

L'ECO DI BERGAMO.it

L'Eco di Bergamo [Rubriche](#) [Enogastronomia](#)

I Buongustai ad Almenno S.B. fra panada e pesce di lago

Consiglia

Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.



Il direttivo del Club Buongustai si complimenta con lo staff del Collina.



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 "squantone" (filetto di cavedano pressato ed essiccato).

E' 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.

Roberto Vitali

© riproduzione riservata

© COPYRIGHT 2010 - Sesaab spa (p.iva.01873990160) - E' vietata la riproduzione anche parziale.