

Dal 27 Ottobre 1983

il vostro Ristorante a Bergamo

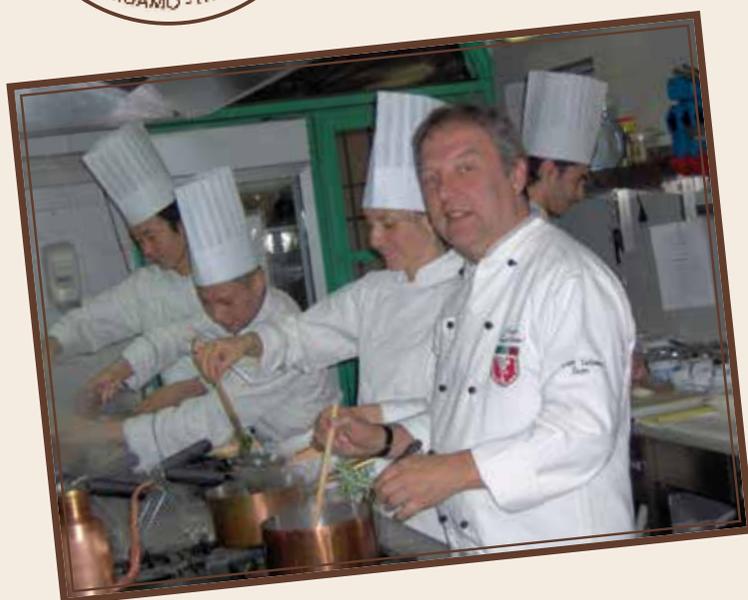


Var. P. P. P.





CHI SIAMO e la NOSTRA STORIA



ricette; la tecnica e la professionalità dei nostri chef si fondono con l'alta qualità dei prodotti scelti e li trasformano nei più apprezzati ambasciatori della nostra cultura: dai casoncelli al taleggio, dalla salsiccia alle verdure di stagione, ogni sapore abilmente

Nel 1983 apre il ristorante "ol Giopi e la Margi", con l'intenzione di valorizzare la cultura e la tradizione culinaria bergamasca.

Il nome del ristorante si ispira al Giopi, la maschera tradizionale che la storia popolare descrive come originario della bergamasca pianeggiante, fedele alle tradizioni della sua gente, tipica espressione della sua terra, fiero delle proprie tradizioni, nemico di tutte le prepotenze. Dalla tradizione popolare deriva la credenza che il Giopi fosse sposato, e si usa dire che Margi fosse il nome di sua moglie.

Come il Giopi, anche noi desideriamo rimanere fedeli alla tradizione, proponendo ai nostri ospiti le più antiche ricette della gastronomia bergamasca. La ricchezza, la varietà e la genuinità dei prodotti del nostro territorio sono valorizzati dalle nostre



cucinato si lascia scoprire e ci accompagna in un viaggio nel gusto con gli ottimi vini della Valcalepio.



DICONO DI NOI



Direttore Sanitario Policlinico San Marco Prof. Giancarlo Borra

“Sono testimone di antica data dei pregi della cucina del ristorante “Ol Giopì e la Margi”... questa lunga e significativa esperienza mi autorizza a segnalarlo a tutti coloro che amano coniugare la tradizione con la innovazione della cucina bergamasca”.

Vicepresidente SEA Aeroporti Dott. Renato Ravasio

“Se voglio abbinare il gusto della tradizione, il piacere della buona tavola, la riscoperta dei piatti tipici combinata con qualche saggia e bene indovinata invenzione culinaria, non ho dubbi. La scelta cade sul ristorante “Ol Giopì e la Margi”, che considero un tempio dei fornelli e dei sapori bergamaschi. Mi piace invitarvi amici e conoscenti che capitano a Bergamo, perché con l’atmosfera della buona tavola che qui si respira, posso avvicinarli più facilmente alla cultura locale e alla fine renderli appassionati delle pietanze gustate”.

Direttore Ente Bergamaschi nel Mondo Dr. Massimo Fabretti

“L’atmosfera del Giopì e la Margi offre una sensazione stupenda che perdura nel tempo ed ogni volta si assapora centellinandola. Accomodarmi alla vostra tavola è come sentirmi a casa”.

Prof. Roberto Vitali Giornalista

“Sapendo il lavoro che faccio, amici e conoscenti mi chiedono spesso “Dove vado a mangiar bene a Bergamo, con buon rapporto qualità-prezzo?”. Uno dei primi indirizzi che do sempre, sicuro di non sbagliare, è quello del “Giopì e Margi”, dove la professionalità è di casa”.

