Poste Italiane SpA - Spedizione in A.P. - 70% NE/UD
Tassa pagata / Taxe perçue / Prioritario
Periodico Trimestrale Riservato Ai Soci

Anno XXXIV · n.4
Ottobre 2012

Le Rôtisseur

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs · Bailliage National d'Italie

Celebrato a Venezia il 44° Grand Chapitre d'Italie

INDIMENTICABILE!

La prossima edizione prevista a Pavia nel maggio del 2013

È stato un Grand Chapitre indimenticabile! Venezia ha presentato al mondo le eccellenze dello stile di vita italiano: nella cultura, nell'arte, nel turismo, nell'eleganza; ma anche nell'ospitalità e nell'enogastronomia.

Il week-end d'ottobre vissuto in laguna è risultato – per gli oltre settecento ospiti provenienti da ben 29 Paesi, sparsi nei cinque Continenti – un susseguirsi di emozioni: per lo spirito e per il corpo. Anche il tempo primaverile ha contribuito a rendere ogni cosa ancor più bella e gradevole.

Nella giornata clou, la Chaîne des Rôtisseurs internazionale era rappresentata ai suoi massimi livelli. C'era *Mrs.* Mary Jones, Vice-Presidente mondiale. C'era George H. Brown Jr., Bailli Délégué degli Stati Uniti d'America, incaricato da Yam Atallah di presiedere la cerimonia delle intronizzazioni nel salone della Scuola Grande di San Rocco. C'erano ben dodici *collari rossi* (Bailli Délégués di altri Stati o amministratori della Confrérie). Una ventina i Bailliages italiani presenti. Sono stati circa 200 i *ruban* consegnati durante il suggestivo rito delle *inductions*. Tra queste nuove *catene*, da ricordare quella del neonato Bailliage di Frosinone: è retto dalla Bailli Maria Grazia Pisterzi.

In tale coinvolgente contesto si sono inserite le grandissime emozioni vissute con la cerimonia del gemellaggio tra i Bailliages d'Italia e degli Usa. *Standing ovation* quando Roberto Zanghi e George Brown si sono abbracciati, si sono scambiati le targhe ricordo e hanno firmato le pergamene del simbolico gesto di fratellanza. Ma la commozione s'è fatta palpabile quando si sono alzate le note di *The Star Spangled Banner* e *Fratelli d'Italia,* i rispettivi Inni nazionali.

Roberto Zanghi e George Brown suggellano il gemellaggio Italia-Usa. **In basso.** *Roberto Zanghi tra Loris Lombroni, a sinistra, e Romolo Cacciatori. Lo Chapitre si sposta da Venezia a Pavia.*

Lo sfarzo mattutino è continuato in serata, nelle stupende sale di Palazzo Pisani Moretta, preparate con raffinatezza e buon gusto (l'ambiente era illuminato da ben 700 candele e la veranda spalancata sul Canal Grande regalava una visione incantevole). Gli ospiti sono arrivati con barche riservate alla Chaîne e sono stati accolti da commedianti in maschera (le classiche figure del Carnevale veneziano: Arlecchino, Colombina, Pantalone…).

Ogni Chapitre ha una propria storia e una propria dignità. I paragoni tra l'uno e l'altro, quindi, non reggono mai. Quello veneziano sarà ricordato per la grandiosità delle proposte. E per questo vanno fatti i complimenti al Bailli Romolo Cacciatori e al suo staff, compresa la Clementson Travel Office.

Ma adesso è l'ora di voltare pagina.

Il Bailliage National d'Italie sta già pensando al prossimo Chapitre. Si svolgerà nei giorni 10, 11 e 12 maggio 2013 a Pavia, ovvero in un Bailliage che sta nascendo. Sarà organizzato grazie ai buoni uffici di Loris Lombroni, Bailli di Piacenza-Antica Eridania.

Bruno Peloi

Romolo Cacciatori: «Abbiamo trasmesso spirito di fratellanza e amore per la cultura culinaria»

FASCINOSA VENEZIA

La fascinosa Venezia – con i monumenti e l'aria magica che l'avvolge – ha fatto da splendida cornice al maestoso 44° Gran Capitolo Internazionale d'Italia.

I numerosissimi ospiti hanno goduto di un ottobre mite e di un'efficiente organizzazione, vivendo assieme ai responsabili di vari Bailliages un week-end turistico-gastronomico, ricco di emozioni e momenti di festa.

«Abbiamo voluto trasmettere alle Consoeurs e ai Confrères giunti da ogni parte del mondo – commenta soddisfatto Romolo Cacciatori, Bailli del Veneto e instancabile regista della complessa organizzazione, che ha potuto contare sui preziosi consigli del Bailli Délégué d'Italie Roberto Zanghi e sull'aiuto di un meraviglioso Consiglio Direttivo del Veneto – tutta la passione per lo spirito di fratellanza che unisce i membri della Chaîne all'amore per la cultura veneta e la sua lunga storia culinaria nelle varie proposte e occasioni d'incontro».

Suggestiva l'apertura dello Chapitre nell'incantevole salotto di Piazza San Marco, nello storico Caffè Florian; tutti gli incontri conviviali sono stati curati nei minimi particolari, e hanno fatto scoprire e assaporare la cucina veneta, con i suoi vini di eccellenza e i tradizionali piatti del territorio, esaltati dalla creatività e dall'abilità di chef d'eccezione.

A molti ospiti rimarrà impresso il ricordo dell'escursione tra le isole della laguna con il galeone che scivolava leggero, avvolto da una nebbiolina che conferiva un'aura magica al paesaggio. E ancor più la visita serale alla maestosa Basilica di San Marco per ammirare gli splendidi mosaici e la *Pala d'oro*.

Toccante la cerimonia delle intronizzazioni nella cornice del salone della Scuola Grande di San Rocco, con le preziose testimonianze pittoriche del Tintoretto. Il *rito* è stato presieduto da George H. Brown Jr., Bailli Délégué statunitense, che ha poi formalizzato, con Roberto Zanghi, il gemellaggio fra l'Italia e gli Usa.

Gran finale con il Gala Dîner nel sontuoso palazzo Pisani Moretta, sul Canal Grande: atmosfera festosa ed elegante, animazione degli attori della commedia dell'arte, menu curato, con piatti che s'ispiravano alla tradizione veneziana e del territorio veneto, degna conclusione di uno Chapitre unico ed emozionante.

Molto apprezzati i vini. Una particolare riconoscenza quindi alle Cantine: Valdo, di Valdobbiadene (Treviso), Ca' Del Monte, di Negrar (Verona), Ca' dell'Orco, di Altissimo (Vicenza), Tenuta Baron, di Fonte (Treviso), e al Consorzio Colli Euganei (Padova).

Silvano Conte, *Vice-Chargé de Presse*

1.

2.

4.

3.

5.

1. *Klaus Tritschler e Marie Jones.* **2.** *Romolo Cacciatori e la consorte Nelly.* **3.** *Le maschere veneziane danno il benvenuto agli ospiti a Palazzo Pisani Moretta.* **4.** *Il Bailliage del Veneto (qui alcuni Dirigenti) ha di che essere orgoglioso.* **5.** *Foto di gruppo al termine della cerimonia delle intronizzazioni.*

In questo numero

6 Letteratura e Cucina
A tavola nel Medioevo con Chichibio e la gru
di Silvana Del Carretto

7 Vita dei Bailliages

39 Eventi Internazionali
Nel Triangolo daliniano
di Giorgio A. Zentilomo

40 ACCR
Progetto di sviluppo per i ragazzi di Ouagadougou
di Griffe

LE FOTO GRATIS

È possibile vedere e scaricare gratuitamente tutte le foto attinenti al Grand Chapitre di Venezia accedendo al sito: http://chapitre2012.chaine-des-rotisseurs.it

Foto Wladimiro Speranzoni

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

1. *George Brown, Bailli Délégué USA, con la moglie Elisabeth.* **2.** *Günter Albert (Principato di Monaco) abbraccia affettuosamente Anna Accalai.* **3.** *Ian Fairservice e signora (Dubai).* **4.** *Firdaus Siddik e consorte Indy (Indonesia).* **5.** *Amable Prieto Montero con la moglie Reme (Spagna).* **6.** *Al centro, Thomas Noll e la figlia Samantha (Russia).* **7.** *Elie Skaft e Arlette Mabardi (Libano).* **8.** *George Brown, a destra, con Sheldon B. Margolis, delegato Usa per l'Accr.* **9.** *Herbert, Susanne e Edda Steiner (Austria).* **10.** *Joseph Xuereb (Bailli Délégué di Malta) e consorte Elsie.* **11.** *Luigi Mannucci con la moglie Anita Carlizza e alcuni Soci di Roma Urbe.* **12.** *La foto ricordo con Roberto Vivaldi e il gruppo di Palermo.* **13.** *Da Udine, il nuovo Bailli Fabrizio Turrini e la consorte Milva.*

Foto Wladimiro Speranzoni

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

14.

15.

