



Vita Bergamasca



Il gruppo dei commercianti premiati a Seriate (foto Redolfi)

ECCO GLI ALTRI COMMERCianti PREMIATI

■ A Seriate, con Lina Barcella, sono stati premiati in municipio anche Gian Maria Alborghetti, tabaccheria; Andrea Amidoni, tende; Silvano Asi, benzine; Patrizia Attili, calzature; Vincenzo Barcella, tabaccheria; Giovanni Bondoni, fiori; Dario Bergami, panificio; Lidia Bertucci, abbigliamento; Marco Carrara, alimentari; Francesco Zambetti, oreficeria; Anna Colonetti, merceria; Coop. Legler, alimentari; Antonio Cortesi, motocicli; Giuliano Parimbelli, panificio; Enzo Marchesi, enoteca; Alessandro Capoferri, ortofrutta; Guido Gori, cornici; Luigi Federici, oreficeria; Pietro Viganoni, casalinghi; Arsuffi e Ceribelli, casalinghi; Paolo Mazzoleni, fiori; Simone Redolfi, fotografia; Maria Teresa Barbieri, alimentari; Luciano Daminelli, ottica; Bruno Lampis, ortofrutta; Vittorio Lanzi, fiori; Margherita Leidi, casalinghi; Lucia Cuter, calzature; Giuseppe Maffei, mangimi; Giuseppe Marchesi, alimentari; Giovanni Minetti, autoveicoli; Giuseppe Avogadri, mobili; Ivan Morelli, elettrodomestici; Gabriella Marchesi, ortofrutta; Marino Esposito, ortofrutta; Alfio Villa, pasticceria; Fermo Penati, mobili; A. Maria Piazzalunga, merceria; Elisabetta Pezzotta, cartoleria; Maria Rinaldi, abbigliamento; Laura Salvi, tende; Tinti sorelle, ortofrutta; Luigi Tironi, bomboniere; Assolari macchine agricole; Elisa Valli, abbigliamento; Alessandro Zenoni, cidi; Maria Federici, bar; Gelateria Pierrot; Gina Invernizzi, ristorante; Fico d'India, ristorante; Da Franco, ristorante; La Faraona, ristorante; Ponte Autostrada, ristorante; All'Angolo, ristorante; Brea, trattoria; i parrucchieri: Daniela Acerbis, Marina Algeri, Antonello Cavalieri, Cristian e Deborah, Angioletta Filippi, Mimma Merisio, Gianna Parimbelli, Laura Pelliccioli, Graziella Peruta, Anna Ravizza, Maurizio Boni e Carlo Zini. Le foto della serata sono a disposizione da Redolfi (gratuitamente per i commercianti presenti).

Seriate: con il marito Bernardo 72 anni fa aprì lo storico ristorante. Mercoledì la festa Lui, autista dei conti Frizzoni, portò dal Nord Europa la prima birra alla spina

Lina, una «Faraona» ai fornelli

■ È stato uno dei primi nella Bergamasca ad avere la patente dell'auto e ad aprire una birreria alla spina. Erano gli Anni '30. E con lui, c'è sempre stata lei, Lina Barcella, la più anziana commerciante di Seriate, premiata nei giorni scorsi con una settantina di commercianti dall'assessore uscente al Commercio, Giacomo Schena. Lina è la spina dorsale del ristorante «La Faraona». A 93 anni ogni tanto compare in sala e brontola qualcosa su questo o quel piatto mica fatto con i crismi come dice lei. Il ristorante ha la bellezza di 72 anni. La storia comincia prima però, nel 1907, quando a Torre de' Roveri nasce Bernardo Savoldi. A sette anni lo troviamo nella tenuta di Villa Frizzoni sul Colle Pasta. Suo papà è il fattore dei signori Frizzoni. Bernardo è intraprendente. Lo lascia

intuire anche la sua pagella scolastica di prima elementare, datata 4 agosto 1915: Bernardo Savoldi di Francesco ha 8 in dettatura, 9 in calligrafia, 8 in lettura, 8 in aritmetica e geometria. Più grandicello, diventa autista dei nobili Frizzoni di origini svizzere, che hanno tenute in Engadina, nei Grigioni. Con i signori

