



 PIZZA E PIZZERIE

AL K2 DI SELVINO È NATA LA PIZZA DONIZETTI

Passata di pomodoro, mozzarella fresca e olio extravergine d'oliva, certamente, ma anche scaglie di polenta bergamasca, formaggio Taleggio grasso e pancetta nostrana steccata: sono gli ingredienti che compongono la "Pizza Donizetti", dedicata al grande compositore bergamasco, che visse parecchi anni a Napoli.

L'inventore della Pizza Donizetti è un bergamasco di Selvino, Danilo Noris, 37 anni, titolare con la moglie

Marcella del ristorante-pizzeria K2, lungo la strada per Aviatico. Noris ha vinto, nel 1997, il concorso provinciale appositamente bandito dall'Associazione Commercianti per ideare una pizza in onore del grande compositore bergamasco.

"Da allora — ricorda Danilo — la pizza Donizetti è la più richiesta nel mio locale". Nella lista del K2 ci sono una trentina di pizze, ma la Donizetti è quella preferita.

Rustica ma anche ele-

gante (pietre a vista, travi in legno, sedie impagliate), capace di 110 posti (anche 130 per i banchetti), la sala del K2 è stata completamente rinnovata nel 2015

In cucina, oltre a Danilo, la mamma Amelia, cuoca da sempre. In alternativa alla pizza, ecco i buoni piatti della tradizione della montagna lombarda, dai casoncelli ai pizzoccheri, dalle varie paste impreziosite da ragù di cinghiale o capriolo, alla onnipresente polenta (taragna, con bra-

sato, coniglio, gorgonzola e salame). E poi i funghi, le grigliate, i filetti. Non lunga la lista dei vini, con ricami molto contenuti.

Ristorante-Pizzeria K2, via Aviatico 28, 24020 Selvino (Bergamo), telefono 035-763313. Sempre aperto dal 15 giugno al 15 settembre. Nel resto dell'anno apertura da venerdì a domenica. Apertura anche nel periodo natalizio e pasquale e nei ponti festivi.

