



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 10:44:51 di mercoledì 20 ottobre 2010 - 16.436 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 ...

Cucina Anticoleserolo

Scopri le Ricette e i Menù a Basso Colesterolo di Danacol! Registrati. www.danacol.it

Be-Total

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

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

15/02/2010 12.26.00

Compleanno per i Buongustai Festeggiati i 25 anni di attività

di Roberto Vitali

Alla Cantalupa di Brusaporto (Bg), la sala per ricevimenti del ristorante Da Vittorio, ripercorsa la storia del club impegnato a diffondere la cultura dell'enogastronomia bergamasca. Durante la serata nominata socia onoraria Nicoletta Mazzucotelli, presidente della associazione Archeocucina

BRUSAPORTO (BG) - Il Club Buongustai Bergamo ha festeggiato i 25 anni di attività con una allegra serata alla Cantalupa di Brusaporto (Bg), la sala per ricevimenti del ristorante Da Vittorio (tre stelle Michelin). Il presidente **Ernesto Tucci** (il secondo a sinistra) ha ripercorso la storia del club, impegnato a diffondere la cultura della tradizione enogastronomica bergamasca e non solo, nel nome dell'amicizia e della civiltà della tavola.



Presente l'assessore comunale di Bergamo **Enrica Foppa Pedretti** (a destra), è stata nominata socia onoraria **Nicoletta Mazzucotelli** (seconda a destra), presidente della associazione Archeocucina. È stato consegnato il collare con il distintivo del club ai nuovi soci iscritti da almeno tre anni: Bruno Argentieri, Eugenio Bissa, Claudio Corradini, Dino Mangili, Manuela Mauri, Andrea Peracchio, Simone Sala, Maurizio Siboldi. Sono stati ricordati i due soci defunti Pierangelo Testa e Gianni Ravasio. Ringraziati gli sponsor: Ortofrutticola fratelli Santini di Azzano San Paolo (Bg), cantina Tenuta degli Angeli di Carobbio (Bg), Cantiere Tri Plok di Montello (Bg), vinicola Martinelli di Ranica (Bg). La serata è stata allietata dalla musica country del gruppo Mismountain Boys.

L'équipe di cucina guidata da Enrico e Roberto Cerea ha presentato nell'ordine: stuzzichini d'aperitivo (tra cui le delicatissime verdure fritte); flan di gorgonzola con spuma di zucca e granella di amaretto; risotto con scarola dei colli di Bergamo e crema di Taleggio; merluzzo nero d'Alaska con purea di broccoli e carciofi fritti. Per finire, il consueto, sempre ricco e gustoso, buffet dei dolci. Tra i vini in abbinamento, il Faber, Rosso Cantalupa prodotto con le uve dei vigneti delle colline che circondano il ristorante, vino dedicato dalla famiglia Cerea al grande e indimenticabile Vittorio, fondatore del ristorante oggi tre stelle Michelin, ristoratore e padre di famiglia indimenticabile e indimenticato.

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