Monsignor Don Paolo Rossi

“Venire da voi non è solo per apprezzare la buona cucina che intelligentemente attinge alla tradizione bergamasca, è anche “un tornare a casa” in un ambiente per me familiare e per questo oltremodo caro”.



ANTIPASTI

....DA QUI SIETE GIA' PASSATI

Salöm nostrà sö la téera

(salumi nostrani sul tagliere)

Salàm facc in cà con polènta cólda

(salame casareccio con polenta calda)

Fritada con dét i sigóle e i spinasse

(frittata con le cipolle e gli spinaci)

Capöss de érs con dét ü pié de carne de selvagina

(cappuccio di verza con ripieno di selvaggina)

Arcobaleno de erdüre face marinà 'n d'öna salsa de pedersèm e scalògn

(arcobaleno di verdure marinate in salsa prezzemolina e scalogno)

Büsèca in ömed coi fasöi borlòcc e patate

(trippa in umido con borlotti e patate)

Carne de caàl facia saltà sö con sigóle e pedersèm

(carne di cavallo con cipolle e prezzemolo)

Alcuni dei Dessert che troverai alla fine

Créma caramelada

Magiüster negàcc in del vè róss

Polènta e osèi

Turta de póm

Insalata de fröta de stagiù

Paciüghè de ciacolàt

Turta de castègne

La medesina del malàt

Tìrem sö per chi l'è'mpó zó

Pana còcia e sbrofada de cacao

La turta di fómne

Salàm dóls de ciacolàt



1942 - Via Borgo Palazzo

La tradizione continua.

OGGI VI CONSIGLIAMO



MENÙ ALLA CARTA

Antipasti.....	10,00€	Coperto.....	2,00€
Primi.....	14,00€	Vino al calice bianco/rosso.....	4,00€
Secondi.....	16,00€	Acqua bottiglia.....	2,00€
Dolce.....	8,00€	Acqua brocca.....	1,00€

Alcuni prodotti potrebbero essere trattati con freddo intenso in origine (-20 °C) per preservarne al meglio le qualità organolettiche



Primi piatti della Margi

RICETTE DEDICATE

SILVIO BERLUSCONI - Ex Premier

Se ne parla poco se non in sordina, ora tutti e dico tutti i partiti interpellati si chiedono se era meglio prima o adesso, si sono accorti solo adesso guarda caso, che nessuno ha la bacchetta magica.

Risotto cremoso ai pistilli di zafferano del colle bergamasco foglie d'oro 23kr e animelle croccanti
Risòt cremùs ai " pistilli " de sofrà de la colina bergamasca fòie d'ór 23KR e animèle crocante
extra 25,00 €

GIANCARLO BORRA - Direttore Sanitario Policlinico San Marco Zingonia

Doveroso un pensiero a chi ha dato il " là " a questo modesto ristorante, dal lontano 80' si perpetua questo rapporto di amicizia e rispetto.

Risotto cremoso al taleggio DOP e petali di tartufo nero Brembano
Risòt cremùs co' strachi DOP e pétaì de trefòla nigra Brembana
extra 5,00 €

ANTONIO MISIANI - Deputato Partito Democratico

Già tesoriere del PD, persona pratica e pacata, mai disponibile alle pagliacciate che si fanno in TV per difendere l'indifendibile, l'operosità del buon bergamasco paga sempre.

Casonsei della tradizione bergamasca fatti in casa, al burro nocciola, salvia e pancetta
Casonsèi de la tradissiù bergamasca facc in cà, col bötér nissöla, salvia e pansèta

GIACOMO STUCCHI - Sen. Presidente Copasir

Incarico non invidiabile..... Una responsabilità decisionale non indifferente per il periodo che stiamo vivendo facendoci ricordare i difficili anni 70'-80'.

Gnocchi di zucca agli amaretti e salsiccia, al sentore di salvia
Gnòch de söca ai amarècc e löanghina , col pröföm de salvia

LETIZIA MORATTI - Ad. UBI Banca

Già rinomata e conosciuta come Ministro dell'Istruzione e Sindaco di Milano, oggi a capo della nostra Banca, della Banca dei bergamaschi, speriamo che le azioni che tanto sono scese tanto risalgano.

Crema di patate e porri con burrata orobica e crostini alle erbe
Créma de patate e pòr condicc col bötér di nòste bande e crüstì ai èrbe

MAURIZIO MARTINA - Ministro dell'Agricoltura

Semplice e modesto bergamasco che sostiene i prodotti e tipicità del territorio forse unico fra quanti sono "passati" che ci tiene a difendere e promuovere l'agroalimentare italiano all'estero nel modo corretto (come noi).

