



## Al via le Cene in Fermento, la rassegna enogastronomica al Relais San Vigilio di Bergamo

*Protagonisti i big della ristorazione orobica: si parte il 2 ottobre con i fratelli Manzoni del ristorante stellato Osteria degli Assonica*

Sono numerosi gli ingredienti che concorrono a rendere intriganti il ciclo di **Cene in Fermento**, la rassegna di appuntamenti enogastronomici organizzata nello splendido **Relais San Vigilio di Bergamo** e che vedono in prima fila, nelle vesti di padroni di casa, la **famiglia Zani** proprietaria dell'affascinante **boutique hotel** che domina la città orobica dalla postazione più alta e privilegiata, il colle di San Vigilio. Insieme a loro, il giovane e appassionato **Davide Suardi** lo chef che guida il ristorante di casa [La cucina del Relais San Vigilio](#).



Lo chef Davide Suardi con Paolo e Gianluca Zani, titolari del Relais San Vigilio (Foto © Ufficio stampa).

## Cene in Fermento al Relais San Vigilio

Anzitutto degno di nota è il *parterre* degli ospiti coinvolti, che fanno parte dei “tenori” del panorama gastronomico bergamasco: tanto per dire, la prima di questi appuntamenti in programma, **giovedì 2 ottobre alle 19.30**, vedrà impegnati i due fratelli **Alex e Vittorio Manzoni**, chef del ristorante stellato **Osteria degli Assonica di Sorisole (BG)** in una serata tutta a **tema vegetale** (e proposta all'intrigante prezzo di 90 euro per commensale, vini, bevande e coperto compresi).

Non saranno da meno le altre cene in calendario (quella successiva, il 10 novembre, vedrà la partecipazione della **Macelleria Magri** di **Chiuduno** e i vini dell'azienda agricola langarola **Sottimano**, mentre a gennaio sarà la volta di un altro big della ristorazione come **Giancarlo Morelli**, chef-patron tanto del celebre **Pomiroeu** di Seregno (MB) che dello stiloso locale che porta il suo nome a Milano.

«Siamo entusiasti di inaugurare la stagione autunnale delle Cene in Fermento con i ragazzi del ristorante Assonica. Con loro abbiamo in comune la profonda sensibilità nei confronti del Territorio che ci ospita e della cucina vegetale», spiega **Paolo Zani**, titolare e patron del Relais San Vigilio, la cui famiglia è attiva nel campo della ristorazione dal 1978 (ed è titolare anche della vicina Pizzeria San Vigilio che pure gode di una vista privilegiata e mozzafiato sulla città).

Gli fanno eco i due fratelli **Alex e Vittorio Manzoni**. Spiega Alex: «Abbiamo abbracciato i valori della cucina vegetale ancor prima che divenisse tendenza. La nostra cucina nasce, come noi, **tra roccia e bosco**. Nutriamo profondo rispetto per una natura che riesce a essere austera quanto armoniosa ed è per questa ragione che il nostro obiettivo rimane quello di restituire valore a ciò che sottraiamo». Conclude Vittorio Manzoni: «La sera del 2 porteremo un po' di noi al Relais San Vigilio e sarà bello condividere il nostro pensiero con chi sappiamo essere attento quanto noi alle relazioni e alla cucina di prossimità».



Da sn: Davide Suardi, del San Vigilio, e Vittorio Manzoni dello stellato Osteria degli Assonica (Foto © Ufficio stampa).

## Da presidio militare a romantico boutique hotel

Il fascino del Relais San Vigilio, dicevamo, è racchiuso nella cornice unica di una location il cui antico presidio militare risale addirittura al VI secolo dopo Cristo e che in tempi ben più recenti era un luogo adibito agli alloggiamenti militari dell'omonimo Castello. Ed è proprio qui che un restauro

paziente e meticoloso – durato ben 13 anni – ha permesso alla famiglia Zani di dar vita a un boutique hotel intimo e romantico con il ristorante che punta in alto grazie al talento di chef Suardi e che ospiterà, appunto, le Cene in Fermento.



## Alcune proposte del 2 ottobre

Tra i piatti proposti la sera del 2 ottobre troveremo: il *Risotto al fondente di cipolla, aglio nero, vaniglia, yuzu e mozzarella di Bufala* e le *Frittelle di casa con crema di limoni* entrambi per mano del padrone di casa, Davide Suardi, mentre i fratelli Manzoni cucineranno tanto la portata principale (*Cicoria, foglia di fico e arachidi*) che il dolce (*Latte, artemisia e caramello*), oltre che i benvenuti iniziali alternandosi con il *resident chef*.

### RELAIS SAN VIGILIO

Piazza San Vigilio, Bergamo

Prenotazioni: 035 2650987 | [www.relaissanvigilio.it](http://www.relaissanvigilio.it)

### Data di creazione

25/09/2025

### Autore

giovanni-caldara