



PayPal
Login |
Registrali |
Registrazione Cantine Aperte



CONDIVIDI [f](#) [wh](#) [in](#) [tw](#) [G+](#)

RIAPRE RUSTIKAL A PETOSINO (BG) CON IL GIOVANE CHEF COLOMBINI

Roberto Vitali

30/05/2019

Da "Al Rustico" a "Rustikal". Riapre con un nuovo nome, che comunque richiama chiaramente le origini, lo storico locale di Petosino di Sorisole che per trent'anni è stata la casa di Antonio Lecchi con la sorella Patrizia e la moglie Floriana, che, dopo la chiusura del 14 ottobre scorso, si sono spostati di pochi chilometri con la nuova avventura della Tenuta Casa Virginia, a Villa d'Almè.

Il Rustikal riapre sotto la guida del giovane cuoco bergamasco Federico Colombini, 30 anni, la cui professionalità è per ora poco conosciuta a Bergamo, avendo avuto brillanti esperienze fuori dalla Lombardia e anche dell'Italia: al St. Hubertus dal trisstellato Norbert Niederkofler a San Cassiano in Alta Badia; al Mugaritz di San Sebastian in Spagna dallo chef Andoni Luis Aduriz, due stelle Michelin e terzo miglior ristorante del mondo nel 2011 secondo la prestigiosa classifica The World's 50 Best Restaurants; al ristorante stellato Aga di San Vito di Cadore. Altra ottima esperienza allo stellato La Bandiera di Civitella Casanova in provincia di Pescara.

Gli interni del Rustikal sono stati completamente rimessi a nuovo, con un arredamento minimal ma comunque un po' rustico, con una forte ispirazione nordica. La cucina è stata totalmente rifatta. Per ora verrà usata solo la sala principale per 30-35 coperti. Resta da sistemare il resto dell'ampia struttura, che ben si presta a cerimonie e banchetti, per i quali la nuova gestione non è per ora pronta.

Il Rustikal è aperto (per il momento) solo la sera da martedì a sabato; la domenica solo a pranzo. «La nostra cucina – spiega lo chef Colombini, alla guida di un team giovanissimo – trova origine nel prodotto, ricercato a lungo e acquistato da piccoli produttori che lavorano nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente. Poi c'è la lavorazione: tempi lenti e lavoro manuale che cercano di esaltare il prodotto in profumi, gusto e consistenze».



info@rustikalristorante.it 349.8882482

CONDIVIDI [f](#) [wh](#) [in](#) [tw](#) [G+](#)[INDIETRO](#)

0 Commenti

[VISUALIZZA COMMENTI](#)

ROBERTO VITALI

Laureato in Lettere alla "Cattolica" di Milano, ho cominciato durante l'università a scrivere per il quotidiano della mia città, "L'Eco di Bergamo", al quale – pur essendo oggi in età di pensione – continuo a collaborare sia sul cartaceo che sul sito web. Sono stato addetto stampa di enti pubblici, direttore di Teleorobica, direttore-editore del mensile "Bergamo a Tavola" (1986-1990) poi trasformato in "Lombardia a Tavola" (1990-2002) e poi venduto (oggi vive ancora trasformato in "Italia a Tavola"). Mi sono sempre occupato, oltre che della cronaca bianca della mia città, di enogastronomia e viaggi. Ho collaborato alla Rai-Gr1, vinto premi giornalistici in tutta Italia e scritto qualche libretto, tra cui "La cucina bergamasca – Dizionario enciclopedico" e una Guida dei ristoranti di Bergamo città e provincia. Mi piace l'Italia e tutto quello che di buono e bello sa offrire. Spero, con i miei scritti, di continuare a farla amare da tanti altri lettori. 338.7125981

[LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI](#)[CONTATTAMI](#)

Ricerca libera

[PUBBLICA IL TUO VIDEO](#)

Ricetta della settimana





Scelti dal web

[LEGGI INFO >](#)

- [NEWS](#)
- [RICETTE](#)
- [REDAZIONE](#)
- [GIORNALISTI](#)
- [UNISCITI A NOI](#)
- [ARCHIVIO](#)

BARBERIX
Cucinare sano, sempre e ovunque.

BARBECUE PROFESSIONALI

ViniBoave.it
VENETIAN AND ITALIAN Wine Selection on-line dal 1999

VENDITA ONLINE DI VINO AMARONE E DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

ACQUISTA ONLINE

Crea la Magia

Stampi in silicone MADE IN ITALY

PUNTENOLOGIA

ARTICOLI PER ENOLOGIA





Portale di Colombo3000
C.F. - P.IVA: e Reg. Imp. Verona 04214240238
Capitale Sociale - € 10.000 i.v. - REA: VR - 402030
via Trieste 9/B, Villafranca di Verona - T. 045 6305404

CI TROVI SU 

GASTRONOMIA

|

MONDO VINO

|

VIAGGI DEL GUSTO

|

MONDO LIBRO

|

VIAGGI E MOTORI

|

FASHION E LUSO

|

RICETTE

Per rendere la navigazione più piacevole per i nostri utenti utilizziamo cookie tecnici e di profilazione anche di terze parti che ci permettono di ottimizzare e migliorare il rendimento e le prestazioni del sito. Prima di continuare la navigazione accetta i cookie utilizzati da questo sito, in qualunque momento potrai cancellarli. [Leggi l'informativa qui.](#)

[POLICY](#) [PRIVACY](#) | [CREDITS](#)

ACCETTO

Rifiuto

