



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 10:28:18 di mercoledì 20 ottobre 2010 - 16.435 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostrasquadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

Ricette di Casa Clerici

-20% sul Libro di Antonella Clerici Spedizione Gratuita sopra 19 euro!
www.Webster.it/Antonella+Clerici

Ricette Salutari

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

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

24/09/2010 14.59.00

Turnover nel consiglio direttivo del Club Buongustai Bergamo

di Roberto Vitali

In una prossima riunione il nuovo consiglio per il triennio 2011-2013 provvederà all'attribuzione delle cariche, compresa quella del presidente: al momento tutto lascia prevedere la riconferma dell'avvocato Ernesto Tucci, mentre alla vicepresidenza dovrebbero andare Ezio Ruggeri e Paolo Fuzier

BERGAMO - Il Club Buongustai Bergamo ha convocato l'assemblea dei soci al ristorante Gourmet di Bergamo Alta per rinnovare la composizione del Consiglio direttivo per il triennio 2011-2013. Questi i nomi degli eletti: Ernesto Tucci, Ezio Ruggeri, Bruno Martinelli, Anna Belotti, Alba Cugini Cerea, Paolo Fuzier, Mina Da Prato Santini, Mauro Lamassa, Livio Marossi, Augusto Mauri, Remo Ravelli, Maria Testa, Laura Testa.



In una prossima riunione il consiglio provvederà alla distribuzione delle cariche, compresa quella del presidente. Tutto lascia prevedere la riconferma alla presidenza dell'avvocato Ernesto Tucci, mentre alla vicepresidenza dovrebbero andare Ezio Ruggeri e Paolo Fuzier.

Tra le prossime iniziative annunciate, una cena a tema al ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo (Bg) nel mese di ottobre, una gita di istruzione in Istria a cavallo tra ottobre e novembre, l'organizzazione di un corso sulla birra e uno sull'olio d'oliva.

L'assemblea dei soci ha preceduto la cena sul tema dei funghi. Ottimo il menu preparato dallo chef del Gourmet, Stefano Asperti. Particolarmente apprezzati i fagottini croccanti ripieni al fungo porcino di castagno, l'insalata di ovuli, il risotto al ragù di funghi secchi, le costolette di agnello con cappella di porcino al forno. In abbinamento i vini Muller Thurgau Elena Walch 2009 e Dolcetto d'Acqui Ardi 2008.

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

