

Bertamè un garage che si trasforma in ristorante

Bertamè è la storia di un meccanico della vecchia Milano e, allo stesso tempo, è anche la storia di un ragazzo appassionato di sport e di cose belle, che si mette prima in gioco per creare un concept store e poi per reinventare il futuro di una vecchia trattoria di quartiere, con un pergolato incorniciato da un glicine secolare, che riprende vita grazie al sogno di due ragazzi che guardano al futuro con il gusto per i sapori

[Bertamè](#) è la storia di Lorenzo Bertamé e riunisce, sotto un solo nome, tre anime: un garage, un concept store e una trattoria dove i vecchi sapori sono reinventati alla luce di una cucina che coniuga tradizione e innovazione. Un marchio che nasce in un garage e arriva fino in tavola, trovandosi perfettamente a suo agio e lavorando ad alti livelli in ognuna di queste realtà.

È il 1981 quando la piccola auto officina Bertamé apre i battenti in via Lomonaco, traversa di Viale Lombardia, in Città Studi a Milano. Un riferimento per gli abitanti del quartiere, che nel corso degli anni hanno stabilito un rapporto familiare con il proprio meccanico di fiducia. Come spesso accade, Roberto Bertamé non manca di insegnare un mestiere al figlio Lorenzo, classe 1972, cresciuto tra il rombo dei motori. Lorenzo rileva l'attività nel 2004 e, in poco tempo, il garage diventa una sorta di spa per le automobili. Gli affari vanno bene e, se Lorenzo fosse stato un tipo di quelli che si accontentano, non avrebbe nemmeno notato i locali vuoti lasciati dalla banca fallita all'angolo, con quelle belle vetrate che si affacciano sul traffico viale Lombardia. Invece Lorenzo rileva i locali e li trasforma in un open space, "Be More, dove dare una sbirciatina agli accessori per auto e moto, ma anche oggettistica, dipinti,

pezzi d'arredo di design, fino ad arrivare a capi d'abbigliamento e bijoux.

Dal design alla cucina spesso il passo è breve, non solo per quanto riguarda la mise en place della tavola. Affascinato della manualità e dalla cura artigianale di ogni genere di prodotto e grande cultore della qualità della materia prima, Lorenzo Bertamé ha potuto recentemente rilevare i locali di una storica trattoria in via Lomonaco, che ha appena riaperti i battenti, dopo un accurato lavoro di ristrutturazione.

La Trattoria Bertamé si configura come un luogo intimo e familiare, che racchiude in sé tutto l'amore la tradizione e per la cura dei dettagli con la freschezza di un design raffinato. Punto forte del locale è sicuramente il giardino d'inverno, situato sotto un pergolato incorniciato da un magnifico glicine secolare, che per tutta l'estate si configurerà come un ambito angolo di pace al riparo dal caos cittadino.

Lorenzo Bertamé ha lavorato in prima persona alla ristrutturazione del locale, supportato da Marcello Baroli, che nel 2011 ha fondato MBM Extreme Designer, unendo la pratica dell'attività agonistica relativa all'ambiente motociclistico con quella di interior. Bertamé ha poi affidato le chiavi della cucina a Uriel Manuel Così, giovanissimo chef cresciuto tra il Messico e gli Stati Uniti che ha studiato per la Trattoria Bertamé un menù fatto di pochi piatti ben selezionati, in cui la qualità della materia prima la fa da padrone: il Tartufo di San Giovanni D'Asso, la Composta di Cipolla di Cannara o la Bottarga di Orbetello. Tutto è rigorosamente preparato al momento, a partire dal pane. Manuel rivisita la cucina tradizionale con il tocco sapiente dello chef, che sa aggiungere una nota esotica ed inaspettata in ogni piatto, da cui emergono chiaramente la sua passione e la dedizione per questo lavoro. Già con 30 euro si può sperimentare una cena sotto il pergolato. A pranzo la Trattoria Bertamé offre soluzioni anche più convenienti.

