

La ristorazione di qualità, oggi più che mai, è un settore multidisciplinare e di alta specializzazione. È proprio nel dialogo con questa vastità di ambiti e di potenzialità espressive che Alberto ha scoperto la propria dimensione, combinando personalità e professionalità per dare vita al proprio ristorante dove tutto si fonde, si anima e si completa. «Lo definisco “la mia bottega” perché è la sintesi di tutte le mie più grandi passioni: il vino, il cibo e i miei quadri».

Chef, sommelier, artista. Nel cassetto una doppia laurea in Economia e Commercio e Giurisprudenza e un lavoro per una multinazionale americana in giro per il mondo, ma la strada da seguire era un'altra e portava verso casa. «Mio padre aveva già un ristorante ad Almenno, prima di passare alla ristorazione collettiva. Da bambino aiutavo come potevo». Un mestiere appreso per necessità, utile per pagarsi gli studi, ma la passione si accende solo nell'incontro con una ristorazione diversa da quella massiva. «Lavoravo nel ristorante di Bruno Federico, all'epoca delegato AIS di Bergamo, che spesso ospitava degustazioni. Ricordo una serata Montrachet: folgorante». Ecco che il vino diventa la chiave di volta, la scintilla che fa scoccare l'amore per tutto il mondo sensoriale dell'enogastronomia. «Nel vino, come poi nel cibo, ho visto una sintesi di scienza e umanesimo. Quello che mi ha appassionato è proprio la vastità e la trasversalità della cultura che c'è dietro



Alberto Magri

Cantina Lemine

Via Gaetano Buttinoni 48, Almenno San Salvatore (BG)

info@cantinalemine.com + 39 339 45 27 561

Orari di Apertura - Previa Prenotazione

Cena da mercoledì a sabato dalle 19.30

Pranzo domenica dalle 12.00 - Chiuso lunedì e martedì

questo mondo e la possibilità di studiare e approfondire continuamente».

Immediata la decisione di diventare sommelier. «Ero così impaziente che per completare i tre livelli nel più breve tempo possibile li ho frequentati in tre delegazioni diverse: Sondrio, Bergamo e Milano». Si diploma nel 2003 e l'anno seguente apre Cantina Lemine. Le idee sono chiare: la cultura

dell'ospitalità come fondamento di un'esperienza enogastronomica identitaria e di alto livello. «All'inizio non mi occupavo della cucina avendone una conoscenza solo empirica, ma ho iniziato subito a frequentare dei corsi, cosa che peraltro continuo a fare, e dopo alcuni anni sono diventato anche chef del mio ristorante». Un completamento necessario ma non esclusivo, nella di-

mensione intima di un luogo pensato come un'abitazione e dove Alberto, moderno oster, continua ad accogliere personalmente i propri ospiti. Nulla viene trascurato. «Si è allargata la forbice, non solo e non necessariamente economica. C'è chi mangia per mangiare e c'è chi cerca un'esperienza specifica, il dettaglio è fondamentale».

In carta circa duecento etichette, perlopiù di piccoli produttori e quasi tutti visitati personalmente. «Le mie vacanze sono così: partire con il furgone alla ricerca di piccole produzioni di qualità, in Italia e in Francia. Il fattore di vivere personalmente un prodotto, i luoghi e le persone, mi aiutano a comprenderlo meglio e a trasmetterlo ai clienti». Una predilezione per la Champagne, con oltre sessanta referenze, e almeno una trentina dalla bergamasca. «Sono molto attaccato alla mia terra e sono felice e orgoglioso di poterne proporre le eccellenze». Nei vini e nei piatti. Una cucina principalmente di mare che ai classici affianca un menu degustazione stagionale dove si fondono esperienze, ricerche e tecniche diverse. «Senza forzature, ma mi piace portare in tavola il territorio attraverso le contaminazioni dai singoli ingredienti della Val Brembana, dal tartufo al Branzi».

Ci congediamo con un abbinamento. «Una liaison tra Sicilia e Alto Adige: scampo con ricotta aromatizzata alla polvere di agrumi su estratto di erbe con un Kerner di Manni Nössing». ♦

di Anita Croci