

L'Eco di Bergamo [Rubriche](#) [Enogastronomia](#)

Obiettivo tonno per i buongustai

[Consiglia](#)

Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.



Una serata didattica molto interessante quella organizzata dal Club Buongustai Bergamo nel ristorante «Volo a Vela» di Valbrembo. 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.

Il Club dei buongustai

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 chocanti di un'attività di pesca che si ripete uguale da circa tremila anni.

A tavola il tonno è stato servito prima lamellato in carpaccio, con una spruzzata di tartufo nero bergamasco procurato da Pino Ciocchetti, 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.

Roberto Vitali

© riproduzione riservata

© COPYRIGHT 2010 - Sesaab spa (p.iva.01873990160) - E' vietata la riproduzione anche parziale.