

IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO



Mercoledì 1 aprile 2009
alle ore 20,00

al ristorante RISTOFANTE di Alzano Lombardo
in via Mazzini, 41 - tel. 035-511213

organizza una serata sul tema:

La polenta ed il mare

**Un accostamento affascinante ricco di contenuti gastronomici
che stuzzica la curiosità dei cultori della buona cucina**

La polenta è quasi certamente il più antico cibo “confezionato” dall’uomo e sicuramente il primo non carneo preparato usando il fuoco. Dalla antica varietà “Dentato di Cerete” si ottiene la vera farina gialla bergamasca macinata a pietra in uno degli ultimissimi molini rimasti nella nostra provincia.



Lo chef **Titta Manzini** presenta un menù che ben illustra l'accostamento:

Aperitivo di benvenuto

***Sushi alla bergamasca con composizione di pesce crudo e polenta:
scampi, gamberi, tartara di tonno, sepia officinalis e ostriche***

Verza farcita di polenta, salmone e guanciaie di maiale

Guazzetto di totanetti con polenta bergamasca, mantecata al basilico

Sottobosco caldo con gelato

Caffè

Piccola pasticceria

La cantina propone:

***Prosecco U. Bortolotti
Lugana Superiore 2007 Solaria
Recioto di Gambellara passito 2004***

Il costo è di € 65,00 per persona

**La serata è aperta ad un massimo di 40 partecipanti; è consigliabile prenotare
entro e non oltre venerdì 30 marzo p.v. telefonando al**

338-1516891

035-894677

e-mail: br.martinelli@tiscalinet.it

***SI INVITANO I SOCI A RICORDARSI DI PORTARE COLLARE E
DISTINTIVO !!!!***

La realizzazione di questa manifestazione è resa possibile grazie agli Sponsors:

F.LLI SANTINI srl di Azzano S. Paolo;

AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI di Carobbio degli Angeli

CANTIERE TRI PLOK srl di Montello

CENTRO ERBORISTICO EUROPEO srl di Curno;

STUDIO GEOTER sas di Treviglio;

FORNITURE ALIMENTARI A. MAURI di Villasanta;

VINICOLA MARTINELLI srl di Ranica

e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**