

*Dal 27 Ottobre 1983*

*il vostro Ristorante a Bergamo*



*Luca Polini*





## 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



### **Giornalista e scrittore Emanuele Roncalli**

*"Nel cuore del borgo storico, "Giopì e Margi" è fedele custode del passato e dell'autentica tradizione alimentare bergamasca e lombarda. La cucina regionale è rivisitata in chiave moderna e arricchita da ricette create ex-novo con i prodotti tipici del territorio.*

*La ricchezza, la varietà e la genuinità dei prodotti, la tecnica e la professionalità degli chef, l'alta qualità delle materie prime selezionate sono gli ingredienti che fanno del ristorante, "Giopì e Margi" l'espressione del gusto e della cultura del territorio".*

---

### **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 tempietto 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.*

*Accomodarvi 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".*

**Bergamo, Ottobre 2017**



## 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 vi róss*

*Polènta e osèi*

*Turta de póm*

*Insalata de fröta de stagiù*

*Paciüghì 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.....	12,00€	Coperto.....	3,00€
Primi.....	16,00€	Vino al calice bianco/rosso.....	5,00€
Secondi.....	18,00€	Acqua bottiglia.....	2,00€
Dolce.....	10,00€	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

#### **GIUSEPPE GUERINI - presidente CECOP-CICOPA europee**

L'elezione di Guerini rappresenta un motivo di orgoglio per le coop bergamasche e italiane che si trovano ad attraversare un momento particolarmente delicato. Certamente riuscirà ad esprimere il meglio in questo nuovo percorso verso il rinnovamento e l'economia circolare.

#### **Foiade ai funghi porcini in crema di latte**

*Foiàde ai fòns frér in créma de lacc.*

#### **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).

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

*Scarpinòcc de Par sò créma de formài de montagna e spinàsse noèle*

#### **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.

#### **Risotto cremoso al taleggio DOP e petali di tartufo nero Brembano**

*Risòt cremùs co' strachi DOP e pétai de trefóla nigra Brembana*

**extra 5,00 €**

#### **MAURIZIO FERRARI - Giornalista**

Maurizio Ferrari, astigiano ma bergamasco d'adozione, da anni scrive su riviste specializzate per far conoscere le peculiarità agroalimentari e del mondo caseario in particolare, raccontando prodotti e produttori di un territorio straordinariamente prolifico e vivace.

#### **Risotto al Valcalepio Rosso Doc, salsiccia e borlotti**

*Risòt al Valcalèpe róss Doc, löanghina e fasöi*

#### **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.

#### **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*

#### **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 lepore e tartufo nero delle valli bergamasche**

*Papardèle in salmi' ligér de légor e trefóla nigra di Vai Bergamasche*

**extra 5,00 €**

#### **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 pòmdór frèsch*

#### **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.

#### **Pizzoccheri alla maniera di Bergamo con erbe, patate e Branzi dell'alta valle**

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

#### **ANGELO CARRARA - Presidente di Confartigianato Bergamo**

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

#### **Gnocchi del Giopi' ai tre formaggi**

*Gnòch del Giopi' ai tri formài*

# Secondi piatti del Giopì

## RICETTE DEDICATE



### **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 coccio su cremoso di patate e spinaci**

*Sgüansèta de vedèl còcia in d'ü tòch de teràglia sura öna créma de patate e spinàsse*

### **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 ora, guarda caso, che nessuno ha la bacchetta magica.

#### **Coda di bue stufata al vino Buttafuoco**

*Stüàt de Cua de bö al vü "Bötaföch"*

### **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.

#### **Cosciotto di cervo in bocconcini brasato al Valcalepio riserva e spezie dolci**

*Galù de cèrv in bucunsi brasàcc al Valcalèpe Risèrva e spéssie dólse.*

### **LUCA PEZZINI - Relazioni istituzionali Confindustria Bergamo**

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

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

*Cüni rüstìt al bötér, pansèta, löanghina e osmani. Per töcc i bergamàschi in del món*

