



Venerdì 20 marzo 2015 (0)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#) [Email](#)

## Un locale da scoprire È «L'8 C» di Treviolo

*È un ristorante da scoprire e il Club Buongustai Bergamo lo ha scoperto. Il locale ha parecchie caratteristiche particolari.*

A cominciare dal nome, «L'8 C», che deriva dal fatto che trattasi di un capannone, nella zona industriale di Treviolo, contraddistinto sulle mappe appunto dal numero 8C. Al piano terra del capannone - elegante, non c'è che dire, per essere un capannone - si trova lo show room della azienda Mondoflex, specializzata in materassi, reti e affini. **Al piano superiore i titolari della Mondoflex hanno ricavato un vasto ristorante, molto ben arredato, luminoso e spazioso, con al centro la cantina climatizzata chiusa da vetrate, attraverso le quali sono visibili etichette e bottiglie di selezionati produttori italiani e francesi.**

**Il ristorante L'8C - aperto dal 1° settembre 2014 - dispone di un centinaio di coperti ben comodi**, a cominciare dalle poltroncine in sostituzione delle sedie comuni. Molto giovane lo staff di cucina e di sala, che abbiamo trovato attento e motivato. **A guidare la cucina è lo chef Michel Bono, 38 anni**, entusiasta del suo lavoro, con alle spalle buone esperienze nelle cucine del «Da Vittorio» a Brusaporto e del «Rustico» a Sorisole. A dirigere il servizio di sala Giuseppe Pesce, 33 anni, anche lui desideroso di mettere in evidenza qui l'esperienza accumulata in altre situazioni precedenti.



Lo staff della cucina del ristorante «L'8 C» di Treviolo

**La cucina del 8 C si caratterizza per la massima attenzione ai piatti della tradizione lombarda. Qui potete trovare tutto l'anno - anche a Ferragosto - il carrello dei bolliti nei tagli tradizionali e le loro salse.** Così come sempre disponibile è la cotoletta (o costoletta) alla milanese, **la celebre «orecchia d'elefante» che può arrivare a 800 grammi e quindi può essere tranquillamente divisa tra due persone.** La scelta della linea del ristorante è stata coraggiosa: niente pesce.

**Ecco allora inquadrata la serata del Club dei Buongustai, che ha visto confluire più di 50 soci curiosi di provare un menù improntato sugli «Animali da cortile».** Una serata - lo diciamo subito - perfettamente riuscita sia per la bellezza della location sia per la bontà dei piatti che si sono susseguiti: dopo alcune bruschettine d'introduzione abbinata al Prosecco «Borgoluce», ecco arrivare tre assaggi interessanti: fois gras con pan brioche alla frutta secca; paté di fegato d'anatra con polenta soffiata; paté di fegatini di coniglio su crostino di pane. È seguito l'antipasto ufficiale (terrina di coniglio con cipolle rosse brasate) per arrivare al piatto secondo me migliore di tutta la serata, i «troccoli al ragù di piccione»: la pasta fresca a grana ruvida ben si è prestata ad assorbire un ragù capolavoro. Poi un petto d'anatra con mele, aceto balsamico e puré di patate (ottimo il contorno ma carne - almeno quella a me arrivata - un poco asciutta e stopposa). Vino in abbinamento il Morellino di Scansano «Moris farm». Ottima la bavarese finale, con vaniglia e frutto della passione.



I troccoli al ragù di piccione

Giustamente alla fine della serata il consiglio direttivo del Club Buongustai - con a capo l'avvocato Ernesto Tucci - ha deciso di consegnare al ristorante il Diploma di benemerenzza per sancire che i buongustai bergamaschi hanno trovato in questo locale professionalità, buona cucina, buoni vini e calorosa accoglienza.

**L'8 C è chiuso la sera di domenica, lunedì e martedì. [info@ristorantel8c.it](mailto:info@ristorantel8c.it), 035.201101.**

**Roberto Vitali**