

bergamo.it

N°22 Mercoledì 21 Aprile 2011 - € 2,00

# BERGAMÉ

La Bergamo Curiosa

# MÉ

no Curiosa

# MÉ

gamo Curiosa



**CHI**  
Bedone & Bedone  
McGraw  
perché  
Varegin

**QUANDO**  
Fiorrentino  
spettali  
Dino  
Bernardinuzzi

**DOVE**  
Zegno  
Mazzoli di perca

**PERCHÉ**  
Istituto  
"Palaeocopa"  
Museo  
dell'incisione

**COSA**  
Biblioteca  
"Angelo Mai"  
Dino Bernardinuzzi

**COSA**  
Biblioteca  
"Angelo Mai"  
Dino Bernardinuzzi

**COSA**  
Biblioteca  
"Angelo Mai"  
Dino Bernardinuzzi

www.bergamo.it

LA BERGAMO... DELL'OSPITALITA'

Per respirare un'atmosfera di assoluto relax,  
fra profumi antichi e sapor genuini

# LOCANDA DEL BIANCOSPINO

LA MERAVIGLIA DI VIVERE  
DENTRO UN SOGNO



*"Locus amoenus"* è un termine usato nella letteratura classica e si riferisce ad un luogo idealizzato e piacevole; un luogo tranquillo, immerso nella penombra di piante ed alberi, in cui si raggiunge uno stato di tranquillità e rilassatezza, nel silenzio della natura, interrotto solo dal cinguettio degli uccelli e dal fruscio delle foglie.

Ed è proprio con l'appellativo di *"locus amoenus"* che si può descrivere la località

di San Rocco di Leffe, dove si trova la "Locanda del Biancospino",

immersa in un suggestivo contesto collinare con una vista panoramica sulle "Cinque terre della Val Gandino".

## UNA MAISON D'HÔTES UNICA NEL SUO GENERE, IN CUI CHARME E RAFFINATEZZA, ARMONIA E CORDIALITÀ, COMPONGONO LA COLONNA SONORA DI UN PIACEVOLE SOGGIORNO

### Una storia che svela l'incanto

*"Ah! mio vecchio amico, che gioia passeggiare insieme con questo bel tempo. Non trovate incantevole tutto ciò: gli alberi, i biancospini e il mio laghetto per il quale non mi avete ancora fatto i complimenti?"*

(*"Dalla parte di Swann", Alla ricerca del tempo perduto, di Marcel Proust*)

E' proprio ispirandosi a questa speciale dedica che il celebre scrittore francese Marcel Proust riserva nella sua opera "Du côté de chez Swann" - primo volume dell'opera "Alla ricerca del tempo perduto" - che Annamaria Locatelli e suo figlio Francesco Servalli scelgono il biancospino come simbolo della Locanda. Un albero dai profondi significati: nella cultura celtica, infatti,





il biancospino era considerato il giaciglio degli spiriti dei boschi incantati, mentre nel Medioevo i rami della pianta venivano utilizzati come amuleti scaramantici. E, per radicare il nome nel luogo prescelto, sono diversi gli alberi di biancospino piantati nel parco della locanda, un piccolo paradiso nel verde della Val Gandino.

Un mondo dominato dalla natura, dove le fronde degli alberi cullate dal vento, i rami nodosi intrecciati, il profumo dei fiori e quello dell'erba tagliata contribuiscono a rendere ancora più lontani gli agglomerati cementizi delle città.

La **“Locanda del Biancospino”** apre i battenti nel giugno 2005, da un’idea di Annamaria,



da sempre appassionata di cucina, ma che in precedenza aveva percorso altre strade. Milanese di nascita, Annamaria si laurea in lingue straniere all’Università Bocconi; per diversi anni insegna francese nelle scuole medie, ma in seguito, dopo aver diretto un’azienda tessile in Val Seriana, coglie l’opportunità di aprire un ristorante tutto suo, grazie alla gran passione per la cucina, tramandata dal padre. “Mio papà non era un cuoco – afferma Annamaria – ma era spesso in viaggio per lavoro; amava tenere un taccuino su cui annotava i migliori piatti che assaggiava nei diversi ristoranti d’Italia”.

L’occasione propizia si presenta nel 2002: Annamaria e il figlio Francesco decidono





di ristrutturare la casa-vacanze di famiglia e trasformarla in un ristorante con camere. Un'impresa ardua, in quanto l'edificio necessitava di importanti lavori che rispondessero alla nuova destinazione; ed infatti, nel 2005, dopo estenuanti vicissitudini burocratiche, vennero adeguati gli impianti idrici, energetici e fognari, cosicché potesse partire l'avventura della "Locanda del Biancospino", dove la gestione della cucina fu affidata a rinomati chef nazionali.

Per vari motivi, tuttavia, pochi anni dopo, nel 2008, Annamaria decide di far ritornare la Locanda al progetto originario di ristorante a conduzione familiare; ed è proprio lei che si dedica alla cucina, diventando l'unica cuoca del ristorante. "E' stata una decisione importante – spiega Annamaria – scaturita dal desiderio di creare un ambiente intimo e familiare, dove il cliente si potesse sentire a proprio agio, come a casa, ma nel contempo in un ristorante importante, dove poter degustare sia piatti tradizionali della cucina bergamasca che proposte singolari e ricercate".

#### **Tradizione e innovazione**

"Il punto di forza del ristorante – sottolinea Annamaria – è la qualità dei piatti che pre-

pariamo; la nostra clientela è rappresentata in buona parte da persone provenienti da fuori provincia e anche dall'estero, ragion per cui abbiamo deciso di dedicare i nostri menu prevalentemente ai piatti tipici della tradizione bergamasca, molto amati in Italia e nel mondo. Ho personalmente deciso di creare quattro menu principali, a seconda delle stagioni, così posso preparare piatti con i migliori ingredienti a disposizione, servendomi solamente da fornitori qualificati, rivenditori di prodotti di altissima qualità".

I piatti che Annamaria ama cucinare sono quelli più creativi, in cui può liberare la sua fantasia, mescolando ingredienti di prima scelta.

"Nella mia cucina, dotata delle più moderne apparecchiature, come i fornelli a induzione – continua Annamaria – sperimento con entusiasmo nuovi piatti, preparandoli al di fuori dell'orario di apertura del ristorante". Sono tuttavia apprezzati i cibi della tradizione, come i casoncelli, le lasagne, i ravioli, che Annamaria, con sapienza e maestria, propone in singolari varianti, come i ravioli al petto d'anatra conditi con salsa all'arancia. Tra i secondi piatti, molto apprezzati sono il petto d'oca, il maialino da latte al for-

no e la guancia. Tra i dolci, poi, il preferito dai clienti è il tortino al cioccolato.

Le ampie sale a disposizione permettono di organizzare eventi speciali e cerimonie, come battesimi, comunioni, cresime, compleanni, oppure cene di classe, feste di laurea o meeting aziendali.

### **Location perfetta per vacanze in relax**

L'aria diventa fresca salendo verso il Monte Beio; le strade asfaltate lasciano il posto a prati macchiati dalle sagome delle mucche e i grandi palazzi intonacati di grigio della città sono sostituiti da piccole villette colorate; ma, oltrepassato il grande cancello della locanda, ci troviamo proiettati in un'oasi immersa nel verde.

L'ampio parcheggio è sovrastato da un bel terrazzo panoramico, mentre ambienti pennellati di toni rossi, caldi e intensi, contrastano con il verde delle foglie, dei prati, degli alberi e delle piante che si possono ammirare anche attraverso grandi vetrate. Aceri, betulle e faggi, incorniciano le stanze degli ospiti, a cui si accede da un parcheggio riservato.

Come è facile immaginare stiamo descrivendo un luogo fantastico, dove si respira un'atmosfera di raffinato relax e assoluta serenità, perfetta per soggiorni e vacanze. In estate, quando è possibile trovare ristoro dall'afa cittadina, riparandosi nella frescura del parco e passeggiando nel silenzio del sottobosco. In inverno, quando si può

godere della fiabesca vista delle montagne innevate, con la possibilità di raggiungere le vicine piste da sci, in particolare per ciaspolate o sciate sulla magnifica pista da fondo, con i suoi 15 Km di lunghezza, con giro ad anello al Pizzo Formico, alla Montagnina e al Rifugio Parafulmen.

La "**Locanda del Biancospino**" si trova in una posizione strategica: in breve tempo, è possibile raggiungere i vicini Monte Farno e Monte Croce, rinomati per escursioni, ma anche l'incantevole Lago di Endine con le sue caratteristiche località rivierasche.

E' inoltre un'ottima base di riferimento per chi volesse portare facilmente a termine, a tappe, la "Traversata tra i Pizzi" che, svolgendosi in un ambiente naturale prealpino, collega tra loro numerose strutture di accoglienza, come il rifugio Parafulmine, la baita Monte Alto, il campo d'Avène ed il rifugio Malga Lunga



Gli ambienti sono spaziosi e ben rifiniti, con elementi d'arredo selezionati con cura. Questi ed altri dettagli denotano la differenza con altre strutture similari; qui si percepisce un fascino antico, a cui si abbinano le moderne comodità e le nuove tendenze di stile.

Ogni camera è associata agli alberi che più facilmente si possono ammirare dalle finestre: faggi, aceri, betulle, frassini, noccioli, ma anche noci e pini, proprio a sottolineare l'importanza e il ruolo della natura che cir-

conda la Locanda.

Nello splendido parco circostante, oltre alle piante che danno il nome agli alloggi, è presente anche un solarium all'aperto.

“**Locanda del Biancospino**”, dunque, come luogo unico, intimo e ricercato, dove vista, olfatto, udito, tatto, ma soprattutto gusto, vengono appagati dalla passione e dalla professionalità di Annamaria che, in un'atmosfera incantata e riservata, offre ai suoi clienti l'occasione di vivere un'esperienza



esclusiva, dove si riscoprono i sapori antichi, con un tocco di modernità.

*Silvia Pezzerà*

---

**LOCANDA DEL BIANCOSPINO**

Via Monte Beio, 26

24026 Leffe (BG)

Tel. 035.7172161

Fax 035.5099006

[www.locandadelbiancospino.com](http://www.locandadelbiancospino.com)