

News - Eventi - **Leggi tutto** »

VINNATUR: DAL 14 AL 16 APRILE TORNA VILLA FAVORITA
Dal 14 al 16 aprile l'evento dei vini naturali a Sarego (Vicenza). Presenti 160 aziende aderenti all'Assoc...**Leggi tutto**»

Il MEC di nuovo on the road destinazione Morimondo...
... con tutto il meglio della produzione agricola delle colline stese tra le province di Pavia, Milano e ...**Leggi tutto**»

San Valentino 2018 al Romeo hotel
L'amore va celebrato sempre e San Valentino è un ottimo pretesto per farlo alla grande, magari ...**Leggi tutto**»

Torna il Salone dell'OlioOlive e dei Sapori della provincia di Latina
L'apertura sabato 10 Febbraio, alle 09:30, al Consorzio Area Sviluppo



Gli articoli

• [Gastronomia](#)

• [Mondo vino](#)

• [Viaggi del gusto](#)

• [Mondo libro](#)

• [Viaggi e motori](#)

• [Fashion e Lusso](#)

Le ricette

▶ [Ricette del goloso](#)

▶ [Ricette giornalisti](#)

▶ [Ricette chef](#)

Home » [Roberto Vitali](#) » [Gastronomia](#) » [La cucina tosco-bergamasca dei falconi piace ai buongustai bergamaschi](#)



LA CUCINA TOSCO-BERGAMASCA DEI FALCONI PIACE AI BUONGUSTAI BERGAMASCHI

Rinnovati i locali e gli arredi, usando semplicità e tecnica, rimangono però ferme le sicure impostazioni della cucina bergamasco-toscana. Nata nel 1963, alla terza generazione con il maitre-sommelier Marco e lo chef Giorgio, la Trattoria Falconi di Ponteranica, nei pressi di Bergamo, rappresenta un golfo amico per buongustai in cerca di certezze.

Certezze che hanno ritrovato qui i numerosi soci del Club Buongustai Bergamo che, guidati dal presidente avvocato Ernesto Tucci, hanno tenuto la loro recente riunione conviviale all'insegna della cucina tosco-bergamasca che è appunto il segno distintivo del locale dei fratelli Falconi.

"Sua Maestà la Chianina" era il titolo dato alla serata e le attese non sono state tradite. Il piatto principe è stata la costata di chianina servita su braciore rovente, in abbinamento a patate gialle De.Co di Martinengo saltate in padella e tagliolini zolfino sbollentati e serviti con olio, sale e pepe.

Si era partiti con una selezione di affettati tosco-bergamaschi, tra cui un prosciutto di maialino toscano in riduzione di vino Valcalepio Doc. Ad accompagnare, sono state servite la verdura in agrodolce della Casa e la polenta di Spinato di Gandino in fonduta di formaggio Branzi. E' piaciuto molto anche il primo piatto: paccheri giganti al ragù di chianina (qui tengono a precisare che sono fatti in Casa e li chiamano "pennoni artigianali trafilati in bronzo")

In abbinamento i vini Valcalepio Bianco e Rosso firmati dagli stessi Fratelli Falconi e un Brunello di Montalcino 2009 Poggio Salvi Docg (quest'ultimo, per la verità, aveva acceso attese poi un po' deluse). Tutto sommato una alta votazione attribuita alla cena, tra 8 e 9. Considerato l'elevato numero dei partecipanti, il servizio è stato attento e puntuale. Se mai ha disturbato un po' l'acustica della sala, a causa delle numerose presenze.

Giusto quindi, a fine cena, la consegna ai Fratelli Falconi del Diploma di Benemerenzza che il Club dei Buongustai assegna solo a quei locali nei quali la sosta gastronomica è risultata positiva e dove i soci torneranno volentieri.

NELLA FOTO, MARCO FALCONI RICEVE IL DIPLOMA DI BENEMERENZA DAL DIRETTIVO DEL CLUB BUONGUSTAI BERGAMO.

Roberto Vitali

La cucina tosco-bergamasca dei falconi piace ai buongustai bergamaschi

Tutti gli articoli >

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



Roberto Vitali

Laureato in Lettere alla "Cattolica" di Milano, ho cominciato durante l'università a scrivere per il quotidiano della mia città, "L'Eco di Bergamo", al quale – pur essendo oggi in età di pensione – continuo a collaborare sia sul cartaceo che sul sito web. Sono stato addetto stampa di enti pubblici, direttore di Teleorobica, direttore-editore del mensile "Bergamo a Tavola" (1986-1990) poi trasformato in "Lombardia a Tavola" (1990-2002) e poi venduto (oggi vive ancora trasformato in "Italia a Tavola"). Mi sono sempre occupato, oltre che della cronaca bianca della mia città, di enogastronomia e viaggi. Ho collaborato alla Rai-Gr1, vinto premi giornalistici in tutta Italia e scritto qualche libretto, tra cui "La cucina bergamasca – Dizionario enciclopedico" e una Guida dei ristoranti di Bergamo città e provincia. Mi piace l'Italia e tutto quello che di buono e bello sa offrire. Spero, con i miei scritti, di continuare a farla amare da tanti altri lettori. 338.7125981