

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

ECOSTAMPARIE
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

(quotidiano)

03 5990 27T

3F 2S118MEAZ31

LA STAMPA

VIA MARENCO 32

10126 TORINO TO

Dir. Resp. PAOLO MIELI

Telefono 011/65681

Data: 27 Marzo

1992

Il ristorante ArTi di Bergamo nato dalla passione di Oreste Ravecca

Un grande posto per il pesce

Spaghetti Cinque Terre e frittelle di baccalà

RASPELLI DA' IL VOTO AI RISTORANTI

ERRORI ce ne sono, anche gravi, e li diciamo subito, così poi passiamo agli applausi: il servizio è un po' lento, ci si dimentica di servire l'acqua ed anche il vino; il ricambio dei piatti viene fatto con molta, troppa parsimonia. Ma ArTi, è l'unico gioiello lombardo del pesce.

Il nome è strano quanto la storia del patron e chef: Oreste Ravecca, infatti, fino a cinque anni fa era consulente di industrie automobilistiche e di elettrodomestici... poi si era stancato ed aveva trasformato in lavoro la sua passione di esperto di pesce, da bravo spezzino appassionato pescatore qual è. Prima aveva aperto a Romano di Lombardia, a Sud di Bergamo, ed oggi qua, con un locale la cui insegna viene dalle iniziali dei nomi delle due figlie, che, con la moglie, lo aiutano



tra sala e cucina.

Siete usciti dall'autostrada ed avete tirato diritto verso il centro di Bergamo: appena sotto il ponte, piegate a sinistra e poi a destra: qualche centinaio di metri ed eccovi apparire, in uno slargo, la facciata del ristorante. Suonate il campanello e vi sarà aperto il cancello verso il comodo parcheggio interno.

Dentro, avrete un ambiente

Bergamo

ArTi

via Previtali 5/7

Tel. (035) 252.020

Chiuso domenica. Cambierà in chiuso domenica sera e tutto martedì.

Carte di credito: American Ex., Bankamericard Visa, Cartasì, Diners.

Voto: 15/20

lucente, spazioso, preceduto da un piccolo raccolto ingresso con due poltroncine, un tavolino e qualche qualche libro di gastronomia, poi la sala dai pochi tavoli tutti rotondi, i soffitti abbassati, un elegante pavimento in quadrotti grigi.

Con una flûte di Ca' del Bosco sgranocchierete striscioline di focaccia e qualche oliva ligure poi eccovi i piatti che avrete

ArTi
ristorante

Via Previtali 5/7 - 20139 BERGAMO
Cassa di Risparmio di Bergamo
Cassa di Risparmio di Bergamo

FACTURA - RECEVUTA FISCALE - AMM. TRIB. BERGAMO 1992

C. FATTURA FISC. N.	DATA	
RECEVUTA FISC. N. 608	25/02/92	
PANE e CAPOTE		
1. Aperitivo	4,00 =	
2. Acqua		
3. Vini		
Scorpiace	22,00	
4. Cereali	2,00	
5. Frittelle		
Scorpiace	18,00	
	38,00	
TAVOLETTA		
		159,000
TAVOLETTA		
		195,000

Mod. XRF N° 45652

SOTTO I 10/20
DA PESSIMI A MEDIOCRI
DA 10 A 12/20
DA SUFFICIENTE A DISCRETO
DA 13 A 14/20
BUONO, CURATO E ORIGINALE
DA 15 A 16/20
GRANDE CUCINA, OTTIMI VINI
DA 17 A 20/20
SUPER, INDIMENTICABILE

ne alla piastra con scampesante e cannolicchi.

Poi eccovi la succulenza di spaghetti Cinque Terre, branzino all'ArTi che è una lizia, dei solari grandi scarlatti alla piastra. Sono buoni anche dolci della casa come la crepe brulée e la torta di mele con lato di vaniglia.

Piccola ma valida la carta di vini dove i prodotti sono, curati e samente ma anche intelligentemente, suddivisi in base alla tipologia delle uve contenute in una successione quindi originale, curiosa, ricercata e professionale.

Il menù degustazione costa 65 mila lire a testa più i vini per un buon pranzo medio completo, alla carta, prevedete 80-90 mila lire in un ristorante che potrà arrivare dove vuole (una volta ritoccati gli errori).

(provato il 23 febbraio 1992)

Edoardo Raspelli