

Club Buongustai in Franciacorta

Trasferita dallo chef Fusari

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

0

0

23 settembre 2011 **Enogastronomia**

Lo chef Vittorio Fusari riceve i complimenti del Direttivo del Club Buongustai Bergamo.



Buongustai pronti alla degustazione dei Franciacorta Nature.

Positiva esperienza gustativa dei buongustai bergamaschi in terra di Franciacorta. Un buon numero di associati al Club Buongustai Bergamo – guidati dal presidente Ernesto Tucci e dal segretario generale Bruno Martinelli - hanno partecipato alla trasferta a Torbiato di Adro (Bs) per far visita al nuovo (ha comunque già più di tre anni) ristorante-enoteca di Vittorio Fusari, il noto e stimato chef che ha fatto epoca per anni a Iseo con il suo frequentatissimo “Il Volto”.

Qui a Torbiato, in una struttura vasta e luminosa, le conoscenze poliedriche di Fusari nei vari campi del mangiare e del bere bene si sono potute ampliare e completare nell'offerta. Non solo una vasta cucina a vista, ma anche una fornitissima cantina, con possibilità di interessanti acquisti di bottiglie pregiate e di diverse specialità alimentari, dai salumi alle birre ai formaggi agli oli (www.dispensafranciacorta.com).

La cena è stata preceduta da una degustazione alla cieca di otto grandi vini di Franciacorta Docg Pas Dosé. Una gara di eccellenze, perché nessuno degli otto, precedentemente selezionati da Fusari, ha tradito le aspettative. I buongustai si sono comunque divertiti a valutarli uno per uno (finezza, tipicità, gradimento personale) e alla fine è stata stilata una classifica per i primi quattro: Cà del Bosco 2006, Pizzini Nature S.A., Cavalleri 2006, Muratori S.A. E' seguita la cena, iniziata con un originale “coregone di lago d'Iseo in carpione con gelato in carpione” in abbinamento al Franciacorta Nature di Barone Pizzini.

Su questo piatto gli elogi si sono moltiplicati, rendendo omaggio alla armonia dei vari ingredienti, la cui sintesi altissima è stata racchiusa nel “gelato al carpione”, geniale. Stesse lodi sperticate per il “risotto dell'alleanza”, con formaggio Fatulì (di latte di capra bionda dell'Adamello, affumicato) e il celebre Bagòss. Un risotto che ha messo tutti d'accordo per ricchezza armoniosa di gusti. Ha sorpreso e diviso i giudizi il piatto successivo, annunciato in menù come “Sfizio d'estate, manzo all'olio 2011”.

Chi pensava al tradizionale piatto franciacortino è stato deluso, perché il manzo all'olio versione 2011 di Fusari è rivoluzionario. Può piacere ma anche deludere. Su questo piatto qualcuno ha rimpianto il Fusari prima maniera, quando la tradizione vinceva su fantasia e inventiva eccessive. Questione di palati e di circostanze: degustato in una calda serata estiva forse avrebbe soddisfatto più che in una fresca serata d'inizio autunno. Nulla da eccepire sull'abbinamento con il Franciacorta Ferghettina Rosé 2007, a conferma che lo Sparkling Menù (bollicine a tutto pasto) non è solo una teoria astratta ma una convincente proposta. Per finire, tiramisù alle fragole con sorbetto al limone, senza infamia e senza lode.

Roberto Vitali

© riproduzione riservata