



Sformatino di cipolle dolci di Cevenne al tartufo nero

Martedì 17 Aprile 2018 (0)

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

La cipolla protagonista al ristorante Colleoni

Interessante serata di cultura gastronomica al ristorante "Colleoni e Dell'Angelo" a Bergamo Alta. Argomento del convivium la cipolla (allium cepa), umile ma utilissima, presente in tutte le cucine del mondo da migliaia di anni. Nella prima parte della serata, l'esperta Nicoletta Mazzucotelli, già presidente di Archeocucina, ha aperto con la lettura di una lunga bellissima poesia di Pablo Neruda: "Ode alla cipolla". E' seguita una serie di informazioni sulla storia, le proprietà terapeutiche e l'uso in cucina della cipolla.

Originaria dell'Asia, molto usata prima da Egiziani e Greci, subito dopo dai Romani che ne mangiavano in abbondanza: veniva data anche ai soldati perché ritenuta energizzante. Lo scrittore latino Apicio, tra le sue ricette, ha anche la zuppa di cipolle. Fu portata da Cristoforo Colombo nell'America Centrale. In America Settentrionale, il nome della città di Chicago deriverebbe da "campo di cipolle". Molto in auge nel Seicento, la cipolla soppiantò per un certo periodo le spezie orientali. Ricca di sali minerali e vitamine, ancora oggi è considerata utile contro bronchiti, ascessi e tante altre complicazioni, oltre ad avere proprietà dietetiche e cicatrizzanti. La dotta relazione si è chiusa con una serie di proverbi dedicati alla cipolla e un accenno alla cipolla nella storia dell'arte.



I titolari del Colleoni- Dell'Angelo con il direttivo del club

Nella storica cornice del ristorante è seguita la cena, tutta corsa sul file rouge della cipolla. Per la circostanza, i patron Pierangelo e Nevio Cornaro, hanno presentato il seguente menù: sformatino di cipolle dolci francesi di Cevenne al tartufo nero; Calamarata di Gragnano ai pomodorini ciliegia, guanciale e cipolla; pollo alle cipolle dolci, miscela indiana di spezie Garam Masala e riso pilaf; sfogliatina alle arance; friandises e caffè. I vini in abbinamento sono stati ben scelti: Prosecco di Valdobbiadene Docg San Giuseppe, Grignolino d'Asti Montalto 2016 Gatto. I giudizi dei 70 buongustai intervenuti al richiamo goloso del presidente avvocato Ernesto Tucci sono stati entusiastici soprattutto per i primi due piatti: la grande armonia di gusto delle cipolle francesi con il tartufo nero bergamasco; il ricco e saporito gusto della Calamarata. Una eccezione al bon ton è stato fatto da molti (scarpetta per entrambi questi piatti) ma meritava. Il presidente Tucci ha espresso ai Cornaro e alla loro équipe i giudizi positivi dei suoi associati.



Nicoletta Mazzucotelli