



Cinquant'anni di sapori isolani nella bergamasca: la storia del Ristorante La Caprese

Dal 1975, La Caprese porta i sapori autentici dell'isola a Mozzo (Bg). Crudi impeccabili, piatti tradizionali come lo Spaghettono alle vongole e dolci iconici come la torta caprese sono affiancati da una cantina selezionata con oltre 200 etichette. Un indirizzo che sa tenere insieme memoria, qualità e passione

C'è un modo di stare al mondo che non ha bisogno di coordinate geografiche. Si riconosce nelle pieghe di una storia che si srotola come un nastro di mare tra le dita, nelle vibrazioni di un racconto tra generazioni che non smettono di parlarsi attraverso il tempo. A volte, per trovarlo, basta seguire il filo di una ricetta scritta con acqua salata e limoni. O l'eco di una risata che sa di vento e di alghe.

Il gesto caprese che illumina la pianura dal 1975

La Caprese di Mozzo è un gesto. Quello di **Antonella Federico**, che da cinquant'anni tiene viva una fiamma accesa nel **1975**, quando i suoi genitori, capresi come le onde che si infrangono sugli scogli di Anacapri, **portarono l'isola in pianura**, aprendo un ristorante di pesce nella bergamasca. Un atto d'amore. Perché Capri, qui, non è un'icona da cartolina. Essere capresi è il

peso di una ciotola di ceramica scrostata, il profilo di un coltello da pesce appeso alla parete, il sussurro di un dialetto che resiste tra i fornelli.



La sala del Ristorante La Caprese di Mozzo (Foto © Gabriele Pasca).

Gran crudo all'isolana: il mare in purezza, senza compromessi

Sulla tavola, tutto comincia con il **gran crudo all'isolana**, un piatto che non ha bisogno di fuoco. Pesce tagliato a coltello, gamberi che brillano come perle opaline, molluschi disposti con la cura di chi sa che il mare non perdona la fretta. Sale, olio, limone. Nient'altro. È la ricetta dei **nonni pescatori**, quelli che mangiavano il pesce ancora pulsante, in barca, con l'acqua marina a fare da condimento.



Gran crudo all'isolana (Foto © Gabriele Pasca).

Il menù: il libro dei ricordi di famiglia

Il menu è una sorta di libro della memoria. Lo **spaghettono di Gragnano con le vongole veraci** ha la consistenza di un abbraccio. Pasta ruvida che trattiene il sapore iodato, aglio appena accennato, prezzemolo che scotta le labbra. La **sinfonia caprese**, antenata dell'omonima insalata, è una preghiera al bianco e al rosso: mozzarella, pomodori che raccontano di orti assolati, basilico che punge come un rimprovero. Il **fritto misto**, semplicità che tradisce grande cura: calamari croccanti fuori, tenerissimi dentro, gamberi avvolti in una pastella così leggera da sembrare impalpabile, sardine.



Fritto misto (Foto © Gabriele Pasca).

La cantina di La Caprese: vini che parlano la lingua del mare

La cantina è una selva di storie. **Duecento etichette** che Antonella sceglie con l'istinto di chi cerca quei vini che ti fanno salivare in fondo alla lingua. **Bianchi** campani che odorano di salsedine, **champagne**, **rossi lievi** che giocano con il salmastro marino senza sopraffarlo. Niente trofei da esposizione: ad essi si preferiscono vitigni dimenticati, produttori ostinati, bottiglie che hanno qualcosa da dire, anche se a volte non sanno usare le parole giuste.

Il **Coravin** permette di assaggiare senza compromessi, ma il vero piacere è ascoltare Antonella descrivere un vino.

Dolci di famiglia: tradizione e memoria

La **torta caprese**, con le sue screpolature, è la stessa che usciva dal forno della nonna. La **pastiera napoletana** ha note di acqua di fiori d'arancio e grano cotto, come quella che si mangiava a Pasqua quando i genitori di Antonella erano bambini. Ma c'è spazio anche per un **tiramisù** servito espresso, in coppetta, con una spolverata di cacao.



Pastiera con gelato alla vaniglia (Foto © Gabriele Pasca).

Aperitivo isolano: il rito che trasforma Mozzo in un porto mediterraneo

Ogni martedì, mercoledì e giovedì – d'estate nel giardino ombreggiato, d'inverno accanto al camino – La Caprese diventa un porto crepuscolare. L'**aperitivo isolano** è un rito più che un happy hour. **Tapas di pesce** fresco preparate al momento (polpo alla piastra con patate affogate nell'origano, alici marinate nel limone dell'isola), accompagnate **da cocktail o champagne**. A **25 euro, drink incluso**: un invito a rallentare. A fingere, per un'ora, che Bergamo sia a un passo dal Tirreno.

Un'isola galleggiante nel cuore della Bergamasca

C'è chi cerca qui l'autenticità, chi la nostalgia. Antonella, intanto, continua a tagliare il pesce **come le hanno insegnato da bambina**, a mescolare i gin come fossero pozioni, a scegliere vini. La Caprese respira attraverso le ricette scritte a matita su quaderni ingialliti, le bottiglie stappate con un sorriso, le storie dei clienti che diventano amici.



La titolare Antonella Federico (Foto © Gabriele Pasca).

Cinquant'anni sono solo un numero. Quello che conta è il sapore delle cose che restano: il limone che brucia le ferite, il sale che preserva, il vino che fa venire voglia di alzare un brindisi alla storia di una famiglia. E a chi, come Antonella, sa trasformare un ristorante in un'isola galleggiante. Senza bisogno di navigare.

Ristorante La Caprese

Via Giuseppe Garibaldi 7 – Mozzo (BG)

Tel. +39 035 4376661 | ristorantelacaprese.com

Data di creazione

30/01/2025

Autore

gabriele-pasca