

Autore di
vini siciliani

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 15:49:16 di venerdì 22 aprile 2011 - 19.152 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostrasquadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti



Cerca per parole chiave ...

Cerca per codice articolo



CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

22/04/2011 12.25.00

Buongustai bergamaschi "a scuola" di olio extravergine

di Roberto Vitali

Le lezioni si sono svolte nella acetaia della famiglia Testa a Carobbio degli Angeli. Quattro le lezioni, che hanno fatto seguito al corso di primo livello. Sono stati analizzati oli diversi per varietà di cultivar e per territorio, tutti oli di grande qualità, in abbinamento ciascuno a un piatto

Non c'è argomento di carattere enogastronomico che il Club Buongustai Bergamo non intenda approfondire, sviscerare, per saperne di più. Con questo grande spirito di ricerca e volontà di approfondimento si è svolto il corso di secondo livello sul tema dell'olio d'oliva extravergine, docente l'architetto Marco Antonucci di Lovere (Bg), uno dei maggiori esperti italiani in materia.

Le lezioni si sono svolte nella acetaia della famiglia Testa a Carobbio degli Angeli (Bg). Quattro le lezioni, che hanno fatto seguito al corso di primo livello che era stato svolto alcuni mesi prima.

La cerimonia conclusiva - con consegna dei diplomi di partecipazione - si è svolta al ristorante Al Rustico-Villa Patrizia di Petosino di Sorisole. Per l'occasione sono stati proposti in degustazione cinque oli italiani: due bergamaschi (dell'azienda agricola Tenuta degli Angeli di Carobbio e dell'azienda Il Castelletto di Scanzorosciate), uno sardo (Antichi Uliveti del Prato dei Fratelli Pinna a Sassari), uno umbro (azienda Viola di Foligno) e uno siciliano (Frantoi Cutrera di Ragusa).

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALLINTERNO 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

Buongustai bergamaschi "a scuola" di olio extravergine

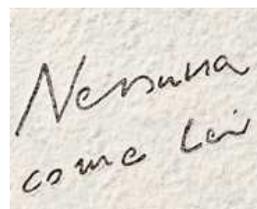
I Buongustai tra pesce e vino "Al Vigneto" per una cena d'élite

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

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



www.eloma.com



Oli diversi per varietà di cultivar e per territorio, tutti oli di grande qualità, ognuno con le sue peculiari caratteristiche. Per alimentare il dibattito e il divertimento, il ristoratore Antonio Lecchi ha preparato un menù ad hoc, nel quale l'olio potesse venire esaltato nel piatto. Il "gioco" è consistito nell'abbinamento cibo-olio, con discussioni a tutti i tavoli sulla base dei gusti e delle preferenze gastronomiche.

A ogni piatto il suo olio. La cucina ha servito nell'ordine: bruschetta, patata lessa al vapore, filetto di trota salmoneata al vapore, pasta e fagioli, tagliata di manzo con verdure alla brace, verdure in pinzimonio, gelato fior di latte. Sì, anche sul gelato è stato versato dell'olio d'oliva: non una novità, ma certamente una conferma che l'abbinamento può essere felice.

Questi i nomi dei 17 buongustai che hanno seguito il corso di secondo livello sull'olio ed hanno meritato l'attestato di partecipazione: Augusto Mauri, Maria Testa, Remo Ravelli, Sandro Goglio, Italo Sana, Ezio Ruggeri, Ernesto Tucci, Bruno Martinelli, Marilisa Cavalieri, Giovanni Mario Tironi, Enrico Poggiani, Roberto Ricci, Beppe Cerea, Giorgio Piaz, Giorgio Tanelli, Alba e Piero Cerea.

Continuando nella loro "sete" di saperne sempre di più, i buongustai bergamaschi hanno già programmato per il mese di maggio un corso in tre lezioni sul tema birra. Il corso si svolgerà a Torre de' Roveri (Bg) nel centro di formazione permanente della Quattroerre, azienda leader nella distribuzione di vini e bevande.

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:

59710

Invia

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