

# Addio a Gianni Bolzoni il patron del Fulmine

Stroncato dal Covid-19 nella notte dopo 10 giorni di ricovero a San Donato Aveva reso l'osteria di Trescore un ristorante approdato alla Stella Michelin

di **CRISTIANO MARIANI**

■ **TRESCORE CREMASCO** Al Fulmine il menù non esisteva: a declamare le portate come pezzi unici ad un'asta, con un aggettivo «splendido» riservato ai piatti, che riteneva i migliori compagni della serata tra i tavoli di via Carioni, era direttamente il patron, **Gianni Bolzoni**. Ma il ristoratore capace di far conoscere Trescore da un capo all'altro dell'Italia, afferrando le redini dell'osteria di famiglia nel lontano 1963 e facendola approdare all'ambita Stella Michelin, con passaggi costanti ai primi posti delle principali guide, non si affaccerà più alla porte della cucina, ammiccando con un sorriso ai complimenti dei clienti. Il Coronavirus se l'è portato via l'altra notte a 79 anni, in un letto dell'ospedale di San Donato Milanese. Ricoverato da dieci giorni, con febbre insistente e il respiro che si accorciava, il suo quadro clinico è precipitato in poche ore. Oggi la salma giungerà alle 11 al cimitero del paese, dove avverrà la benedizione in forma privata, come imposto dalle norme dell'emergenza sanitaria. Aveva lavorato sino all'ultimo, Gianni. Il suo Fulmine,

con la moglie Clemi ai fornelli, era il tempio della cucina per una schiera di buongustai, che accettavano il rito della prenotazione con largo anticipo, per assicurarsi uno dei pochi tavoli del locale, che aveva mantenuto la caratteristica della locanda di paese, pur vantando pietanze e vini, in grado di fare la gioia dei palati più raffinati. E a Gianni piaceva elencare il bel mondo, che aveva cenato da lui. Tutto era nato nel 1923, quando **Angelo Bolzoni** con la moglie **Maria** aprirono un'osteria, dov'era possibile pure gustare un boccone. Terminato il servizio militare, ai genitori subentrò il figlio, **Gianni**, con il fratello **Franco** (scomparso da qualche anno). E se il patron si occupava della selezione, con cura maniacale, delle materie prime e dei vini (oltre quattrocento etichette, tra cui venticinque di solo champagne); la chef **Clemi Lupo Stanghellini** plasmava gli ingredienti con le ricette che hanno contribuito, sera dopo sera, a costruire la fama della Trattoria del Fulmine. I figli **Claudio** e **Maria Teresa** hanno intrapreso altre carriere, ma rimanendo comunque legatissimi all'attività di famiglia. Una famiglia della

quale faceva ormai di fatto parte anche la storica cameriera del locale, **Mariangela Carioni**. Primatista di vittorie delle varie edizioni della guida dei ristoranti de *La Provincia*, le apparizioni su riviste e quotidiani hanno accompagnato Gianni Bolzoni in una carriera, che l'aveva ormai portato ad essere semplicemente «Gianni del

Fulmine», perché i clienti erano soprattutto ospiti e il passo tra l'ospitalità e l'amicizia è breve quanto un sorso di quelle bollicine, che offriva prima della cena, scandendo il «grazie un aperitivo?». Emblema di una tradizione culinaria rivisitata nelle chiavi più raffinate, di lui si occupò anche la televisione statunitense.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Gianni Bolzoni all'interno del suo famoso ristorante di via Carioni, nel centro storico di Trescore Cremasco**



## Paese in lutto, il sindaco: «Viveva per il lavoro Ha fatto conoscere Trescore in tutta Italia»

■ **TRESCORE CREMASCO** La voce della morte di **Gianni Bolzoni** si era diffusa nei giorni scorsi, in particolare martedì, per poi rivelarsi falsa e far tirare un sospiro di sollievo ai tanti amici e clienti. Ma la notizia, quella vera, era purtroppo dietro l'angolo. Ed è piombata nelle case di Trescore ieri in mattinata. Il patron del Fulmine non ce l'ha fatta. «Lavorava sempre – lo ricorda il sindaco **Angelo Barbati** – perché era troppo innamorato della cucina per fermarsi. Io, da bambi-



Il sindaco **Angelo Barbati**

no, sono cresciuto nel cortile vicino a casa sua. Lo sentivo come uno di famiglia. Trescore, con lui, perde un'eccellenza ed un punto di riferimento; ma ancora di più piange un uomo semplice e buono, che ci ha fatti conoscere in tutta Italia. Nei giorni scorsi, pare non stesse così male. Purtroppo, c'è stato un peggioramento». **Antonio Bonetti**, titolare del ristorante Bistek sempre di Trescore, è nipote di Bolzoni. «La passione per il mio lavoro – dice – è nata perché da bambino ero sempre

al Fulminecoimiei, perché anche mia madre aveva la passione per la cucina. Quando andavo a scuola a Lodi era lo zio Gianni a portarmi avanti ed indietro in auto. Da lui ho imparato tanto, perché da una persona e da un professionista del genere c'era sempre da imparare. Era preparatissimo, non solo sulla cucina ma anche sui vini». «Un protagonista della storia di Trescore», lo definisce **Giancarlo Ogliari**, ex sindaco ed attuale consigliere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA