Porticcioli si fa in quattro: inaugura Porticcioli Bergamo (e presto arriverà a Brescia)

20251125181351porticciolibergamodettagliosala40

Dopo il lago e il capoluogo lombardo, Porticcioli approda a Bergamo Alta, nella storica piazza Lorenzo Mascheroni, cuore del borgo antico e punto d'incontro tra le vie lastricate, le botteghe e le mura che affacciano sulla Bergamo romana. Il nuovo indirizzo segna un passo importante nella crescita del gruppo fondato da Riccardo Condorelli, Lorenzo Postolache (già fondatori del primo Porticcioli Garda) Chiara Caresano e Luca Michieli, e anticipa la prossima apertura di Brescia, prevista per novembre.

A Bergamo l'esperienza del ristorante si intreccia con la storia e ci si siede a tavola in un contesto ipogeo raro, tra pietre e volte cinquecentesche: lo spazio scelto, rimasto chiuso per oltre cinque anni e finalmente "restituito" alla città, occupa parte di un edificio sorto sopra un'area archeologica e stratificata, dove convivono le tracce della Bergamo romana, medievale e rinascimentale. Negli anni Duemila lo spazio era stato oggetto di un importante intervento di restauro firmato dall'architetto Adolfo Natalini, che aveva riportato alla luce le strutture originarie e integrato le preesistenze storiche in un linguaggio architettonico sobrio e contemporaneo. Oggi Porticcioli ha scelto di conservare l'anima originaria di quello straordinario recupero, intervenendo con un restyling leggero e rispettoso. Le sale, arricchite dalle opere dell'artista Paolo Poli, accolgono circa 70 coperti e si aprono su una cantina dedicata al vino e soprattutto al gin, elemento distintivo dell'offerta firmata Porticcioli.

LA CUCINA: MATERIA, TECNICA E GIN

La direzione gastronomica del gruppo è affidata allo chef Alessandro Bianchini, professionista di esperienza internazionale (già con Cipriani e Belmond), che guida la consulenza culinaria di tutte le sedi Porticcioli. A Bergamo, la cucina è affidata al resident chef Catello Frangiosa - forte di esperienze internazionali in ristoranti stellati - che interpreta e fa sue le linee guida di Bianchini.

Elemento distintivo di tutti i Porticcioli è il rapporto con il gin, protagonista trasversale dell'esperienza gastronomica e punto d'incontro tra cucina e miscelazione. Nella carta convivono oltre ottanta etichette provenienti da tutto il mondo, accanto a Lento gin, il gin artigianale firmato dal gruppo. Un percorso che parte dal bicchiere e arriva nel piatto: il gin entra infatti anche in alcune preparazioni della cucina - come la spuma che accompagna il Polpo o la Bavarese al lemon grass con gelée di Lento gin, lingue di gatto e pane agli agrumi - diventando un ingrediente a tutti gli effetti. Ogni portata può essere accompagnata da un mini cocktail pairing dedicato, curato dal Gin Specialist del locale, con botaniche selezionate per dialogare con le materie prime e le sfumature aromatiche dei piatti. L'esperienza culmina nel dopo cena, con una proposta di gin tasting e una selezione di cocktail d'autore.

Il menu - condiviso tra i ristoranti di Salò e Milano (e presto anche Brescia), ma con piatti "dedicati" a ogni singola città - riflette un approccio fondato su lavorazioni quotidiane, cotture espresse e ingredienti riconoscibili, con piatti che cambiano al ritmo delle stagioni e dei mercati. Il pane, le focacce e i grissini sono fatti in casa ogni giorno, con lievito madre. Tra i piatti in carta, oltre all'ampia selezione di crudi di mare, spiccano Il Polpo (con guazzetto di pomodorini alle erbe, maché di barbabietola e spuma di Lento gin), Lo Spaghetto (ai ricci di mare con tartare di scampi e caviale) e il Black Angus (alla brace con salsa di pane tostato, lardo di patanegra e ristretto di gin accompagnato da pak-choi). Accanto ai classici di Porticcioli, il menu include un omaggio al territorio con i Casoncelli bergamaschi, proposti nella versione tradizionale (burro, salvia e Grana Padano).

«*L'obiettivo è arrivare a una cucina leggibile, pulita, precisa* - spiega **Alessandro Bianchini** - *Poche tecniche, ingredienti riconoscibili e un equilibrio tra sensazioni. Vogliamo che chi si siede da Porticcioli capisca cosa sta mangiando, senza mediazioni: è il prodotto a parlare, non il cuoco*».

LE DUECENTO ETICHETTE DI VINO

Accanto alla proposta dedicata al gin, la cantina di Porticcioli Bergamo offre infine una selezione di circa duecento etichette di vino, costruita con la stessa filosofia della cucina: qualità, riconoscibilità e attenzione al territorio. Ampio spazio è riservato ai vini italiani ed è presente una piccola selezione di Champagne.

Con le aperture di Bergamo e, nelle prossime settimane, di Brescia, il gruppo Porticcioli consolida la propria presenza nel Nord Italia e apre una nuova fase di crescita. Dopo il lago e la città, arriva un doppio approdo urbano: due progetti complementari che rafforzano una filosofia fondata su ospitalità, qualità e riconoscibilità.Altrettanto strategica la sede di Porticcioli Brescia, che troverà spazio nella

centralissima Piazza Vittoria. Qui il ristorante sarà affiancato da un nuovo spazio dedicato all’esperienza del gusto quotidiano: una caffetteria con cocktail bar e bottega, concepita come luogo aperto dalla mattina alla sera.

«*Ogni città è diversa, ma in tutte cerchiamo la stessa cosa: luoghi che abbiano un’anima, e in quest’ottica lo spazio di Porticcioli Bergamo è davvero unico, e per noi è una grande soddisfazione “restituire” questo luogo alla città* - racconta Riccardo Condorelli - *Per noi si tratta di far godere del bello e del buono senza barriere, a chi cerca qualità e autenticità senza dover spendere cifre fuori misura*».