Tagliatelle alle castagne con verdure ai germogli dell'orto e tocchetti di pomodoro
Foiàde ai castègne coi erdiüre ai zermòi de l' órt e de tochèi de pumdór

LUIGI TRIGONA - Presidente Bergamo Turismo

Luigi è persona navigata nel commercio e nel turismo, certamente troverà il modo giusto per evidenziare le mancanze ma anche attivare progetti di promozione coinvolgendo tutto il settore.

Tagliolini all'uva Isabella caramellata, salsiccia e pomodoro fresco

Tagliolini a l'öa isabèla caramelàda, löanghina e pomdór frèsch

GIORGIO GORI - Sindaco di Bergamo

Sembra che la sua operatività non faccia "acqua" anzi, è su un'ottima strada non c'è giorno che non si parli di nuove intraprese.

Ravioli di zucca alle noci tostate e tartufo nero di stagione

Ravioli de söca ai nus tostade e trefóla nigra de stagiù

extra 5,00 €

MANSUETO ALBRICI - già comandante ora fotografo del Giopì

Si perpetua il percorso professionale di MANSUETO di nome ma non di fatto, eccellente intrattenitore alle nostre tavole.

Tagliolini di pasta fresca alle delizie di mare profumate al basilico e pomodorini

Tagliolini de pasta frèsch a delissie del mar pröfömàcc al basilico e pomdór.

ANGELO CARRARA - Presidente di Confartigianato Bergamo

Ora il suo impegno primario è con Bergamo Sviluppo, impegno che da anni sta portando avanti in modo egregio. Bravo Angelo.

Riso carnaroli alla rapa rossa, pere caramellate e strachitund

Ris Carnaroli a la ràa róssa, pir caramelàcc e Strachitund

RENATO GIAVAZZI - Presidente Confagricoltura Bergamo

Per promuovere il prodotto italiano all'estero al meglio, non si deve fare altro che insegnare ai cittadini stranieri manipolazione e servizio.

Maccheroni al torchio e ragu' d'oca di corte profumata al timo

Macherù al tórcc e sügo d'óca de curtìl pröfömada al timo

PINO CIOCCHETTI - Presidente Tartuficoltori

Merito di Pino se negli ultimi anni si parla molto di più del tartufo nero bergamasco.

Pappardelle al salmi' leggero di lepre e tartufo nero delle valli bergamasche

Papardèle in salmì ligér de légor e trefóla nigra di Vai Bergamasche

extra 5,00 €

GIACOMO SALVI - Dir. Confesercenti

Amico del Giopì da lunga data; si preoccupa, già da prima della crisi che ci ha colpito, di aiutare e tutelare i piccoli commercianti a non abbassare la "cler" per competere con le realtà più forti. Continua così.

Tagliolini ai funghi porcini, fonduta di formaggi e tartufo di Bracca

Tagliolini ai fóns frér, fondiüda de formài e trefóla de Bracca

extra 5,00 €

FRANCESCO MAFFEIS - Industriale “del pulito”

Di riconosciuta fama del pulito, oggi cavalca una nuova avventura “Bio Agroalimentare” destinata ad avere successo grazie alla sua caparbieta nel raggiungere gli obiettivi, anche a livello nazionale.

Foiade ai funghi porcini in crema di latte

Foiade ai fòns frér in créma de lacc.

MATTEO SALVINI - Segretario Lega Nord

Uno dei pochi che sostiene il disagio dei cittadini più esposti ai sopprusi e all'indifferenza dei politicanti che ci hanno portato a vivere questa situazione da dimenticare.

Pizzoccheri alla maniera di Bergamo con erbette, patate e Branzi dell'alta valle

Pissocarèi a la manéra de Bèrghem coi erbète, patate e bràns de montagna

NUNZIO PEZZOTTA - Presidente Ass. Oncologica Bergamasca

Fare del bene soccorrendo o sostenendo in vari modi chi ha bisogno di “cure” importanti non è facile e non è da poco, spesso perché la bacchetta magica non è prerogativa di nessuno.

Risotto ai “profumi di bosco”, frutti rossi, funghi e nocciole tostate

Risòt ai pröfòm de bósch, fröcc róss, fòns e nissöle tostade

ALESSANDRO MARIO SEGNINI BOCCHIA DI SAN LORENZO - Diplomatico

Rappresenta con amore la Repubblica di San Marino, e con tenacia sta facendo conoscere ai bergamaschi le piacevolezze anche gastronomiche della terra di “libertà perpetua”.

Scarpinòcc di Parre su crema di formaggio d'alpeggio e spinaci novelli

Scarpinòcc de Par sö créma de formài de montagna e spinàsse noèle

LUCA PEZZINI - Relazioni istituzionali Confindustria Bergamo

Antonello un grande padre, Luca un valido figlio come ogni padre vorrebbe.

