

L'ECO DI BERGAMO.it

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

Club Buongustai Ecco i nuovi soci

 [Consiglia](#)  [Registrazione](#) per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

2 marzo 2011 **Enogastronomia**



Stella Capozzi, al centro, nuova socia ad honorem.

Con la consegna del collare sono entrati ufficialmente a far parte del Club dei Buongustai Bergamo alcuni professionisti che amano il piacere della buona tavola. La consegna da parte del presidente Ernesto Tucci è avvenuta durante il simposio di inizio anno sociale alla Cantalupa di Brusaporto.

Questi i nomi dei nuovi soci insigniti del collare: Mauro Lamassa, Maria Luisa Gritti, Giuliano e Francesco Tropea, Giacomo Gusmini, Valter Quistini, Virginio Rota, Fabio Bergamaschi, Bruno Nobile, Andrea Peracchio, Luisa Mauri, Giovanni Landi, Antonio e Brunella Magni. Socia onoraria è stata nominata Stella Capozzi, moglie del noto albergatore-ristoratore Pino Capozzi. Un "grazie" è stato espresso agli sponsor del club: l'azienda Fratelli Santini, grossisti ortofrutticoli di Azzano San Paolo; l'azienda vinicola Tenuta degli Angeli di Carobbio degli Angeli; il Cantiere Tri Plok, manufatti in cemento, di Montello; la Vinicola Martinelli di Ranica.



I soci che hanno ricevuto il collare del club

Tra i programmi del club per i prossimi mesi, oltre alle cene mensili a tema (la prossima è in programma il 23 marzo al "Vigneto" di Grumello del Monte), un corso sull'olio in tre lezioni e uno sulla birra pure in tre lezioni. Il corso

sull'olio sarà tenuto dall'esperto Marco Antonucci e si svolgerà nella sede dell'Acetaia Testa a Carobbio degli Angeli. Le date sono il 7, 14 e 21 marzo. Nello stesso mese di marzo è organizzato il corso sulla birra, con svolgimento nella sede della Quattroerre, azienda leader in Lombardia nella distribuzione ai pubblici esercizi di vino e bevande (la sede è a Torre de' Roveri).

Le lezioni si svolgeranno nelle serate del 12, 19 e 26 marzo, relatore l'esperto Cesare Assolari. Il 7 aprile è in programma la cena conclusiva del corso "Sapori del benessere", che si sta svolgendo nella sede di Pentole Agnelli a Lallio (Bg). Il corso – una novità per Bergamo – insegna a conciliare i piaceri della tavola con la prevenzione delle malattie: mangiare meglio e saper mangiare per vivere più a lungo.

Roberto Vitali

© riproduzione riservata

© COPYRIGHT 2011 - Sesaab spa (p.iva.01873990160) - E' vietata la riproduzione anche parziale.