



pubblicità online?
CON VINOCLIC SCEGLI QUANTO, DOVE E QUANDO VUOI FARTI NOTARE ONLINE



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 10:03:37 di venerdì 19 novembre 2010 - 16.850 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

www.cenalbuio.it

Platessa, la fresca bontà che viene dal nord

il pane da Iper è così.

Forniture Alberghiere

forniture alberghiere di qualità

Stile e Servizio

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO 18/11/2010 17.08.00

Il superbo bollito di Vittorio sulla tavola dei Buongustai bergamaschi

di Roberto Vitali

Il Club Buongustai Bergamo ha assaporato il "bollito misto all'italiana secondo Da Vittorio", il ristorante tre stelle Michelin di Brusaporto (Bg). Il vino in abbinamento è stato il rosso corposo Faber, ottenuto con le uve di Cabernet Sauvignon e Merlot piantate nella Tenuta della Cantalupa

BRUSAPORTO (BG) - Novembre, i primi freddi, le serate uggiose. Uno dei cibi di stagione sono i bolliti con le loro salse e verdure cotte. Sono numerosi ovunque i ristoranti che organizzano serate proponendo il carrello dei bolliti. Le regole di questa preparazione le conoscono tutti: la differenza sta nella quantità e qualità dei tagli proposti, nonché il modo di servirli. Diversi anche i prezzi: si può cenare con i bolliti a 25 euro tutto compreso oppure a 90 euro, vini esclusi.

Il Club Buongustai Bergamo ha scelto il meglio e ha deciso di gustare "il bollito misto all'italiana secondo Da Vittorio", il ristorante tre stelle Michelin di Brusaporto (Bg). Serata elegante, con musica di sottofondo. Certo, il bollito è tradizionale di molte regioni e si può fare in modi diversi.

Il "bollito" di Vittorio comprende carne di manzo, di vitello, di maiale e di gallina, a partire dal tipico "cappello da prete" con la caratteristica vena di grasso centrale. Servito a buffet con tutte le carni tenute costantemente in caldo, il piatto dei bolliti può essere arricchito da ogni commensale a suo piacimento: con lingua naturale e salmistrata, cotichino, testina, coda, punta ripiena, musetto, aletta di vitello, guanciaie di manzo e di vitello, stinco di manzo, biancostato di manzo. Un inno alla carne e all'abbondanza.

Diverse anche le salse di accompagnamento: la tradizionale salsa verde, il bagnet rosso (pomodori e peperoni), il rafano, la mostarda, i peperoni verdi alla lombarda, i cetrioli sotto aceto. Di contorno una serie di verdure cotte.

Come vuole la tradizione, ecco poi la tazzina con l'insieme dei tre brodi (gallina, manzo, vitello). Il vino in abbinamento è stato il rosso corposo Faber, ottenuto con le uve di Cabernet Sauvignon e Merlot piantate nella Tenuta della Cantalupa e dedicato dai cinque fratelli Cerea alla memoria di papà Vittorio.

La cena Da Vittorio alla Cantalupa si era aperta con un ricco aperitivo con salumi e formaggi abbinati al Brut Riserva Millesimato 2005 della Tenuta degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg). A tavola (90 i partecipanti) è arrivato prima una deliziosa polentina di castagne e pomodoro (alla toscana), quindi un entusiasmante risotto alla zucca con crema di zola piccante (un giusto connubio tra dolce e salato). Quindi il "gran buffet di bollito misto all'italiana", come lo chiamano Roberto e Enrico Cerea.

Per finire lo zuccotto ai tre cioccolati e la piccola pasticceria. Inutile dire che la soddisfazione dei buongustai è stata massima.



CONDIVIDI Facebook Twitter Altri

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

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

- Il superbo bollito di Vittorio sulla tavola dei Buongustai bergamaschi
 - Il Cellatica Superiore 2007 Le Cantorie miglior vino da abbinare allo spiedo
 - Buongustai bergamaschi alla scoperta dei sapori istriani
 - I sapori d'autunno del Collina incantano i Buongustai bergamaschi
 - Turnover nel consiglio direttivo del Club Buongustai Bergamo
- [clicca per l'archivio della sezione](#)