

## Riunione conviviale del Club dei Buongustai Bergamo

*al Ristorante Pampero sul Lago di Endine*

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).



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

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, rostì 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.

### Autore & Credits

✔ Roberto Vitali