1. *Il Bailli Délégué d'Italie con Maurizio Messina e parte degli Associati di Trapani.* **2.** *Armando Albanese (Cuneo).* **3.** *Piervittorio Tione (Penisola Sorrentina e Costiera Amalfitana).* **4.** *Fabrizio Franchi (Abruzzo Nord).* **5.** *Gerardo Blanca (Firenze) con Anna Accalai.* **6.** *Fulvio Sussig (Trieste) con la moglie Luisella.* **7.** *Luigi De Sisto (Milano) con la consorte Ornella.* **8.** *Miro Sorrentino (Genova) e la signora Renata.* **9.** *Roberto Zanghi con Argo Fedrigo (Collio&Laguna) e la moglie Viktorya Dehtyarova.* **10.** *Gabriella Berretta Ivaldo, Bailli di Sanremo.* **11.** *Roberto Zanghi con Marco Forcella, Bailli di Abruzzo Adriatico.* **12.** *Roberto Carducci (Roma Capitale) e la consorte Fiorella.* **13.** *Da sinistra, Patrizia Spada (Accr Italia) e Adele Lax (Roma Aurora).* **14.** *Loris Lombroni (Piacenza) e la moglie Anna Maria.* **15.** *Maria Grazia Pisterzi, intronizzata Bailli di Frosinone.*

Foto Wladimiro Speranzoni

1. *George Brown e Roberto Zanghi con parte del Direttivo Nazionale Italiano.* **2.** *Mrs. Marie Jones, Barry Gubbins e Roberto Zanghi.* **3.** *Mirka Cameran fra Roberto Zanghi e Giorgio Zentilomo.* **4.** *Francesca, Petra e Roberto Zanghi.* **5.** *Giuseppe Culiersi e la gentile consorte Liliana.* **6.** *Il rito solenne del Giuramento.* **7.** *Paul S. Haar (Washington D.C.) e la consorte Shannon.* **8 e 9.** *Monica ed Enrico Spalazzi (Clementson Travel Office).* **10.** *Mariagrazia Bassan Peloi.* **11, 12, 13, 15 e 16.** *Eleganza e raffinatezza alla cena di gala a Palazzo Pisani Moretta.* **14.** *L'intronizzazione di Julius Lampacher sotto lo sguardo di Sabine Settari (Bailli di Bolzano-Südtirol) e Roberto Zanghi.* **17.** *Gerti Runggaldier e Erich Wurmböch.* **18.** *Silvano Conte, Renato Gonella e Giovanni Zipponi, Dirigenti del Bailliage del Veneto.*

1.

2.

3.

4.

6.

7.

5.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

14.

18.

15.

16.

17.

Foto Wladimiro Speranzoni

A TAVOLA NEL MEDIOEVO CON CHICHIBIO E LA GRU

Quasi un *tacuinum medioevale* si potrebbe trarre dall'attenta lettura delle opere di alcuni grandi classici della nostra letteratura, quali per esempio Dante (che aveva una particolare preferenza per le mele), Petrarca (che invece preferiva i tartufi) e Boccaccio (che amava un po' di tutto a tavola).

1.

2.

3.

Nel *Decamerone*, infatti, l'Autore appare in gran sintonia con la tavola imbandita, tanto che in molte delle sue novelle, spesso così ricche di fantasia enogastronomica, tra "una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato… e… maccheroni e ravioli… in brodo di capponi… presso un fiumicello di vernaccia della migliore che si beve, senza avervi dentro gocciola d'acqua", sembra quasi di vederlo muoversi in cucina a preparare o a gustare piatti prelibati con gli ingredienti descritti, chef *ante litteram* di altissimo livello.

E come non ricordare qui con quanta vivacità egli ci racconta il divertente episodio della famosa gru di Chichibio?

Era infatti la *gru* un animale elegante e maestoso, cibo prelibato per potenti e gran signori di quei secoli mal definiti "bui", contrariamente al *pavone* dalle variopinte piume, che veniva più spesso allevato in cortile e quindi era più facile da acciuffare e presentare in tavola in salse varie.

Il gran cuoco Chichibio, infatti, nel cucinare la gru per incarico di Currado Gianfigliazzi, dopo il primo diniego, non riuscì a resistere alle pressioni amorose di Brunetta (e qui non si tratta del nostro ministro Brunetta), che, sentendo l'odore della gru, presa dal desiderio di assaggiarne una "coscia", in tal modo lo minacciò: "In fé di Dio, se tu non la mi dai, tu non avrai mai da me cosa che ti piaccia".

E Chichibio, "per non crucciar la sua donna" strappò "l'una delle cosce alla gru".

Si trattava quindi di una pietanza prelibata che faceva la sua comparsa soltanto in alcune occasioni importanti e soltanto su alcune tavole prestigiose dell'epoca, se tanto desiderio ha suscitato nella "donnetta" e se in tanto imbarazzo ha poi posto il povero Chichibio di fronte al suo signore.

Che per fortuna, alla fine, trasformò la sua ira in festa e in riso, di fronte alla inattesa e "sollazzevole" risposta del suo cuoco, circa la scomparsa di una coscia della gru.

E allora come si preparava questa preziosa gru?

Sempre dalle gustose pagine del Boccaccio, si deduce che, dopo un'abbondante "frollatura", la gru era dapprima lessata, per renderne più morbida la carne, poi veniva arrostita allo spiedo e condita con speciale succo agrodolce e con abbondanti spezie orientali, quali pepe e noce moscata, coriandolo e cannella.

Portata in tavola su di un gran vassoio, tra calici e brocche, la gru era salutata dai commensali con esclamazioni di meraviglia e di compiacimento, mentre esibizioni di giullari e giocolieri allietavano il banchetto assieme al cantastorie che, col suo strumento a corde, non mancava mai alla corte dei signori, trattenendovisi spesso per lunghi periodi quale ospite gradito.

E con le mani, lavate prima di sedersi a tavola in appositi bacili colmi d'acqua e petali di rose, si portava il cibo alla bocca, prima che comparisse la forchetta (intorno al 1400). Il pugnale, che ciascuno aveva abitualmente alla cintola, fungeva da coltello all'occorrenza.

Foglie aromatiche, magistralmente sparse sulla tavola tra vassoi e coppe, venivano masticate dai commensali alla fine del pranzo, mentre gli avanzi potevano essere lasciati liberamente sul pavimento.

Silvana Del Carretto

4.

5.

1. *Dante Alighieri aveva una particolare predilezione per le mele.* **2.** *Francesco Petrarca era un buongustaio: amava tutti i cibi, in particolare il tartufo.* **3.** *Giovanni Boccaccio, in un celebre dipinto di Andrea del Castagno.* **4.** *Nel Decamerone, alla quarta novella della sesta giornata, entrano in scena Chichibio e la gru.* **5.** *Un'altra illustrazione del gradvole episodio, con protagonisti il cuoco di Currado Gianfigliazzi e il pennuto, ai tempi molto gradito a tavola.*

La squisita ospitalità della famiglia Grandi, a Portovenere, in Provincia della Spezia

DELIZIE DEL PALATO AL PALOMBARO

Su un punto siamo tutti d'accordo: la Chaîne des Rôtisseurs non è solo gastronomia, ottima cucina e graditi incontri conviviali (benedetti da Bacco): i nostri Repas possono infatti rappresentare anche momenti di cultura. È stata quindi una gradita notizia quando il Bailli Miro Sorrentino ci ha informato che – in occasione dell'incontro di maggio – avremmo visitato un sito archeologico, forse non molto noto, ma estremamente interessante: la Villa Romana sita nella Via degli Scavi Romani, a Le Grazie di Portovenere. In questo sito – risalente al II secolo a.C. – sono stati riportati alla luce sette ambienti, uno dei quali porticato, riferibili a un edificio residenziale di alto livello architettonico. Interessanti sono i pavimenti decorati con motivi geometrici a losanghe. A questi pavimenti si associano decorazioni parietali, con intonaci dipinti a rilievo e stucchi a imitazione di partiture architettoniche e marmi policromi. Abbinato alla villa un frantoio per la produzione di olio.

