



## Sul lago d'Endine la cucina dei Ferrari Al Pampero ricette fatte di amore e qualità

Pubblicato il 25 Giugno 2018 | 18:52

**I**l Club dei Buongustai Bergamo ha organizzato (finalmente) la riunione conviviale al ristorante Pampero di Ranzanico (Bg), sul lago di Endine in Val Cavallina. Il locale da 40 anni è guidato dai fratelli Ferrari. Tiziano (in cucina) e Celestino (in sala e cantina) gestiscono con amore e capacità il loro ristorante, ottimo per qualità. 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.



Ernesto Tucci, Celestino e Tiziano Ferrari, Dino Mangili, Alba Cugnini, Annamaria Belotti

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.



Parmigiana di salmerino alle erbe aromatiche

La personalità del cuoco 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.



Carnaroli, pesce persico, parùch e ristretto di Franciacorta

Giusto quindi che, a fine serata, il presidente del Club Buongustai, l'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.

Per informazioni: [www.fratelliferrari.com](http://www.fratelliferrari.com)



Gonfiore? Gas?  
Bruciore?

4 nemici della digestione  
(evitare)



Complete Biotics

**SKY NEL TUO LOCALE**  
**69€/mese**  
fino al 31 agosto 2018  
anziché 189€/mese

sky.it/bar  
800 024 420



SAN MARZANO  
**DISCOVER OUR WORLD**  
cantinesanmarzano.com

Scopri la novità  
**ANDINA**  
di Molino Grassi

