

Club Buongustai a lezione sull'olio

23 aprile 2011 **Enogastronomia**

Olio d'oliva

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). Oli diversi per varietà di cultivar e per territorio, tutti oli di grande qualità, ognuno con le sue peculiari caratteristiche.



Consegna degli attestati ai buongustai che hanno seguito il corso di secondo livello sull'olio d'oliva.

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 salmonata 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, Italice 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.

Roberto Vitali

© riproduzione riservata