



News - Eventi - [Leggi tutto >](#)

METERI, AL VIA IL PRIMO CORSO SUI VINI NATURALI
Dal 15 ottobre a Marghera il primo corso per professionisti della ristorazione dedicato ai vini di terr...[Leggi tutto»](#)

LE TRE SOTTOZONE SI SVELANO ALLA GRAN GUARDIA DI VERONA
Appuntamento il 30 settembre con i cru La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna. Ospiti i produttori france...[Leggi tutto»](#)

A CARLO PAGANO VA IL TROFEO MIGLIOR SOMMELIER DEL SOAVE
Carlo Pagano, di Isernia, si aggiudica il quarto trofeo nazionale Miglior Sommelier del Soave organizzato...[Leggi tutto»](#)

AIS Veneto presenta i nuovi corsi per diventare sommelier
A settembre tornano le lezioni per conoscere meglio il mondo del vino.

ViniSoave.it
VENETIAN AND ITALIAN
Wine Selection
on-line dal 1999

VENDITA ONLINE DI AMARONE
E DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

ACQUISTA ONLINE

[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](#) » [Buongustai bergamo: ottima cena di fine estate "da mimmo ai colli"](#)



BUONGUSTAI BERGAMO: OTTIMA CENA DI FINE ESTATE "DA MIMMO AI COLLI"

Una limpida serata di fine estate, con la mezza luna a splendere nel cielo sulla distesa verde del Golf Club Bergamo, nel quale è inserito il ristorante "Da Mimmo ai Colli". Una serata conviviale che, per i numerosi soci del Club Buongustai Bergamo, ha avuto un doppio significato: degustare una cena tipica calabrese e rendere omaggio a Mimmo Amaddeo, calabrese di nascita, bergamasco di adozione, per 60 anni un personaggio protagonista della ristorazione a Bergamo, scomparso nell'agosto 2017.

Il testamento enogastronomico di Mimmo è stato raccolto dai figli che da alcuni mesi hanno aggiunto alle loro iniziative in Città Alta la gestione del ristorante inserito nel Golf Club di via Longuelo alla periferia di Bergamo, ristorante non solo riservato ai soci golfisti (più di 500) ma aperto regolarmente al pubblico (chiuso il lunedì). Di questa iniziativa si occupa Massimo Amaddeo, l'ultimo dei sette figli di Mimmo. Con l'aiuto dello chef di lungo corso Giancarlo Pedruzzi (per tutti Charlie), ecco approntato un menù che spazia tra terra e mare secondo una esperienza maturata in anni di professione. Confermata anche in questa nuova gestione la filosofia della ristorazione firmata DaMimmo: piatti della tradizione, tutela di piccole produzioni di alta qualità (secondo i dettami di Slow Food), prodotti a filiera corta a marchio "Parco dei Colli" e "Bergamo Città del Mille... Sapori".

I soci del Club Buongustai - come ha detto alla fine il presidente avvocato Ernesto Tucci congratulandosi con Massimo Amaddeo - hanno potuto constatare l'ottima impostazione data al locale e la grande professionalità dimostrata dagli addetti al servizio. Nulla da eccepire sulla cena calabrese preparata per la circostanza. Sorprendente il buffet di benvenuto, ricco e gustoso. Ricordiamo, tra le preferenze personali, le alici piccanti, i pomodorini secchi, la 'Nduja di Spilenga (tipico salume calabrese), il caciocavallo silano, le melanzane a filetti, la sopressata. Un avvio gustoso e piuttosto piccante...visto che la Calabria è la patria del peperoncino.

Come primo piatto sono arrivati dei "maccheroni al ferretto" conditi al "pesto calabrese" con melanzane e pecorino silano. Un piccolo appunto: il piatto - almeno quello che è arrivato a me - avrebbe guadagnato in sapore se il sugo fosse stato più abbondante, pecorino compreso. Di ottimo gradimento il piatto che è seguito: una saporita salsiccia calabrese (detta "satizzo") con le patate che ben si abbinavano a smorzare il piccante della salsiccia. Ottimi e davvero tipici della cucina calabra i due dolci che hanno chiuso il piacevole banchetto: "la pitta 'nchiusa" (ricetta che risale al Settecento e richiede numerosi ingredienti, tra cui tè di chiodi di garofano, tè di cannella, anice, noci a pezzi, uva passa, miele) e la torta pignolata. Di buon livello i vini in abbinamento, ovviamente made in Calabria: Cirò Rosso 2015 della azienda agricola Scala e un Greco bianco 2017 della Casa vinicola Criserà.

Nella foto di Sergio Agazzi / TWR, i componenti del direttivo del Club Buongustai si congratulano con Massimo Amaddeo.