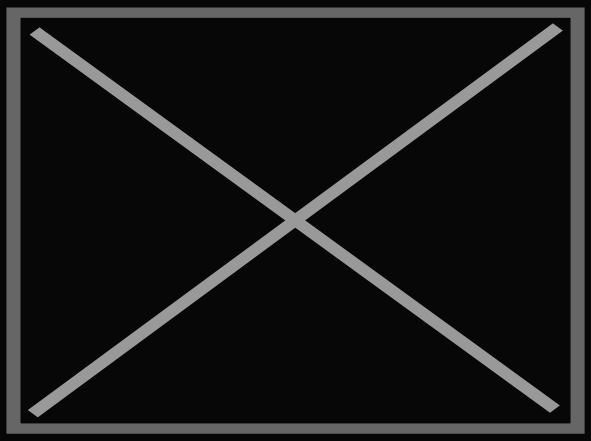
[ngg_images source="galleries" container_ids="197" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Parlaci della cantina de Lalimentari.**
Abbiamo oltre 900 etichette di vini, di cui 20 disponibili anche al calice.

Uno sguardo alla carta cocktail.
Amante del vermouth, sono stato tra i promotori del rilancio di questo vino liquoroso di origine piemontese. Di conseguenza, la nostra punta di diamante sono i bitter cocktail a base di vermouth.

Quali sono i punti di forza de Lalimentari?
Al di là della qualità del cibo e del servizio, il nostro punto di forza è la cucina aperta dalle 10 del mattino fino a tarda notte. Vogliamo garantire al cliente la massima libertà di ordinare quello che vuole

e a qualunque ora. Così, per esempio, chi desidera si può costruire un aperitivo con un tagliere di salumi e formaggi oppure metà porzione dei piatti in menù e un calice o un drink.

Consiglieresti ai colleghi di seguire il tuo esempio e di mantenere la cucina aperta dalle 10 del mattino fino a tarda notte?
Senza dubbio, a patto che il locale si trovi in una città turistica e in una zona centrale.



Paolo Chiari, quando Lalimentari era ancora in via Tassis siete stati protagonista di una punatata della nuova stagione del talent *4 ristoranti* di Alessandro Borghese in onda su Sky Uno da novembre. Al netto della tua esperienza, vale la pena partecipare a programmi simili?
Assolutamente sì! A prescindere dal risultato della sfida, che non posso anticiparvi, vi assicuro che da quando si è diffusa la notizia che avevamo partecipato al programma l'affluenza è cresciuta. Ci siamo scontrati contro due ristoranti di Bergamo bassa, l'*Osteria Tre Gobbi* di via Broseta e l'*Ambulatorio Gastronomico* dei fratelli Benigni (in via San Tomaso nei pressi dell'Accademia Carrara), e contro un altro come noi di Città Alta, *La Tana* di via San Lorenzo.