Terminata la visita, ci siamo recati al **Ristorante Il Palombaro**, ispirati di certo dalla cultura, ma anche dal sontuoso menu proposto dagli amici Paolo e Simone Grandi, che ci aspettavano di fronte al locale accanto alle meravigliose orate che ci avrebbero servito. Aperitivo di benvenuto con Palline fritte alle alghe, Frittelle di baccalà, e Ostriche (le vere *Papillon* dal sapore unico, inconfondibile). Abbinamento: *Prosecco di Valdobbiadene Docg* Casa Vittorino Astoria, dal colore giallo paglierino non carico, con leggeri riflessi verdognoli, profumo intenso fruttato, al palato asciutto, armonico. A tavola, Antipasti misti caldi e freddi, dove dominavano scampi, gamberi, polpo tenerissimo (cotto lentamente al forno, ci ha spiegato Simone) in un mix di verdure appena scottate, fresche e croccanti. Primi piatti: Spaghetti ai calamari appena pescati, morbidissimi, cucinati in una salsa delicata che ne esaltava il profumo. Risotto con molluschi (moscardini, seppioline e calamari), altrettanto gradevole e gradito. A seguire: Orata al forno con patate, olive e pomodorini, piatto classico che, confezionato con il pescato del mattino, diventa unico. Grigliata di scampi, gamberoni e seppioline. Vino: *Sauvignon* Prail Colterenzio, di un giallo luminoso, con riflessi verdolini, intenso profumo di sambuco, biancospino e frutti bianchi, in bocca fresco con un leggero retrogusto minerale; abbinato alla grigliata si *addolciva* un tantino. Come dessert, Tris di dolci della Casa, capolavori della signora Virginia: Mousse al cioccolato appena passata in forno, Crema pasticcera all'arancia con scorze di arancia caramellate al Cherry Brandy, Crema di amaretti. Vino: *Passito delle Cinque Terre,* ambrato, dal profumo fruttato che ricorda l'albicocca, al palato ricco, pieno, persistente giustamente sapido. Di questo vitigno è stato scritto: "Grappoli di colore oro antico, insaporiti dal mare, asciugati dal sole, perle di sapore di miele". Franco Zavattaro, Grand Echanson d'Italie, ci ha intrattenuti con una interessante disquisizione sui vini, sul *Sauvignon* in particolare. Il Bailli Miro Sorrentino, oltre a una dissertazione sui piatti, ha salutato con un caloroso benvenuto il dottor Andrea Zavattaro e gentile consorte Katia, e la altrettanto gentile signora Villa, ospite dello Chevalier Giorgio Facchini.

Una conviviale da ricordare, insomma: la cucina era ottima, il servizio altrettanto, ma Paolo, Virginia e Simone ci hanno accolto e seguito oltre la professionalità, lo hanno fatto con affetto sincero nel vero spirito della Chaîne.

Ettore De Katt, *Vice-Chargé de Presse*

1.

2.

3.

4.

1. *Franco Zavattaro, Paolo Grandi, Miro Sorrentino e Simone Grandi.* **2.** *Andrea Zavattaro e la consorte Katia.* **3.** *Da sinistra, Gianni Carbone, Egidio Gennaro, Elio Pittaluga e Renato Pittaluga.* **4.** *Lo Chevalier Franco Pepe e gentile signora.*

Ristorante Il Palombaro
Via Lungomare, 69 - Portovenere (La Spezia)
Telefono 0187-790019

Eleganza e signorilità nel Ristorante Lord Nelson, a Chiavari

RICORDANDO CON NOSTALGIA LE NAVI DI UN TEMPO

Chi – come il sottoscritto e il Bailli Miro Sorrentino – ha avuto la fortuna di vivere un'esperienza di lavoro sulle navi passeggeri, quelle di un tempo, ricorda ancora l'eleganza degli arredi, la signorilità del servizio, l'accuratezza nella preparazione e nella presentazione dei piatti. Altri tempi, dirà qualcuno. Bene, il nostro Socio Alex Molinari, *Maître Restaurateur* nonché colonna portante della prestigiosa Associazione Italiana dei Sommelier, ha saputo ricreare nel suo **Ristorante Lord Nelson** un'atmosfera unica di signorilità e professionalità, la stessa che si respirava sulle navi di allora. Entri, ti guardi intorno e ti senti in un altro tempo, guardi oltre le ampie finestre e vedi il mare di una delle più suggestive località della Riviera di Levante. Per il nostro Repas di giugno, Alex ci ha accolti con la consueta simpatia e ci ha condotti – per *l'amuse bouche* – in cantina, la quale merita due parole. Arredata con colonne di ardesia e pavimenti in pietra arenaria, appositamente climatizzata, contiene più di 1.000 etichette, alcune delle quali uniche. Qui abbiano gustato *panisette fritte* e prosciutto crudo con grissini (fatti in casa) accompagnati da *Prosecco di Valdobbiadene Fos Marai* leggero e fresco; sicuramente perfetto per un aperitivo. Ripercorriamo le scale e siamo nella sala del ristorante, dove ammiriamo – tra l'altro – l'elegante mise en place. Iniziamo con antipasto non consueto: La Panissa di ceci con Tagliatelle di seppie al vapore, uova di pesce e bricioline croccanti. Il nome di questo piatto sembra lungo, gli ingredienti sembrano tanti, ma il gusto è unico, i sapori si legano perfettamente in un insieme delizioso. Vino: *Igp Salento Versante 2011 Agricole Vallone:* fresco, sapido e piacevole. A seguire: Il Risotto alle ostriche, piatto semplice, estremamente raffinato, giusta la consistenza del riso Vialone, il mollusco era della varietà Fines de claire. Secondo piatto: Il Branzino arrostito con bufala alla mentuccia, friggitelli e salsa di peperoni rossi. Il pesce del nostro mare cotto a bassa temperatura, unito alla mozzarella insaporita dalla mentuccia, il tutto legato da una delicatissima salsa al peperone; i gusti e gli aromi si uniscono in una sensazione unica. Il vino merita una menzione speciale, è un *Docg Greco di Tufo 2010 Azienda Di Prisco:* con note verdi erbacee e agrumate, fruttato di pera e pesca, piacevolmente minerale. In bocca, carattere deciso, forse ruvido, ma capace di esprimere freschezza e sapidità minerale, con lunga persistenza. Come dessert, Alex ci ha offerto un ottimo Gelato allo zenzero e Composta di prugne, mix forse un tantino forte che sarebbe potuto essere accompagnato – lo dico con affetto – da un vino da dessert. Alex si è intrattenuto con noi ed è stato prodigo di informazioni e precisazioni sui vini. Ci ha presentato il suo personale di cucina: chef la bella e brava Greta Merciari e il suo vice Ivan Masniago che abbiamo salutato con un sincero, caloroso applauso. Il Bailli Miro Sorrentino ha illustrato, brevemente ma in maniera esaustiva, alcuni piatti e ha dato il benvenuto, ringraziandoli per la partecipazione, al socio *Maître Hôtelier* Paolo Capurro e al dottor Bruno Ligas e gentili consorti. Siamo usciti a ora ormai tarda, una *falce di luna crescente* ci guardava leggermente offuscata dal calore umido, ma il nostro spirito era limpido e terso come il grazie di cuore con cui abbiamo salutato Alex.

1.

2.

3.

4.

1. *Al centro, il Vice-Chargé de Presse Ettore De Katt con le signore Gennaro, Pepe, Carbone e Sorrentino.* **2.** *Alex Molinari, Maître Restaurateur, con Franco Carbone, Maître Rôtisseur.* **3.** *La lady chef Greta Merciari e il suo vice, Ivan Masniago.* **4.** *Il Bailli Miro Sorrentino con la consorte Renata, a destra, e la signora Micaela Ulivi.*

Ettore De Katt, *Vice-Chargé de Presse*

Ristorante Lord Nelson
Corso Valparaiso 27 - Chiavari (Genova)
Telefono 0185-302595
Sito www.thelordnelson.it
E-mail info@thelordnelson.it

Alla rinomata Trattoria della Rosin
in località Tre Fontane, a Montoggio
Il locale della famiglia Trucco aperto nel 1870

SAPORI ANTICHI SAPORI VERI

Dal titolo, chi legge potrebbe pensare alla solita nota di lode, dal punto di vista gastronomico e no, per i bei tempi passati. E invece le poche parole di cui sopra sono veramente dovute e sinceramente sentite per questo antico locale, dove la cortesia e la simpatia di chi ti accoglie si sposano con un impeccabile servizio e una *mise en place* sobria ed elegante. Ma soprattutto con una scelta di piatti, fatti con ingredienti locali e cucinati secondo antiche ricette, preparate – come dicevano i nostri vecchi – "come il Signore comanda". La **Trattoria Rosin** ha vinto il Mortaio d'oro per il Pesto genovese la cui ricetta varia da cuoca a cuoca, da palato a palato, ma decisamente il Pesto che si gusta dalla Rosin merita il prestigioso premio, conferito da una giuria di veri esperti in lizza tra un centinaio di concorrenti.

Un breve cenno storico: nel 1870, la signora Luigia (detta Rosin) e il marito Michele Trucco aprono una trattoria, o meglio un'osteria, frequentata soprattutto da chi dalla Val Bisagno si recava nell'alta Valle Scrivia; quindi sia carrettieri e viandanti sia famiglie borghesi in villeggiatura. I piatti della Rosin erano caratterizzati, e lo sono ancora, dalla cucina povera dell'entroterra genovese e dal contenuto di idee e di prodotti di origine cittadina e rivierasca. Questi sapori, lo diciamo senza retorica, si gustano, ancora oggi come allora. Lo confermiamo noi del Bailliage di Genova e Golfo del Tigullio, in quanto alla **Trattoria Rosin** abbiamo trascorso una giornata indimenticabile. Giuseppe Trucco ci ha accolti con simpatia e ci ha condotti per prima cosa a visitare il museo: è la copia perfetta di un'antica osteria, completa di forni, pentolame, attrezzi d'epoca, tra cui un curioso antenato del girarrosto, il tutto ricostruito nei minimi particolari.