### **ALESSANDRO SORTE - Assessore regionale alle Infrastrutture e Mobilità**

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

#### **Stinco di santo in gremolata di verdure profumato al limone**

*Schinca de sant coi erdüre tridade präfömade al limù*

### **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.

#### **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 grissi. ( Ü di piàcc piö bù de la nòsta tradissü)*

### **MATTEO ROSSI - Presidente Provincia Bergamo**

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

#### **Lumache da allevamento biologico di Almenno, trifolate al peperoncino e prezzemolo**

*Lömaghe de aleamènt biologico de Almèn, trifolade al peperünsi e pedersèm*

### **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.

#### **Lepre in salmì profumata al cacao**

*Legór in salmì präfömada al cacao*

### **GIANFRANCO DRIGO - Direttore Coldiretti Bergamo**

Da tempo con Gianfranco 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 bergamàschi con di marmelade face in cà*



## POESIE

# 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 dèro i schéde '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'asnì, la margherita,  
ol rüer, ol gueriéro, ma zó 'n fón  
la èd, quase tecàt a la bandéra  
ol símbol d'öna fiamma co' stüpi,  
e sura, come l'föss stampàt in céra,  
iscrìcc 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

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







### 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 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 mölta!"*

*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 mölta 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 euro".

Un vigile lì 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.*





## MENÙ DEGUSTAZIONE ALLA CARTA

*Antipasti del territorio  
e della tradizione.*



*Un primo piatto scelto  
dalla carta del giorno.*



*Un secondo piatto scelto  
dalla carta del giorno.*



*Selezione di formaggi delle nostre valli.*



*Dolci artigianali al carrello.*

**L'intero Menù viene servito a tutti i commensali  
al prezzo di 45 € a persona.**

**Il Menù è comprensivo di vini in abbinamento selezionati dalla casa,  
coperto, acqua, caffè.**

**Eventuali extra verranno sommati al totale.**

## MENÙ DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE



*Antipasti del territorio  
e della tradizione.*



*Casoncelli della tradizione Bergamasca fatti in casa,  
al burro nocciola, salvia e pancetta.*



*Guanciale di maialino in lenta cottura  
con polenta e funghi.*



*Selezione di formaggi delle nostre valli.*



*Dolci artigianali al carrello.*

**L'intero Menù viene servito a tutti i commensali  
al prezzo di 45 € a persona.**

**Il Menù è comprensivo di vini in abbinamento selezionati dalla casa,  
coperto, acqua, caffè.**

**Eventuali extra verranno sommati al totale.**



## DETTI BERGAMASCHI

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

La cucina è tempo e memoria, 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'v'à al ristorànt a mangià, ól piàt del dé a l'v'à bé, basta saì in che dé l'è stàcc preparàt.*

Quando si va 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 örèssèt 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 erür 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 sposerà 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 sö '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 pórtà la se sèra, ön' ótra la se dèrv. Chèl che l' cònta 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 lati 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.



# 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...//



## Territorio e Tradizione

### Casonsèi de la Bergamasca

*Secondo una leggenda popolare riportata nelle note al disciplinare della Camera di Commercio, la creazione dei casoncelli sarebbe da attribuire a «un uomo molto avaro che, volendo santificare le feste, anche sulla tavola, preparò un cibo che unisse il primo al dolce in una sola soluzione di poco prezzo». Secondo una ricostruzione storica basata su documenti dell'epoca, i casoncelli risalgono al XV secolo, essendo stati offerti a Gian Galeazzo Visconti, signore di Milano, quando arrivò a Bergamo il 13 maggio 1386.*

*Il nome Casonsèi de la Bergamasca è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare fissato dalla Camera di Commercio con il marchio Bergamo Città dei Mille... sapori.*

*La loro dimensione deve avere un diametro da 6 a 8 cm e la pasta fatta con quattro parti di farina 00 e una di farina di grano duro. Le uova sono da 2 a 4 per kg di farina. Il disciplinare prevede l'utilizzo nel ripieno di tutti gli ingredienti previsti nelle varie ricette di casoncello in uso nella bergamasca, ben equilibrati in dosaggio e sapore: macinato base per salame, pane grattugiato o grissini privi di sale e ogni altro elemento aggiuntivo, pere abate o spadona, carne bovina arrostita, grana padano grattugiato, uova, uva sultanina, amaretti, spezie, scorza di limone, aglio e prezzemolo.*

*In tal modo i Casonsèi de la Bergamasca rappresentano tutta la provincia, dalla montagna alla pianura, dalle valli alla città.*



### Scarpinòcc de Par

*Pasta ripiena tipica di Parre. Non si sa da dove esattamente derivi questo termine. Alcuni sostengono derivi dalla loro forma, che richiama vagamente quella delle omonime calzature originali di panno, in uso sino a qualche decennio fa dai pastori di Parre. Inoltre la presenza del formaggio nel ripieno ha legato il nome ai pastori e alla loro produzione.*

*La Camera di Commercio ha adottato questo nome per indicare i gustosi ravioli che da sempre si confezionano a Parre.*

*Per gli ingredienti della sfoglia: farina di grano tenero e duro, uova, burro e latte; il ripieno è composto di Grana Padano, pane grattugiato, prezzemolo, burro, sale fino, uova, aglio, spezie (semi di coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellato) e latte. Il diametro della pasta varia da 6 a 8 centimetri, la forma è di mezzaluna schiacciata sul punto più spesso, così da raccogliere meglio il sugo. Sono conditi con burro fuso e formaggio.*





### Paci' Paciana

Comunemente detto "Paci' Paciana", ma in realtà il suo nome era Vincenzo Pacchiana. Era un Brigante ricercato dai brigadieri Francesi, per le sue malefatte, ma era ben voluto dalla gente, perchè rubava ai ricchi per dare ai poveri. Paci' era il simbolo della giustizia per i valligiani, e lo chiamavano: "ol padru' dèla Val Brembana".

### Ma chi era costui ???

Il suo vero nome era Vincenzo Pacchiana nato verso la fine del '700 tra Grumello dè Zanchi e Poscante in contrada Bonorè nel comune di Zogno. Verso la sua figura, storia, leggenda, tradizione e verità si continuano a intrecciare ancora oggi e ognuno ricorda la sua figura a esclusivo e proprio piacimento: chi eroe, chi famigerato delinquente.

Si racconta che divenne un brigante quando, non ancora trentenne, per difendersi da due imbroglianti che lo avevano derubato, regolò l'affronto con una sonora scarica di legnate ai due manigoldi. Incredibilmente per questo subì la sua prima denuncia e per non farsi incarcerare da quel potere che schiacciava sempre i più deboli si dette alla latitanza nei boschi meno accessibili della Valle Brembana che lui conosceva benissimo perchè pare esercitasse, per tirare a campare, oltre al mestiere di taglialegna anche quello del contrabbandiere di "tabacco".



.....cognusie ol Paci' Paciana, gran padru' de la Val Brembana, l'éra pròpe ü berechi', ma pero' dè chi piö fi  
-- Él robàa di gran palanche, tace èn ca' come èn di banche pò èl fa sö tace packec, per dunal ai poerèc  
-- Söta i öc dè la questura, töc i de l'èndaa èn pianura pò söi muc è söl segrat, ma pero' i la mai ciapat  
-- Là trèmat öna mattina sö söl put chè ghè a Sedrina, all moment chi è dre a ciapal so dal put po' sö èn dè al  
-- Sai chè i gà dic? chè po' ai volp spöl taiaga i oregie, ma lü dols come la mel "se ma mia dè sto pel!!"

# 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](http://www.giopimargi.eu)

tel. + 39 035 242366

[info@giopimargi.eu](mailto:info@giopimargi.eu)

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