



CIRCOLI > CIRCOLI

20/01/2012 14.30.00

## Il foie gras di Verdier al Balicco soddisfa il Club Buongustai Bergamo

di Roberto Vitali

*Il Balicco a Bergamo ha ospitato il Club Buongustai per una serata a base di foie gras. La specialità francese ha ispirato il cuoco Jean Dominique Verdier che, insieme alla moglie Ornella, è il nuovo volto del locale. Tutti soddisfatti anche per l'abbinamento con due Gewurztraminer d'Alsazia*



A pochi mesi dalla riapertura (nuova gestione, nuova linea di cucina), l'Antico Ristorante Il Balicco di via Borgo Palazzo, nel centro di Bergamo, ha ospitato la prima riunione conviviale organizzata nel 2012 dal Club Buongustai Bergamo, associazione di veri intenditori sempre alla ricerca di nuovi confini per appagare le conoscenze enogastronomiche.

Per arrivare così presto, rispetto alla riapertura, a "provare" il Ristorante Balicco, di motivi ce n'erano diversi: la storicità del nome (già attivo qui un posto di ristoro nell'Ottocento), la completa ristrutturazione dei locali (moderni, ariosi, eleganti), il cambiamento radicale della cucina, affidata a un cuoco di origine francese, Jean Dominique Verdier (*al centro nella foto*), già conosciuto per la sue proposte particolari, avendo condotto per anni, insieme alla moglie **Ornella Sironi** (*nella foto*), un'affermata gastronomia sempre nel centro di Bergamo.

La curiosità, quindi, era grande, per assaggiare le specialità francesi che Jean Dominique sa preparare da sempre, prima nella gastronomia oggi al ristorante. «Abbiamo scelto come linea conduttrice della serata - afferma **Ernesto Tucci** (*nella foto il primo da sinistra*), presidente del Club Buongustai - una delle bandiere della gastronomia francese, il foie gras, e non abbiamo sbagliato. Alla fine tutti soddisfatti. Buono anche l'abbinamento con due annate di Gewurztraminer d'Alsazia di qualità».

Ecco allora l'apertura con un tritico molto appetitoso: una mousse di foie gras d'anatra; un torchon di foie gras d'oca; una terrina di campagna al foie gras d'anatra. Un primo atto che ha visto occhi illuminarsi e gole tese nell'assaggio, con il personale di sala indaffarato a star dietro alla richiesta di pane e vino in abbinamento.

Sono seguiti dei tagliolini con salsa al foie gras d'oca, arricchiti con cipolla e finocchio: sapori nuovi per tanti palati, anche se di grande esperienza. Su tutto ha prevalso per sapore, delicatezza, complessità di sensazioni, la scaloppa di foie gras d'oca extra, trattata come un cuoco francese sa fare da sempre.

È stato il culmine di una cena ben riuscita, che - per salvaguardare sino in fondo la tipicità francese - ha dovuto subire, in abbinamento al tris d'assaggio dei dolci, un sidro che a pochi è piaciuto veramente (non per colpa del sidro, sia chiaro, ma perché il palato italiano è abituato a chiudere il pasto con altri abbinamenti e sapori e per ora non è disposto a cambiarli).

Meritati i complimenti finali a Jean Dominique e Ornella, con la promessa di ritornare per assaggiare altre specialità della cucina francese. Come non pensare alla zuppa di cipolle, alle lumache cucinate nei vari modi o al grande "plateau royal" di crudité del mare?

