

Il locale è oramai un rinomato punto d'incontro per gli appassionati di alta ristorazione. Una storia più che trentennale iniziata con Franco e Pina Scotti, che continua con il figlio Claudio e sua moglie Carla. I lavori di ristrutturazione hanno dato un tocco di raffinata avanguardia. Cucina regionale italiana.



Nella foto: una delle sale del ristorante, dopo la ristrutturazione. È evidente come gli ampi lucernari abbiano regalato luminosità alla stanza, dove ogni componente dell'arredamento appare improntato ad una sottile ricerca di perfezione, di cura del particolare che non lascia nulla al caso. Porcellana, cristallo, argento, fiori ricercati e freschissimi sono elementi costanti alla tavola del locale di Alzano.

Foto di YURI COLLEONI BERGAMO

di ROBERTO VITALI

Ristorante rinnovato con eleganza e professionalità

«Al Catenone» di Alzano gusto, armonia e tradizione

Il ristorante «Al Catenone» di Alzano Lombardo deve il suo nome all'antica catena che imponeva il pedaggio ai carri che dovevano raggiungere il centro del paese; deve la sua fama a oltre 30 anni di professionalità e di alta ristorazione che lo hanno portato ai vertici della cucina bergamasca e nazionale.

La prima «stella»

Nel 1955 papà Franco Scotti rilevò una tradizionale osteria nei pressi della Basilica di S. Martino, in un antico edificio che conserva ancora tracce dell'origine quattrocentesca. Un lavoro umile e costante e la grande professionalità di papà Scotti e della moglie Pina portarono il locale ad una rapida ascesa, fino ad essere segnalato fra i migliori nell'ambito provinciale. È alla fine degli

anni Sessanta la prima «stella» della guida Michelin.

Da oltre 12 anni alla guida del ristorante «Catenone» è il figlio Claudio, aiutato dalla moglie Carla e dalla mamma Pina, preziosa e insostituibile. I consensi sono aumentati di anno in anno ed il «Catenone» si qualifica sempre più come punto di incontro per gli appassionati dell'alta ristorazione.

Nel corso dell'estate le sale del ristorante sono state sottoposte a una sensibile ristrutturazione; tutte le attrezzature sono state migliorate: oggi «Al Catenone» si presenta ancor più elegante, accogliente, raffinato.

Con l'apertura di due ampi lucernari, le sale hanno guadagnato in luminosità; elegante il parquet che ha ricoperto il pavimento; molto discreto

ma luminoso il color avorio alle pareti; ben sistemati i pezzi d'antiquariato che aggiungono un tono di calore e di pregio al locale.

Un grande camino

Quanto all'attrezzatura, comode e importanti le peltroncine, elegante la nuova linea di bicchieri, così come semplici ed eleganti sono i piatti in porcellana bianca e i sottopiatte in cristallo Riedel. D'argento le posate, così come d'argento sono i raffinati vasetti edoardiani che fanno bella mostra sui tavoli preziosi contenitori di fiori, ricercati e freschissimi, una vera passione, insieme ai vini, di Claudio Scotti.

In definitiva, «Al Catenone», senza rinunciare

alla tradizione, si è dato una rinfrescata di modernità (davvero d'avanguardia il sistema di illuminazione dei tavoli) e di eleganza. L'affezionata clientela vecchia e nuova troverà un locale ancora più accogliente e comodo, dove stare in perfetta serenità, con la sicurezza che la «linea» della gestione Scotti continua con la stessa professionalità e le medesime garanzie di qualità. Quasi a testimoniare la continuità nel rinnovamento ecco che è rimasto al suo posto il vecchio grande camino in pietra e legno, uno dei simboli di

»»»

È davvero notevole l'impegno profuso dalla comunità di Bratto in questo scorcio degli anni Ottanta; si avverte quasi la fretta per rifarsi del tempo perduto e poi si scopre che il terreno sociale è molto fertile.