Risotto al radicchio in carpaccio d'anatra e balsamico degli angeli

Risòt ai redécc in carpàsse d'ànedra e balsàmech di àngei.

GREGORIO FONTANA - On. responsabile Nazionale organizzazione Forza Italia

Bergamasco DOC, fin da giovane ha coltivato la sua passione per la politica. Si è dedicato con particolare attenzione alle problematiche inerenti al settore della difesa e della sicurezza ma soprattutto a sollecitare il Parlamento al contenimento delle spese della politica. Ammirabile e determinato è un esempio per molti.

Gnocchetti morbidi di mais al ragu' di anguilla brasata, profumata al timo

Gnochècc mulzì de melgòt, al sügo de anguéla brasada, pröfömada al timo

** Gentile ospite/cliente,
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari
chiedi informazioni al nostro personale che
provvederà a fornirti adeguate informazioni
sui nostri cibi e bevande. Grazie.*

** Dear guest/customer,
if you have allergies and / or food intolerances,
ask our staff for information.
They will provide you with adequate information on
our food and drinks. Thank you.*

** Alcune ricette potrebbero contenere prodotti surgelati.*

** Some recipes may contain frozen ingredients.*



PERÒ DI ÓLTE LA FÜRTÜNA...

Al casèl de l'autostrada se presenta öna famèa (pàder, màdere s-cèt) e 'l caselànt töt alégher a l'ghe dis: " Sì fürtünàcc! Chèsta l'è la miliunesima machina che la pàssa de chèsto casèl. Ì vensìt ön assègn de 50.000 mèla euro ". Ü vigile lé apröv l'ghe fà i cümplimènc e pò a l'ghe domanda:

" Adèss cosa pensì de fan de chèste palanche? "
-Bé, l'fà lü: prim de töt ciaperó la patènte.. -
" Alura l'me dispiàs, per la guida sènsa patente gh'ó de daga la mólta! "

E la moér sentada zó de banda " Ma no, l'ghe dàghe mia scólt! L'è ciòch! "

" Béne, alura gh'ó de fàga ön ótra mólta per la guida in stato di ebbrezza... "

E s-cèt sentàt zó de dré:

Te l'ére dicc papà, che con chèsta machina robada m'sarèss mia 'ndàcc tat de lontà...!

(Traduzione)

Però a volte la fortuna...

Al casello autostradale si presenta una famiglia (padre, madre e figlio) e il casellante si rivolge loro con tono allegro: "Siete fortunati! Questa è la milionesima auto che passa da questo casello. Avete vinto un assegno da 50.000 mila euro". Un vigile li vicino si congratula con il guidatore e gli chiede: "Bene, cosa pensa di fare con la vincita?". -Beh, fa lui, prima di tutto prenderò la patente...- "Ah, mi dispiace, allora per la guida senza patente le devo fare la multa". E la moglie seduta accanto: "Ma no, non gli dia retta! E' ubriaco!". "Bene, allora devo farle un'altra multa per guida in stato di ebbrezza...". E il figlio seduto dietro: "Te l'avevo detto, papà, che con questa macchina rubata non andavamo lontano!".

LA STORIA DEL GIOPÌ E DELLA MARGÌ

Il Gioppino, Giopì, è una delle più importanti ed antiche maschere delle tradizioni bergamasche, risalente ad inizio Ottocento. Nato a Zanica, un paese dell'hinterland della città di Bergamo, da Bortolo Söcalonga e Maria Scatoléra è famoso soprattutto per le sue caratteristiche fisiche, ovvero per il suo aspetto tozzo e tarchiato, ma specialmente per i tre gozzi sporgenti che lui esibisce non come difetti, ma come veri e propri gioielli, chiamandoli addirittura granate o coralli.

Indossa una giubba verde bordata di rosso, una camicia aperta che gli scopre il ventre, pantaloni scuri ed un cappello nero.

Fa il facchino e il contadino, ma al lavoro ufficiale, troppo faticoso, preferisce guadagni occasionali meno faticosi. Oltre per i gozzi, è famoso per il fatto di portarsi sempre dietro un bastone, che non disdegna di usare, sempre a vantaggio dei più piccoli e dei più deboli. Dopo un lungo fidanzamento sposò la celebre Marietta detta Margì e dalla loro relazione nacque Pissàmbraga Söcalónaga.

Gioppino ha anche due fratelli, Giacomì e il piccolo Pissambràga, e completano la famiglia, i nonni Bernardo e Bernarda. Il Giopì rappresenta una creazione sicuramente popolare, essendo non molto più di una caricatura del popolo contadino, da cui ha preso il linguaggio grossolano in cui vengono esaltati i difetti e la rusticità sotto il quale però si presenta un animo più scaltro e padrone delle scene.

