

L'ECO DI BERGAMO.it

L'Eco di Bergamo » Rubriche » Enogastronomia

Club Buongustai a lezione sulla birra

Consiglia

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

0

11 giugno 2011 | **Enogastronomia** |



Cesare Assolari, al microfono, e al suo fianco il presidente del Club dei buongustai, l'avvocato Ernesto Tucci

La cultura della birra avanza anche in Bergamasca e tra i primi a sentire questa esigenza ci sono gli associati al Club dei Buongustai, il sodalizio di cultori della buona tavola guidato dall'avvocato Ernesto Tucci (in questi giorni il club si è costituito in associazione vera e propria, con atto notarile curato da Michela Serpico).

Un mini-corso su «Cibo e birra» si è svolto nel Centro di formazione permanente della Quattroerre, azienda leader in Lombardia nella distribuzione ai pubblici esercizi di vino e bevande (la sede è a Torre de' Roveri). Le lezioni sono state tenute da un esperto di prim'ordine, Cesare Assolari, ambasciatore delle birre belghe in Italia e sommelier della birra (www.cesareassolari.it).

Dodici i partecipanti, che al termine del corso hanno meritato un attestato di partecipazione: Ernesto Tucci, Mauro Lamassa, Giovanni Giacomelli, Simone Nicolini, Alberto Borali, Pier Giorgio Butti, Marisa Techel, Augusto Mauri, Maria Testa, Stefano Vinzioli, Laura Testa e Michele Carnazzi.



I soci del Club dei buongustai che hanno seguito il corso.

L'incontro conclusivo per la consegna dei diplomi si è svolto al ristorante «Al Rustico» di Sorisole, dove il patron Antonio Lecchi, in collaborazione con lo chef Marco Crippa, ha lavorato egregiamente per trovare abbinamenti ottimali del cibo con tre splendide birre belghe proposte da Assolari: Malheur Biere Brut extra strong (prodotta con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia), Birra d'Abbazia Prior Tongerlo (una tripple 9 gradi), Gouden Carolus Cuvée Van de Keizer (11 gradi, aroma complesso di liquirizia, caffè e banana).

La prima birra è stata abbinata a una slinzega bergamasca al profumo di malto con stracchino Peghera in crosta di pane e sesamo e poi abbinata anche al risotto alle erbe che è seguito. La seconda birra ha allietato l'abbinamento con il maialino da latte in porchetta e millefoglie di patata. La terza andava benissimo con la spuma di cioccolato tiepida e gelatina della stessa birra.

Ogni birra è stata spiegata da Cesare Assolari con dovizia di riferimenti storici e tecnici. Visto l'interesse suscitato, l'arrivederci è al prossimo mese di settembre quando saranno ripresi i corsi sulla birra. Sempre da Assolari e sempre al Centro di Formazione Quattroerre a Torre de' Roveri.

Roberto Vitali

© riproduzione riservata