

# Il Club Buongustai premia «Il Saraceno»



5 consigli. Registrazione per vedere cosa consigliano i tuoi amici.



24 aprile 2012 | **Enogastronomia**



La consegna dell'attestato di benemerenzza: da sinistra, Tucci, Maria e Roberto Proto (Foto by RedazioneWEB)

Si è conclusa con la consegna dell'Attestato di Benemerenzza (e non poteva essere diversamente) la serata di degustazione del Club Buongustai Bergamo al ristorante Il Saraceno di Cavernago.

« Un attestato pienamente meritato dai due titolari, Maria e Roberto Proto – ha detto il presidente del Club Buongustai, l'avvocato Ernesto Tucci - giovane e coraggiosa coppia di ristoratori». Lui chef e lei sommelier. La serata è stata una conferma piacevole del brillante firmamento della ristorazione bergamasca e lombarda. Il ristorante è stato ristrutturato alcuni anni fa con eleganza e sobrietà, trasformando con coraggio l'affermata pizzeria della famiglia in un ristorante piccolo e ricercato, con cucina tipicamente marinara.



La pezzogna all'acqua pazza (Foto by RedazioneWEB)

Non dimenticando ma anzi valorizzando l'origine amalfitana dei suoi genitori, Roberto ha proposto ai buongustai bergamaschi un menù tutto ispirato alla cucina marinara di Amalfi. Tra i vari piatti ricordiamo le "alici all'amalfitana con scamorza di Agerola", lo "sformatino di scarola con fonduta di mozzarella di Tramonti e alici di Cetara", quindi "pasta e fagioli incontra il mare" (originalissimo connubio) e la "pezzogna all'acqua pazza" (la pezzogna o occhione è uno dei pesci più pregiati del Mar Tirreno, soprattutto in corrispondenza delle coste campane e cucinato all'acqua pazza è il modo più classico della cucina napoletana). I vini proposti in abbinamento erano tutti firmati da una cantina di

qualità della costa amalfitana, la "Marisa Cuomo".

Lo chef Roberto Proto sarà uno dei protagonisti domenica 29 aprile alla manifestazione "Cuochi in Scena" in svolgimento in piazza della Libertà a Bergamo. Dalle ore 12 alle 23 sarà possibile degustare due suoi piatti: tartare di tonno rosso con bavarese di pomodoro e fondente di mozzarella di bufala e limone; il fusilloro (particolare tipo di pasta) incontra la zuppa di pesce.

**Roberto Vitali**

info@ristorante-ilsaraceno.it - chiuso lunedì sera e martedì