

## SAPORI &amp; PIACERI

# Fatur, un secolo ben portato e per tutti i gusti

Il ristorante di Cisano gestito dalla famiglia Comi C'è anche la Dolceria, destinata alla degustazione e alla vendita dei prodotti realizzati in casa

**ELIO GHISALBERTI**

Le ricerche in corso per stabilire con precisione documentale l'inizio dell'attività fanno addirittura supporre sia antecedente al 1914, l'anno che la proprietà riporta come data di nascita del Fatur di Cisano Bergamasco, il ristorante albergo da sempre condotto dalla famiglia Comi. Comunque sia, giusto quest'anno un traguardo è certo: il Fatur esiste almeno da un secolo.

## Il nome dal fattore

Ad aprirlo furono il nonno ed il prozio dell'attuale patron. Uno dei due, con più probabilmente nonno Piero, era conosciuto come il fatur, ovvero il fattore capo dei contadini, colui che gestiva il patrimonio agricolo dei nobili di Caprino Bergamasco. Dalì prese il nome l'osteria con locanda aperta in posizione strategica sulla Briantea, là dove era obbligato il passaggio provenendo o diretto a Como o a Lecco. Cucina casalinga ma già curata, di un livello superiore, tanto che già negli anni

'30 il Fatur venne promosso al rango di ristorante, una distinzione non da poco perché all'epoca i nomi avevano un significato ben preciso. Venne il tempo della guerra ed il giovane figlio Patrizio, classe 1917, dovette partire per il fronte quando già era stato arruolato per il servizio militare. Seguì la prigionia, in tutto quasi dieci anni lontano da casa e dal Fatur, nel frattempo sempre rimasto in attività grazie all'impegno ed alla cocciutaggine del capostipite. Una vita segnata dalla sfortuna,

*L'attenzione a tutte le esigenze è testimoniata anche dal menu vegetariano*

quella di Patrizio. Dopo avere apportato le migliorie necessarie per sviluppare l'attività, in particolare l'allestimento del pergolato per il servizio all'aperto, poco più che quarantenne rimase vittima di un incidente stradale mentre si recava a Bergamo. Dopo pochi anni, e siamo ormai alla metà degli anni Sessanta, appena terminato l'apprendistato entra in gioco il figlio Pierangelo, attuale patron. Data la giovanissima età, inizialmente gli dava una mano in cucina una signora del paese che aveva appreso i segreti dei fornelli da nonno Piero. Ma non c'era molto da aspettare, bisognava crescere in fretta per prendere in mano definitivamente le redini del locale che stava vivendo i suoi anni migliori. Tutto girava alla grande, il lavoro aumentava sulla spinta soprattutto dei banchetti per i quali il Fatur si era perfettamente attrezzato. Il matrimonio con Bruna, conosciuta praticamente dentro casa, e l'uscita di scena del fratello Ezio trasferitosi a gestire con la propria famiglia



Fatur Pierangelo Comi con i figli Patrizio (a destra) e Matteo

la Sosta nei pressi di Brivio, sono stati momenti fondamentali nella storia personale e professionale di Pierangelo Comi. Dal matrimonio sono nati Patrizio e Matteo, attuali protagonisti rispettivamente della cucina e della pasticceria del Fatur che ha trovato la sua naturale collocazione nell'ultima nata in casa Comi, lo spazio Dolceria destinato alla degustazione e vendita dei prodotti realizzati in casa.

## Offerta rinnovata

Da alcuni anni sono loro i protagonisti dell'evoluzione e del rinnovamento dell'offerta gastronomica. Studiano, si aggiornano, soprattutto si impegnano e a piccoli passi, senza stravolgimenti come è costume nelle solide gestioni di tradizione familiare, stanno centrando l'obiettivo. Ad ogni visita il livello migliora: non è ancora di quelli da far sobbalzare sulla sedia ma la strada è quella giusta. Il menu che han-

