

**VILLA ACQUAROLI**

Via Conte Morlani 9

**CARVICO**

Tel 035.4930011

Tel 335.5607610

www.acquaroli.it

E-mail:

info@acquaroli.it

Chiusura: **sempre aperto**su **prenotazione**Ferie: **variabili**Coperti: **in totale 530**

(in un'unica sala 230)

Tavoli all'aperto: **sì, vi è la possibilità di organizzare ricevimenti nel grande giardino piantumato della villa****COME ARRIVARCI:**

la cancellata della villa che immette nel lungo viale d'accesso è sulla strada che da Carvico-Villa d'Adda porta a Sotto il Monte.

**CONTO MEDIO**si effettuano solo banchetti su prenotazione, a partire da **70 euro** (bevande comprese).**Villa Acquaroli****L'inventore****dei ricevimenti da sogno**

Villa Acquaroli costituisce un'eccezione in questo nostro giro tra le "stelle di Bergamo" del mondo della ristorazione. E' infatti l'unico locale che non effettua servizio alla carta ma apre al pubblico solo per banchetti e ricevimenti organizzati su prenotazione. E' un'eccezione che si motiva con la storia della famiglia Acquaroli, ed in particolare in questo caso di Fabio il quale, dopo aver rilanciato alla grande l'insegna storica del Tito di Colognola, ha intuito che il futuro della banchettistica sarebbe passato attraverso posti (adesso si dice "location") di grande fascino. Non più ristoranti convenzionali ma ville e castelli in grado di far sentire per un giorno ospiti ed invitati protagonisti di un evento esclusivo.

Non era l'unico a pensarla in tal modo a quel tempo, ma Fabio Acquaroli è stato il primo a realizzare al Castello di Marne un progetto che già allora, alla metà degli anni Ottanta, poteva contare su una cucina realizzata totalmente sul posto mentre le altre location di prestigio si avvalevano del servizio di catering. Una scelta che si è rivelata vincente, un esempio da seguire - e difatti molti l'hanno seguito - e replicare altrove.

Negli anni successivi Fabio Acquaroli ha sviluppato l'attività acquisendo il Castello di Monasterolo, sul lago di Endine, e più recentemente Villa Bisutti a Carvico, ribattezzata dopo la completa ristrutturazione, Villa Acquaroli. Segnaliamo quest'ultima perché rappresenta al meglio quell'ideale di ospitalità che, nato all'avanguardia quasi venticinque anni fa ormai, ha saputo evolversi in maniera coerente. Un posto magnifico, una villa nobiliare del '700 circondata da un grande e curatissimo parco. Impreziosita da un servizio all'altezza della situazione e, soprattutto, da una buona cucina integralmente realizzata sul posto.

**CUCINA & CANTINA**

Cucina espressa ed innovazioni mirate

Semplicemente buona perché realizzata al momento con materie prime fresche e di qualità. Si può sintetizzare così l'impronta che Fabio Acquaroli, da qualche affiancato operativamente dal figlio Andrea che ha scelto di dedicarsi allo sviluppo della linea gastronomica, ha voluto dare alla sua cucina. La ricerca e la selezione dei prodotti sono le fondamenta su cui costruire una buona

e sana cucina che non altera i sapori naturali, ma li preserva e li valorizza anche attraverso l'uso di tecniche innovative (appannaggio di Andrea, che gira, studia e confronta costantemente il lavoro dei migliori chef per coglierne gli spunti più interessanti da poter tradurre nelle sue creazioni). Sono concetti comuni all'alta ristorazione ma che qui, potendo contare sulla programmazio-



La famiglia Acquaroli



### LA RICETTA

## Risotto ai cardi gobbi, mele renette e puntarelle

#### INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- ★ 240 grammi di riso 100% carnaroli
- ★ 160 grammi cardi gobbi puliti
- ★ 2 mele renette
- ★ 120 grammi di burro
- ★ 100 grammi di Parmigiano Reggiano
- ★ 120 ml vino bianco con buona acidità
- ★ 20 puntarelle (catalogne cimate)
- ★ brodo vegetale
- ★ aceto di vino bianco
- ★ 1 cipolla
- ★ pasta di acciughe
- ★ sale e pepe

**PROCEDIMENTO:** mondare le puntarelle e condirle con olio extra vergine di oliva, poco

aceto, sale e pasta di acciughe. Pulite i cardi eliminando le eventuali parti più verdi, le foglie, le spine e le parti filamentose; quindi tagliarli e soffriggerli per 2 minuti in padella con poca cipolla a tritata. Tritare la cipolla e soffriggerla con un filo d'olio extra vergine di oliva. Quindi unite il riso, tostatelo qualche minuto, bagnate con il vino bianco e, quando sarà evaporato, bagnate con il brodo. Dopo 5 minuti aggiungere i cardi, così che possano rimanere leggermente croccanti quando sarà terminata la cottura. Portare a cottura, quindi mantecare con il burro ben freddo tagliato a piccoli pezzi e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Impiattare mettendo 4 puntarelle sopra ogni piatto di riso.

*Faraona  
in carpione  
con giardiniera  
fatta in casa  
(1975)*



*Bigoli al torchio  
con scampi  
e gorgonzola  
(1985)*



*Filetto  
di San Pietro  
su crema di asparagi  
e olio di Brisighella  
(1995)*



*Gelato fiordilatte  
al profumo  
di cardamomo  
all'azoto liquido  
con meringa e spuma  
di zabaione  
(2008)*

ne - il banchetto non gioca brutti scherzi all'organizzazione di cucina: si sa quando avviene e quanta gente si mette a tavola - possono essere sviluppati con coerenza e continuità. Tra gli ultimi inserimenti "tecnologici" si segnalano le cotture a bassa o bassissima temperatura con le quali si raggiungono sulle carni morbidezze esagerate e l'utilizzo dell'azoto liquido per i gelati fatti al momento (scenografico e molto efficace). Queste ed altre

trovate vanno ad aggiungersi alla solida cucina tradizionale che la famiglia Acquaroli porta con sé dai tempi del Tito di Colognola. Un mix che si traduce nei menu che vengono costruiti su misura della clientela, assecondandone gusti ed esigenze. Lo stesso concetto, di piena libertà di scelta, vale naturalmente per l'abbinamento con i vini. Ogni richiesta viene esaudita dopo averne attentamente valutata la fattibilità e la congruità.