





pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti del vino e del cibo



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 10:19:43 di sabato 22 gennaio 2011 - 17.741 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





Ristorante a Pordenone
Ti Aspettiamo con i nostri Piatti Tipici a Pordenone. Prenota!
www.ristorantealtinello.com

Ristorante a Cagliari
Pizzeria Ristorante. Cucina Tipica Sarda, Specialità Pesce. Prenota!
www.rocebianche.it



Platessa,
la fresca bontà
che viene dal nord

ALIMENT & attrezzature
Food & catering equipment

ALIMENT&ATTREZZATURE

CIFA®

Forniture Alberghiere

NOVITA' ARII SPUMANTE FIBRINACCI



COLLIN

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

I Buongustai bergamaschi festeggiano i 100 anni di attività dei Frosio

di Roberto Vitali 22/01/2011 10.01.00

I Frosio da 100 anni hanno visto susseguirsi generazioni di ristoratori nel Bergamasco. Al ristorante di Almè (Bg) il Club Buongustai Bergamo ha tenuto la sua più recente serata gastronomica dove è stato presentato dagli stessi autori il nuovo dizionario enciclopedico "La cucina bergamasca"

Ha compiuto 100 anni l'attività di ristorazione della famiglia Frosio, cognome ricorrente in Valle Imagna e conosciuto anche oltre i confini della valle per merito della famiglia che gestisce il "Posta", ristorante storico a Sant'Omobono Imagna (Bg), cui si è aggiunto il ristorante "Frosio" ad Almè che porta il nome di famiglia e l'albergo Petronilla a Bergamo.



Il primo esponente dei Frosio che si è dedicato alla ristorazione è stato Carlo nel 1910, che aveva aperto a Selino di Sant'Omobono una locanda vicino a un crocevia. La costruzione del "Posta" risale a un tempo dopo, quando i nonni degli attuali gestori decisero di spostarsi in una sede più grande e funzionale. Gestivano il servizio postale della Valle Imagna e la locanda Posta era una delle stazioni di rifornimento.

Dopo Carlo, la locanda venne gestita dai nipoti Carlo e Sperandio, successivamente solo da Sperandio e dalla moglie Clara, dai quali sono nati i figli Petronilla, Luisa, Marco, Paolo e Camillo, che prima danno una mano all'attività di famiglia per poi farsi ognuno la propria strada.

Oggi le sorelle Luisa e Petronilla (quest'ultima è presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Bergamo) sono le protagoniste del ristorante "Posta" e dell'Hotel Petronilla, mentre i fratelli Paolo e Camillo, dopo varie esperienze all'estero e in Italia, hanno aperto nel 1990 il ristorante Frosio in una antica villa nel centro di Almè (il locale ha ricevuto da anni una stella Michelin).



E proprio qui al Frosio di Almè il Club Buongustai Bergamo ha tenuto la sua più recente serata gastronomica. Se i fratelli Frosio conservano da anni ottimi giudizi sulle principali Guide gastronomiche significa che la loro cucina dà prove di eccellenza anche se impegnata in menù di varia difficoltà e ispirazione. Per i buongustai bergamaschi l'impegno di Paolo Frosio e dei suoi collaboratori si è dedicato a un menù della tradizione bergamasca, con l'impiego di prodotti del territorio. Ecco allora arrivare nell'ordine: tortino di cipolle e tartufo nero di Bracca;

polenta morbida con stracchino; casoncelli di cotechino e lenticchie; gancia di vitello con coste erbetto; tortino di mele e gelato al vin brulé. Tutti piatti ben eseguiti e arrivati in tavola nelle condizioni migliori; tutti abbinati al Rosso Valcalepio Doc dell'Azienda Monzio Compagnoni, abbinamento che non è stato perfetto sul tortino di cipolle.

Nel corso della cena è stato presentato dagli stessi autori il nuovo volume "La cucina bergamasca", dizionario enciclopedico edito da Bolis Edizioni che rappresenta la somma di tutto il sapere sulla tradizione e sulla attualità del mondo enogastronomico della provincia di Bergamo. «Con questa opera – hanno detto la curatrice Silvia Tropea Montagnosi e la ricercatrice Laura Bruni Colombi – abbiamo reso giustizia alla cucina bergamasca, ingiustamente ritenuta secondaria nel panorama lombardo ed italiano».

Articoli correlati:
[Cucina bergamasca: gusto, storia e tradizione di una provincia a tavola](#)
[Un dizionario enciclopedico sulla cucina bergamasca](#)

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

- I Buongustai bergamaschi festeggiano i 100 anni di attività dei Frosio**
 - Buongustai giocano in casa Una serata tutta bergamasca**
 - Il superbo bollito di Vittorio sulla tavola dei Buongustai bergamaschi**
 - Il Cellatico Superiore 2007 Le Cantorie miglior vino da abbinare allo spiedo**
 - Buongustai bergamaschi alla scoperta dei sapori istriani**
- [clicca per l'archivio della sezione](#)

CONDIVIDI  Condividi |    

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - mail & credits - © - Registrazione tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548