

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

Il bollito di «Vittorio» per i buongustai

 [Consiglia](#)  2 persone consigliano questo elemento.



Buongustai

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, cotechino, testina, coda, punta ripiena, musetto, aletta di vitello, guanciale 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.

Roberto Vitali

© riproduzione riservata

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