

## Trattoria Visconti



### Contatti

Via De Gasperi, 12  
24030 Ambivere (BG)

La presenza di un locale ad Ambivere, con mescita del vino e giochi delle bocce, risale agli ultimi anni del 1800. Leone Visconti e la moglie Adelina gestiscono la trattoria fino al 1969: Leone si occupa della cantina e coltiva i terreni e i vigneti delle colline circostanti, mentre Adelina cucina gli animali da cortile allevati personalmente e tante altre pietanze per gli avventori di ogni giorno, o per i pranzi in occasione delle feste di paese. La gestione della trattoria passa poi ad Alfredo e quindi a Maria Fiorella, che opta per una ristrutturazione completa dei locali pur mantenendo inalterato l'aspetto esterno. La Trattoria Visconti è oggi una dimora dall'aspetto elegante e dall'atmosfera raccolta e familiare, un'osteria "di campagna" che propone piatti del territorio utilizzando esclusivamente prodotti bergamaschi.

In particolare le verdure sono coltivate nell'orto di proprietà, "vivo" da generazioni e con un'ampia varietà di ortaggi che si alternano nelle stagioni. C'è spazio anche per un piccolo appezzamento di mais rostrato rosso dell'Isola, utilizzato per l'immane polenta e per realizzare alcuni dolci. Le verdure vengono utilizzate anche sotto forma di conserve, per degustarle anche nei mesi più freddi. Nel piccolo frutteto trovano spazio marasche, susine, cachi, fichi, nespole, lamponi, fragole, more, kiwi, ribes, ecc. Vengono coltivate anche erbe aromatiche utilizzate in accompagnamento ai piatti nel menù, come base per ricette della tradizione di casa e per insaporire le proposte più creative.

L'attività è fortemente orientata alla sostenibilità: l'impegno ambientale si traduce innanzitutto nell'utilizzo quasi esclusivo di prodotti dell'orto biologico per quanto riguarda frutta e verdure e nell'acquisto di carne, latte, formaggi, cereali e farine dalle aziende agricole locali. L'arredamento interno dell'antica osteria è stato mantenuto, sono state installate apparecchiature elettriche a led sia interne sia esterne e viene proposto un menù vegano realizzato interamente con i prodotti dell'orto. I cuochi della Trattoria Visconti, che propone anche alcuni presidi Slow Food, nel mese di agosto cucineranno a Expo, all'interno del padiglione dei ristoranti delle biodiversità, in rappresentanza della Lombardia.

Ultima modifica: Martedì 8 Gennaio 2019

### Condividi

#### Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate



**Source URL:** <https://www.bg.camcom.it/sono-sostenibile/trattoria-visconti>

**Collegamenti**

[1] <http://www.bg.camcom.gov.it/sonosostenibile/linkest/trattoria-visconti>