

Pizzerie, la "colonia" dei tramontini

I primi sono arrivati a Bergamo dal piccolo centro campano una quarantina d'anni fa e, in città e provincia, hanno aperto una ventina di locali, oggi apprezzati da chi ama la pizza.

Una "migrazione" che ha arricchito l'offerta gastronomica

È certamente il simbolo dell'Italia nel mondo. Ma se nella fantasia popolare la pizza viene abbinata a Napoli, sfugge a molti il fatto che invece il punto di partenza di molti pizzaioli - che poi sono diventati imprenditori di grande successo - è il delizioso borgo di Tramonti, composto da tredici casali che si affacciano sulla costiera amalfitana. Tramonti è a 27 chilometri da Salerno. È un piccolo paese di tremila anime durante l'inverno che d'estate raggiunge i diecimila abitanti grazie al turismo. La fama la deve, tuttavia, non tanto alle sue bellezze naturalistiche, quanto alla pizza. È diventato infatti famoso in tutto il mondo per essere la "fucina" di bravissimi pizzaioli, che operano in centinaia di ristoranti. Solo a Bergamo, ad esempio, le pizzerie gestite da tramontini sono 12, ma altre 9 se ne aggiungono in provincia.

Come numero superano anche Milano, visto che nel capoluogo lombardo sono "solo" dieci. In città, negli anni Cinquanta, nascevano le prime pizzerie dei tramontini (vedi elenco) che affiancavano quelle di Mimmo (in Città alta), le Cantine Corti di via Moroni,

Chez Pierre, Pio di via Masone e Gennaro e Pia in via Borgo Palazzo. La stima e la fiducia dei bergamaschi per questi tramontini non è mai venuta meno, ricambiata anche dalla professionalità degli stessi, visto che delle tremila attività da loro aperte, solo tre sono cessate per fallimenti. Tramonti ha dato i natali anche alla pizza anticamente chiamata "piattella" o "pettola". La tradizione la lega strettamente al pane casereccio che veniva cotto in grandi forni a legna. Durante la preparazione del pane, o meglio delle "Pagnotte", si facevano delle schiacciate o pettole, dalla forma circolare condite con olio, aglio, origano, pomodoro e alici, se disponibili (le alici e i pesci in genere erano merci di scambio tra le zone agricole della Costiera Amalfitana: Tramonti, Ravello, Scala e i paesi di mare: Maiori, Amalfi, Cetara).

LE PIZZERIE DI TRAMONTI IN BERGAMASCA

IN CITTÀ...

- * PICCOLO MARE
- * BELLA NAPOLI
- * CAPRI
- * VESUVIO
- * TRIANON
- * VOCI DEL MARE
- * ALL'ANCORA DI NAPOLI
- * GROTTA AZZURRA
- * MARECHIARO
- * AMALFI
- * RISTORANTE 900
- * SORRENTO

...E IN PROVINCIA

- * AMALFI (CASSINO)
- * JOLLY (CAVERNAGO)
- * ELII TAGLIAPIERRO
- * PINETA (CLUSONE)
- * HOTEL EDEN (OSIO SOTTO)
- * DA MARIO
- * VICTORY (MARTENAGO)
- * DA BRUNO (ROVETTA)
- * LO SCOGGIO (TREVIGLIO)

PICCOLO MARE

De Rosa: "Da sempre apprezzati dai bergamaschi"

Mario De Rosa, del **Piccolo Mare** di via Angelo Mai a Bergamo, dopo aver iniziato, 40 anni fa, la sua esperienza lavorativa come cameriere all'Ancora di Napoli, ha prima seguito proprietari nella nuova sede di via Quarenghi e poi - dopo 8 anni - li ha seguiti ancora al Piccolo Mare, nella prima sede di fronte al Liceo Lussana. Oggi è il titolare del locale e i ricordi riaffiorano davanti ovviamente ad una fumante pizza alle cipolle, che degusta mentre racconta la sua vita. "Dopo tanti sacrifici ho rilevato l'attività dall'allora titolare Umberto Mandara con i miei cognati Claudio Mansi e Marco Di Martino - ci racconta Mario, tramontino doc -. Poi loro hanno aperto la pizzeria Novecento in via Statuto, mentre io mi sono spostato nella nuova sede, qui in via Angelo Mai".

Una scelta vincente. "Già, il lavoro non è mai mancato. I bergamaschi hanno sempre apprezzato la passione e l'impegno che abbiamo profuso - prosegue - certo, un contributo fondamentale al mio successo è da attribuire alla grande capacità di mia moglie Veronica in cucina, e a tutto il mio staff, mio nipote Pasquale Carpentieri in sala con la moglie Giovanna, il pizzaiolo Antonio Aiello e Alfredo Boselli dell'Orobica Pesca (l'unico indigeno dello staff) per la selezione nella carta del pesce".



Pasquale Carpentieri e la moglie Giovanna