Nosh, lo spuntino che si trasformò in un banchetto

scritto da Giovanni Caldara | 29/02/2024

A Treviglio, in provincia di Bergamo, un ristorante dall’appeal internazionale

Lo spuntino – *nosh*, nello slang anglosassone – è diventato un banchetto. E la vecchia auto-rimessa s’è trasformata in un ristorante raffinato.

Siamo a **Treviglio**, operosa cittadina di quella “bassa bergamasca” che è crocevia ideale tra le province di Milano, Cremona, Brescia oltre che, naturalmente, di Bergamo. Ed è qui che **dall’ottobre del 2021** i due dinamici fratelli **Rivoltella** – **Luca** in cucina, **Stefano** a guidare la sala – hanno deciso di aggiungere un tassello all’offerta gastronomica della loro città proponendo un **ristorante di buona cucina italiana dagli accenti** però – e ciò a partire dal design – **internazionali**.

La sala del Nosh (Foto © Francesca Pisoni).

Nosh Ristorante a Treviglio: cucina italiana e appeal internazionale

Lo stile *modern urban* ricreato è certo frutto delle esperienze acquisite dai due fratelli in giro per il mondo. Luca, classe 1992, dopo essersi diplomato all'Alma di Colorno (PR) ed essere passato per le cucine del bistellato **San Domenico di Imola** (BO), ha lavorato per due anni all'**Era Ora** di Copenaghen (ristorante italiano ora chiuso, ma ai tempi con 1 stella Michelin). Il fratello Stefano, 37 anni, ha invece trovato a Toronto, in Canada, il terreno fertile dove veder sbocciare e quindi poi coltivare la sua passione per il mondo tanto affascinante quanto complesso della ristorazione di qualità. E dunque ben vengano i quadri moderni appesi alle pareti scure, i fiori freschi che punteggiano il locale, il lungo bancone sovrastato da un altrettanto scenografico specchio che ne dilata gli spazi. La **cucina di Nosh**, tuttavia e come dicevamo, resta un **omaggio convinto e ben eseguito alla tradizione italiana**.

Polpo, salsa al nero di seppia, radicchio glassato (Foto © Francesca Pisoni).

La proposta dei fratelli Rivoltella

Prova dell'italianità della proposta, sono alcuni piatti che hanno trovato nell'equilibrio dei sapori il loro valore, tra acidità e dolcezze mai troppo spinte o stucchevoli. Avviene col ***Polpo, salsa al nero di seppia, radicchio glassato***; ma ancor più in un piatto goloso e interessante qual è la ***Calamarata al peperone giallo, pomodoro vesuviano, gamberi rossi e polvere di aglio nero***, piatto bandiera di Nosh e presente sin dall'inaugurazione. *Comfort food* goloso e ben eseguito è poi la ***Costoletta alla Milanese***. Si chiude in dolcezza con la ***Tarte Tatin di mele e cannella con gelato alla vaniglia***.

Calamarata al peperone giallo (Foto © Francesca Pisoni).

Costoletta alla Milanese (Foto © Francesca Pisoni).

Questa di Nosh è una cucina immediata, piacevole, ben eseguita (ora in cucina troviamo il trevigliese **Michael Zambetti**) senza inutili fronzoli e complicazioni cerebrali. C'è un *business lunch* agile (anche nei prezzi: 27€ per due piatti più la torta, l'acqua e il caffè) quindi, appunto, una cena più strutturata, affiancata da una **cantina che raccoglie 400 referenze** e dove spicca la predilezione di Stefano per le bollicine francesi.

Ristorante Nosh
Vicolo Montalto, 2 – Treviglio (Bg)
Tel. 0363 304403 | www.noshtreviglio.it