



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 10:38:07 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 IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

Agriturismo Colombi

Cucina tipica bergamasca, salumi e carni dal proprio allevamento.

www.agriturismocolombi.it

Macchinari Vino

Macchine Enologiche Professionali Per Produzione Vino! Contattaci

Gai.chicosadove.it/Macchine-Vino

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

25/06/2010 9.56.00

Champagne Hostomme e formaggi Cena speciale per i Buongustai Bergamo

di Roberto Vitali

Nella cornice delle Tenute Casa Virginia i Buongustai di Bergamo hanno assaporato i piacevoli abbinamenti con lo Champagne Hostomme: anche se molto difficile quello tra Champagne e Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, molto azzeccato quello con la mozzarella di bufala della piana del Sele

VILLA D'ALMÈ (BG) - Uno Champagne molto interessante (la Maison Hostomme, produttore nella zona dei Gran Crus, a Epernay), abbinato a quattro formaggi e a un risotto agli scampi: è stato il tema di una serata di degustazione del Club Buongustai Bergamo, presidente **Ernesto Tucci** (nella foto, a destra), segretario generale **Bruno Martinelli** (nella foto, terzo da sinistra).



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](#)



La Piazzetta McCain



I GRANDI CORSI 2010/2011
SOTTO LA GUIDA
DI GUALTIERO MARCHESI



Piacevoli gli abbinamenti (anche se molto difficile quello tra Champagne e Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi; molto azzeccato quello con la mozzarella di bufala della piana del Sele, proveniente da Paestum) ma a sorprendere ancor più piacevolmente è stata la location scelta per l'incontro: Tenute Casa Virginia, un angolo della collina bergamasca ai piedi del Monte Bastia, in territorio del Comune di Villa d'Almè (Bg), frazione Gaggio, un angolo abbandonato sino a pochi anni fa ma che è tornato a rivivere e a produrre uva da vino grazie alla tenacia e alla lungimiranza di **Antonio Lecchi** (nella foto, secondo da sinistra), patron da 22 anni del ristorante "Al Rustico-Villa Patrizia" di Sorisole (Bg).

Dopo sette anni di duro lavoro, sono ricomparsi filari d'uva ben allineati, la vecchia cadente cascina è diventata un elegante luogo di ricevimenti, convegni e feste, la cantina è stata completamente rinnovata in spazi e attrezzature. La proprietà è vasta 2,5 ettari, di cui 1,5 di vigneto. Piantati anche alberi di ulivo. Sono prodotte per ora circa 8mila bottiglie tra Valcalepio Rosso Doc (Cabernet Sauvignon e Merlot), un Rosso Igt da uve Shiraz, un Bianco Igt (Incrocio Manzoni 6013 e Chardonnay) e uno Chardonnay in purezza fermentato in barrique.

Conosciuta la cura maniacale di Lecchi in tutto quello che fa (la sua cultura spazia dal vino all'olio, dalla birra ai formaggi, ai distillati e a quant'altro), anche il vino prodotto - suo vecchio sogno - è degno della serietà del produttore.

Tornando all'incontro dei buongustai,



ricordiamo che lo Champagne Hostomme è importato direttamente dalla Vinicola Martinelli srl di Ranica (Bg), titolare **Mauro Lamassa** (nella foto, secondo da destra).

Quattro le tipologie degustate: Blanc de Blanc, Cuvée tradition, Resèrve e Demi Sec. A fine serata **Pino Capozzi** (nella foto, a sinistra) decano dei cuochi-ristoratori bergamaschi, ha donato a Lecchi - a ricordo dell'incontro - un artistico piatto da lui decorato.

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Altri

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 460563 / 615370 - Fax 02 700557702 - P.IVA 02990040160 - **Contatti e-mail & Credits** - © ®