



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 11:37:40 di mercoledì 20 ottobre 2010 - 16.438 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito  per parole chiave ...  per codice ...

**Dieta povera di vitamine?**  
Sul sito Be-Total tante ricette per un'alimentazione corretta!  
[betotal.net](http://betotal.net)

**Corsi Ristorante**  
Informati sui nuovi Corsi di Ristorazione di Accademia e Lavoro!  
[www.corsiprofessionali.it/accademia](http://www.corsiprofessionali.it/accademia)



CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

n. 153 Giugno 2007

## I Buongustai inaugurano l'estate a passo di flamenco

Una serata spagnola al ristorante enoteca "Porta Osio" in via Moroni a Bergamo. Questo il prossimo appuntamento con il gusto esotico per il Club dei Buongustai di Bergamo, previsto per la serata del 16 maggio con eventuale possibilità di replica il 23 maggio. Beppi Bellavista, presidente de "La Fenice trading" e importatore di prodotti spagnoli, nonché patron del ristorante bergamasco, illustrerà a tutti i soci e ai partecipanti il menu proposto ad hoc per la serata, rigorosamente a base di prodotti tipici spagnoli: Jamón Iberico Pata Negra di Estremadura con mandorle tostate, abbinato con Cava Millesimato-Bodegas Nadal (metodo classico) di Catalogna. La Paella Porta Osio a base di pesce, crostacei e verdure, accompagnata a Rioja tinto Creanza-Bodegas Lealtanza, anticiperà la degustazione di Quesos Do di Spagna composta da Idiazabal di pecora a latte crudo e leggermente affumicato, Valdeon erborinato di vacca e capra, Cabrales erborinato di vacca, pecora e capra. Saranno servite, inoltre, una serie di confetture in abbinamento a vendemmia tardiva Dolc d'Octubre-Bodegas Nadal de Catalogna. Per chiudere la serata verrà servita una Terrina di crema con yogurt, vaniglia, caffè e fichi cotti nello Scherry sarà abbinata a vino liquoroso Pedro X imenez-Bodegas Garvey di Jerez de la Frontera. Un evento particolare e interessante, che testimonia l'interesse del Club dei Buongustai di Bergamo per le esperienze enogastronomiche internazionali, oltre che locali, tipiche e italiane. Buon proposito per conoscere una nuova cultura e, perché no, per dare inizio a un ciclo di serate a tema esterofilo.

CONDIVIDI



[Club dei buongustai Bergamo](#)

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave  
 Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Turnover nel consiglio direttivo del Club Buongustai Bergamo

Tesori del lago di Sarnico Ultima meta estiva per i Buongustai

Champagne Hostomme e formaggi Cena speciale per i Buongustai Bergamo

I Buongustai di Bergamo "a scuola" per conoscere il salmone affumicato

Gita a Ferrara e Ravenna per buongustai Tra monumenti e piatti del territorio

[clicca per l'archivio della sezione](#)