no battezzato «polentitudine» (45 euro vini esclusi) è lo specchio di queste considerazioni. Abbastanza fantasioso, equilibrato nelle singole portate e complessivamente ben dosato, è chiaramente frutto di uno studio e di una volontà di imporsi finalmente acclarata. Si inizia con il classico margottino; quindi golosi ravioli ripieni di polenta con salsa al Taleggio; «scioglimocca», la guancetta di manzo stufata nel Valcalepio accompagnata dalla polenta ricca (mantecata con Branzi, Taleggio e burro di caseara); si chiude con uno strudel da manuale. L'attenzione a tutte le esigenze è testimoniata anche dalla presenza del menu vegetariano (35 euro) mentre dalla carta ben congeniata si può scegliere un percorso misto che può iniziare con galantina di coniglio con giardiniera di verdura o l'innovativa caseola di pesce con gamberone, piovra, cappasanta e cannolo di polenta. Tra i primi in questo periodo protagonisti ancora i funghi nel risotto e nel minestro-

ne d'orzo, oppure casoncelli fatti a mano secondo la ricetta di casa o spaghetti Cavalier Cocco con scampi. Si prosegue (o si inizia perché i piatti sono consistenti) con la sezione dedicata alle carni con polenta: capretto da latte al rosmarino; sella di capriolo, mirtillo e pere; aletta di vitello gratinata; fantasia di maialino con marmellata di mele e tortino di castagne.

## Dolci pregevoli

Carrellata di formaggi con dovizia di informazioni e dolci pregevoli da scegliere tra i tanti proposti dalla Dolceria. Conti sempre equilibrati, nella logica del buon rapporto prezzo/qualità: per il pranzo di lavoro 15 euro per due portate; scegliendo tre portate dalla carta 35 euro vini esclusi. E il menu del centenario? Non è previsto, urge correre ai ripari visto che tra poco anche questa data certa sarà scaduta... Il Fatur è in via Roma 2 a Cisano Bergamasco; tel. 035.781287; chiuso di venerdì. ■

## IL COMMENTO

### Se Veronelli non merita il cuore di Bergamo

Quando il ministero delle Politiche agricole ha scelto di affidare a Vinitaly (Fiere di Verona) l'allestimento del padiglione del vino italiano per Expo 2015 è apparso subito chiaro lo scopo: affiancare alla cultura enologica il suo braccio commerciale meglio organizzato. Una scelta comprensibile e perfino condivisibile visto che per l'Italia il comparto è certamente strategico (il vino rappresenta nel bilancio del commercio una delle voci più positive). Quindi nessuno è rimasto sorpreso più di tanto quando, durante la presentazione bergamasca avvenuta sabato scorso nella sede della Confindustria, insieme alle informazioni sugli allestimenti è stato distribuito anche il listino

prezzi di partecipazione all'esposizione ed alla mescolta del vino nel medesimo padiglione durante Expo (prezzi proibitivi per la maggioranza delle piccole cantine italiane). Probabilmente avrebbe storto il naso Luigi Veronelli, più volte evocato durante l'incontro che è servito anche a presentare il progetto che il Comitato decennale sta portando avanti per allestire la mostra a lui dedicata che si svolgerà all'inizio del prossimo anno alla Triennale di Milano. Ma la cosa che certamente non avrebbe mandato giù è stato l'annuncio del sindaco di Bergamo Giorgio Gori circa le attività del fuori Expo enologico di cui la nostra città si renderà interprete. La mostra di Veronelli verrà infatti replicata ad Astino, in una sede

bellissima ma che rimarrà quasi certamente per ovvi motivi logistici poco frequentata. Mentre la struttura che verrà allestita nel cuore di Bergamo, in piazza Dante, destinata ad ospitare la degustazione dei 100 migliori vini italiani da vitigni autoctoni a chi sarà affidata? Ci si aspettava protagonista il Seminario Veronelli, che ha sede a Bergamo e da qui fa vivere il padre del giornalismo enogastronomico italiano editando la Guida Oro ai Vini d'Italia che porta il suo nome. E invece no, sarà Slow Food attraverso la Banca del Vino di Pollenzo (Cn). Come dire, Veronelli lo commemoriamo ma teniamolo distante dalle manifestazioni potenzialmente più accattivanti per il grande pubblico.

**E. Gh.**