L'attivismo encomiabile e costante del parroco don Leone Lussana è il «motore», ottimo, che imprime slancio alla comunità di Bratto; a conferma si cita solamente una manifestazione che sta entrando ormai nella tradizione del paese: si tratta di un pellegrinaggio annuale che vede impegnati molti giovani, che a piedi percorrono distanze di centinaia di chilometri per portare a Bratto fiaccole accese in santuari lontani; Loreto, Roma, Assisi, sono state in questi ultimi anni le mete più significative.

A parte l'impegno in campo religioso, lo stimolo a darsi da fare si concretizza in opere importanti talvolta assai costose. Arduo citarle tutte e ricordarle uno per uno gli interventi operati dalla parrocchia di Bratto in questi ultimi anni, ma quelli più significativi riguardano le strutture dell'oratorio ed il restauro della chiesetta del Passo della Presolana.

Dal colloquio con il segretario responsabile della commissione economica della parrocchia, Benigno Tomasoni, che è anche vicesindaco del Comune di Castione, sono emersi aspetti interessanti. «Per avere un quadro sintetico dell'operato della parrocchia di Bratto in questi anni — ha detto Tomasoni — si può affermare che gli sforzi sostenuti hanno dato risultati soddisfacenti ed i consensi ci sono arrivati specialmente da gente forestiera, cioè da coloro che riescono con obiettività a considerare il rapporto tra sforzo e risultato. Ammonta a quasi seicento milioni di lire la somma per la quale siamo stati esposti per eseguire le diverse opere parrocchiali. Di questa cifra resta solo da saldare qualche milio-

Campo sportivo, oratorio, chiesetta, cinema

L'impegno e la generosità di Bratto: opere parrocchiali per mezzo miliardo



ne, per cui quanto è stato fatto è stato tutto pagato; bisogna sottolineare comunque che la generosità riscontrata nelle offerte è stata notevole, anche da parte delle ditte che hanno eseguito i lavori. La sistemazione dell'oratorio — ha continuato Benigno Tomasoni — e quindi del campo sportivo, con annesso tutte le strutture di supporto, la ristrutturazione della chiesetta della Madonna delle Nevi al

Passo della Fresolana, e recentemente l'adeguamento della sala cinematografica parrocchiale alla nuova normativa di sicurezza, rappresentano senza dubbio gli interventi più impegnativi e soddisfacenti».

A Bratto dunque la comunità è «in cammino» come recitava uno slogan nell'anno pastorale passato ed un nutrito calendario delle celebrazioni terrà impegnata tutta la comunità;

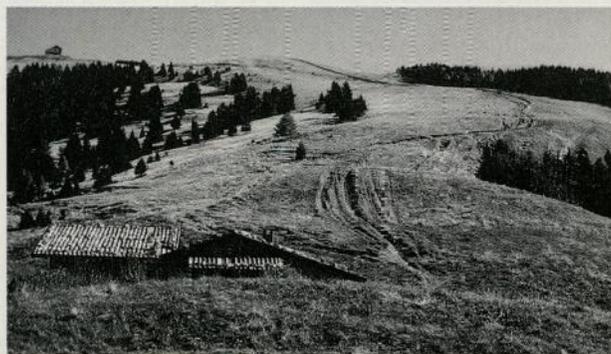
in un bell'opuscolo realizzate dal parroco don Leone sono raccolte immagini di momenti particolari della vita pastorale; gite, attività sportive, manifestazioni folcloristiche, cerimonie religiose ed altro riassumono di anno in anno la vita sociale e religiosa di un paese davvero impegnato.

Nella foto: pellegrini da Bratto a Lourdes riuniti per la tradizionale immagine di gruppo.

Se i motori feriscono la montagna

Non è certo per adeguarsi alla moda dell'ecologia o degli ambientalisti, onnipresenti in questo scorcio di secolo, ma piuttosto per sottoporre ad una severa analisi il comportamento di coloro che, a dispetto di tutto e di tutti, si avventurano motorizzati sulle nostre montagne.

Il risultato è ampiamente documentato dalle foto qui riprodotte, che si riferiscono ad Onore, la devastazione del territorio è da imputare in questo caso essenzialmente alla traiettoria seguita dai soliti motocrossisti incoscienti. Purtroppo, i solchi provocati sui prati e nei boschi diventano pericolose zone di logorio del terreno e le piogge spesso torrenziali



ne amplificano l'effetto devastatore, sino a creare veri e propri greti di ruscelli e torrenti.

