

08/07/2011 10.52.00

Pesce di lago e vista mozzafiato I Buongustai deliziati dal menu di Zù

di **Roberto Vitali**

Successo per la serata riservata al Club dei Buongustai di Bergamo al ristorante Zù di Riva di Solto (Bg). La cucina tipica qui è strettamente legata al pesce di lago, materia prima fornita quotidianamente da un pescatore professionista di fiducia. Una sinfonia di profumi e sapori del Sebino

Un cronista di eventi enogastronomici incallito come me, lo ammetto, non aveva ancora varcato (o meglio scesi i gradini) che introducono ai locali del ristorante Zù di Riva di Solto (Bg). Si fa presto a scrivere Zù (dal tedesco significa luogo impervio, stretto) ma descrivere bene questo posto affascinante sarebbe lungo. È uno dei punti più incantevoli del lago d'Iseo: alle pendici della ripida montagna e a pochi metri dal lago, la struttura - ampliata e migliorata nel corso degli anni - sorge proprio alla fine della stretta gola della valle di Zù, paesaggio naturale ancora perfettamente conservato e di incredibile fascino, con la cascata visibile dal parcheggio superiore del ristorante.



Sin dall'antichità il prestigio di questa zona venne sfruttato, prima per l'insediamento di un cantiere navale per la produzione di imbarcazioni in legno che venivano poi varate direttamente sul lago e, successivamente, per un'installazione della vecchia Italcementi che, ricavate le materie prime dalle cave nella montagna retrostante, si serviva di un innovativo metodo di trasporto tramite rotaia per i materiali, che, una volta lavorati, trovavano la via del lago su chiatte dirette a Iseo.

Da tre generazioni il ristorante Zù è gestito dalla famiglia di Patrizia Zenti, oggi signora della cucina (senza dimenticare gli aiuti Gigi Martinelli e Rosario Bacco). In sala è il marito di Patrizia, Marcello Viscardi, a dirigere la sinfonia del servizio di cibo e vino.

L'occasione di entrare allo "Zù" mi è stata offerta da una serata riservata al Club dei Buongustai Bergamo. La cucina tipica qui è strettamente legata al pesce di lago, materia prima fornita giornalmente da un pescatore professionista di fiducia. Un menu che possiamo definire "una sinfonia di profumi e sapori del Sebino". Per antipasto: trota lacustre in salsa marinata con polenta di Storo; terrina di lago alle olive taggiasche e maionese aromatizzata; agone del Sebino alla griglia; alborelle carpionate alla maniera di Zù.

A seguire: paccheri di Gragnano con brunoise di pesce di lago, quindi tortelli di salmerino all'ortica selvatica. Tre assaggi come secondo piatto: salmerino con pancetta arrostita e scaglie di mandorle; filetti di persico reale dorati; coregone al forno aromatizzato alle erbe con polenta.

Tra i vini in abbinamento ha ben impressionato soprattutto il Rosato Tenuta delle Farfalle firmato in Franciacorta da Monzio Compagnoni.



Accorsi numerosi al richiamo del luogo e del menu, i soci buongustai hanno lasciato Riva di Solto in piena soddisfazione, tanto è vero che sul pullman, durante il rientro a Bergamo, molti si sono lasciati andare a cantatine liberatorie. Ora il Club buongustai va in ferie. La prossima iniziativa ideata dal presidente Ernesto Tucci e dal direttivo sarà a settembre.