

Intervista a Capri da Nasti: il miglior ristorante pizzeria di Bergamo

quandoo.it/quisine-it/2018/06/05/intervista-capri-da-nasti/

Emanuele Nicolotti

June 5, 2018

Il nuovo episodio della rubrica In Evidenza di Quisine, in cui offriamo uno sguardo più approfondito al mondo della ristorazione, è dedicato al ristorante pizzeria di Bergamo Capri da Nasti. Attenzione: stiamo parlando di uno dei migliori ristoranti della città! Abbiamo intervistato Carmine Nasti, tra le nuove leve di una storia cominciata nel lontano 1974, quando aprirono le porte di questa pizzeria di alta qualità. Dalle situazioni d'imbarazzo all'ingrediente vincente, dall'aneddoto a nuovi modi di interpretare la tradizione. Non perdetevi questa chicca d'intervista!

E non dimenticate di fargli visita!

Ma ora lasciamo la parola a Carmine, che rappresenta la terza generazione insieme alla sorella Francesca e ai cugini Vittorio e Riccardo del ristorante pizzeria di Bergamo Capri da Nasti. I meriti vanno a loro come anche a lo zio Carmine, che ha dedicato una vita intera a questo mestiere migliorando sempre la qualità degli impasti con continue ricerche e studi, e al padre di Carmine, Gino, che con la sua spontaneità e simpatia ha gestito la parte amministrativa e i rapporti con la clientela.



L'interno del ristorante Capri da Nasti – Fonte: Capri da Nasti

1. Qual è stato l'episodio più divertente che è capitato nel tuo ristorante?

Ogni giorno capitano avvenimenti divertenti. Questo perché si lavora in un ambiente armonico e fortunatamente la maggior parte della clientela da noi si sente un po' a casa. Si ride e scherza con assoluta tranquillità. A parte le classiche fughe per incontri di ex mogli o amanti, una cosa divertente che si ripete quotidianamente da qualche mese a questa parte è l'appuntamento fisso di quattro perfetti sconosciuti. Questi frequentavano il locale da tempo, ma sempre in disparte, sempre di fretta e quasi sempre da soli. Arrivarono un bel giorno in cui il locale era pieno e l'unico tavolo libero era da sei persone e senza pensarci un attimo gli proposi di accomodarsi insieme a questo 'tavolo della convivialità' per non aspettare. Da quel giorno, questi quattro professionisti (un commerciante, un avvocato, un ingegnere e un bancario) legarono in una profonda amicizia fatta di discorsi seri, battute ironiche, arringhe e accese discussioni sempre rispettandosi a vicenda. Sono ormai mesi che dal martedì al venerdì questi signori siedono al Tavolo dei Saggi, come lo chiamiamo noi, e guai a non riservarglielo!

2. Che cosa ti ha spinto a scegliere questo settore? Che cosa ti ispira?

In questo settore ci sono nato, già da piccolo non vedevo l'ora di saltare su una cassa di acqua per aiutare mio papà a fare i caffè e con gli anni anche se ho intrapreso studi di altro genere ho mantenuto un legame forte con il locale di famiglia. Siamo la terza generazione e questo settore anche se richiede grandi sacrifici ci ripaga in continue soddisfazioni.

3. Che cosa aggiunge il tuo ristorante al panorama culinario della città?

Nel nostro locale la pizza è l'assoluta protagonista, di diverse forme, farine e farciture ma con una precisa filosofia di base: la continua ricerca di materie prime di alta qualità, l'utilizzo del lievito madre vivo in tutti gli impasti e l'utilizzo di prodotti di stagione. Oltre ai lievitati proponiamo piatti di cucina mediterranea semplici e freschi, a seconda di quello che troviamo al mercato quotidianamente, soprattutto pesce dei nostri mari!



Una pizza con mortadella e pistacchi – Fonte: Quandoo

4. Qual è stata la sfida più grande che hai dovuto affrontare?

La sfida più dura che abbiamo dovuto affrontare è stata quella del cambio generazionale in tutte le sue sfumature. La gestione dei nostri genitori ad un certo punto ci siamo accorti che non era più al passo con i tempi e con le aspettative della gente e pian piano, sia nelle proposte che nell'amministrazione, c'è stata una svolta che ci ha sicuramente fatto crescere. Meriti infiniti a loro per quello che hanno creato, ora sta a noi proseguire migliorando di giorno in giorno.

5. Come credi cambierà l'esperienza del mangiare al ristorante nel futuro?

Penso che la cucina più buona sia quella semplice senza piatti super sofisticati, valorizzando le materie prime dei piccoli produttori che mettono passione in ciò che fanno. La gente è sempre più esigente e preparata e ogni ristoratore a mio parere ha il compito di raccontare quello che c'è nel piatto con estrema franchezza.

6. C'è un piatto del menu di cui sei particolarmente orgoglioso? Qual è la sua storia?

Una decina di anni fa abbiamo voluto creare una pizza gustosa, equilibrata e delicata al tempo stesso, il risultato ha preso il nome di pizza Alberobello: con burrata pugliese dopo cottura, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi, pomodorino datterino e olio al limone IGP della Costiera Amalfitana. Dopo pochi mesi, aprendo il giornale a nostra insaputa abbiamo letto: "La pizzeria della famiglia Nasti di Bergamo è entrata nella guida mondiale Where to Eat Pizza, edita da Phaidon, con la pizza Alberobello". Inutile dire che è stata un'emozione enorme. Una famosa food blogger italiana nostra cliente (ammetto che non sapevamo chi fosse fino a quel momento) che collaborava con la casa editrice Londinese ci ha segnalati inserendoci nella guida! Colgo l'occasione per ringraziare Francesca Negri, simpaticissima donna e grande esperta nel panorama enogastronomico.

7. Secondo te come cambieranno i trend culinari nel futuro?

Non saprei perché ogni paese ha una cultura culinaria molto differente dall'altro. Quello che penso è che si andrà sempre più verso una cucina attenta alla salute, aumenterà la richiesta vegetariana e l'asticella della qualità salirà in maniera netta.



Una pizza di Capri da Nasti – Fonte: Capri da Nasti

8. Se dovessi uscire a cena con due persone, chi sceglieresti?

Un povero affamato e un ricco che paga il conto.

9. Se dovessi scegliere le portate del tuo ultimo pasto, cosa sceglieresti?

Una pizza “come Dio comanda” ovviamente!

1