Una serie di antipasti apre il convivio: varietà di Torte di verdure, Fiori di zucchini fritti, Focaccette fritte insaporite con lardo; sapori d'altri tempi. Primi piatti: Lasagne al pesto, estratte dall'acqua bollente e adagiate sul piatto a una a una, alternandole con una cucchiaiata di pesto; sottili e delicate. A seguire: Ravioli al *tuccu*, la tipica salsa ligure, risultato della lunga cottura di un pezzo di pregiata carne di manzo, fino a sfaldarsi, appunto in tocchi. Secondo piatto un ottimo Coniglio alle olive, saporito e leggero. Dessert: una deliziosa Torta Millesfoglie, degna conclusione del Repas.

Ampia la varietà dei vini, tutti di ottima qualità: *Dolcetto di Ovada* della ditta Gandino, colore rosso rubino, fruttato all'olfatto, asciutto e armonico al palato. *Bonarda d'Oltrepò* della cantina Testori, fruttato piuttosto intenso, asciutto e giustamente vivace. *Bianco di Gavi* dell'Enoteca Divano, paglierino piuttosto intenso, gusto fresco e armonico. Per concludere, *Moscato d'Asti*, fragrante, aromatico dal sottile *perlage*. Caffè e distillati a volontà.

Il Bailli Miro Sorrentino è stato esauriente nella descrizione dei piatti mentre il Commandeur Carmine Carteny ci ha brevemente illustrato la storia del locale. Ospiti graditissimi il dottor Lino Caputa e gentile signora. Giuseppe Trucco e il suo staff meritano una menzione sincera di riconoscimento e lode per l'impegno nel mantenere viva una tradizione di genuinità e di "sapore vero" che ormai si sta perdendo e se – come auspicabile – entrerà a far parte della nostra Chaîne, ne saremo veramente felici.

Ettore De Katt, *Vice-Chargé de Presse*

1.

2.

3.

4.

In alto. *L'insegna del locale, aperto ne 1870.* **1.** *Il Bailli Miro Sorrentino e il suo predecessore, Carmine Carteny.* **2.** *Tra i graditi ospiti, il dottor Lino Caputa e la gentile consorte.* **3.** *Le signore Caputa e Pepe durante la visita al Museo dell'Antica Trattoria della Rosin.* **4.** *Tanti i ricordi nel Museo della Casa.*

Antica Trattoria della Rosin
Via Provinciale, 15
Località Tre Fontane, Montoggio (Genova)
Telefoni 010-938955-938292
E-mail trattoria.rosin@tiscali.it

L'eccezionale performance dello chef Andrea Fusco
I raffinati Champagne della Maison Pommery

NEL REGNO DI GIUDA BALLERINO

Entrati, ci siamo sentiti come i Personaggi dei famosi fumetti che ne arredano i due diversi locali, sparati e attratti in un vortice di gusti, protagonisti di una di quelle storie raffinate con il finale a sorpresa. Nella sala ristorante la *mise en place* rende l'atmosfera ricercata, nella *bol* colma di ghiaccio ci attende un *Cuvée Octave Brut* delle cantine di Jean-Noel Haton, sofisticato produttore di Marne, Champagne-Ardenne. Ma ecco : Andrea Fusco, lo chef stellato del Giuda Ballerino; sorriso coinvolgente e aria sorniona di chi sa che i suoi sono ospiti speciali, esperti e molto esigenti. Si concede qualche minuto per presentare se stesso, raccontare la sua storia, la sua cucina fatta di ardite rielaborazioni e abbinamenti ad alto tasso di creatività, leggermente contaminata da esperienze orientali, ma che traggono forte spunto dai piatti della tradizione. Ed è proprio nel segno della tradizione che s'è dato inizio a quella che in molti hanno definito *«una delle migliori cene della mia vita!»*. Paninetto con crudo di gamberi; Porchetta di Ariccia con rucola, pachino e maionese alla mandorla amara, Mantecato di baccalà con peperone; Arancino cacio e pepe con panatura di mandorle e caffè. A seguire, l'antipasto: Spiedini di gamberi in *pasta fillo* con Spuma di mortadella, Fiori di zucca con bottarga e ricotta. Chiare le intenzioni dello chef: aveva scelto la via dell'azzardo per stupire e coinvolgere i 18 *Gourmet Rôtisseurs* presenti alla sua tavola. Mentre Romolo, il *sommelier*, stappava un elegante *Noire Brut* della famosa *Maison Pommery*, cantina che ha da sempre avuto un approccio creativo nell'arte di fare lo Champagne e che ha voluto sponsorizzare l'evento, sui tavoli si materializzava l'ultima delle creazioni di Andrea, un piatto che ci allontanava velocemente dai gusti tradizionali: Ravioli al cacao farciti di zucca con crema di broccoletti, scalogni glassati e sciroppo di mandorle. Realizzazione perfetta, frutto delle idee e delle visioni di Andrea, che ha favorito in noi la comprensione della filosofia della sua cucina. Ma il vortice accelerava e la storia entrava nel vivo, Romolo annunciava *Pommery Grand Cru Millesimato 2000*, Champagne in cui raffinatezza e struttura si uniscono armoniosamente; scelta da intenditori, ma obbligata, per accompagnare il secondo: Pollo cotto nel latte e tabacco, tartare di gamberi rossi con capperi e arachidi, salsa di latte al tabacco. Sensazioni rigorose nel palato, morbidezza e croccantezza, sapidità e dolcezza, profumi e chiusure intense. Una preparazione di carattere, estrosa ma comprensibile, articolata ma leggera. I commenti della sala sono unanimi, tutti sono impegnati a scambiarsi pareri e commenti cercando di *mentalizzare* le sensazioni provate per poterle rivivere a lungo. Eccoci al dolce: Cannolo di ricotta con gelato di banane e salsa al Calvados, seguito da piccola pasticceria e cioccolatini preparati dal pasticciere. Goloso, fragrante e delicato. Sublime! Ora tutto è pronto e il momento è solenne; Andrea e la sua brigata entrano nel ristorante e rapidamente magnetizzano tutti gli sguardi; qualche secondo di silenzio e poi l'applauso e i *«bravò bravò»*. Andrea è visibilmente commosso, il suo ingresso nella Chaîne-Diga è stato onorato con un momento di altissima cucina, può rilassarsi; ma non più di tanto! Perché ora che è uno Chef Rôtisseur è obbligato a rispondere, per quasi un'ora, a domande su tecniche, materie prime e segreti che resteranno gelosamente custoditi nella memoria dei Personaggi di questo incredibile fumetto… O era tutto reale?

1. *Si brinda con Champagne della Maison Pommery.* **2.** *Il Bailli Giuseppe Lepore con Anna Accalai, Chargée de Missions nazionale.* **3.** *Giuseppe Lepore con Mario Scipione e lo chef Andrea Fusco.* **4.** *Il Bailli Giuseppe Lepore con Saverio Paventi e Francesco Stella.* **5.** *Il dessert.*

Mario Scipione

Ristorante Giuda Ballerino
Largo Appio Claudio, 346 - Roma
Telefono 06- 71584807
Sito www.giudaballerino.com

La tradizionale Romaia celebrata al Ristorante The Cabiria, nell'intramontabile Via Veneto

FESTEGGIATO IL 2765° NATALE DI ROMA

Ab Urbe Condita… dalla fondazione della Città! Con questa famosa locuzione in antichità si calcolava la cronologia romana: a partire dal 21 aprile di 2765 anni or sono. Al giorno d'oggi è un compleanno (chiamato la *Romaia*) che i cultori della *Caput mundi* amano festeggiare in ricordo del glorioso passato, ricco di storia e tradizioni, che adesso si arricchisce di un evento senza eguali, promosso da Chaîne-Diga, ideato per rendere annualmente omaggio alla grandeur della città della Lupa, celebrando l'anniversario dei Natali dell'Urbe attraverso tutte le Arti. Protagonisti di questo primo evento, persone e aziende che nelle diverse discipline hanno saputo interpretare lo spirito di una Città che tutti noi amiamo definire come il vero crocevia del mondo. Tenendo fede alla vocazione internazionale del nostro Bailliage, alla serata, che non poteva avere cornice diversa dell'intramontabile Via Veneto, hanno partecipato gli Ambasciatori d'Austria e Turchia, numerosi funzionari di altre Ambasciate, politici, manager, imprenditori e professionisti, tutti uniti dalla passione per la buona tavola.

