

Profumo di mare ai piedi del Canto Alto

Mi piace Piace a 5 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tweet 0

g+1 0

11 luglio 2014 | **Enogastronomia** | **Commenta**



Ettore Agazzi e i suoi due chef ricevono l'attestato di benemerita dal direttivo del Club Buongustai. (Foto by Roberto Vitali)



Le crudité che hanno aperto la serata del Club Buongustai. (Foto by Roberto Vitali)



La cantina, una delle sale a disposizione per banchetti. (Foto by Roberto Vitali)

Sui giornali appare poco, ma Ettore Agazzi, 49 anni, originario di Sorisole, 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 Assonica, 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 menù, 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 benemerita, 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.

Roberto Vitali