

L'ECO DI BERGAMO



Lunedì 08 giugno 2015  (0)

L'Opera Restaurant da Mozzo al verde di Petosino

Non perde tempo Nicola Locatelli (nella foto), di professione cuoco. Non ha ancora 32 anni (li compirà a ottobre) ed è già al suo secondo ristorante e al secondo figlio. Nato a Paladina, diplomato all'Alberghiero di San Pellegrino, fatta esperienza nelle cucine di ristoranti in Sardegna e in Lombardia, dal primo aprile 2008, a soli 25 anni, ha coronato il sogno di ogni cuoco: mettersi in proprio in un locale disegnato e realizzato su esigenze e gusti personali.

Con l'aiuto insostituibile della moglie Simona, ha dato vita a «Opera Restaurant» nel centro di Mozzo. Nemmeno sei anni dopo, dal 5 marzo 2014 l'Opera Restaurant si è spostato in collina, a

Petosino di Sorisole, nell'edificio, opportunamente ristrutturato e arredato ex novo, che per anni aveva ospitato la gloriosa Trattoria degli Amici.

Sono sparite le tovaglie di carta e le tazze in cui veniva versato il vino, rimasto il camino in una sala e la griglia in cucina, ma il resto è tutto nuovo, nuovo ed elegante, come si conviene a un locale che pensa di puntare in alto. Dalla piazza «piatta» di Mozzo, l'Opera Restaurant è stato **trasferito in una zona collinare immersa nel verde, con un giardino meraviglioso che sta per essere valorizzato, una sala principale (quella del camino), una sala nella ampia veranda, una cantina antica riscoperta e rimessa in sesto per ospitare piccoli gruppi riservati.** Era quello che Nicola

I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore e permettere di moltiplicare le occasioni di lavoro e di ospitalità.

Accedendo a questo sito, accetti il fatto che potremmo memorizzare e accedere ai cookie sul tuo dispositivo.

Ho capito!

[Clicca qui per maggiori informazioni e per visionare Condizioni di servizio e informativa privacy](#)



Da sinistra, Lorenzo, Simona e Nicola

A dargli man forte in questa impresa ecco il fratello minore Lorenzo, anche lui stessi studi e stessa carriera in cucina. Insieme danno vita a menù vari e interessanti, di mare e di terra, con una tendenza spiccata all'utilizzo del riso e dei formaggi per indimenticabili risotti (ne troverete in menù una dozzina tutti diversi). Per non tediarvi in elenchi di piatti, [rimando al sito internet](#), molto ben fatto, dove sono indicati anche i prezzi. Oltre alla Grande Carta, ecco i menù degustazione sia di terra che di mare (50-60 euro) e il menù creativo dello chef (otto portate, 70 euro).



La luminosa veranda

Il grande spiazzo verde antistante la palazzina del ristorante verrà utilizzato da giovedì 18 giugno (e per tutti i giovedì dell'estate) in un modo nuovo di gustare la cucina e la creatività dei due fratelli. Nicola (che è anche docente alla sede di Alti Formaggi a Treviglio e esperto in birre belghe) e Lorenzo cucineranno in diretta nella splendida cornice del giardino: una nuova formula di Street Food, cucinato e preparato davanti al

cliente. Una nuova esperienza gastronomica, gustata a cielo aperto, in un ambiente rilassante, sorseggiando un buon bicchiere di vino o un cocktail. Si potranno gustare golosi fritti di pesce, di frutta, di verdure, carni e pesci di ogni genere, cotti e crudi, non mancheranno i risotti tanto decantati da chi li ha assaggiati. Una grande isola centrale ospiterà la «Kitchen Garden Food», tutto intorno le isole del buon bere. **Uno show cooking a cielo aperto, il tutto coccolati da una musica rilassante, in alcune serate anche live.**



Carpaccio crudo di baccalà con verdure e frutta

Opera Restaurant, via Valli 20, Petosino di Sorisole (Bg).

035.4517002 - www.operarestaurant.it -
info@operarestaurant.it. Chiuso il lunedì.

Roberto Vitali

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Martedì 26 maggio 2015

Manzotti, la terrazza sull'Adda gemellata con i vini piemontesi



Giovedì 21 maggio 2015

Chef Starace, 54 anni in cucina Festa a L'Orchidea di Dalmine

Mercoledì 07 gennaio

2015

Bergamo Charme e i Mille sapori Il 2015 apre con il turismo di qualità

Da anni impegnata nella valorizzazione dei prodotti

Lunedì 22 settembre

2014

Accademia Cucina al Masci di Clusone

Grazie a un invito della sezione bergamasca della Accademia Italiana della Cucina, delegato l'avvocato Lucio Piombi, ho potuto conoscere e

Giovedì 04 settembre

2014

Assaggiatori vino due corsi dell'Onav

Una occasione da non perdere per gli appassionati cultori del vino. La sezione di Bergamo dell'Onav - l'Associazione nazionale Assaggiatori



Giovedì 17 luglio 2014

Concorso Prosecco Vince Roberto Vitali

Accedi per commentare