Il fitto programma si è svolto nel Ristorante **The Cabiria** ed è partito con un cocktail-degustazione di prodotti del territorio accuratamente selezionati da Valentina Canali, Vice-Direttrice dell'Arm, Azienda Roma Mercati – emanazione della Cciaa di Roma che ha patrocinato l'evento –, alcuni dei quali frutto di un progetto di ricerca su ingredienti e antichi metodi di produzione. Corallina e Spianata romana, Paesanella al finocchio selvatico per i salumi; Caciofiore di Columella, Caciotta romana e i Pecorini gran riserva, Principe e Vecchio montanaro per i formaggi, accompagnati da bollicine Brut di 2 prestigiose cantine, Silvestri e Cincinnato. Dopo il benvenuto e i ringraziamenti del Bailli Giuseppe Lepore, si è dunque passati allo *show cooking*, ancora guidato dagli esperti dell'Arm, con interessanti abbinamenti tra i piatti della tradizione realizzati dallo Chef Rôtisseur Luigi Sorrentino, i vini dei migliori produttori laziali e un *medley* di brani di cantanti e compositori romani del maestro Massimo Gentile.

Spaghetti con il cacio di pecora e pepe, Rigatoni come li faceva er Gricio nell'800 (rigatoni alla gricia), la loro variante: Bucatini delle Genti di Amatrice. Ad accompagnare i primi piatti, i bianchi *Piana dei Castelli* di Matteo Ceracchi e *Cesanese* di Antonello Coletti Conte.

Il programma ha previsto un intermezzo letterario, con la presentazione del libro *Ritratti romani. Chi ha costruito Roma, come e perché*, di Costantino d'Orazio; più che un libro sulla Città, questo è un libro sulle persone che l'hanno costruita e hanno impresso la loro personalità nelle strade, nei palazzi, nei ponti e nelle piazze, che ancora oggi le ricordano. Dopo averlo letto, ha chiosato l'autore, il vostro sguardo su Roma non sarà più lo stesso.

A seguire, l'immancabile della cucina romana e romanesca: l'agnello, Abbacchio al profumo delle erbe dei 7 colli con le sue patate, boccioli di carciofo alla romana, verdure e insalate dell'Agro Pontino.

Pietanze ideali per il *Rosso Le Trame* di Matteo Ceracchi e il *Mater Matuta* di Casal del Giglio. Infine, il pasticciere ha deliziato la sala con i Maritozzetti alla panna e una Torta al grano saraceno, accompagnati da un sublime *Ludum* di Marco Carpineti. L'ultima parte della serata ha previsto, per gli oltre 70 partecipanti al primo Romaia Chaîne-Diga, una vera festa danzante sulle note dell'immancabile band, sorseggiando la selezione degli *spirits The Cabiria*. Appuntamento per tutti al 21 aprile 2013!

Mario Scipione

1.

2.

3.

In alto. *Un interno del Ristorante The Cabiria.* **1.** *Il Bailli Giuseppe Lepore alla presentazione della serata.* **2.** *Piacevoli conversazioni tra una portata e l'altra.* **3.** *Un momento dell'interessante serata gastronomica.*

La conviviale di maggio al Pescaturismo dei Fratelli Minca, a Duino - I vini di Zorzettig

FRUTTI FRESCHI DAL MARE

L'appuntamento di maggio del Bailliage di Trieste è stato un po' inusuale, ma sempre unito dal filo rosso del ↄe C: Cultura e Cucina. Dopo il pranzo da Devetak e dopo aver assistito alla rappresentazione del *Rigoletto* al Teatro Verdi, questa volta ci siamo riuniti in quello che è il primo ittiturismo d'Italia, denominato **Pescaturismo**, al Villaggio del Pescatore, vicino alla famosa Duino, celebrata anche dalle liriche di Rainer Maria Rilke.

Si tratta di una bellissima posizione, in riva al mare, con pesce pescato e servito fresco dai pescatori della Cooperativa dei Fratelli Minca, che utilizzano prodotti locali o comunque della regione. Il locale si trova vicino alla cava, in una splendida costruzione in legno. Tra i graditi ospiti, la signora Giannattasio, nota esperta di cucina, e il dottor Fulvio Zamborlini con la signora Tiziana Stabilj.

La storia di questi uomini di mare è stata davvero avventurosa. Un gruppo di pescatori siciliani nello scorso secolo si era trasferito in Istria, alla ricerca di un accettabile tenore di vita. A causa dell'esodo del dopoguerra, alcuni di essi si trasferirono vicino a Duino, in una località che poi prese il nome di *Villaggio del Pescatore*.

Questi intrepidi e sapienti pescatori diedero vita a una nuova realtà locale, che grazie al loro tenace lavoro ancora oggi è una interessante fonte di scambi economici. Tra questi, un nome ben conosciuto è quello di Nazario Minca, che negli Anni Sessanta fondò la sua prima attività di mitilicoltura e piccola pesca. I suoi figli presero parte a questa avventura, ma senza trascurare la loro formazione professionale, che risultò un valore aggiunto per l'azienda. Figura di grande importanza è stata Dina, moglie di Nazario, che con il proprio amorevole atteggiamento ha saputo sostenere i suoi uomini. Nell'estate del 1986, i fratelli Minca costituiscono la *Colmi* di Trieste, che svolge l'attività di mitilicoltura e acquacoltura. Possiedono infatti cinquantadue vivai e una gabbia per l'allevamento di branzini e orate. Grazie alla loro professionalità, la *Colmi* si è ritagliata uno spazio importante nella vendita all'ingrosso delle cozze in tutta Italia. Il sogno dei fratelli Minca di integrare l'attività è diventato realtà nell'agosto del 2002, con l'apertura del primo ittiturismo d'Italia, e nel giugno del 2009 con l'apertura del primo centro di raccolta e depurazione molluschi della regione Friuli Venezia Giulia, denominato *Frutti freschi dal Mare*.

Dunque non c'era migliore occasione per testare questi prodotti che riunirci al **Pescaturismo** in una bellissima e fresca giornata di maggio.

Poiché la coltivazione principale sono i mitili, abbiamo iniziato con le cozze impanate e con le squisite cozze in guazzetto e polentina. Insieme ci sono state servite sarde in un leggerissimo *savor*, coperte dalla cipolla rossa di Tropea, e sarde in pinzimonio, ovverosia con delle leggerissime verdurine. Per concludere un sapiente *sauté* di mitili. Il tutto accompagnato dallo *Spumante* di Zorzettig, che ben si sposava con questi antipasti.

I primi, naturalmente a base di pesce: una squisita Zuppetta e dei Maltagliati, che richiamavano nella loro preparazione l'ascendenza siciliana. Per abbinamento, *Friulano,* sempre di Zorzettig, servito anche con l'orata al forno e le patate.

Gli ottimi biscottini di farina, fatti in casa, e il gradevolmente dolce *Ramandolo* hanno messo il sigillo definitivo all'eccezionale pranzo.

Fulvio Sussig, *Bailli*

1. *Luisella Sussig e Paolo Alessi.* **2.** *L'Officier Donato Dall'Ava con la consorte, Dame Gabriella, e la signora Giannattasio.* **3.** *Momento conclusivo del Repas. Il Bailli Fulvio Sussig consegna il gagliardetto del Bailliage di Trieste ai titolari del locale.* **In basso.** *La bellissima vista sul Golfo di Trieste dalla veranda del Pescaturismo.*

Pescaturismo
Villaggio del Pescatore - Duino (Trieste)
Telefono 339-6390473
Sito www.alpescaturismo.it

Convincente performance delle sorelle Duca al Ristorante Al Campanile, a Scodovacca di Cervignano

CIBI E VINI DAI SAPORI ANTICHI

1.

2.

3.

4.

1. *Le signorine Duca, titolari del locale, con il Direttivo del Bailliage di Trieste.* **2.** *Albino Giuliani, la signora Tiziana e Cinzia Giuliani.* **3.** *Il tavolo con i finger foods.* **4.** *L'avvocato Eliana Massaro e l'avvocato Jesu.*

A metà/fine Ottocento, a Scodovacca di Cervignano (un campanile e poche case) esisteva la famiglia Duca. Svolgeva due attività principali: fabbricazione di scarpe e ristorazione (probabilmente era una piccola stazione postale). La collocazione era ottimale, perché a due passi da Villa Chiozza (per un anno vi risiedette pure Pasteur per gli studi sul baco da seta; fu inoltre residenza di alcune sorelle di Napoleone). Successivamente, forse complice la Prima Guerra mondiale, la famiglia si separò: un ramo continuò a produrre scarpe; l'altro si dedicò alla ristorazione. Un erede purtroppo morì abbastanza giovane, lasciando la moglie Modesta a gestire l'albergo e il ristorante, assieme ai figli Antonino e Antero, fino alla loro scomparsa (recente quella di Antonino).

La famiglia è sempre stata il baluardo di una cucina semplice e saporita, con ingredienti di qualità e, nella loro semplicità, di raffinatezza.

Le due figlie di Antonino hanno deciso di continuare la tradizione (e che tradizione!), mantenendo le caratteristiche di qualità impostate rispettivamente da padre e zio, e introducendo, sulla base delle antiche ricette, una cultura più moderna e più leggera, adatta a palati e a stomaci dei nostri giorni. Talché il **Ristorante Al Campanile** da molti anni compare nella *Guida Michelin*.

