



“Giò” conquista i Buongustai bergamaschi Menu di mare di qualità e ricchi antipasti

Publicato il 01 Marzo 2017 | 18:54

Il ristorante a Seriate (Bg) è stato scelto dal club Buongustai Bergamo per la riunione conviviale mensile ottenendo un riconoscimento grazie ad un menu di mare. In cucina Giovanni D'Auria, Marco Tresoldi e Luca Passera

Nella sua riunione conviviale a cadenza mensile, il club **Buongustai Bergamo** (associazione nata nel 1984 e che continua in costante attività, guidata dal presidente avvocato Ernesto Tucci) è andato a curiosare nell'emergente ristorante “**Giò**” di Seriate, dove opera da un paio d'anni lo chef **Giovanni D'Auria** (da qui il nome “Giò” dato al ristorante).



Giovanni è stato titolare per una decina d'anni della Trattoria Antichi Sapori di Sorisole. «Gli affari non andavano male nemmeno a Sorisole - afferma - ma ho voluto fare il salto di qualità, perché credo nelle capacità mie e dei miei collaboratori in cucina Marco Tresoldi e Luca Passera. Mentre a Sorisole facevo una cucina tipicamente locale, con i piatti della tradizione soprattutto regionale, qui posso spaziare con piatti ben studiati, più raffinati, soprattutto di pesce e devo dire che i risultati sono soddisfacenti. Anche il locale è più elegante. I complimenti non mancano».



Così come non sono mancati i complimenti dei 50 buongustai che hanno preso parte alla serata, subito particolarmente impressionati dal numero e dalla qualità degli antipasti, serviti con i ritmi giusti, insieme ai vini, dagli addetti alla sala guidati dal direttore ed esperto di vini Massimiliano Sciortino. Questa la serie degli antipasti: gnocco fritto con crudo di Parma; insalatina di totanetti con zucchine, pistacchi, ravanelli e salsa di soia; scampi al vapore con lamponi ghiacciati; stracciatella di bufala con alicie del mar Cantabrico; tartare di dentice; alicie fritte con bufala, pomodorini e menta; vellutata di patate con latte di cocco, piovra saltata e olio al basilico; gambero ligure fritto con farina di riso; ostrica; gambero Sicilia con olio al caffè e scorzetta di limone.



Qualche buongustaio è rimasto un po' deluso dalla salsa che ha accompagnato il primo piatto (paccheri con calamaretti a spillo, cozze, vongole, cicale di mare, pomodoro e basilico), ma ci si è subito rifatti con una deliziosa orata non d'allevamento, scaloppata e cotta al vapore con verdure. Infine la torta mille foglie con fragole e cioccolato. Ottimo il vino in abbinamento, un Greco di Tufo docg 2015, cru Vigna Cicogna, del produttore storico Benito Ferrara, azienda che ha sede a Tufo (Av) e origine nel lontano 1860. In apertura è stato servito un Prosecco del produttore Andreola, con vigneti nella zona di Valdobbiadene.

Alla fine sono fioccati i consensi per la piacevole serata: a Giovanni D'Auria il direttivo del club ha deciso di conferire l'attestato di benemerita che qualifica i ristoranti dove i buongustai si sono trovati bene. Lungo la strada Nazionale, in direzione di Albano Sant'Alessandro, il “Giò” ha un comodo parcheggio privato, tavoli all'aperto nella bella stagione, una elegante sala da 70 posti e una seconda sala per banchetti sino a 110 persone. La cantina è in continuo crescendo di etichette, molte di ottima qualità e ben conosciute.

Per informazioni: www.ristorantegio.it