

**IL CLUB DEI BUONGUSTAI
DI BERGAMO**



Propone ai propri Soci

UNA SERATA DEDICATA ALLA

PIZZA

Storia, preparazione, degustazione

MERCOLEDI' 21 MARZO 2012 ALLE ORE 20,00

AL RISTORANTE

“DA MIMMO”

A Bergamo (Città Alta)

in via Bartolomeo Colleoni, 17 tel. 035-218535



PROGRAMMA

Aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene doc Extra Dry Azienda Vitivinicola Il Follo
Crostoni di MIMMO: al salame bergamasco, al prosciutto crudo "Monello" di Ardesio,
al lardo bergamasco con verdure alla menta

La nostra socia Silvia Tropea, curatrice e coautrice del dizionario enciclopedico della cucina bergamasca, farà una breve relazione introduttiva alla Pizza ed alla sua storia.

Degustazione

Massimo e Roberto Amaddeo illustreranno i vari tipi di pizza man mano che gli assaggi verranno serviti

LE SEMPLICI: "M" Focaccia (*Focaccia semplice con sale marino integrale e olio extra vergine d'oliva*)
"M" Pizza Marinara (*Pomodoro, origano e aglio fresco a fettine*)
Abbinamento con: **CUVÉE MILLESIMATA – Birrifico Nazionale**
Chiara speciale rifermentata in bottiglia con lieviti – 5,4° - bottiglia da 75 cl.

LE PIZZE "Slow": "M" Pizza alle alici - Slow Fish (*Pomodoro e filetti diliscati di alici fresche*)
"M" Pizza Slow Food (*Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto, Caciocavallo Podolico della Basilicata, basilico fresco*)
Abbinamento con: **CUVÉE RISERVA – Birrifico Nazionale**
Chiara speciale con lieviti – 6,8° - bottiglia da 75 cl.

LE MOZZARELLE: "M" La Pizza Margherita "D.o.c." (*Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori di Pachino, basilico fresco e olio extra vergine d'oliva*)
"M" Pizza Bufalina (alle due mozzarelle) (*Pomodoro, mozzarella di bufala e fiordilatte, pomodoro di Pachino e origano*)
Abbinamento con: **LA ROCCA - Manerba Brewery**
Chiara doppio malto rifermentata in bottiglia con lieviti – 7° - bottiglia da 75 cl.

LE PIZZE DI MIMMO: "M" Pizza MIMMO (al pesce spada) (*Pomodoro, pesce spada fresco e capperi con gratinata di pane alle acciughe*)
"M" Pizza Bergamasca "del Colleoni" (*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Taleggio e salame bergamasco*)
Abbinamento con: **RE BUFFONE - Manerba Brewery**
Ambrata doppio malto rifermentata in bottiglia con lieviti – 6° - bottiglia da 75 cl.

Dessert del giorno

Le birre in abbinamento sono state selezionate dalla "Enoteca 4R" di Torre de' Roveri

Il costo della cena è di € 30,00 a testa
E' ammesso un numero massimo di 35 partecipanti.

Le prenotazioni devono pervenire entro **sabato 17 p.v.** telefonando al
335-1355643 Bruno Martinelli
o tramite e-mail indicando il nome e cognome dei partecipanti
all'indirizzo: br.martinelli@tiscalinet.it

RICORDI DI PORTARE IL COLLARE?
Naviga sul sito www.clubdeibuongustaibergamo.it

La manifestazione è stata possibile grazie agli Sponsors: F.lli **SANTINI s.r.l.** di Azzano S.Paolo; **AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI** di Carobbio degli Angeli, **CANTIERE TRI PLOK s.r.l.** di Montello, **VINICOLA MARTINELLI s.r.l.** di Ranica e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**