

L'Eco di Bergamo » Rubriche » Enogastronomia

Buongustai bergamaschi alla scoperta dei sapori istriani

Consiglia  Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.



Una veduta di Rovigno

Il Club dei Buongustai di Bergamo ha organizzato una gita in Istria alla ricerca dei sapori istriani. I momenti più memorabili: i tartufi di Montona degustati in uno splendido menù proposto dal ristorante Zigante; il prosciutto crudo, la salsiccia istriana ed il tipico ombolo alla griglia degustati all'agriturismo Alen Clai di Parenzo; i canestrelli, i dondoli ed i tartufi di mare al ristorante "Giovanni" di Rosello nei pressi di Cittanova; una ricca degustazione di ostriche, capesante e mussole al ristorante Fjord nella località attigua al canale di Lemme; il salamino di Boskarin con frittata di funghi e uno speciale e tenerissimo stinco di vitello cotto sotto la campana, (un metodo di cottura molto usato nella penisola croata) assaggiato al ristorante "Beccaccia" a Valbandon, ridente località nei pressi di Pola.



Un riconoscimento alla titolare del ristorante Giovanni di Rosello

Gran finale all'elegante ristorante "Bevanda" ad Abbazia, con un ricco menù a base di pesce del mare Adriatico abbinato alla splendida Malvasia di Ritossa. «Un'esperienza da ricordare - asserisce il segretario Bruno Martinelli con le funzioni di capo comitiva - è stata una vera sorpresa, non mi aspettavo la varietà e la ricchezza di sapori di questa forse sottovalutata penisola istriana».

Anche la visita ai monumenti delle caratteristiche cittadine istriane ha deliziato i componenti della delegazione di buongustai: la splendida basilica Eufrasiana, patrimonio dell'Unesco a Parenzo; la chiesa di san Pelagio ed il Lapidarium a Cittanova; la chiesetta di Santa Maria delle Lastre a Verno; la splendida Rovigno, località marina dove domina la cattedrale di Santa Eufemia, e che dire

dell'imponente e ben conservato teatro romano di Pola...

«E' una conferma - prosegue Bruno Martinelli - che il Club dei Buongustai di Bergamo non solo è alla costante ricerca di nuove esperienze culinarie in Italia ed all'estero, ma ha sempre un occhio attento alle bellezze paesaggistiche ed artistiche che circondano l'enogastronomia delle località visitate».

R. V.

© riproduzione riservata

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