



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 11:20 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 per parole chiave ... per codice ...

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

23/09/2009 16.53.00

Il Club buongustai Bergamo alla scoperta degli chef emergenti

di Roberto Vitali

Hanno classe i due giovani chef del ristorante Anno 2007, a Alzano Lombardo (Bg). Cristiano Salvi, chef-patron, e il suo braccio destro, la chef Francesco Mazzeo, messi alla prova dal Club Buongustai Bergamo in una serata dedicata alle "crudità di mare", hanno superato l'esame a pieni voti

ALZANO LOMBARDO (BG) - Se la classe - come si dice - non è acqua, di classe hanno dimostrato di averne parecchia i due giovani chef che fanno grande la cucina del ristorante Anno 2007, a Alzano Lombardo (Bg). Cristiano Salvi, chef-patron, di anni ne ha solo 24 e il suo braccio destro, lo chef Francesco Mazzeo, ne ha pochi di più.



Ebbene, messi alla prova dal Club Buongustai Bergamo in una serata dedicata alle "crudità di mare", hanno superato l'esame a pieni voti. «La freschezza del pescato era fondamentale - commenta l'avvocato Ernesto Tucci, presidente del Club - ma quello che ci ha favorevolmente sorpresi è la capacità di abbinare gli ingredienti e i sapori, presentando poi il piatto in modo davvero elegante ed accattivante per il palato».

Seppie, scampi, gamberi rossi del Mediterraneo, tonno, orate, ostriche, tutto proposto in modo personale di elaborazione e con un crescendo di sapori, per arrivare al "risotto con pistilli di zafferano e seppia stufata con il suo nero", piatto forte della serata che non ha deluso. Ottimo anche il dessert, delicato ed equilibrato: "semifreddo di ananas e lime con zeste candite e la loro salsa". I vini abbinati: Franciacorta Brut dell'azienda Boscaiola e Nuragus di Cagliari 2008 prodotto dall'azienda Argiolas.

Unanimi i complimenti per i due chef e appuntamento a venerdì 2 ottobre per una nuova serata a tema sui formaggi, degustati con composte di frutta e confetture, ma inseriti anche in modo originale nella composizione di alcuni piatti caldi (prenotazione allo 035.511374).

"Anno 2007", un nuovo ristorante che, come dice la denominazione, è stato inaugurato alla fine del 2007, si trova nella zona centrale di Alzano Lombardo, all'inizio di via alle Viti, in un antico edificio di cui fa parte anche una torre medievale del secolo XIV. Ricavato dalla attenta ristrutturazione dell'immobile, dispone di tre sale suggestive (un totale di circa 50 posti) che sono un mix tra antico (le spesse mura, le volte a crociera formate da sassi di fiume e mattoni) e moderno (l'acciaio alternato al legno scuro, quadri astratti, sedie trasparenti firmate Philip Stark). Un locale elegante, non c'è che dire, dove la scelta di tovaglie, piatti e bicchieri non è stata casuale ma ha puntato al meglio delle offerte di un mercato che fa tendenza.

La cucina di Cristiano e Francesco? Classica, stagionale, mediterranea, sobria ma con qualche ventata di modernità e un po' fusion, attenta cioè a prendere spunti anche da altre cucine esotiche. La cantina dispone di circa 250 etichette che ben rappresentano il meglio dell'enologia nazionale con l'aggiunta di qualche Champagne e distillati di sicura qualità. Il menù è giustamente equilibrato tra carni e pesci e non lunghissimo, però variato mensilmente. Il menù degustazione di carne costa 35 euro, quello di pesce 45, compresi acqua e caffè. Pane e grissini, la sfoglia di pasta e i dolci sono preparati ogni giorno da Cristiano e Francesco con infinita pazienza e amore per il proprio lavoro.

CONDIVIDI



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

