



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 15:17:56 di giovedì 21 ottobre 2010 - **16.454** 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



CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

21/10/2010 12.32.00

I sapori d'autunno del Collina incantano i Buongustai bergamaschi

di Roberto Vitali

Il Club dei Buongustai di Bergamo si è riunito per una cena speciale ad Almenno S. Bartolomeo (Bg), al ristorante Collina, dove la cucina si caratterizza per la rivisitazione della tradizione lombarda. Ai fornelli il creativo cuoco Mario Cornali. Prossimo appuntamento al Da Vittorio di Brusaporto

Esperienza molto positiva per il Club Buongustai Bergamo, che ha vissuto una serata enogastronomica, all'insegna dei profumi e dei sapori d'autunno, al ristorante "Collina" di Almenno San Bartolomeo (Bg), lungo la strada panoramica verso la Roncola.

I titolari Mario Cornali e Giovanni Beretta, con i loro collaboratori, hanno confezionato una cena che ha soddisfatto i palati raffinati dei soci del Club. Si è cominciato con una versione particolare della vecchia "panada", il cibo dei poveri di qualche decennio fa, che molti commensali ancora ricordavano e che - rivisitato in modo eccellente - è piaciuto a tutti.



Come antipasto è arrivato in tavola un tris di pesce di lago, specialità che qui è di casa, con forniture dirette dai pescatori del lago di Como: agone in carpione, missoltino in crema su letto di polenta, assaggio di "squatone" (filetto di cavedano pressato ed essiccato). È seguito il "tuorlo affogato in fonduta di taleggio su crostone di pane e tartufo nero", una geniale invenzione di Mario Cornali, che stupisce ogni volta che lo si assaggia: un mix di profumi e di sapori che ben si amalgamano e che richiedono il bis. Come primo piatto un risotto con funghi porcini cotti e crudi su crema di buccia di zuccina: anche in questo caso, un classico risotto ai funghi è stato leggermente rivisitato con un tocco di personale aggiunta aromatica.

Ha poi lasciato felicemente sorpresi la bontà e la tenerezza della coscia di maialino da latte in lentissima cottura, con caldarroste e broccoletti calabresi" (cotto 18 ore sotto vuoto), per finire con un "cremoso di caramello con gelato alla nocciola", un dessert di tutto rispetto.

Tra i vini è piaciuto su tutti il Sangiovese di Toscana Igt 2007 Fattoria Le Fonti di Poggiponsi. Interessante anche l'aperitivo Chardonnay Metodo Classico Oltrepò Pavese La Genisia prodotta dall'azienda Torrevilla di Torrazza Coste (Pv).

Nel corso della serata è stato festeggiato il nuovo vertice del Club, che vede l'avvocato Ernesto Tucci riconfermato alla presidenza. vicepresidenti: Ezio Ruggeri, Paolo Fuzier, Mauro Lamassa; segretario Bruno Martinelli; addetta alla segreteria Anita Poletti.

Prossimo appuntamento il 16 novembre alla Cantalupa-Da Vittorio per una serata sui bolliti. La festa annuale è fissata per il 26 febbraio, sempre alla Cantalupa di Brusaporto (Bg).

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

I sapori d'autunno del Collina incantano i Buongustai bergamaschi

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

[clicca per l'archivio della sezione](#)



Quando i talenti si incontrano.



CONDIVIDI Facebook Twitter Altri

Ristorante Collina
 Club dei buongustai Bergamo