

Notizie (/notizie)

Addio a Gianni Bolzoni, storico patron del Fulmine di Trescore Cremasco

18 Mar. 2020, 06:16 | a cura di Gambero Rosso (<https://www.gamberorosso.it/author/gamberogamberorosso-it/>)



ALLE VITTIME DEL CORONAVIRUS SI AGGIUNGE LA PERDITA DI UN GRANDE RISTORATORE ITALIANO, COM'ERA GIANNI BOLZONI, OSTE APPASSIONATO DELLA BASSA, AL FIANCO DI SUA MOGLIE CLEMY.

La Trattoria del Fulmine di Gianni e Clemy. La storia

Per oltre 50 anni, la Trattoria del Fulmine di Trescore Cremasco è stata l'emblema di una cucina di provincia che identifica la tradizione della grande cucina italiana (quella delle trattorie con la T maiuscola). La casa di Gianni Bolzoni e sua moglie Clemy Lupo Stanghellini (cuoca d'esperienza), in un contesto dove il tempo sembra essersi fermato, nel cuore della Bassa oggi duramente colpita dall'emergenza Covid-19. Uno spazio rustico, ma curato, che porta in dote ottant'anni di storia, di cui Gianni Bolzoni, classe 1940, è stato per decenni il padrone di casa, l'oste che accoglie gli ospiti guidandoli tra i prodotti del territorio (particolarmente vocato per i salumi) e le specialità della casa. Fino all'ultimo, ancora tra i tavoli in sala qualche settimana fa, patron affabile e sicuro: un aperitivo al bar e poi il passaggio in sala, per proporre ai commensali un eccellente culatello, il parmigiano vacche rosse invecchiato 24 mesi, la cucina generosa della Bassa, tra pappardelle fatte in casa, oca con le verze e la polenta, o, in stagione, il millefoglie di patate, funghi porcini e fegato grasso, carrello dei formaggi a chiudere il pasto. E i vini di una cantina altrettanto generosa, incredibile per qualità e varietà di scelta.

Addio a Gianni Bolzoni, oste appassionato

Nel 1963 Gianni ereditava il ruolo da suo padre Angelo, che l'attività l'aveva aperta nel lontano 1923; all'inizio degli anni Ottanta, con Franco Colombani del Sole di Maleo e altri ristoratori portavoce della cucina tradizionale italiana aderiva all'associazione Linea Italia in Cucina, alternativa culturale al movimento della Nouvelle Cuisine. Per oltre 50 anni ha perseguito la sua

idea, facendo del Fulmine un punto di riferimento per gli amanti della buona tavola apprezzato in tutto il Nord Italia, e celebre nel mondo della ristorazione italiana. Scompare a 80 anni, sopraffatto dall'imprevedibilità del virus che imperversa nel mondo, dopo un breve ricovero presso l'ospedale di San Donato Milanese. *“Sul piano lavorativo Trescore, il Cremasco e tutta la cucina italiana – sottolinea il sindaco di Trescore Angelo Barbati– perdono un'eccellenza; dal punto di vista umano ci lascia una grande persona, buona e umile alla quale tutti noi trescoresi eravamo legati da profondo affetto”*. Ma è tutta la ristorazione italiana a piangere un professionista appassionato.

Da Gambero Rosso Video
(<https://video.gamberorosso.it/>)