La fortuna di questa maschera, a cui deve ancora la sua fortuna, è che si cala nel quotidiano e nel reale e quindi, nato nelle piazze, continua a trovare la sua fortuna.





Secondi piatti del Giopi

RICETTE DEDICATE

MATTEO RENZI - Segretario Partito Democratico

Partito in quarta, elogiato da tutti quale rottamatore, ora scalzato dal podio da amici e compagni. Sembra che lo sport odierno sia tutti contro tutti oppure come morì Giulio Cesare.

Fagiano in lenta cottura con funghi porcini e mais spinato di Gandino

Fasà facc indà a belasì coi fóns frér e 'l melgòt de Gandì

DARIO VIOLI - Consigliere Regionale

Salito alla ribalta con M5S, sicuramente meritato, è un valido bergamasco, con i piedi per terra e la testa sulle spalle, qualità che di rado si intravedono nella politica.

Anatra di cascina pennellata al miele di castagno con verdure glassate

Ànedra de cassina penelada co' la mèl de castègne e coi verdure "glassade"

OTTORINO BETTINESCHI - Presidente ANCE Bergamo

Ce l'ha messa tutta per cambiare le sorti e il percorso negativo dell'edilizia lombarda, se qualcosa si muove a Bergamo lo si deve anche a lui.

Filetto di pesce persico dorato al burro e salvia con patate e mistricanze

Filèt de pèss pèrsech doràt col bötér e salvìa, coi patate e di ótre erdüre.

ALESSANDRO SORTE - Assessore regionale alle Infrastrutture e Mobilità

Se tanto mi da tanto, dobbiamo aspettarci grandi cose da Alessandro, non c'è problema in corso dove non sia presente per risolverlo, è sicuramente persona motivata in ciò che rappresenta.

Stinco di santo in gremolata di verdure profumato al limone

Schinca de sant coi erdüre tridade pröfömada al limù

GIOVANNI SANGA - Deputato Partito Democratico

Quand'era Presidente della Comunità Montana Valle Cavallina, di questa Valle, se ne parlava "a destra e a manca", oggi si perpetua un grande silenzio; dai Giovanni c'è bisogno di Te!

Tagliata di manzo gratinata al lardo venato e castagne

Teàda de mans gratinada col làrd venàt e i castègne

PAOLO MALVESTITI - Presidente CCIAA

Che Paolo stia facendo un buon lavoro lo si riscontra dagli elogi ottenuti per la sua operatività, oggi ciò che va di più è il turismo, a Bergamo transitano milioni di persone... peccato siano poche quelle che si fermano.

Filetto di vitello in vellutata di tartufo e foie gras

Filèt de vedèl in d'òna söpa de tréfole e "fidech grass"

extra 5,00 €

RICCARDO MARTINELLI - Presidente Fogalco

Riccardo, persona pacata e disponibile verso quanti gli chiedono "una mano" questo modo di essere e di fare dovrebbero impararlo anche i "bancari".

Sfoglia di vitello profumata alle erbe e tartufo nero di stagione

Sfòia de edèl pröfömada ai èrbe e ai tréfole nigre de stagiù

extra 5,00 €

GIANCARLO COLOMBI - Presidente Coldiretti Bergamo

Da tempo con Giancarlo e Lucia Morali cerchiamo di far emergere e apprezzare i prodotti bergamaschi ai bergamaschi e non solo, ottenendo ottimi risultati.

Selezione di formaggi bergamaschi con confetture fatte in casa

Formài bergamàsch con di marmelade face in cà

FABIO PEZZOLI - Dir. Sanit. Papa Giovanni XXIII

Impegno e responsabilità fan parte del suo modo di essere, giovane, dinamico ed entusiasta dei compiti ad esso assegnati, augurare il meglio a lui è come augurarlo a tutti noi...!!!

Piccione arrosto alle gocce di aceto balsamico e spuma di patate

Piviù rüstit ai góte de asìt balsàmech e s-ciöma de patate

UMBERTO DOLCI - Presidente Federconsumatori

Più l'Associazione si fa grande più sono garantiti i cittadini, Umberto si è battuto e tutt'ora si batte per tutti noi indistintamente e ciò dovrebbe gratificarci.

Filetto di manzo in riduzione di amarone e tartufo nero di Ambria

Filèt de mans al vè róss (amarone) co' la tréfolà nigra de Ambria extra 5,00 €

MATTEO ROSSI - Presidente Provincia Bergamo

Partito in sordina, disconosciuto dai più, piano piano sta mettendo le cose in "chiaro" e ci sta riuscendo bene.