Dove si stendeva un bel prato, si può ritrovare così a distanza di qualche tempo, solo una serie di lunghi solchi che quasi certamente non saranno più colmati, resi sempre più profon-

di dalla pioggia.

E intanto le disposizioni e le ordinanze che vietano il transito a mezzi non autorizzati lungo i sentieri di montagna fanno un po' scridere per la tenue convinzione con la quale sono impartite; il grado di osservanza pertanto risulta vicino allo zero. **A.P.**

questo ristorante.

Ma veniamo alle caratteristiche della cucina. Il menu, rinnovato stagionalmente, è una invitante descrizione dei migliori piatti tipici della cucina regionale italiana, ricca di profumi e sapori, che lo chef Giovanni Della Musia e mamma Pina propongono con un tocco personale.

Tra i piatti consigliati: tortelloni con salsa di noci (8 mila lire), zuppa di cipolle (12 mila), lasagnette con basilico (8 mila), stracotto di manzo con cipolle (17 mila), sella di capriolo (17 mila).

Anche la scelta dei vini (curata personalmente da Claudio Scotti, appassionato e intenditore) sottolinea opportunamente il carattere dei piatti e privilegia naturalmente i rossi, divisi per regione, propo-



Nelle foto: altre due immagini permettono di apprezzare appieno il raffinato ambiente «Al Catenone». Il grande cammino in pietra e legno, uno dei «simboli» di questo ristorante è rimasto al suo posto anche dopo il rinnovamento testimone di una continuità che si ritrova anche nelle sapienti preparazioni e nella scelta dei vini.

nendo un'attenta scelta della migliore produzione nazionale e dei Bordeaux francesi. Tra i distillati, ricca la collezione di grappe.

La nostra esperienza più recente «Al Catenone» è iniziata con un paté tiepido di coniglio con broccolotti e petto d'anatra affumicato, accompagnati da Cà del Bosco '87. Sono seguiti assaggi di saporiti tortelloni con salsa di noci e lasagnette allo zafferano. Robusti ma equilibrati i secondi: costolette di agnello, sella di capriolo, lombatina di maiale, serviti con del San Giorgio '81 Lungarotti. Per chiudere, sorbetto di frutta, mousse di lampone e torta di noci, esaltati da un Sauternes Rieussec '85.

La scheda

Ristorante «Al Catenone», via Andrea Fantoni, 1, Alzano Lombardo (Bergamo). Telefono: 035/516134. Titolare: Claudio Scotti. Numero coperti: 50 al piano terra in due salette, altre due salette riservate al piano superiore, con 20 posti ciascuna, molto adatte per riunioni conviviali riservate. Chiusura settimanale: lunedì. Ferie: quattro settimane dal 15 luglio al 15 agosto. Possibilità di parcheggio: buona nella vicina piazza. Carte di credito: American Express, Visa, Diners, Cartasì. Prenotazione: consigliata.

Menu consigliato dallo chef: terrina di verdure con salsa di zucchine; lasagnette al basilico; stracotto di manzo con cipolline in agrodolce e polenta; bavarese al cocco con salsa di zucchero caramellato. Prezzo di questo menu, esclusi il coperto e le bevande: 41.000 lire.

In attività: dal 1955 con l'attuale proprietà. Possibilità di pernottamento: il ristorante dispone di otto camere confortevoli con bagno.

Viaggio tra i gruppi musicali della Valle

Il rock-blues di «Dr. Faust and the Rock Brigade»

«**D**r. Faust and the Rock Brigade» è un gruppo rock della Valle Seriana, che nasce nella primavera del 1988, fondato da Dr. Faust e Massimo Ferrari, entrambi appassionati di musica, blues in particolare.

Poco tempo dopo, Massimo Ferrari esce dal gruppo, perché già impegnato in altri progetti con la sua formazione «The Wolk». Nonostante questa divisione, i due musicisti restano in contatto, continuando, di tanto in tanto, ad esibirsi con i rispettivi gruppi.

