

Il Club dei Buongustai Bergamo al Ristorante Tre Noci di Spirano

Dopo una serata memorabile con un menu classico, il consiglio direttivo del Club Buongustai ha assegnato alla famiglia Cristini e al Ristorante Tre Noci di Spirano (Bg) il certificato di benemerenzza

Nel 1968, quando Camillo Cristini iniziò qui l'attività di ristorazione, c'erano fuori del locale tre maestosi alberi di noce. La trattoria fu chiamata "Tre Noci - da Camillo". Oggi gli alberi non ci sono più e, purtroppo, nemmeno Camillo, ma la sua intuizione, il suo nodo di fare cucina continuano con successo grazie alle tre figlie di Camillo, Emilia, Daniela e Lory, cui si è aggiunto già un esponente della terza generazione, Giovanni, figlio di Daniela.

di Roberto Vitali



Sono passati quasi 50 anni e ancora oggi andare "Da Camillo" o al "Tre Noci", a Spirano, nella pianura bergamasca, significa godere di una pausa ristoratrice gratificante, soprattutto per chi ama la carne, visto che sin dall'inizio a caratterizzare il locale è il grande camino per le carni grigliate (in maniera perfetta, vista la lunga esperienza).

Il "Tre Noci" ha riservato comunque altre piacevoli sorprese ai numerosi soci del Club dei Buongustai Bergamo che, guidati dal presidente avvocato Ernesto Tucci, hanno qui goduto di una serata memorabile. Le numerose signore hanno fatto notare l'estrema pulizia del locale, i fiori freschi ai tavoli, l'arredo sobrio da vecchia trattoria dove si sta bene. Chi conosceva il locale e ci è tornato dopo qualche anno si è complimentato con la famiglia Cristini per la sempre elevata qualità delle carni e delle altre materie prime ma anche per la snellezza e precisione del servizio.



Il menu concordato è stato uno dei più classici che qui si possono degustare. Dopo una tartare di manzo fuori programma e comunque gradita, ecco il ricco tagliere dei salumi (prosciutto di Parma, prosciutto di Praga, culatello di Zibello, coppa piacentina, testina di maiale, salame di Casa, pasta di salame fresca) accompagnato da deliziosa giardiniera in agrodolce e piccoli caprini in olio extravergine d'oliva. Il vino in abbinamento è stato, per iniziare, un Prosecco Docg, mentre per la carne alla griglia che è seguita, il sommelier Giovanni (circa 300 le etichette nella sua cantina) ha scelto un Montefalco 2013 di Arnaldo Caprai (buona scelta). Dopo gli affettati e prima della carne sono stati serviti dei tortelli con ripieno di coda di manzo brasata, piatto armonico e collaudatissimo.

Anche il gran misto di carni (fiorentina, costata, filetto, agnello) è stato servito su taglieri dai quali ogni commensale ha potuto prendere quello che più gradiva. Una abbondanza e bontà che ha avuto il consenso di tutti, così che, alla fine (dopo sorbetto, caffè e dolcetti vari), il consiglio direttivo del Club Buongustai ha deciso di assegnare alla famiglia Cristini e al ristorante Tre Noci il certificato di benemerenzza, una sorta di imprimatur che significa "andateci, che vi troverete bene".



Per concludere aggiungo che il "Tre Noci" non è solo carne. Dopo l'ampliamento della cucina, c'è posto e tanta voglia anche per preparare pane casalingo, grissini, dolci, pasta fatta in casa e tutti i buoni piatti della tradizione bergamasca e lombarda.

Tre Noci

via Petrarca 16 Spirano (Bg)

Tel 035 877158

www.ristorantetrenoci.it

info@ristorantetrenoci.it

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

EVENTI

Categoria

GOURMET

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

La primavera in tavola nel menu dei "Risvegli"

I Cavalieri della Polenta al traguardo dei 40 anni