Filetto alla bismark con tartufo nero e patate mantecate all'olio

Filèt a la " Bismarch " con la tréfolà nigra e i patate amalgamade co' l'öle extra 5,00 €

FRANCESCO LOCATI - Direttore Generale ASST Bergamo est

È stato un andirivieni per la Lombardia per poi ritornare a "casa". Benvenuto di nuovo fra noi augurandoti di rimanerci per un periodo più duraturo.

Filetto di manzo alla brace con verdure grigliate e pancetta croccante

Filèt de mans sö la brasca coi erdüre grigliade e pansèta brüstüida extra 5,00 €

MARA AZZI - Direttore Generale ATS Bergamo

Con esplicita dichiarazione Il miglior direttore generale delle Asl è a Bergamo, a Mara il complimento viene dai quotidiani informati su tutto e di più, noi ne condividiamo e confermiamo il comune plauso.

Fantasia di verdure grigliate con provola fumée

Fantaséa de erdüre a la griglia co' la Pròla fömégada

FABIO BOMBARDIERI - Presidente Fondazione Mia

Ne conoscevo il padre, grand'uomo, tutti i bergamaschi lo hanno conosciuto e apprezzato, sicuramente il figlio è fatto della stessa pasta.

Stufato di equino al Valcalepio che si taglia con un grissino, piatto pregiato dei nostri Avi
Stüàt co' la carne de caàl a la Valcalèpe che se la tèa con d'ü grissì. (Ü di piàcc piö bù de la nòsta tradissiù)

CARLO PERSONENI - Presidente Feder Bim

Oltre a gestire egregiamente da anni le difficoltà idriche dei sindaci italiani, si prodiga a mantenere i contatti e le tradizioni tra Bergamo e i suoi cittadini sparsi nel mondo.

Coniglio arrosto al burro, pancetta, salsiccia e rosmarino per tutti i bergamaschi nel mondo

Cünì rüstit al bötér, pansèta, löanghina e osmani. Per töcc i bergamàsch in del món

ENRICO RADICCHI - Fiduciario Slowfood

Da anni imperterrito cavalca il “destriero” dell’enogastronomia bergamasca. Conosciuto in ogni dove sempre presente con i suoi apprezzamenti ma anche critiche costruttive.

Lumache da allevamento biologico di Almenno, trifolate al peperoncino e prezzemolo
Lömaghe de aleamènt biologico de Almèn, trifolade al peperùnsì e pedersèm

SERGIO GANDI - Vice Sindaco Bergamo

Bergamasco doc, si impegna da anni a far collaborare i vari enti cittadini per avere una città competitiva anche a livello europeo. Oggi ha il controllo di spesa dei soldi dei contribuenti.

Guancetta di vitello cotta in cocchio su cremoso di patate e spinaci
Sgiùansètta de vedèl còcia in d’ü tòch de teràglia sura òna créma de patate e spinàsse

Dott. MASSIMO FABRETTI - Direttore Ente Bergamaschi nel mondo

Persona ideale per rappresentare Bergamo e i bergamaschi in tutto il mondo, attraverso la presidenza dell’Ente affidatogli.

Polenta di mulino macinata a pietra con Branzi della val Brembana e funghi porcini
Polènta co’ la farina de müli, masnada sö la préda, col formài de Branz de la Val Brembana e fóns frér.

GIUSEPPE DI DIO - Avvocato

Per Lui il GIOPI è la sua seconda casa “cioè la tavola”. Le persone che pranzano in sua compagnia sono sempre sorridenti... evidentemente chi ride per ultimo ha un buon avvocato.

Composta di pesce profumata alle erbe aromatiche con “verdure dell’orto”
Misto de pèss pröfömàt ai èrbe aromatiche e coi erdüre de l’ört

OSCAR FUSINI - Direttore Ascom

Una guizzo di vitalità si è riscontrato in Ascom dall’arrivo di Oscar alla direzione autonoma, oggi ancor di più c’è bisogno di operatività di “gruppo” con le altre associazioni.

Carpaccio di pesci marinati e affumicati con finocchi croccanti e salsa agli agrumi
Carpàsse de pèss marinàcc e fömegàcc, coi fenòcc rüsticc e consèrva a la fröta de portogài,limù ecc.

GIOSUE’ BERBENNI - Presidente Pasticceri

L’arte bianca se la contendono pasticceri e panettieri (entrambi amici miei) ol Giopì si preoccupa del rimanente da mettere in tavola. Giosuè personaggio stupendo e alla mano, grazie a questo incarico diffonde la sua esperienza per far crescere la categoria

Cosciotto di cervo in bocconcini brasato al Valcalepio riserva e spezie dolci
Galù de cèro in bucunsi brasàcc al Valcalèpe Risèrva e spéssie dólse.