già un bel pezzo d'Europa guidando una elegante Fiat 514 coperta, che andava al massimo a 80 all'ora. Ma è d'una curiosità smisurata Bernardo, e osserva qualsiasi posto si trovi, chiede cosa siano le cose che non conosce. Nei trasferimenti in Germania e Belgio scopre la birra alla spina. E se ne innamora. Nel '35 è titolare di una licenza di osteria a Seriate, in via Marconi: si chiama «La Pansina». Nel '36 si sposta in via Nazionale, dove c'è ancora adesso «La Faraona», riaprendo la vecchia osteria «Isolabella» da tempo chiusa. La gente la chiama l'«Osteria dei piedi». Bernardo torna ogni tanto a Torre de' Roveri e si accorge di Lina nell'osteria in piazza davanti alla chiesa e confida la cosa a suo padre. Che in calza il figlio: «Spusela söbet (sposala subito), che lei sa il mestiere». Detto, fatto. E un bel giorno del 1937 Lina vede piombare Bernardo in osteria e fargli di botto qualcosa che voleva dire «Lina mi vuoi sposare?». «E io gli ho detto subito di sì». Tre mesi dopo, il 28 ottobre 1937, sono marito e moglie. Il viaggio di nozze a Roma, in treno. Ci torneranno per il 25° di matrimonio. «E dovevamo tornarci anche per il 50° ma lui è morto prima», si commuove lei. Bernardo aveva sposato Lina perché era pratica del mestiere; lei aveva sposato Bernardo perché aveva un'osteria. Ma ci scivola anche una spruzzata di romanticismo. Confessa Lina che «quando Bernardo passava con l'auto in piazza io mi affacciavo a vederlo. Non capivo, ero una scetina, ma volevo vederlo». Il matrimonio fa decollare l'osteria. Lina è un vulcano. Nel '44 Bernardo fa l'impianto per la birra alla spina: il primo nella Bergamasca. Spilla Birra Italia. Lui sta alla cassa, lei in cucina. Per 60 anni in cucina, dal '37 al '97. Ricorda lei: «Mi piaceva stare ai fornelli. Creavo io le pietanze, facevo i casoncelli e la pasta. Andavo a letto alle tre di notte per preparare il lavoro dell'indomani e mi alzavo alle sei per i primi avventori. Bernardo veniva giù a



Lina Barcella tra pentole e fornelli nel suo ristorante «La Faraona»

dirmi, "Lina vai a letto". "Sì, arrivo", ma continuavo il lavoro. Alla cassa chiedevano uno sconto a Bernardo, e lui li mandava da me: "Chiedilo a lei, vedrai che te lo fa". E io glielo facevo. Lui non mi ha mai detto niente se facevo tanto o poco sconto». L'iniziativa della birra ha successo. Nasce qui il birra e gassosa, lo chiedevano i giovani che avevano pochi soldi: costava qualcosa meno della birra. Nel dopoguerra lo stabilimento siderurgico Rumi crea tanto lavoro. C'è un impressionante movimento di camion

che salgono dal Sud carichi di ferro. Si fermano tutti alla birreria, tanto che si deve acquistare il terreno di fronte perché i camion prendevano le multe. «Arrivano a palate», racconta Lina. Nel '59 l'ampliamento dei locali consente alla birreria di diventare ristorante e viene chiamato «La faraona». Perché il piatto preferito dalla Lina, il piatto che lei faceva assaggiare con successo ai suoi affezionati clienti, era proprio la faraona alla cenere. Una prelibatezza. «Arrivano - ricorda - centinaia di faraone da Coccaglio