La Chaîne, grazie anche ai rapporti familiari del Bailli, ha ritenuto interessante questo excursus in un'area legata alla tradizione austroungarica, per provare i sapori di una volta, mitigati da quelli di adesso, meno aggressivi e più delicati.

Dato il periodo estivo, si è puntato su un inizio con un certo numero di *finger foods,* ideali per fare gli assaggi secondo il proprio appetito. Si accompagnavano con *Spumante di Castelvecchio*, interessante, gradevole al palato, pur se non molto definito. Questi i vari assaggi: Praline di fagioli e mandorle, Zuppa inglese salata, ottimi Crostini di carne cruda macerata al limone, Sushi *Furlan* di pollo, Polpettine di tacchino e spinaci. Una menzione speciale ai Sigari di pasta fillo e mortadella, cui il Vice-Conseiller Gastronomique ha dedicato particolare attenzione!

E poi, Mini-Strudel alle verdure con riduzione all'aceto balsamico. Su questo piatto, posto su una base di Capucci acidi, si sono manifestate delle perplessità: secondo alcuni commensali, la riduzione all'aceto balsamico (ottimo) del Vebiaro ben si sposava col sapore dei crauti; altri hanno contestato l'alta acidità. Forse si dovrebbe citare la canzone triestina "…carbon ga l'Inghiltera… e l'Austria ga Capuzi (crauti) che no se pol magnar!…".

Due i secondi piatti: la famosa Frittata di erbe della casa, che impera da più di cent'anni, e l'Insalata di manzo sui crostini con verdure confit, eccellente e molto delicata.

Conclusione con un tris di dolci: Crostatina con marmellata di pomodori, Tortino di cioccolata (forse da surgelare in precedenza) e Biscotti di funghi porcini, ognuno dei quali accompagnato da una sua grappa. Al finale altre grappe, grazie al pulmino organizzato per riaccompagnare i commensali di Trieste.

Una parola sui vini. Per cercare di mantenere intatti i vari gusti, abbiamo chiesto di proporci i suoi vini e il suo aceto (di nascita recente) a un piccolo produttore della zona, Vebiaro di Carlino, che ha adottato l'agricoltura biologica.

Si sono scelti un *Pinot grigio* e un *Merlot*. I solfiti non sono aggiunti, ma sono solo quelli del terreno, e il Pinot grigio è ramato (lasciato sulle bucce) come si faceva una volta. Il gusto è semplice, forse inusuale, ma che riprende gli antichi sapori, combinandosi bene con le pietanze.

Fulvio Sussig, *Bailli*

Ristorante Al Campanile
Scodovacca di Cervignano (Udine)
Telefono 345-5356815

Azienda Agricola Vebiaro
Carlino (Udine)
Telefono 333-9428940
Sito www.vebiarovini.it

Serata speciale al ristorante Da Pino
Il menu ispirato ai famosi piatti del "maestro"

IL RICORDO DI RENZO BROCCHINI

In uno degli ambienti più conosciuti di Viareggio, il **Ristorante Da Pino,** a due passi dallo splendido lungomare, il Bailliage Versilia ha voluto ricordare Renzo Brocchini, uno tra i più influenti gourmant italiani e non solo. Non a caso è stato scelto il locale di Pino (lo chef) caratterizzato da un'esclusiva cucina di mare che rimanda sì a sapori e profumi di Sardegna, sua terra natale, ma allo stesso tempo riprende la tradizione viareggina rielaborandola in piatti decisamente internazionali. In linea con gli intendimenti del "maestro Renzo".

Da Pino si possono assaporare delicate crudità di mare; splendidi piatti di Crostacei (aragoste in primis) alla catalana o alla campidanese; la Fregola sarda con l'aragosta; le Bavettine con scampi, calamaretti e bottarga di Cabras; oppure Spaghettini con le cicale (canocchie o pannocchie, crostacei dal colore madreperlaceo) o con i coltellacci (cannolicchi), entrambe ricette viareggine; la mitica Frittura di paranza proveniente direttamente dalle lampare che attraccano al mattino presto al molo di Viareggio; per non parlare poi delle gustose Padellate di muscoli (cozze), scampi, gamberoni e pesce nostrale dell'alto Tirreno (non chiamatelo mar Ligure da queste parti). La genuinità e la qualità dei prodotti sono inoltre garantite dalla continua ricerca delle migliori materie prime che il mare offre giornalmente. Senza dimenticare i golosissimi dolci preparati dalla consorte signora Patrizia.

Tutti validi ingredienti per il menu della serata, completamente ispirato ai piatti che resero famoso il Ristorante di Renzo: Il Patriarca.

Crudo di scampi e fagioli, Capesante gratinate, Sparnocchietti con cipolla in agrodolce e noci, tanto per iniziare, in abbinamento con *Spumante* metodo charmat (50% Ribolla Gialla e 50% Chardonnay) dell'Azienda friulana Valle. A seguire un primo superlativo: il Risotto all'aragosta e curry tanto amato dalla Principessa Caroline di Monaco che spesso *fuggiva* dal Principato per trascorrere le calde notti estive in Versilia e, prima di *tuffarsi* in Capannina o in Bussola, immancabilmente si sedeva a un tavolo del Patriarca per deliziare il palato principesco con quel magnifico piatto. Noi lo abbiamo apprezzato in abbinamento armonioso con una *Ribolla Gialla 2010, selezione San Blas,* sempre dell'Azienda Valle.

Una imponente ombrina del peso di 7 kg è stata la protagonista del secondo piatto. Guarnita con verdure al vapore, è stata cucinata sapientemente *al sale* con tecnica sicura. Il *Pinot grigio 2011,* sempre di Valle, ha saputo ben reggere il confronto. Il dessert, Frutta caramellata con gelato, ha preceduto la meditazione di uno splendido *Picolit 2008, selezione San Blas.*

Tanti i Confrères versiliesi presenti e altrettanti ospiti illustri, tra i quali l'Argentier National Heidi Dejori, accompagnata dal consorte Herbert, e il dottor Alessandro Santini, Presidente della Fondazione Carnevale di Viareggio, entrambi premiati dal Bailli Roberto Novi con le insegne della Chaîne versiliese. Con la loro presenza hanno voluto manifestare la validità dell'iniziativa nel ricordo del geniale, inimitabile, innovativo "maestro Renzo": l'uomo che ha contribuito con la sua raffinatezza a far *ruggire* l'amata Versilia. Il suo pregio? Essere stato in grado di mutare i gusti tradizionali locali in internazionali. Nella ristorazione ci ha vissuto e questo mondo lo ha ricompensato sino a farlo diventare, con il suo Patriarca, il centro di riferimento in Versilia. Così la Chaîne des Rôtisseurs Versilia lo ha voluto ricordare: semplicemente in un incontro amichevole di fronte al suo Risotto all'aragosta con curry.

Urano Cupisti, *Vice-Chargé de Presse*

In alto. *Un interno del Ristorante Da Pino, a Viareggio.* **1.** *Alessandro Santini, Presidente della Fondazione Carnevale di Viareggio, riceve il guidoncino dal Bailli.* **2.** *Roberto Novi consegna il gagliardetto a Heidi Fuchs-Dejori. Al centro, Herbert Dejori.*

Ristorante Da Pino
Via Matteotti, 18 - Viareggio (Lucca)
Telefono 0584-961356
Sito www.ristorantepino.it

Roberto Zanghi presente al commiato di Bruno Peloi - L'incarico di Bailli a Fabrizio Turrini

UN DÎNER AMICAL PER TRE FESTE

1.

2.

3.

4.

Un elegante Dîner Amical per tre feste. Il 23 giugno, infatti, il Bailliage di Udine / Fvg ha fatto coincidere la Festa di San Giovanni, tanto cara alla Chaîne, con una conviviale al **Ristorante La Taverna**, a Colloredo di Monte Albano (Udine). Erano tra gli altri presenti il Bailli Délégué d'Italie, Roberto Zanghi, e l'Argentier Nazionale Heidi Fuchs-Dejori col marito Herbert. Il secondo momento di festa gioiosa s'è avuto quando il Bailli Bruno Peloi ha confermato di lasciare ad altri il ruolo che per tanti anni aveva svolto con vera passione. In una pausa della cena, Bruno Peloi ha ricordato i momenti più belli del suo mandato.

In questo *amarcord*, è stato accompagnato dalle delicate note di Germano Stocco al pianoforte (*We are the champions*, *Momenti di gloria* e *Amapola*). Lo stesso Zanghi ha poi annunciato il nome del nuovo Bailli friulano: Fabrizio Turrini. E così la triplice festa è stata completa!

Nella notte di San Giovanni non potevano mancare i fuochi d'artificio.

E anche in questo caso i titolari del locale, Piero Zanini (Maître Restaurateur) e la consorte Matilde, hanno fatto stare a lungo col naso all'insù i settanta commensali.

Grazie Bruno! Buon lavoro Fabrizio!

Domenico Valentino

5.

6.

7.

8.

