

Buongustai, nuovo direttivo e fritto misto piemontese

Mi piace Piace a 10 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tweet 0

g+1 0

12 aprile 2014 | **Enogastronomia** | **Commenta**



I nove consiglieri eletti per il triennio 2014-16



La consegna dell'attestato di benemerita gastronomica.



Fritto piemontese di zucchine, fegato di maiale, coscette di rana, semolino.

Il fritto misto "alla piemontese" è una preparazione culinaria che a tavola diventa un divertente e gustoso rito nella proposta di carni, verdure, interiora, preparati al momento e portati in tavola caldi a più riprese. Una cena così è da veri buongustai e a Bergamo – non siamo in Piemonte – bisogna saper scegliere il locale giusto.

La scelta del Club Buongustai Bergamo è caduta sul Ristorante Enoteca Zanini di via Borgo Santa Caterina a Bergamo, ben condotto, ormai da quasi dieci anni, dal piemontese d'origine Nicola Zanini e dalla valdimagnina Daniela, figlia d'arte nel mondo della ristorazione. In questo locale, in stagione, vanno forte anche i bolliti e la bagna caoda, proprio per le origini piemontesi del sommelier Nicola.

Sono stati serviti in successione quattro piatti, in ognuno dei quali erano quattro fritti. Ecco le quattro portate di fritto misto: 1) peperone, cotoletta di vitello, costolette d'agnello, mela; 2) cavolfiore, animelle di vitello, salsiccia nostrana, amaretto; 3) zucchine, fegato di maiale, coscette di rana, semolino; 4) melanzane, fegato di vitello, cervella di vitello, banana. Quinto piatto i Pavesini con la Nutella (sempre fritti). In abbinamento un dignitoso Barbera del Piemonte Vera 2012 di Cascina Garitina a Castel Boglione (Asti). Per finire torcetti e Moscato d'Asti 2013 Saracco.

Una esperienza interessante, senza dubbio, per la varietà delle proposte e la tempestività del servizio, considerato che a tavola c'erano una cinquantina di persone. Gran lavoro, quindi, per lo chef Stefano Pasta e il vice David Capelli, che hanno saputo tenere il ritmo in modo soddisfacente, tanto è vero che - alla fine del convivio - il consiglio direttivo, presidente l'avvocato Ernesto Tucci, ha deciso di consegnare alla Enoteca ristorante Zanini il "Diploma di benemerita" che viene assegnato dal Club Buongustai (attivo dal 1984) a locali che hanno dimostrato di meritarsi.

Da aggiungere che in questi giorni è stato rinnovato il consiglio direttivo del club per il triennio 2014-2016. Sono stati eletti nove consiglieri: Annamaria Belotti, Dialma Bizioli, Alba Cerea Cugini, Paolo Fuzier, Mauro Lamassa, Bruno Martinelli, Augusto Mauri, Ezio Ruggeri, Ernesto Tucci. In una prossima riunione saranno distribuite le cariche, ma tutto lascia prevedere che l'avvocato Ernesto Tucci continuerà a presiedere il sodalizio e Bruno Martinelli continuerà ad esserne prezioso segretario. La prossima riunione a tavola è fissata per il 10 maggio all'agriturismo Tenuta Maria di Cenate Sopra. Tema gastronomico: la capra nel piatto. Info br.martinelli@tiscalinet.it