** Gentile ospite/cliente,
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari
chiedi informazioni al nostro personale che
provvederà a fornirti adeguate informazioni
sui nostri cibi e bevande. Grazie.*

** Dear guest/customer,
if you have allergies and / or food intolerances,
ask our staff for information.
They will provide you with adequate information on
our food and drinks. Thank you.*

** Alcune ricette potrebbero contenere prodotti surgelati.*

** Some recipes may contain frozen ingredients.*

Al Ristorante ól Giopì e la Margì



*Pròpe lé 'n via Bórggh Palàss
gh'è 'l Giopì e la Margì
ristorànt de prima class
do' che s'mangia i piàcc piö fì.*

*S'pöl göstà co' la polènta
ol brasàt e pò a' 'l cünì
piàcc nostrà che töcc i tènta
mia malfà de digerì.*

*Col salàm e i scarpinòcc
per ch'i gh'à la bóca fina
gh'è pò a 'l pèss e i bù risòcc
l'aragòsta genuìna.*

*Gh'è de töt, piàcc a miér
facc indà a la perfessiù
'nfina 'l vè l'è chèl sincér
perché l'è de chi piö bù.*

*Ma la bèla nüità
al Giopì e la Margì
l'è ol cönt che s'pagherà
e 'l regàl d'òn amarì.*

*Dóca 'ndi a prenotà
e... bùna séna e bù disnà!*

Carmen Fumagalli Guariglia



(Traduzione)

Proprio li in via Borgo Palazzo/
c'è ol Giopì e la Margì/
ristorante di prima classe/
dove si mangia proprio di fino//

Si può gustare con la polenta/
il brasato e anche il coniglio/
piatti nostrani che tutti tentano/
e anche di facile digestione//

Col salame e i "casoncelli"/
per chi ha il palato fine/
c'è anche il pesce con i risotti/
l'aragosta genuina.//

C'è di tutto, piatti a migliaia/
cucinati alla perfezione/
perfino il vino è speciale/
perché è quello dei più buoni//

Ma la bella novità/
al Giopì e la Margì/
è il conto che si pagherà/
e il regalo di un amarino//

Dunque andate a prenotare/
e a tutti buon desinare...//



DETTI BERGAMASCHI

La cücina l'è tèp e memòria, amùr che l' se fà stòria, 'n di piàcc de töcc i dé.

La cucina è tempo e memòria, amore che si fa storia, nei piatti di tutti i giorni.

A fà de mangià i è bù töcc L'istà al cógo fal deentà ön' "Arte".

A cucinare tutti sono capaci. Sta al cuoco farla diventare un' "Arte".

Quando s'và al ristorànt a mangià, ól piàt del dé a l'và bé, basta saì in che dé l'è stàcc preparàt.

Quando si v' al ristorante a mangiare, il piatto del giorno va bene, basta sapere in che giorno è stato preparato.

La Rössömada l'è stèss de la Rebüida, dòpo de ìla göstada te örèsset che la föss mai fenida!!!

La " Rössömada" è come la Ribollita, dopo averla gustata vorresti che non fosse mai finita.

I Còghi i quarcia zó i sò erùr coi salsine, / i Architècc co' l'irna,

ól Goèrno coi scarsèle del pòpol, / e i Dutùr co' la tèra... Aleluia!!!

I Cuochi coprono i loro errori con le salsine, gli Architetti con l'edera, il Governo con le tasche del popolo, e i Dottori con la terra... Alleluia!!!

Chi pàlpa la farauna no i la comprerà mai.

Chi palpeggia le donne non le sposterà mai.

Chèi ch' i biv per negà i dispiassér, i gh' à gnamò de 'mparà che i dispiassér i è bù de nodà...

Quelli che bevono per annegare i dispiaceri, non hanno ancora imparato che i dispiaceri sono capaci di nuotare...

Roncà l'è ü laùr tat belfà che s'pòl fàl pò a' 'ntàt che s' dórma...

Russare è una cosa tanto facile che si può fare anche dormendo...

Laùr che capita... Matrimòne! :Prima lü l' te mèt sò 'n d'ü pedestàl, dòpo, l' se spèta che te gh' è fàghet zó la pólver...

Prima lui ti mette su di un piedistallo, poi, si aspetta che tu lo spolveri...

Quando öna pórt a la se sèra, ön' ótra la se dèrv. Chèl che l' cönta l' è de regordàs de spalancàla...

Quando una porta si chiude, un'altra si apre. Quello che conta è di ricordarsi di spalancarla...

La éta l' è compàgn d' ön articiòch: bisògna tratàla coi guàncc sedenò la spina...

