

News - Eventi - **Leggi tutto** »

**Mareblu #tiedocchioilblu insieme a MSC nella settimana del Work Ocean Day**

Il Marine Stewardship Council, in collaborazione con Mareblu, ha travolto Milano con un "mare" di pesci per i ...**Leggi tutto**»

**On air la nuova campagna pubblicitaria dedicata a LeDeli di Mareblu un alleato in cucina... "sorprendente"**

Al centro dello spot, le avventure di un giovane in cerca di casa con un asso nella manica: LeDeli! ...**Leggi tutto**»

**Il Buono in Tavola si sposta: nuova location per il farmers' market cc il meglio della produzione agricola lombarda**

Da martedì 22 Maggio Il Buono in Tavola si sposta: nuova location per i farmers' market con il meglio dell ...**Leggi tutto**»

**RADICI DEL SUD: GIURIE SEMPRE PIU' INTERNAZIONALI**

Dal 5 all' 11 giugno torna la settimana dedicata alla promozione dei vin



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](#) » [Il club buongustai bergamo conferma il successo del ristorante pampero di ranzanico al lago](#)



## IL CLUB BUONGUSTAI BERGAMO CONFERMA IL SUCCESSO DEL RISTORANTE PAMPERO DI RANZANICO AL LAGO

Il Club dei Buongustai Bergamo, associazione nata già nel 1984 per scoprire e valorizzare la migliore ristorazione orobica, ha colmato solo nei giorni scorsi una lacuna che ancora esisteva nelle esperienze di numerosi associati. La riunione conviviale organizzata al ristorante Pampero di Ranzanico, sul lago di Endine in Val Cavallina, ha permesso di conoscere e apprezzare un ottimo locale che da 40 anni è guidato con grande amore e professionalità dai fratelli-patron Ferrari, Tiziano (in cucina) e Celestino (in sala e cantina).

La bella serata di giugno ha permesso di godere anche della terrazza estiva con vista sul giardino privato con laghetto e sullo sfondo il lago di Endine. Ben organizzato il servizio, a cominciare dal ricco aperitivo, caratterizzato da un Olubra extra dry Metodo Classico, spumante prodotto dalla cantina Torre Fornello di Ziano Piacentino, vinificato con vitigno Marsanne al 90% e Malvasia di Candia aromatica al 10 per cento: una sorpresa. Ricchi e di qualità gli assaggi in abbinamento.

Il convivio è vissuto sul tema del "Pesce secondo Pampero". Si è cominciato con le crudité di salmone, ricciola e tonno. Altri tre assaggi di antipasto sono stati Totanetti in guazzetto bianco; Piovra, rosti di patate, aceto balsamico; Gamberi, piselli e pesche: quest'ultimo un abbinamento singolare ma efficace.

La personalità dello chef Tiziano si è espressa al massimo nel risotto "Carnaroli, pesce persico, parùch, ristretto di Franciacorta": è stato un ottimo gemellaggio tra la montagna (i fratelli Ferrari sono originari di Castione della Presolana) e il lago; dalla montagna, raccolto fresco, il parùch (spinacio selvatico) e dal lago il pregiato persico. Applausi strameritati. Altro piatto notevole la "Parmigiana di salmerino alle erbe aromatiche, con sugo di pomodoro e basilico", un insieme che ha convinto tutti sulla validità del successo di questo locale in 40 anni di onorata carriera. A accompagnare i piatti un vino bianco interessante, il Nosiola dell'azienda Le Frate di Pravis in Trentino.

Giusto quindi che, a fine serata, il presidente del Club Buongustai, avvocato Ernesto Tucci, abbia consegnato ai fratelli Ferrari il Diploma di benemerenzza che caratterizza i locali dove il Club si è trovato bene. A loro volta i fratelli Ferrari hanno donato a ogni partecipante alla serata uno "stopper" personalizzato a ricordo dei 40 anni di vita del Pampero.

Nella foto, da sinistra, il presidente avvocato Ernesto Tucci, Celestino e Tiziano Ferrari, Dino Mangili, Alba Cugnini, Annamaria Belotti.

## Roberto Vitali

*Il club buongustai bergamo conferma il successo del ristorante pampero di ranzanico al lago*

[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