



IN MONTELVINI VERITAS



Autore di vini siciliani





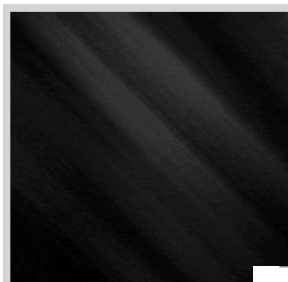


Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 18:45:18 di giovedì 24 marzo 2011 - **18.665** 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
RSS + Google™
🔍 Cerca per parole chiave ...
🔍 Cerca per codice articolo



CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO 24/03/2011 15.21.00

I Buongustai tra pesce e vino "Al Vigneto" per una cena d'élite

di **Roberto Vitali**

"Al Vigneto" si va sul sicuro per gustare pesce freschissimo (che arriva direttamente dalla Sicilia) e profumata cucina mediterranea. Lo hanno constatato con soddisfazione i Buongustai bergamaschi accorsi al richiamo del loro presidente. Splendida la location tra i vigneti della Valcalepio

Nella loro ricerca di ristoranti di buon livello da conoscere e promuovere, gli associati al Club dei Buongustai Bergamo sono approdati – guidati dalla "gola sicura" del presidente Ernesto Tucci e del consigliere Ezio Ruggeri - al ristorante "Al Vigneto" di Grumello del Monte ("Città del Vino"), locale aperto solo nel 2006 e già titolare di una Stella Michelin assegnata nel 2010 e confermata per il 2011. Splendida la location, una cascina completamente ristrutturata per dare spazi a un elegante ristorante e a una cantina (Colle dell'Aia) produttrice di circa 20 mila bottiglie l'anno di vini tipici della Valcalepio.



Immerso nei vigneti, alla base di quel verde anfiteatro che sono le colline a monte di Grumello, "Al Vigneto" è assurto presto a notorietà e stima, non solo per la bella location, ma anche per l'esperienza e la professionalità di **Vito Siragusa** (nella foto, al centro), oggi trentacinquenne, che dalla natia Mazara del Vallo, noto porto peschereccio siciliano, è arrivato giovanissimo a Bergamo e ha sempre lavorato nella ristorazione. Dopo alcune esperienze in altri locali, per ben dieci anni è stato una delle figure di spicco nel servizio in sala nel noto ristorante bergamasco "Da Vittorio", tre Stelle Michelin. Finché arrivò nel 2006 la decisione di mettersi in proprio, supportato dalla moglie **Silvana Gotti** (nella foto) e dalla personalità dell'amico-cuoco **Simone Scrivo** (nella foto, terzo da destra), 26 anni, calabrese d'origine.

Fatte queste premesse è ovvio che, mettendo insieme il fascino della location, l'origine mediterranea dei protagonisti e quindi la loro importante visione della cucina (a parte Silvana che è bergamasca doc), tenendo presenti i rapporti diretti che Vito ha mantenuto con i parenti pescatori a Mazara del Vallo e l'esperienza che si è fatto in un ristorante di grande prestigio, c'erano tutte le premesse per il successo. Così è stato, dopo alcune difficoltà iniziali.



Oggi "Al Vigneto" si va tranquilli per gustare pesce freschissimo (che arriva direttamente dalla Sicilia) e profumata cucina mediterranea. Lo hanno constatato con soddisfazione i buongustai bergamaschi accorsi al richiamo del loro presidente. Già con gli antipasti, serviti a buffet, è stata una gioia della vista e del palato: buffet di pesce crudo (ostriche, fasolari, cannolicchi, gamberi rossi di Mazara), buffet freddo (salmone affumicato con crema acida, carpacci di tonno e pesce spada), buffet caldo (polentina con fragoline di mare in umido oppure con baccalà e olive taggiasche). Sono seguiti due piatti serviti al tavolo: risottino Carnaroli mantecato alla zucca e bocconcini di gallinella di mare; scaloppa di ombrina arrosto con caponatina di melanzane e bottarga di muggine.

Per finire il buffet dei dessert, davvero numerosi (una ventina di proposte) e attraenti. È stata l'occasione, per molti buongustai golosi, di lasciarsi andare non poco.

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 tra pesce e vino "Al Vigneto" per una cena d'élite**
- Nuovi Buongustai a Bergamo Al via una stagione ricca di corsi**
- 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**

[clicca per l'archivio della sezione](#)

CONDIVIDI  Condividi |    

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)


E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: 

Invia