



Attestato di benemerenzza a Ettore Agazzi dal Club dei Buongustai di Bergamo

L'Osteria degli Assonica, a Sorisole (Bg), ha ospitato il Club Buongustai Bergamo per la serata "Profumo di mare ai piedi del Canto Alto", durante la quale Ettore Agazzi ha ricevuto l'attestato di benemerenzza

di Roberto Vitali

Sui giornali appare poco, ma Ettore Agazzi (nella foto sotto, il terzo da sinistra), 49 anni, originario di Sorisole (Bg), è un ristoratore che frotte di buongustai conoscono bene e frequentano da anni. Esattamente da quando, nel 1992, riaprì, nel territorio di Sorisole, un locale che si chiamava Quattro Piantoni (per la presenza di grossi castagni accanto all'edificio) e iniziò a specializzarsi nella cucina di mare, potendo contare su fornitori fidati che gli garantivano la qualità della materia prima.



Qui restò sino al 2008 con crescente successo, per trasferirsi nella sede attuale, sempre in comune di Sorisole, precisamente nella frazione di Azzonica, in una verde vallata del Parco dei Colli. Una vecchia cascina con stalla, ristrutturata da suo padre Vittorio, che fa il geometra, divenne nel 2008 il ristorante "Osteria degli Assonica", scelto nei giorni scorsi dal Club Buongustai Bergamo per una serata all'insegna del "Profumo di mare ai piedi del Canto Alto".



Alla fine di un lungo e gustoso menu, il presidente del Club, l'avvocato Ernesto Tucci, e il direttivo, hanno consegnato a Ettore Agazzi e ai suoi due chef, i fratelli Graziano e Silen Rocchetti, l'attestato di benemerenzza, con il quale hanno sancito che l'Osteria degli Assonica è locale da consigliare, per una bella scorpacciata di pesce ad un prezzo onesto. Se lasciate fare, si incomincia sempre con delle crudité di mare su ghiaccio (ostriche, scampi, gamberi, tonno, salmone e pesce spada) che non lasciano dubbi sulla freschezza.

Sono seguiti antipasti caldi: canestrelli gratinati, moscardini in umido, baccalà mantecato al latte con polenta, insalata tiepida di piovra, calamari e gamberi. A questo punto (ma dipende dalla quantità delle portate) uno potrebbe dire basta, invece per i buongustai sono seguiti: spaghetti con ragù d'astice, risotto con fantasia di mare (irrorato con un po' troppo olio), un trancio di orata al forno (un poco stopposo per la troppa cottura, almeno quello arrivato nel mio piatto).



Per finire con una fantasia di dolci della casa. Confermato quindi che alla "Osteria degli Assonica" si può mangiare pesce in abbondanza pagando un giusto prezzo e fidandosi della esperienza degli chef, i fratelli Rocchetti, che da oltre 20 anni collaborano con Ettore Agazzi. Veloce e preciso il servizio di sala.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

PROFESSIONI

Categoria

ESPERTI e APPASS

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Raduno confraternite in Franciacorta
Gran successo nel ricordo di Ada Catelli

I Buongustai di Bergamo festeggiano
30 anni all'insegna di amicizia e passion

Per il Club Buongustai nuovo direttivo
e fritto misto piemontese

Aromogramma, novità per misurare
l'aroma del Conegliano Valdobbiadene

Curiosità giapponesi al Ristorante Zush
per il Club Buongustai Bergamo

L'Accademia Italiana della Cucina
premia a Bergamo Pierangelo Cornaro