

Un bar-caffetteria da primato a Zanica

Alla famiglia Morlacchi-Soldo il massimo dal Gambero Rosso Torrone, pasticcini classici e torte con una sfoglia da brividi

ELIO GHISALBERTI

Mentre l'impasto degli ingredienti selezionatissimi che danno vita al meraviglioso e pluripremiato torrone è già iniziato e proseguirà incessante fino al prossimo Natale, la pasticceria Morlacchi si aggiudica un altro riconoscimento, e questa volta grazie al servizio di bar-caffetteria.

Nella sua guida annuale ai migliori Bar d'Italia, il Gambero Rosso editore ha infatti assegnato il massimo della valutazione (espressa con tre chicchi ed altrettante tazzine) solamente a 31 insegne del Belpaese. Tra queste una sola bergamasca, ed è appunto quella che la famiglia Morlacchi-Soldo ha aperto da pochi anni a Zanica a fianco del nuovo laboratorio di pasticceria. Ieri Sergio e Dario Soldo - Gianni Morlacchi, il patron, è rimasto come sempre al

lavoro - sono sbarcati alla Città del Gusto di Roma per ricevere il premio che fino allo scorso anno era rimasto appannaggio del Balzer. Un riconoscimento ampiamente meritato perché la qualità espressa da tutto quel che è firmato Morlacchi, ed in primis proprio la pasticceria, è di quelle che rimangono imprese anche nei palati più raffinati. Per dimostrare che non ci sono trucchi ma solo una dura realtà di lavoro unita ad una ferrea selezione della qualità delle materie prime, i pasticceri lavorano a vista dalla strada (uno spettacolo che i bambini, ma anche gli adulti, apprezzano molto). L'ha voluta così Gianni Morlacchi, forse in risposta al lavoro svolto nel-

l'ombra a partire dal 1976 nella vecchia sede della latteria di mamma Adele. È lì che sul finire degli anni Settanta, dopo aver ritrovato un libro di ricette antiche, ha iniziato a sperimentare la produzione del torrone che dopo una decina d'anni almeno di prove continue l'avrebbe reso famoso. Al suo fianco da sempre la moglie Miriam Soldo, ora a capo del servizio in sala alla caffetteria, e dal 1986 il fratello di lei, Sergio. Più recentemente, contestualmente all'apertura della nuova sede di Zanica avvenuta una mezza dozzina di anni or sono, si è aggiunto anche l'altro fratello Dario, cuoco «salato» già segnalatosi per la pluriennale gestione di un ristorante al Passo della

I pasticceri lavorano a vista sulla strada: i bambini apprezzano

Pesolana (da Ivo al Forno Antico). Unendo forze e competenze hanno costituito una squadra affiatata che via via ha fatto salire il livello qualitativo della proposta che ora comprende un accurato servizio di caffetteria (tanto accurato da meritarsi il premio del Gambero Rosso), una linea di piatti salati per il pranzo (sono fatti espresso e se ne occupa naturalmente Dario Soldo), selezionati aperitivi preservati. Ma su tutto, beh, rimangono i dolci messi a punto nel laboratorio annesso di pasticceria. Del torrone s'è già detto tutto, vale il viaggio; non da meno sono i panettoni nelle 5-6 versioni classiche ed il pandoro con cui pochi si cimentano e che invece a Morlacchi riesce perfettamente; i soggetti natalizi al cioccolato che cambiano di anno in anno; i pasticcini classici e le



I due fratelli Soldo, a sinistra Sergio, a destra Dario, alla premiazione

torte con una sfoglia da brividi (la millefoglie con crema e fragole è uno spettacolo); le paste di mandorla; i gelati in una decina di gusti conservati nella carapine; i cioccolatini in una quindicina di versioni di farciatura.

La pasticceria-caffetteria

Morlacchi è a Zanica in via Sergio angolo via Padergnone; tel.035-670074; aperto dal martedì al sabato dalle 7 alle 19,30; la domenica (occhio, potreste trovarvi in coda per gli acquisti) dalle 7 alle 13 e dalle 15 alle 19,30. ■