La vita è come un carciofo: bisogna viverla con rispetto altrimenti sono guai.

I salàm i mariüda in cantina.

Le persone maturano con i loro simili.

L' è mèi cràpa pelada che cràpa sotrada.

È meglio essere senza capelli che essere sotto terra.

A parlà ól latì mandorlèt a s' sà mai cosa l' pòl söcéd.

A voler parlare una lingua che non si conosce non si sa mai cosa può succedere.





TÉP D E E L E S S I Ù



*Incö ghe i elessiù e öna vegina
zà de bunura l'è prònta a 'ndà a votà.
Riada al sègio, là 'n de sò gabina,
töta compida la dèrv i schède 'n mà.*

*La ghe arda bé e pò co' la matita,
l'è dré per fà 'l sò sègn ma i la confónd
ol garòfol, l'asni, la margherita,
ol rüer, ol gueriéro, ma zó 'n fón
la èd, quase tecàt a la bandèra
ol símbol d'öna fiamma co' stüpi,
e sura, come l'föss stampàt in céra,
iscricc in grand ön'Ème, ön'Èsse, ön'I.*

*Maria Santissima Immacolata!,
la pènsa, issé con chèla intüissiù,
la pica sö öna crus come öna grata
convinta d'i votàt con diossiù,
de i 'mpiàt con fede e onestà
la fiamma per ü mónd che l'cambierà.*

Tempo di elezioni

Oggi ci sono le elezioni e una vecchina/
già di bonora è pronta per andare a
votare/Arrivata al seggio, la nella sua
cabina/tutta compita apre le schede che ha
in mano.//Le guarda bene e poi
con la matita/sta per fare il suo segno ma
la confondono/il garofano, l'asinello, la
margherita/
la quercia, il gerriero, ma poi giù in fondo
vede,/ quasi attaccato alla bandiera,/ il
simbolo di una fiamma con lo stoppino,/ e
sopra come fosse stampato in viso/ scritto
in grande una Emme, una Esse, una I.//
Maria Santissima Immacolata!/ pensa, e
con questa intuizione/ mette una croce
come fosse una grata/convinta di aver
votato con devozione,/ di aver acceso con
fede e onestà/ la fiamma per un mondo
che cambierà! //

Carmen Fumagalli Guariglia

FILASTROCCA

Giopì de Sanga

<i>Sét de Sanga?</i>	<i>Sei di Zanica?</i>
<i>Sé che só!</i>	<i>Si che lo sono!</i>
<i>Gh'ét la dóna?</i>	<i>Hai la donna?</i>
<i>Se che gh'ló!</i>	<i>Si che ce l'ho!</i>
<i>Gh'àla i gós?</i>	<i>Ha i gozzi?</i>
<i>Sé, che ghi à!</i>	<i>Si che li ha!</i>
<i>Dàmei a mé:</i>	<i>Dalli a me:</i>
<i>Cuccurucùcù...!</i>	<i>Cuccurucù...!</i>
<i>I tègne mè</i>	<i>Li tengo io</i>
<i>i sò gosatù...</i>	<i>i suoi gozzoni...</i>



COS'È LA CULTURA DEL TERRITORIO E DELLE TRADIZIONI

Ed ora prima di abbandonare i vostri sensi alle delizie del palato e dei profumi che la nostra cucina magistralmente vi proporrà, chiudete gli occhi e immergetevi nella Bergamo antica, col suo cuore pulsante sul colle, il Castello di San Vigilio silenzioso osservatore del formicolio dei sobborghi sottostanti; una carrozza corre veloce per Borgo Palazzo, il rumore dei cavalli rimbomba nella volta in mattoni sopra di voi e attira la folla, i bambini rincorrono la comitiva, vociferando; forse un granduca ha inviato una notizia urgente all'altro capo della città. Domani è giorno di mercato, i piccoli coltivatori e allevatori dei dintorni arriveranno in città portando la freschezza dei loro prodotti genuini: i salami, il lardo stagionato, le noci, il taleggio e gli altri formaggi, farina, verdure, frutta, mais. Nelle



locande e nelle osterie ci si prepara per accogliere i frutti tanto pregiati del territorio e del lavoro dei bergamaschi, acquistati nei mercati locali e lavorati con maestria dai migliori cuochi, secondo le ricette tramandate dalla tradizione...

...e ora siete pronti per gustare questi sapori, che ancora vivono presso il ristorante ol Giopì e la Margi.



***Compra bergamasco,
mangia bergamasco!***

www.giopimargi.eu

tel. + 39 035 242366

info@giopimargi.eu

C'è chi entra e chi esce, non siamo riusciti ad inserire quanti ci conoscono e apprezzano, alla prossima ristampa faremo il possibile.