

14 Febbraio 2017

Al Carroponte e Porta Osio, due serate per gustare champagne e ossobuco



Due serate da segnare sul calendario per chi ama la buona cucina e il

buon bere. Il 21 febbraio, dalle 20,30, l'enobistro Al Carroponte di Bergamo ospiterà un viaggio sensoriale che partirà dalla Francia e raggiungerà le pendici dell'Etna.

Si inizierà col re dei re, lo champagne, con ben tre tasting (Brut Reserve, Blanc de Blancs e Blanc de Noirs) della maison Boizel, storica casa francese che da ben cinque generazioni vede la famiglia Boizel tra i migliori produttori della regione. Dalle bollicine per antonomasia, si passerà alle note eleganti e potenti di Profumo di Vulcano, un vino rosso che arriva dalle pendici dell'Etna. Coccolato nel rispetto della tradizione dalle sapienti mani dell'enologo Salvo Foti, questo vino nasce dalla grande passione del titolare, Federico Graziani, miglior Sommelier d'Italia 2008. Graziani è stato cuore pulsante delle cantine di alcuni tra i più blasonati ristoranti italiani, ma è anche autore di importanti libri sui vini, ormai divenuti veri e propri riferimenti nel settore. Sarà presente alla serata e racconterà col patron Oscar Mazzoleni i vini proposti in degustazione.

Insieme accompagneranno gli ospiti alla scoperta dei profumi e sapori scelti per l'occasione, con un menu che abbraccia mare e terra. Si parte con la Tartare di manzo nell'ostrica con sedano croccante e aria di mare e si prosegue con la Capasanta con caviale siberian Classic Calvisius, crocchetta di baccalà e prezzemolo fritto, col Risotto mantecato con pistacchio di Bronte, cozze e guanciaie arrosto e col Guancia di vitellino brasata al vino rosso, scaloppa di foie gras con soffice di patate. Per finire, Cheese cake con gelatina alla pera. Il costo a persona è di 80 euro.

Al Carroponete, via De Amicis 4, Bergamo. Tel 035 - 265 2180, www.alcarroponete.it

All'enoteca ristorante Porta Osio di via Moroni, a Bergamo, va invece in scena l'Ossobuco alla milanese. Una ricetta tutta meneghina, tanto che il Comune di Milano, nel 2007, con una riunione straordinaria del Consiglio, ha riconosciuto "all'Ossobuco" il titolo di De.Co. (Denominazione Comunale). Quella che Porta Osio propone giovedì 23 febbraio vuole rispettare la tradizione presentandolo come piatto unico in abbinamento al classico Risotto Giallo (risotto giallo). Il menù prevede Polenta, lardo e riduzione al Valcalepio, Risotto giallo con Ossobuco di vitello e Tartella al Limone con sorbetto alla mela verde. Il costo a persona è di 32 euro, vini esclusi

Porta Osio, via Moroni 180, Bergamo. Tel 035-219297, www.portaosio.net