



11 novembre 2019: ho un appuntamento molto goloso a Brusaporto (Bg) nella location [La Cantalupa - Da Vittorio](#) con lo chef **Massimiliano Rotondo** per un'esperienza sensoriale con protagonisti i primi piatti a base di pesce.

Sta piovendo a dirotto, parcheggio vicino all'ingresso e vengo accolta con estrema eleganza dalla signora Bruna Cerea.

Poco dopo mi invitano a trasferirmi nella scuola di cucina per assistere al corso con degustazione.



Una volta accomodata, dopo aver fatto una rapida escursione tra gli ingredienti del corso, entra in scena lo chef Massimiliano Rotondo che procede subito con la preparazione della prima portata: i **Tuffoli all'amatriciana di pesce**, un primo piatto da preparare con anticipo per poi essere assemblato all'ultimo momento e rifinito poco prima di servire.

La cosa curiosa è l'abbinamento di alcuni ingredienti, insoliti per un piatto di pesce: pasta di salame, guancia e trippe di baccalà ☐



Dopo il primo assaggio si passa alla seconda preparazione: **Penne a ziti allo scoglio in bianco**, un mix tra molluschi, mitili, pesci e crostacei da insaporire in una bisque bianca ricchissima di gusto.



Tra un assaggio ed un flûte di bollicine arriviamo alla terza proposta dello chef: **Fusilloni alla pescatora**, un tripudio di sapori e di gusto, un ensemble composto da scampi, cozze, aragosta, astice e capesante avvolto in una salsa pescatora davvero deliziosa.



Al termine un brindisi, due chiacchiere con tutti i protagonisti e la certezza di poter replicare quasi alla perfezione questi piatti creati con semplicità il cui segreto principe è la qualità della materia prima ed il rispetto degli ingredienti che vanno trasformati il meno possibile per regalare il meglio di se'.