N° 18

CO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 76111051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

01626730PQ T 6F 0S 97L38
L' ECO DI BERGAMO
VIALE PAPA
GIOVANNI 118
24100 BERGAMO BG
Dir.Resp.GINO CARRARA
Data:27 GENNAIO 1990

La manifestazione gastronomica Ascom

# «L'arte in cucina»: tappa significativa a Osio Sotto

OSIO SOTTO — Se uno degli scopi della rassegna «L'arte in cucina», voluta dall'Associazione commercianti e Associazione cuochi, era quello di andare alla scoperta e valorizzazione di ristoranti professionalmente preparati e di locali che onorano la ristorazione bergamasca, ebbene, con la tappa al «Charlye» di Osio Sotto la giuria ha preso atto con soddisfazione che la provincia bergamasca si è arricchita da qualche tempo («Charlye» è aperto da nemmeno tre anni) di un ristorante di buon livello, condotto da Giancarlo Pedruzzi, 34 anni, chef di valore che — dopo aver lavorato su navi di lusso e in importanti ristoranti — ha deciso di «mettersi in proprio» aprendo qui a Osio Sotto questo «Da Charlye», 48 coperti, stile rustico-elegante, cucina classico-mediterranea, molta attenzione alla scelta dei vini, pane e dolci fatti in casa. Una mano certamente felice quella di Giancarlo Pedruzzi, che in cucina è aiutato da due giovani chef (Alessandro Rota e Paolo Appiani), mentre in sala dirige autorevolmente Valentino Tombini.

Per la serata di degustazione (presente anche il sindaco di Osio Sotto, Gabriele Rossi, con alcuni assessori), «Da Charlye» ha proposto un menù ben equilibrato, che ha riscosso unanimi consensi: crostini di pesce spada marinato al cerfoglio; insalata di carciofi e sogliola con crema alle erbe aromatiche; gnocchi ripieni di anatra al burro montato e tartufo nero; brodetto di scampi e porri; sorbetto di arance sanguinelle; lombata d'agnello con fonduta di branzi e sformato di zucchine; torta soffiata al limone con crema di fragole. Splendidi anche i vini abbinati: Prosecco Cardinal (Solighetto), Franciacorta Bianco Cà del Bosco, Cabernet Franc del Collio Russiz Superiore, Brachetto d'Acqui di Giacomo Bologna. Anche il pane in abbinamento è produzione diretta degli chef di «Charlye». Le parole di stima del sindaco («Osio Sotto, quasi 10 mila abitanti, ha compiuto enormi progressi nel settore commerciale e imprenditoriale e, grazie a "Charlye", anche nel settore della ristorazione») e la targa consegnata a Giancarlo Pedruzzi da Paolo Malvestiti presidente dell'Acea (Associazione commercianti, esercenti, ambulanti e artigiani di Osio Sotto, che aderiscono all'Ascom), sono la prova di una professionalità che è stata apprezzata nel suo giusto valore.

Presenti alla serata anche i rappresentanti degli sponsor della manifestazione: Lombardini Gros Market di Dalmine, Saci ingrosso forniture alberghiere, Lactis, Tresoldi La boutique del pane di Bergamo, Greci pronto fresco, Foto Sala di Vertova. Il prossimo appuntamento della rassegna è fissato per giovedì 1 febbraio al ristorante «La Lepre» di Treviglio. *(A. Ghisalberti)*

**La foto ricordo al termine della serata «Da Charlye» a Osio Sotto. Da sinistra: il dott. Buttarelli che rappresentava la Lombardini Gros Market di Dalmine, il sindaco Gabriele Rossi, Valentino Tombini, Giancarlo Pedruzzi, Paolo Malvestiti presidente dell'Acea.** (Foto SALA - Vertova)