

Specialità di pesce del lago d'Iseo per il Club Buongustai Bergamo

Una cena di successo quella organizzata al Ristorangte Zù di Riva di Solto (Bg) dal Club dei Buongustai di Bergamo. Specialità a base di pesce di lago, magistralmente abbinata a vini del territorio firmati La Brugherata

Un ristorante elegante, un clima favorevole, piatti raffinati, ottimi vini in abbinamento e un servizio impeccabile. Sono stati questi gli ingredienti principali della serata organizzata al Ristorante Zù di Riva di Solto (Bg) dal Club dei Buongustai di Bergamo, lo scorso 18 settembre. Il tema della cena, assaporata nell'incantevole veranda con vista panoramica sul lago d'Iseo, era "L'arte di cucinare il pesce d'acqua dolce: il Sebino secondo tradizione". Del resto, il Ristorante Zù è senza dubbio tra i migliori della zona per quanto riguarda i piatti a base di pesce di lago, materia prima fornita quotidianamente da un pescatore professionista di fiducia.

La preparazione delle portate è stata diretta magistralmente dalla cuoca Patrizia Zenti, coadiuvata dalla sua affiatata brigata di cucina. Il marito, Marcello Viscardi, si è invece occupato del servizio in sala e degli abbinamenti cibo-vino.



La serata è iniziata con un aperitivo di benvenuto (stuzzichini accompagnati da Franciacorta brut Docg millesimato 2008 M. Compagnoni), per poi passare ai piatti serviti al tavolo. L'antipasto, "Sinfonia di sapori del Sebino", consisteva in un assortimento di prelibatezze a base di pesce di lago: agone e cavedano essiccati del Sebino alla griglia con polenta, luccio in salsa marinata su crostone di pane casereccio, salame di anguilla con polenta integrale bergamasca, tartare di salmerino con crema acida al formaggio e yogurt del caseificio Monte Bronzone di Vigolo.

Come primi piatti sono stati serviti uno squisito Risotto Carnaroli Dop di Baraggia con agoni e mascarpone, seguito da Strigoli di pasta fresca del premiato pastificio Vicidomini con gamberi di lago e zenzero. Tris di proposte per la seconda portata: Involtino di bottatrice su pomodoro frustato, agoni e lemon grass; Coregone aromatizzato alle erbe fini al forno con polenta integrale di Storo; Filetti di persico reale fritti. Per dessert, una golosa Morbidezza al fondente di Araguani con mantecato al pistacchio di Bronte.

I vini serviti come perfetto accompagnamento ai piatti erano targati "La Brugherata": Chardonnay Vescovado del Feudo e Vermiglio di Roxia Igt Moscato rosso.



Da anni, la tendenza e l'originalità di uno stile classico alla riscoperta della tradizione fanno dello Zù uno dei ristoranti più rinomati della zona. Molto intimo ed accogliente, è suddiviso in due sale: una interna, più piccola e confortevole, e una terrazza esterna a strapiombo sul lago che offre una vista incantevole degli scorci unici del lago che accarezza la montagna. Inoltre, a disposizione degli ospiti un ampio gazebo panoramico estivo, adiacente al giardino interno.