



Al Golf Club Bergamo la cena calabrese in memoria di Mimmo Amaddeo

Pubblicato il 26 Settembre 2018 | 18:12

Una limpida serata di fine estate, con la mezza luna a splendere nel cielo sulla distesa verde del Golf Club di via Longuelo a 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.



Massimo Amaddeo con il direttivo del Club dei Buongustai

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 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 menu 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".



Maccheroni al pesto calabrese

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.



Satizzo con le patate

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 calabrese 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.

Per informazioni: www.clubdeibuongustaibergamo.it