

Club Buongustai Premio a Mimmo

Consiglia Registrazione per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Tweet 0

+1 0

23 marzo 2012 | Enogastronomia |



Mimmo Amaddeo con i figli Massimo e Roberto. (Foto by RedazioneWEB)

Il Club Buongustai Bergamo ha reso omaggio ad un grande professionista della ristorazione, a Demetrio "Mimmo" Amaddeo, fondatore nel lontano 1956 della pizzeria più longeva e apprezzata che oggi esista a Bergamo. Nel locale storico di via Colleoni, nel cuore dell'antica Bergamo (la costruzione è del Trecento, con nelle fondamenta tracce di epoca romana, fu anche stazione di posta nella organizzazione postale avviata dalla famiglia dei Tasso), i buongustai bergamaschi hanno voluto fare un excursus su alcune delle fondamentali evoluzioni che la pizza ha avuto nel corso degli anni. Ben otto gli assaggi, partendo dalle pizze più semplici (la "bianca" e la "marinara") per arrivare a due pizze tipiche di Mimmo (una al pesce spada e l'altra dedicata al condottiero bergamasco Colleoni). Nel mezzo gli assaggi di due pizze preparate con materie prime "protette" da Slow Food (alici, pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto, il caciocavallo podolico della Basilicata) e di altre due in cui domina la mozzarella (la Margherita Doc e la "bufalina").



Attestato di benemerenzza a Mimmo Amaddeo da parte del Club buongustai. (Foto by RedazioneWEB)

Sulla abilità dei due pizzaioli in carica, Luigi Carannante e Giacinto Capuano, nessuna aveva dubbi e lo hanno dimostrato sul campo. Pizze fragranti, arrivate in tavola con precisione svizzera, in abbinamento a birre di produzione italiana distribuite dalla 4R di Torre de' Roveri, un distributore all'ingrosso e al privato molto attivo in Lombardia nel settore del vino, delle bevande e da alcuni anni specializzato anche nella fornitura di birre. Nella sede aziendale di Torre de' Roveri è allestito un Centro permanente di educazione dei pubblici esercenti che vogliono approfondire la loro preparazione su alcuni degli alimenti e bevande che somministrano.

La particolare cena "Da Mimmo" ha divertito e allietato i numerosi buongustai intervenuti e ospitati in una sala riservata. Non è stato trascurato il momento didattico, con una dotta introduzione sull'origine e la storia della pizza nel

mondo e in Italia, a cura di Silvia Tropea Montagnosi, storica della alimentazione e coautrice del volume enciclopedico "La cucina bergamasca" edito da Bolis. Si è arrivati poi a parlare della pizza a Bergamo. La storia fa risalire al 1951 l'apertura della prima pizzeria in città: si chiamava "Da Pio" (dal nome del proprietario napoletano) e si trovava all'inizio di via Masone, di fronte alle Poste Centrali. Oggi non c'è più. Pochi anni dopo, nel 1956, arrivava a Bergamo, giovanissimo, il calabrese Demetrio Amaddeo che, con la moglie Lina, apriva in Città Alta la pizzeria "Da Mimmo", oggi ancora funzionante in grande stile.

Mimmo (nominato per i suoi meriti professionali e sociali Commendatore e Grand'ufficiale della Repubblica) ha lasciato il posto a due dei sette figli, Roberto e Massimo. La terza generazione è numerosa e quindi la continuità è assicurata: i nipoti di Mimmo e nonna Lina sono infatti ben quindici. A Mimmo Amaddeo e ai suoi collaboratori il direttivo del Club Buongustai ha deciso di assegnare un "Attestato di benemerenzza" per meriti nel settore della ristorazione.