

## Buongustai a Clusone Arte e buona tavola



5 persone lo consigliano. Registrati per vedere cosa consigliano i tuoi amici.



10 luglio 2013 | **Enogastronomia** | [Commenta](#)



Palombetto all'istriana su polenta bianca con fagioli in umido alla triestina. (Foto by RedazioneWEB)

L'ultima iniziativa del Club Buongustai Bergamo prima della pausa estiva ha avuto come meta la città di Clusone, in Valle Seriana. Due i momenti principali: in mattinata la visita a Palazzo Fogaccia, imponente dimora gentilizia privata, risalente alla fine del Seicento; quindi il pranzo al ristorante-albergo La Bussola, patron Roberto Benussi, socio del Club Buongustai e presidente dell'Associazione Cuochi Bergamaschi.

La visita a Palazzo Fogaccia-Giovanelli è stata possibile grazie alla disponibilità dell'attuale proprietario, il principe Alberto Giovanelli, che ha guidato gli ospiti nelle varie sale insieme allo storico ed esperto di arte locale, il maestro Mino Scandella. Il Palazzo Fogaccia è stato disegnato nel 1692 da Giovanni Battista Quadrio, architetto della Fabbrica del Duomo di Milano e realizzato tra il 1693 e il 1709.



Da sin. Fuzier, Roberto e Silvana Benussi, Ernesto Tucci. (Foto by RedazioneWEB)

Le sontuose decorazioni interne testimoniano efficacemente gli interessi culturali e artistici perseguiti dalla famiglia Fogaccia. Tra il 1697 e il 1714 il conte Vittorio Maria Fogaccia contattò personalmente diversi pittori lombardi che decorarono oltre 3 mila metri quadri di muri interni e volte. La maggioranza di questa vasta decorazione è ancora ben conservata. Fin dal 23 ottobre del 1910 il Ministero alla tutela dei beni artistici e culturali catalogò questo palazzo "opera di importante interesse artistico".

Il palazzo Fogaccia è senza dubbio la residenza più interessante per lo studio della pittura murale decorativa a Clusone. Dopo la visita al palazzo, l'appetito si è fatto sentire ed è stato egregiamente saziato dallo chef Roberto Benussi e i suoi collaboratori (in primis la moglie Silvana) prima nell'accogliente parco della "Bussola" (dove è stato servito un ricchissimo aperitivo) poi a tavola nella elegante sala panoramica.

Non tradendo le sue origini friulane ed istriane, Roberto ha preparato un menù giocato sulla cucina marinara del nord Adriatico. Quindi ecco il baccalà alla veneziana, quindi il riso al nero di seppia alla chioggiotta, per proseguire con un palombetto all'istriana su nido di polenta bianca abbinata a fagioli in umido alla triestina (un piatto, quest'ultimo, di rara armonia tra i vari ingredienti). Per finire un ricco strudel di mele e gelato flambé. I vini – ovviamente – tutti friulani, compreso il pregiato Verduzzo di Ramandolo. Alla fine tutti soddisfatti – come hanno ricordato il presidente Ernesto Tucci e il consigliere Paolo Fuzier - e il ricordo di una giornata... da veri buongustai, iscrivendo "La Bussola" tra i ristoranti da segnare nel taccuino per andare sempre a colpo sicuro.