



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 11:23:49 di mercoledì 20 ottobre 2010 - **16.437** 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

Ricette Salute

Segui i consigli di Be-Total per una dieta sana ed equilibrata!

betotal.net

Attrezzatura cucina ristorante

Attrezzature per la ristorazione Spedizione gratuita in tutta Italia

Ereosilinox.com

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

09/03/2009 12.36.00

I tanti modi della pasta ripiena Ristoratori a confronto

La ricetta dei "casoncèi de la Bergamasca" è una sola e ben precisa, codificata anni fa dalla Camera di commercio nell'ambito del marchio "Bergamo città dei Mille...sapori", ma l'offerta di paste ripiene - ravioli o casoncelli che dir si voglia - è pressoché infinita nei ristoranti di città e provincia. Ogni cuoco ha in serbo la sua ricetta più o meno segreta e originale, con la quale ingolosire schiere di buongustai.



Cinque esempi di ravioli che si possono assaggiare ai loro tavoli sono stati proposti, in una serata organizzata dal Club Buongustai, guidato da Ernesto Tucci, nella sede della Saps-Pentole Agnelli, da altrettanti ristoratori, che hanno illustrato la loro ricetta senza segreti.

Ha cominciato Fabio Ravasio del Circolo della Valle di Vertova che ha presentato i suoi "scarpinòcc", rigorosamente di magro. Sono seguiti: Roberto Gambirasio del ristorante Cadei di Villongo con un raviolo ripieno di polpa di gamberi di fiume; Gian Battista Oldrati del ristorante Misma di Cenate

Sopra ha proposto i suoi personali casoncelli, con qualche modifica rispetto alla ricetta codificata dalla Camera di commercio; Angela Rivoltella della Trattoria Teresina di Fornovo San Giovanni ha proposto i ravioli al brasato secondo una ricetta della nonna; Umberto Possenti della Trattoria dei Possenti di Casirate ha valorizzato nel ripieno dei suoi ravioli lo strachitunt con le pere.

La serata, preceduta da una dotta introduzione di Silvia Tropea Montagnosi sulla tradizione della pasta ripiena a Bergamo, ha visto i complimenti di tutti i buongustai intervenuti ed anche del segretario generale della Camera di commercio, Carlo Spinetti, che ha manifestato la volontà dell'ente camerale di codificare alcune ricette della tradizione orobica prima che vengano dimenticate per sempre. Ricette particolari, uniche, che potranno diventare un simbolo della gastronomia bergamasca e un richiamo per i turisti.

Roberto Vitali

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](#)