1. *Roberto Zanghi sancisce l'ideale passaggio di consegne tra Bruno Peloi e Fabrizio Turrini.* **2.** *Il Bailli Délégué d'Italie con Pieruti e Mariucci Lovison.* **3.** *Da destra, Luca Pascolini, Stefano Massarino e consorte, Primo Di Luca e Sonia Querini.* **4.** *Il Professionnel Piero Zanini, la moglie Matilde e lo chef Giovanni Tavolaro ai saluti finali.* **5.** *Bruno e Marigrazia Peloi salutano.* **6.** *Il gentleman Roberto Zanghi con Mariagrazia Bassan-Peloi.* **7.** *Il vigneron Franco Benincasa riceve l'attestato di benemerenza da Franco Venturoso; alle loro spalle, Enrico Manganotti.* **8.** *Herbert e Heidi Dejori con Bruno Peloi e Sissi Zojer.*

IL MENU: Con gli eccellenti vini di Franco Benincasa (*Sauvignon, Pinot grigio* e *Rosso Autari*), è stato servito il seguente menu (da *ammirare* da sinistra a destra): Code di gambero rostite concassea e burrata, Tortello di basilico con insalata di calamari, Risotto al levistico con ragù di capretto, Rollè di coniglio con caponata di melanzane, La frutta in sorbetto, Pesca melba al distillato Nonino.

Foto Marco Zammitti

Le specialità ittiche interpretate dal ristorante La Biscia, a Sesto Calende, in provincia di Varese

TEMPIO DELLA CREATIVITÀ DI MARE E DI LAGO

Pioggia, vento e freddo non ci hanno sicuramente spaventati. Il nostro percorso enogastronomico continua perché il sole è nel nostro cuore. Positività, allegria, voglia di condivisione e familiarità ci portano a rallegrare una primavera un po' pazzerella e a vederne comunque la suggestività.

Le guide più importanti della cucina decantano il Ristorante **La Biscia** quale tempio di creatività di mare e di lago. I conduttori Ermanno Lionetti ed Enzo Dionisio, chef di grande talento, hanno saputo negli anni creare piatti particolari, un mix perfetto di sapori e colori. Le loro specialità vanno dal pesce crudo appena pescato al pesce al vapore, ai fritti, alle paste e ai dolci freschissimi appena sfornati e, per finire, al mascarpone caldo associato al cioccolato caldo, fluido, fondente: una vera e propria delizia.

Alcuni piatti sono un grande richiamo per gli amanti del pesce; in particolare, quelli con pesce crudo e crostacei, gli spaghetti con alici e formaggio di fossa, le linguine all'astice e, non ultima, la spettacolare frittura.

Alcune foto del locale, con lo staff.

Il Bailli Aurelio Tassi, pur rimanendo fedele ai ristoratori associati, non disdegna l'occasione per offrirci l'opportunità di conoscere e di gustare specialità sempre diverse e innovative. Stavolta la scelta è caduta, appunto, sul rinomato Ristorante **La Biscia**, a Sesto Calende.

Prima di sederci a tavola, non ci siamo fatti mancare una passeggiata in riva al Ticino. Abbiamo fatto nostri i colori, le sfumature e il verde degli alberi che facevano tutt'uno con la limpidezza del fiume. Famigliole di cigni *passeggiavano* maestose sull'acqua con un'eleganza e una superbia spettacolari. Le barche ormeggiate si rispecchiavano nell'acqua calma, fondendo i rispettivi colori. Un paesaggio che ci ha riempito il cuore di emozioni, preparandoci a una conviviale speciale, resa ancora più indimenticabile dal meraviglioso contesto. Tic, tac, tic, tac… piccole gocce di acqua paragonabili a piccole stelle cadono dal cielo e si immergono nell'acqua. È talmente bello osservare tutto questo che non ci accorgiamo che le *gocce di stelle* bagnano anche noi, e allora, sorridendo, ci dirigiamo di corsa verso il Ristorante.

L'ingresso ci colpisce e sorprende: un salto improvviso dal fascino della natura circostante a un ambiente semplice e spartano, con pareti *asettiche* e senza quadri, il tutto all'apparenza anonimo, freddo, incolore. Ci chiediamo il perché di una tale scelta, ignari del fatto che la risposta sarebbe arrivata da sola nel corso della serata, senza che nessuno avesse bisogno di spiegare o argomentare alcunché. I *quadri* non affissi alle pareti, infatti, sono stati le nostre portate. Ogni piatto ha rappresentato il colore, l'armonia e la gioia. Gli abbinamenti dei vini scelti accuratamente da Ermanno costituivano le *cornici*. A ogni portata, a ogni assaggio, facevano seguito cori di soddisfazione.

Con grande piacere, la nostra ospite Anna Pedrotti, Dame della Chaîne des Rôtisseurs di Ginevra, ha elogiato il ristorante, le portate e l'ottima armonia regnante, ripromettendosi di tornare ancora tra noi. Nel corso della serata Aurelio Tassi ha presentato i prossimi associati, che a ottobre saranno intronizzati a Venezia durante il Grand Chapitre d'Italie. È stata una gioia vedere dei giovani con il desiderio di avvicinarsi alla Chaîne, per condividere le nostre bellissime esperienze: Dario Muzzarini, Cristina Marra la nostra *mascotte*, Giorgio Palma, Emanuela Carrera, Ezio Rossi e altri ancora, a cui vanno un caloroso abbraccio e un arrivederci alla prossima conviviale, in un carosello di nuove emozioni.

Teresa Foglia, *Dame*

1. L'avvocato Ciro Orrico col il dottor Gianni Mancuso. 2. Aurelio Tassi, Bailli di Novara, con i titolari del locale, Ermanno Lionetti ed Enzo Dionisio.

Ristorante La Biscia
Piazza De Cristoforis 1, Sesto Calende (Varese)
Telefono 0331-924435
Sito www.ristorantelabiscia.com

La festa dell'estate a Mergozzo - Paesaggi da fiaba - La bravura dello chef Marco Sacco

I SAPORI DELL'OSSOLA AL PICCOLO LAGO

L'ottima riuscita delle conviviali precedenti porta i Rôtisseurs di Novara ad aspettare ogni nuovo evento con gioiosa curiosità, grazie soprattutto a chi s'impegna nell'organizzazione, facendoli entrare, a ogni incontro, in un mulinello di sensazioni uniche. Per la festa d'estate, il Bailli AurelioTassi ha proposto il rinomato **Ristorante Piccolo Lago**, situato sulle sponde del *magico* lago di Mergozzo. In questo luogo fatato opera un vero e proprio mago: lo chef Marco Sacco. Il **Ristorante Piccolo Lago** è associato Chaîne ed è per noi un onore e un piacere farci coccolare da Marco e dal suo staff. *«Riprendere il passato, modellarlo nel presente, proiettarlo nel futuro»*. È questo il motto della famiglia Sacco, collocato in bella vista su un'enorme lavagna all'ingresso del ristorante, per invitare i clienti abituali e i nuovi a farne tesoro. Sulla scia di questo motto, ogni giorno, Marco elabora piatti innovativi e al contempo tradizionali, per deliziare il palato dei clienti, soddisfarne la curiosità e incontrarne di volta in volta le più disparate esigenze. Il successo e la notorietà del **Piccolo Lago** trovano radici nel 1974, quando i genitori di Marco, Gastone e Bruna, avviano il Ristorante proiettandosi in un futuro sempre più luminoso, facendo coltivare a Marco una grandissima passione per la cucina e arrivando a raggiungere l'obiettivo delle 2 stelle Michelin. Sulle sponde del lago magico, con il mago della cucina all'opera, si trova anche un regno del tutto speciale, di cui il ristorante va fiero: è la cantina del **Piccolo Lago**, fornita di ottimi vini bianchi e dei migliori rossi d'Italia. Domenica 24 giugno! Finalmente! Lo staff ci accoglie in giardino, su un manto erboso che s'affaccia sul lago. Un aperitivo ricco di sapori, con salumi e formaggi dell'Ossola accompagnati da un *Prosecco* degno di Bacco, fanno da premessa all'attesissimo convivio. Il panorama mozzafiato del lago e del paesino di Mergozzo che sta lì sullo sfondo, adagiato nella sua insenatura, per osservarci di sottecchi, ci rende felici. Il pontile con l'attracco per le barche inserito nel contesto del ristorante permette di vedere il fondale del lago e i pesciolini che, con il naso all'insù, ci guardano incuriositi. Uno spettacolo! Ma è giunta l'ora di entrare in sala. La tavola ci attende imbandita a festa, con eleganza e sobrietà straordinarie. Corolle di fiori freschi campeggiano nel centro. Consoeurs, Confrères e ospiti, incantati dal contesto, gustano ancora di più ogni piatto sapientemente preparato dallo chef, apprezzando di ciascuno il sapore unico, i colori speciali e le eccezionali particolarità. Improvvisamente in sala compaiono due ballerini di tango argentino. Si tratta di Alessandro Rizzà e Michela Elicio, campioni italiani della specialità: eleganti e sensuali, danzano per noi. Un vortice di applausi si alza ad accoglierli e a ringraziarli. Il pranzo scorre nell'allegria e si conclude con una meravigliosa sorpresa: Marco ha elaborato una *torta d'altri tempi,* splendida e perfetta, ricoperta di deliziosa crema su cui è inserita una dedica alla Chaîne. Bellissima, buonissima, delicata! Il dolce fa da preludio alle grappe, ai digestivi e alle tisane tipiche dell'Ossola, che scendiamo a sorseggiare sulla spiaggia. Le sdraio ci accolgono nel loro abbraccio, mentre le fronde fruscianti degli alberi ci fanno da ombrellone. Che dire ancora? Noi della Chaîne siamo una famiglia. Nel tempo abbiamo costruito e condiviso emozioni, complicità e amicizia, e cerchiamo di trasmettere tutto questo a chi ha la fortuna di partecipare alle nostre conviviali, facendolo sentire sempre *uno dei nostri*.