e io le spelavo, le pulivo, le cucinavo». Lina andava ogni tanto a Salsomaggiore, curiosava nei ristoranti, imparava e «rubava» il mestiere. Porta a Seriate piatti emiliani rifiniti con fantasia bergamasca. Se le ricordano ancora le sue lasagne; il tris di carne: faraona, löanghina, arrosto con polenta taragna; le zucchine fritte in pastella leggera; un rosolio; funghi alla griglia con polenta alla griglia; creata dalla figlia Luciana. «La Faraona» è un ristorante rinnovato. Ci sono stati Gimondi, Motta, Dancelli, Gianni Morandi e Gianni Bel-

la: la prima nazionale italiana cantante nel '65 ha pranzato alla «Faraona»; c'è stato Jerry Calà, Beppe Savoldi, don Mazzi, e pure Umberto Bossi. Lina ha tre figli: Franco, Luciana, Giuliano. Luciana diventa titolare del ristorante e introduce la novità del pesce. «Mamma è stata la roccia della cucina fino al '98», dice. Sposa Gianni Fabris e ha due figli, Pietro e Angela. Che adesso sono la terza generazione e continuano con immutato entusiasmo l'avventura di nonno Bernardo e nonna Lina. Adesso la faraona alla

cenere non la fa più nessuno, è stata sostituita dalla faraona ripiena. Mercoledì alla «Faraona» i titolari di terza generazione, Pietro e Doris, Angela e Ivan, invitano amici e clienti a un buffet di quelli della festa, dalle 19 a notte, per festeggiare 72 anni della «Faraona». E fra un tango e un valzer, val la pena osservare l'esposizione di foto vecchie che raccontano l'evoluzione della minuscola «osteria dei piedi». Adesso c'è un signor ristorante. Cin cin scüra Lina. Cin cin «Faraona».

Emanuele Casali

UNA FESTA SPECIALE

Riuniti «in rosa»: merenda e tour per i figli delle dipendenti

L'azienda ospedaliera di Bergamo dedica un pomeriggio al personale femminile. E i bimbi scoprono le sale parto

■ Una festa «delle mamme» un po' in ritardo, ma di certo una grande festa. Sono gli Ospedali Riuniti ad aver voluto un pomeriggio tutto in rosa: e sono infatti un'azienda attenta alle donne. Non solo perché l'Azienda ospedaliera di Largo Barozzi ha con-

quistato ben 3 bollini rosa, il massimo riconoscimento nell'ambito della classifica del progetto Ospedale donna, promosso dall'Osservatorio Nazionale sulla salute della Donna (Onda) per identificare le strutture sanitarie in grado di rispondere alle esigenze femmi-

nili in fatto di cura. Ma anche perché una fetta importante del personale dei Riuniti è donna. Alcuni numeri: il Comitato di Bioetica dell'Azienda è composta da 8 donne su 28 componenti totali; tra i responsabili di Unità ospedaliere 20 donne su 100 posizioni; e a

queste dirigenti vanno aggiunte altre figure apicali femminili nella gestione dei Riuniti: il Dipartimento professioni sanitarie, il Comitato pari opportunità, l'Ufficio relazioni con il pubblico e l'Ufficio comunicazione. E ancora: il personale infermieristico è co-

stituito da 1.533 donne su 1.781 (l'84%), e 23 delle 37 persone a capo dei progetti per il trasferimento del nuovo ospedale alla Trucca sono donne. Dire donna significa dire soprattutto bambini: ecco così che ieri la festa «in rosa» è stata una festa per i loro figli. Mamme e bimbi hanno prima fatto una maximerenda e poi un mini tour: prima al blocco operatorio, quindi sale parto e nursery per vedere i piccoli appena nati. Poi al day hospital di Pediatria e poi, tra i bimbi, chi ha voluto ha potuto fare una piccola giro sull'ambulanza. «È stato un doveroso tributo al personale femminile dei Riuniti - dichiara Simonetta Cesa, responsabile della Direzione professioni infermieristiche, la quarta carica per grado agli Ospedali Riuniti -. Ma anche una dimostrazione di come l'Azienda offra opportunità per le donne che vogliono essere professioniste e mamme felici». E se le mamme sono felici, lo sono anche i figli.

Carmen Tancredi

