



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 11:16:39 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



CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

27/11/2009 11.29.00

## I Buongustai di Bergamo "studiano" il tonno

di Roberto Vitali

*Una serata didattica molto interessante quella organizzata dal Club Buongustai Bergamo nel ristorante "Volo a Vela" di Valbrembo (Bg). Tema: il tonno, che è stato degustato a tavola nei vari piatti preparati da Pietro Zanola e dai suoi collaboratori Antonio Zambaiti e Guido Cacciamatta*

VALBREMBO (BG) - Una serata didattica molto interessante quella organizzata dal Club Buongustai Bergamo nel ristorante Volo a Vela di Valbrembo (Bg). Tema: il tonno, che è stato degustato a tavola nei vari piatti preparati da Pietro Zanola e dai suoi collaboratori Antonio Zambaiti e Guido Cacciamatta (una nuova gestione molto promettente per questo ristorante che fa parte delle strutture dell'aeroporto di volo a vela) ed è stato raccontato dalla voce di Gioacchino Cataldo, un rais (il capo della pesca al tonno) che ha guidato numerose tonnare in quel di Favignana, l'isola dove risiede.



Avvalendosi anche di un interessante filmato di circa mezz'ora, Cataldo ha fatto rivivere ai soci buongustai la tradizione e il fascino che si rinnova ogni anno in primavera nella preparazione e nello svolgimento della mattanza dei tonni. Immagini a volte chocchanti di una attività di pesca che si ripete uguale da circa 3 mila anni.

A tavola il tonno è stato servito prima lamellato in carpaccio, con una spruzzata di tartufo nero bergamasco procurato da Pino Ciochetti, presidente dei tartufai bergamaschi del Parco dei Colli, poi in tartare, quindi in insalata con olive del Garda. È seguito il piatto di tagliolini fatti in casa con salsa al tonno, per finire con un trancio di tonno con pomodorini di Pachino. Una cena che ha soddisfatto tutti i soci buongustai, come hanno tenuto a sottolineare il presidente Ernesto Tucci e il segretario Bruno Martinelli, facendo gli auguri a Pietro Zanola e soci per la nuova gestione del ristorante.

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](#)

CONDIVIDI

