



Coupon Ristoranti

fino a **-70%**

GROUPON Offerte del giorno

*Esempio di un'offerta in arrivo

Culinaire FINISS

Vieni a scoprirla su **debic.com**

Debic

Scopri tutto il sapore dei mari del nord

Fish Promotion Holland

Olio Garda D.O.P.

a Natale regala l'Olio **Garda D.O.P.**

24/25/26/27 FEBBRAIO 2013

ALIMENT & ATTREZZATURE

Food & catering equipment

ALIMENT & ATTREZZATURE

CENTRO FIERA DI MONTICHIARI

WWW.COLTELLERIACOLLINI.IT

NEW CITRUS BAR TOOL

Coltelleria **COLLINI** BUSTO ARSIZIO

22/11/2012 15.32.00

Langhe e Monferrato a Bergamo I Buongustai a La Crota di San Pietro

Roberto Vitali

Un'esperienza sensoriale molto positiva al ristorante Crota di San Pietro di Alzano Lombardo (Bg) è stata quella del Club Buongustai Bergamo, sempre alla ricerca di locali che meritano una visita. In menu i piatti e i vini più tipici della apprezzata enogastronomia delle Langhe e del Monferrato

Un pezzo di Piemonte enogastronomico si è trasferito ad Alzano Lombardo, in provincia di Bergamo, nel nuovo ristorante "La Crota di San Pietro". Già lo stesso nome "crota" è preso dal dialetto piemontese e sta per "cantina", ma è sfogliando il menu e la carta dei vini che si scoprono i piatti più tipici della apprezzata enogastronomia delle Langhe e del Monferrato.



I coniugi Alemanni (a sinistra) ricevono l'Attestato di benemerenzza dal Club Buongustai Bergamo

A coltivare questa vera e propria passione per tutto quanto è tradizione piemontese sono i coniugi Mario e Cinzia Alemanni, che sino a pochi mesi fa gestivano nel centro di Alzano il negozio di articoli sportivi Jumbo Sport. Lo hanno lasciato per aprire non molto lontano, in via San Pietro 52, il ristorante "La Crota di San Pietro", ricavato in una antica torre del XIV secolo, uno spettacolo di architettura. Distribuito su tre sale, il locale è stato arredato in maniera pulita ed elegante, ma non presuntuosa, dando subito l'aspetto di un luogo accogliente e familiare. In cucina la signora Cinzia è validamente aiutata dal cuoco Pietro Antonov, mentre in sala si destreggia, con papà Mario, la figlia Martina, diplomata all'Alberghiero di Nembro (Bg). Una conduzione che è soprattutto familiare e lo si avverte nel calore e nelle attenzioni riservate a tutti coloro che varcano la soglia dell'antica torre.

L'interesse dei coniugi Alemanni per il Piemonte è di vecchia origine. Prima di tutto va detto che Mario è figlio di ristoratori: i genitori avevano il "Giardino" a Nembro. Inoltre, la sua passione per l'agroalimentare l'aveva portato nel 1996 a ritirare una cascina con terreno in Comune di Fontanile, provincia di Asti. L'azienda agricola San Martino oggi ha tre ettari di vigneto e produce i vini tipici della zona: Barbera e Dolcetto d'Asti, Moscato d'Asti, anche un Metodo Classico Alta Langa. Vini che sono ovviamente la base dell'offerta di cantina alla Crota di San Pietro.

Semplicità e territorialità sono le caratteristiche principali della cucina del ristorante, locale che vuole esportare le ricette tradizionali piemontesi in Lombardia. Alcune specialità sono i primi piatti di pasta fresca, carne di gran qualità come è quella di Fassona piemontese, formaggi di alpeggio delle valli piemontesi e altri prodotti tipici della regione subalpina.

Una esperienza positiva qui alla Crota è stata quella del Club Buongustai Bergamo, sempre alla ricerca di locali che meritano una visita. Il menu preparato per la circostanza ha previsto tre antipasti che hanno subito messo l'animo e lo stomaco in pace: battuta di coscia di Fassona al coltello, fiore di zucca ripieno di Castelmagno, sformato di cardo gobbo di Nizza Monferrato con fonduta di Bettelmat (altro formaggio tipico); sono seguiti degli agnolotti al plin, un po' particolari, marcati (ma non da tutti è stato gradito) dall'uso di nocciola gentile delle Langhe. Quindi della carne di bue "al cucchiaio" (per sottolinearne la tenerezza) con polenta; per finire una ottima bavarese di castagne con salsa di cachi.



Alla fine il segretario generale del club, Bruno Martinelli, insieme ai soci del Direttivo, ha consegnato ai coniugi Alemanni il "Diploma di benemerenzza" con cui il club sancisce e segnala la qualità del locale. Verrà esposto sugli antichi muri in pietra del locale, testimonianza di gradimento da parte dei severi giudici del Club Buongustai.

Ristorante la Crota di San Pietro
via San Pietro 52 - Alzano Lombardo (Bg)
Tel 035 510783
lacrotadisaniopietro@virgilio.it

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Langhe e Monferrato a Bergamo I Buongustai a La Crota di San Pietro

Dai Celti al Rinascimento... nel piatto La "Buona Condotta" della cucina

Buongustai a Caseus Veneti I formaggi secondo Fabio Campoli

Come resistere al richiamo della polenta? I Cavalieri nel castello di Urgnano

Gourmet Degustatore nel ricordo del cuoco-artista Pino Capozzi

[Clicca per l'archivio della sezione](#)