

Anticipazioni sul menù

Zuppata di fagioli con ali di razza

I cuochi ci stanno ancora studiando sopra, ma qualche succosa anticipazione sui contenuti del menu della «Cena delle Stelle» edizione 2011 l'abbiamo avuta. Dal punto di vista organizzativo la novità più importante riguarda la divisione dei ruoli che vedrà quest'anno l'in-

tervento di tutti i cuochi anche sul menù servito al tavolo. Dopo gli appetizer di benvenuto che ciascun locale interpreterà secondo la propria propensione, le accoppiate a «quattro mani» vedranno esordire sulla scena gastronomica con l'antipasto di pesce i fratelli Colleoni del San Martino di Treviglio e Simone Scrivo del Vigneto di Grumello del Monte (stanno lavorando su una zuppata di fagioli con ali di razza e gocce di balsamico). Seguirà l'elaborazione del foie gras secondo Paolo Benigni dell'Osteria della Brughiera di Villa d'Almè e Daniel Facen dell'Anteprima di Chiuduno. Il primo, un risotto allo Strachitunt e pioppini, sarà opera di Loredana Vescovi dell'Antica

Osteria dei Cameli di Ambivere e Fabrizio Ferrari del Roof Garden di Bergamo. Secondo a base di coniglio (sella farcita) affidato ad Ezio Gritti dell'Osteria di Via Solata di Bergamo Alta e Paolo Frosio dell'omonimo ristorante di Almè. Apoteosi dolce con il gran buffet realizzato dai fratelli Cerea da Vittorio di Brusaporto. Vini in abbinamento i Franciacorta Docg e le altre bollicine della Guido Berlucchi; il Gewurztraminer Nussbaumer della cantina altoatesina di Termeno (con il foie gras); Maurizio Zanella rosso della Cà del Bosco su primo e secondo; con i dolci in rappresentanza dell'enologia bergamasca Il Moscato di Scanzo Docg e de La Brugherata

