



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 11:49:51 di mercoledì 20 ottobre 2010 - 16.438 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 ...

#### Ricette Salute

Segui i consigli di Be-Total per una dieta sana ed equilibrata!  
[betotal.net](http://betotal.net)

#### La Collina dei Ciliegi

10 grandi vini con straordinario rapporto qualità/prezzo. Ora online  
[www.lacollinadeiciliegi.it](http://www.lacollinadeiciliegi.it)



La Piazzetta McCain



#### CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

20/05/2010 10.53.00

## I Buongustai di Bergamo "a scuola" per conoscere il salmone affumicato

di Roberto Vitali

*Gli associati al Club Buongustai Bergamo hanno partecipando a una lezione-degustazione sui pesci affumicati che si è svolta alla Saps, Centro di ricerche gastronomiche della azienda Pentole Agnelli di Lallio (Bg). Docente è stato Augusto Mauri, gourmet e operatore nel settore gastronomico*

LALLIO (BG) - I salmoni migliori sono quelli selvaggi che si pescano nelle acque dell'Alaska, mentre quelli del nord Europa sono solitamente d'allevamento. L'affumicatura del pesce può avvenire in modo naturale, bruciando legna di alberi particolarmente aromatici, oppure in modo artificiale, iniettando una soluzione acquosa che contiene aromi artificiali.



Gli associati al Club Buongustai Bergamo hanno imparato questo e altro partecipando a una lezione-degustazione sui pesci affumicati che si è svolta alla Saps, Centro di ricerche gastronomiche della azienda Pentole Agnelli. Docente è stato **Augusto Mauri** (nella foto, a destra), gourmet e operatore nel settore gastronomico.

Dalla teoria si è passati alla pratica con l'assaggio di un trancio di lavarello del lago di Garda e di un tonno a pinna gialla pescato nell'Oceano Indiano (purtroppo il nostro tonno rosso del Mediterraneo è pressoché introvabile). Successivamente sono arrivate in tavola fette di pesce spada affumicato pescato nell'Oceano Indiano (spada autentico - ha assicurato Mauri - non Blue Marlin spesso contrabbandato per spada).

Quindi il piatto principe della serata: quattro tipi di salmone, tutti affumicati: tre selvaggi dell'Alaska (Red Sokeye, Red King e Red King White) e uno norvegese da allevamento. Il tutto in abbinamento alle bollicine Franciacorta Brut Satèn La Boscaiola.

La cena è proseguita con un risotto agli asparagi preparato dallo stesso presidente del Club Buongustai, l'avvocato **Ernesto Tucci** (nella foto, quarto da sinistra), assistito da **Antonio Burroni** (nella foto, a sinistra) e **Gemma Tomasoni** (nella foto, seconda da destra). Abbinato il risotto uno splendido vino della terra molisana, il Rami bianco Falanghina del Molise di Norante Di Majo. Per finire le fragole offerte da Ortofrutta Santini di Azzano San Paolo (Bg) e la degustazione di una grappa di Moscato giallo offerta da Tenuta degli Angeli di Carobbio (Bg).

Prossimo appuntamento del Club Buongustai ([www.buongustaibergamo.it](http://www.buongustaibergamo.it)) in giugno per una degustazione particolare di formaggi italiani abbinati alle bollicine preziose dello Champagne francese nelle sue varie sfumature.

#### 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 Facebook Twitter Altri

Club dei buongustai Bergamo