



La consegna dell'attestato di benemerita al One Love Restaurant

Martedì 06 febbraio 2018 (0)

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Google plus](#)
[Mi piace](#)
[Condividi](#)

Club Buongustai promuove «One Love Restaurant»

Aperto da poco più di due mesi, il nuovo «One Love Restaurant» di Bergamo, nella piazza di Colognola, ha già meritato l'apprezzamento dei soci del Club Buongustai Bergamo, che qui – nella sala riservata al piano superiore – ha tenuto un convivio da tutti giudicato più che soddisfacente.

Così, al termine della cena, **il presidente Ernesto Tucci e il suo direttivo non hanno avuto dubbi nel consegnare ai due giovani titolari il diploma d'eccellenza che «firma» le soste piacevoli avute dal club nella sua lunga vita (è stato fondato nel 1984).** Tutto secondo le previsioni perché la gestione e la cucina dell'One Love Restaurant sono nelle mani di un cuoco, Alan Foglieni, e di una cuoca (oltre che compagna di vita), Nafi Dizdari, che certamente sanno fare il loro mestiere nel migliore dei modi.



Una cucina italiana «moderna», dettata dall'amore per questo lavoro e dalle esperienze di lavori e viaggi gastronomici emozionanti. Soprattutto Alan, 36 anni, frequentata con lode Alma, la scuola internazionale di cucina italiana aperta a Colorno (Parma) da Gualtiero Marchesi, ha avuto la possibilità di avere esperienze in ottimi locali ad Amsterdam, in Libano, nel Kuwait, a Milano nel settore della moda. Nascono così i suoi piatti mai banali. Un menù corto, una trentina di proposte in tutto, che comprendono sì i più classici casoncelli della Bergamasca, la tartare di manzo al Grana vecchio, il foie gras d'oca in terrina, ma poi lasciano spazio ad accostamenti nuovi: il lollipop e il microburger, la quinoa con crema di ceci al sesamo, il «devil's kiss» tra gamberi e salame. Primi e secondi piatti viaggiano sicuri tra terra e mare: gnocchi come pizzoccheri; tra cous cous e bouillabaisse; polpo viola; «panino all'astice», piccione in tre cotture (la materia prima è fornita da Roberto Breda di Albino). Il più caro è il «viaggio al mare»: pesci, crostacei e molluschi tra il crudo, il cotto e il marinato, con salse della Casa.

Per il convivio dei buongustai, Alan e Nafi hanno concordato un menù ispirato alla cucina di pesce della Sicilia: con la tradizione non poteva certo mancare l'innovazione. Ecco allora, come antipasto, cinque finger food: fishburger di spada; sarda fritta a beccafico; tartare di salmone al salmoriglio; sgombro marinato al balsamico e burrata; baccalà mantecato con panelle di ceci. **È seguito un ottimo primo piatto: «busiate alla calamarata», tipica pasta di Trapani fatta in casa e condita con calamari, pistacchio e pane tostato.** A seguire il polpo arrosto con patate viola, per concludere con l'assaggio di dolci tipici siciliani: gelo di mandarino; micro cannolo; mousse al pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato; sorbetto ai gelsi; cassata rivisitata 2018. Siciliano ovviamente il vino: Inzolia Doc bio, vigneto «Dei Fornelli», azienda Feudo Montoni di Cammarata (Ag).

Roberto Vitali