

Il Club dei Buongustai ha festeggiato il solstizio con i prodotti del territorio

Villa d'Almè

Il Club dei Buongustai di Bergamo ha festeggiato il solstizio d'estate celebrando i profumi dell'orto. I soci del sodalizio, fondato a Parre nel 1984, si sono ritrovati a Villa d'Almè per una serata all'insegna dei prodotti genuini made in Bergamo. La conviviale è stata ospitata dalla Tenuta Casa Virginia, che ha proposto un menu estivo abbinato ai vini

prodotti nelle vicine vigne. Il patron del ristorante, Antonio Lecchi, è da sempre impegnato nella promozione delle specialità locali e negli anni è cresciuta anche l'attività viti-vinicola. I piatti scelti dal Club dei Buongustai di Bergamo sono stati dunque abbinati ai vitigni tipici del territorio, per concludersi con un particolare Chinato, vino aromatizzato da Merlot annata 2016. «Ringrazio il consiglio direttivo e i nostri so-

ci per la collaborazione e la partecipazione alle nostre attività - commenta il presidente del Club dei Buongustai di Bergamo, Dialma Bizioli -. Stiamo recuperando i momenti di convivialità persi durante la pandemia. Il Club dei Buongustai è storicamente attento alla promozione e diffusione della cultura enogastronomica e nella Bergamasca abbiamo moltissimi prodotti per tutte le stagioni che meritano di essere scoperti

e conosciuti». Alla serata erano presenti una quarantina di soci, mentre per il triennio in corso fanno parte del direttivo Nicoletta Finocchi Mazzucotelli, in qualità di segretario; Paolo Fuzier e Giuseppe Crusca come vicepresidenti; e infine i consiglieri Annamaria Belotti, Alba Cugnini Cerea, Innocente Mangili, Augusto Mauri, Valter Passera, Ezio Ruggeri e Floriana Valsecchi Tucci.

Giorgio Lazzari



Da sinistra, Giuseppe Crusca, Antonio Lecchi e Dino Mangili