Nel frattempo Dr. Faust riunisce altri ragazzi, con i quali dà vita appunto ai «Dr. Faust and the Rock Brigade», una formazione composta da Dario Pendroncelli alla chitarra elet-

trica, Wally Holly Ruggeri al basso, Roberto Nichetti alla batteria, Dario Congelli al sax e naturalmente Fausto Scaravaggi, voce e armonica.

Il gruppo esegue brani di artisti famosi e di bravura indubbia, citiamo solo Robert Allen Zimmerman, in arte Bob Dylan, e Lou Reed, senza dimenticare i «Blues Brothers» e il complesso italiano «The Gang».

Proponendo queste canzoni, la band cerca di «personalizzarle», soprattutto grazie ai virtuosismi del chitarrista, che imprime un suono molto duro a canzoni prettamente blues. Da qui nasce uno stile che si potrebbe definire rock-blues.

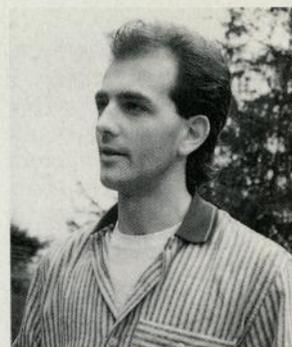
Alla fine di quest'estate, «Dr. Faust and the Rock

Brigade» hanno tenuto un concerto a Bergamo, in una piccola piazza, con finalità benefiche, a favore di un'associazione denominata «Il Riccio».

Un disco in 1.000 copie

Per tutta la prima parte del concerto basso e batteria non riescono a sentirsi molto bene, mentre infastidiva il livello troppo alto della voce e dell'armonica. Tra le varie canzoni proposte ricordiamo una versione in italiano di «War in the city» di «The Gang» e il brano «Girano girano i reattori atomici» che la band pubblicherà tra qualche mese su mix, con un disco autoprodotta. Quest'ultima iniziativa ha potuto concretizzarsi grazie alla collaborazione — molto apprezzata da Dr. Faust — di Ezio Paloschi, della Diva Record; costo dell'operazione: due milioni, una cifra davvero molto bassa, per un disco realizzato in mille copie, con copertina in bianco e nero, somma sborsata di tasca propria.

Tornando al concerto di fine estate, nella seconda parte, che ha compreso varie «cover», l'equalizza-



di LUCA SCAINELLI

zione ha assunto un livello accettabile e comprensibile, si sente molto bene il basso di Ruggeri, davvero bravo, tenendo conto che ha dovuto suonare, come tutta la band, un po'... «a spanne», come si suol dire, per l'utilizzazione di un impianto di fortuna e quindi dalle prestazioni non eccezionali. Anche il batterista se l'è cavata abbastanza bene, riuscendo a seguire con buon tempismo il resto del gruppo.

Qualche imperfezione

Ci sono però da sottolineare alcune imperfezioni per quanto riguarda la voce di Fausto, che ha anticipato spesso i compagni, falsando anche il timbro vocale, nel tentativo di cercare tonalità irraggiungibili. Quando Dr. Faust è riuscito a controllare la voce, il concerto ha regalato momenti western, per esempio con il brano «Knockin'on heaven's door», interpretata molto bene da Fausto e Dario. Quest'ultimo attraverso suoni più incisivi è riuscito a rendere il brano molto rock, accompagnato dalla voce e dall'armonica di Dr. Faust.

Purtroppo, in questo breve viaggio all'interno di uno dei gruppi musicali di casa nostra, non si è potuto parlare del sassofonista del gruppo, perché assente.

Nella foto a sinistra: il complesso «Dr. Faust and the Rock Brigade», una «band» che propone canzoni di artisti famosi, offrendone però una versione personalizzata, con preponderanti tonalità blues.



Nella foto a sinistra: Dr. Faust, alias «Blind boy grunt '60» uno dei fondatori del complesso che l'estate scorsa ha tenuto a Bergamo un concerto con finalità benefiche, a favore dell'associazione «il Riccio». Nella foto accanto al titolo: Luca Scainelli, che cura la rubrica musica e «olSère».