1. *L'aperitivo servito sulle sponde del lago di Mergozzo.* **2.** *Lo Chevalier Aldo Sansaro propone un brindisi.* **3.** *Aurelio Tassi con Alessandro Rizzà e Michela Elicio, campioni italiani di ballo argentino.* **4.** *Marco Sacco in cucina.* **5.** *Il Bailli Aurelio Tassi e lo chef Marco Sacco con la splendida torta.*

Teresa Foglia, *Dame*

Le eccellenti proposte del Ristorante Corte Brandelli, del patron Lino Turrini

ALL'ANTICA LOCANDA IL LEONE DI POMPONESCO

Il marchese Giulio Cesare Gonzaga ne volle fare una "città ideale" e il progetto coinvolse l'intero paese, secondo un preciso disegno urbanistico. Sempre in concorrenza con il più famoso cugino Vespasiano, signore di Sabbioneta, trasformò la città di Pomponesco in Contea con una propria zecca e diritto di battere moneta.
Questa stagione feconda continuò fino agli inizi del diciassettesimo secolo, con la presenza di una nutrita comunità ebraica che controllava il traffico fluviale e il commercio di granaglie sul Grande Fiume.
Al giorno d'oggi, sulla splendida piazza del paese recentemente restaurata, luccica ancora l'antica insegna della locanda **Il Leone** ora **Ristorante Corte Brandelli**.
Ed è proprio nella sala principale di questa casa seicentesca – abitata dal notaio e castellano di Giulio Cesare Gonzaga – che i Rôtisseurs del Bailliage di Parma hanno tenuto una loro conviviale. È la terza volta che i soci si spingono oltre i confini del loro territorio per andare in terra mantovana. La prima fu a Goito per approdare al *Ristorante Il Bersagliere*, la seconda a Rivarolo Mantovano per rendere visita alla famosa *Enoteca - Trattoria Finzi,* specializzata nella cucina locale ma anche in piatti della tradizione ebraica. E ora questa terza presenza in provincia di Mantova, alla **Corte Brandelli - Locanda Il Leone**, appunto.
Bellissimo l'ambiente. Sia all'esterno, con la straordinaria piazza, sia all'interno, con gli splendidi affreschi seicenteschi finemente restaurati. Ad ammirarli, appaiono a tutti già noti perché molti film sono stati girati da queste parti. Soltanto per citare alcuni esempi, basti parlare delle pellicole di Cesare Zavattini, di Mario Soldati, di Bernardo Bertolucci e di Mario Girotti che ambientò proprio a Pomponesco il suo memorabile *Don Camillo*.

1. *Affreschi nella seicentesca casa dei Gonzaga, in cui si trova il Ristorante Corte Brandelli.* **2.** *Stemma della Locanda Il Leone.* **3.** *Gli Chavalier Franceschi e Dodi con la Dame Piera Cantoni.* **4.** *Gli Chavalier Soncini, Cantoni, Fratta e Angiello.* **5.** *Il dottor Gianni Ventura premia Gianmaria Rastelli, Chavalier.*

La conviviale ha avuto un ottimo inizio con un ricco buffet di benvenuto. Poi, a tavola, "un piccolo sorbir d'agnoli in brodo vegetale", in cui questi straordinari cappelletti mantovani si sono esaltati nel brodo. Strepitosi anche i Bigoli al torchio, preparati con le cime di rapa, *arricchiti* da una raffinata presentazione. Eccezionale il Riso cremoso al ragù di quaglia. E, di seguito, molto ben equilibrati i sapori della Salsa mantovana con cui è stato presentato il Luccio.
Di grande effetto e squisito da gustare il dessert: Cilindro di cioccolato con crema, gianduia e frutta fresca.
Certo che – in questo immenso e straordinario patrimonio enogastronomico del Bel Paese – Mantova e la sua provincia, sede di una delle regge più affascinanti d'Italia, si ritagliano una fetta importante con svariate eccellenze, e la conviviale *vissuta* alla **Locanda Il Leone** dai buongustai parmensi lo dimostra ancora una volta. Una grande professionalità, gusti sempre equilibrati ma saporiti, presentazione eccellente e ambiente veramente strepitoso. Dobbiamo umilmente confessare che la nostra cucina parmense che si avvale, comunque, di prodotti straordinari del territorio, al confronto purtroppo non regge.
Onore, quindi, a Lino Turrini, storico della cucina mantovana e Patron del locale, che ha rivisitato la cucina tradizionale dei Gonzaga con innovazioni e contrasti (ed è specializzato anche in pietanze afrodisiache…).
Un'ultima doverosa annotazione: durante la conviviale è stato premiato lo Chevalier Dottor Gianmaria Rastelli, attento cultore delle tradizioni gastronomiche parmensi e produttore di una delicata *Fortana*, un buon *Lambrusco* e ottimi culatelli.

Pietro Sozzi, *Bailli*

Corte Brandelli - Locanda Il Leone
Piazza Quattro Martiri, 2
Pomponesco (Mantova)
Telefoni 0375-89497 / 0375-86145
E-mail info@cortebrandelli.it
Sito www.cortebrandelli.it

Indimenticabile conviviale al lume di candela organizzata da Massimo Spigaroli al Castello di Scipione

NOTTE INCANTATA CON LE STELLE

È stata un'esperienza straordinaria e indimenticabile la conviviale organizzata dal Confrère Massimo Spigaroli nell'affascinante Castello millenario di Scipione. Ricevuti dal Marchese Renè von Holstein Pallavicino, proprietario del Castello, abbiamo incominciato la serata con la visita dal loggiato ai saloni interni, affascinati da stupendi quadri aperti sul paesaggio circostante, rivivendo in una notte l'atmosfera rinascimentale che si respirava in ogni angolo di questa straordinaria struttura chiusa e compatta, nata con funzioni prevalentemente difensive sull'antica Via del Sale. Già, infatti, nel secolo sedicesimo erano note le straordinarie qualità delle acque che sgorgavano dal sottosuolo della vallata dove poi sorgerà la città di Salsomaggiore Terme e quindi necessitava una serie di rocche e castelli, in rapporto visivo tra loro, per organizzare la difesa; così furono costruiti i castelli di Tabiano, Bargone, Contignaco, Gallinella e Scipione, unico rimasto integro e visitabile dopo un lungo restauro che ha portato alla luce antiche decorazioni medioevali, uniche nei castelli di tutta la provincia di Parma. E in questa straordinaria atmosfera, rigorosamente serviti al lume di candela sotto il loggiato seicentesco, l'amico Massimo Spigaroli ha portato altri cuochi d'eccellenza: Gian Paolo Raschi da Rimini, Valentino Marcatilli da Imola, Isa Mazzocchi dalla Val Tidone nel Piacentino, tutti chef stellati dalla famosa Guida Rossa; cuochi emiliani, convinti e decisi a sfruttare le preziose materie prime che ci dona la nostra terra generosa e su cui si basa la nostra cultura enogastronomica. Comincia Gian Paolo Raschi – **Ristorante Guido**, Miramare di Rimini – che propone come antipasto Cannocchie, pomodoro e burrata, abbinato al vino *Ortrugo* tipico dei Colli Piacentini dell'Azienda Agricola Ganaghello. Lo chef Valentino Marcatilli – **Ristorante San Domenico**, Imola – firma come primo piatto il celebre Uovo di raviolo S. Domenico con burro di malga, parmigiano dolce e tartufi di stagione, abbinato ad *Ageno 2006* dell'Azienda Agricola La Stoppa. Tocco femminile per la chef Isa Mazzocchi – **Ristorante La Palta**, Borgonovo Val Tidone – che propone la ricercata e ghiotta Faraona nostrana alle ciliegie con bietoline e fegato grasso d'oca, abbinata a *Cabernet Sauvignon Campo dei Soldati 2006* dell'Azienda Agricola Ganaghello. Gran finale con l'amico e Confrère Massimo Spigaroli – **Antica Corte Pallavicino** di Polesine Parmense – il quale, in omaggio alla tradizione del territorio, sceglie questo straordinario ambiente per presentare un nuovo piatto, mai proposto nei suoi menu finora, dal titolo L'albicocca con il gelato alle mandorle e olio del Ducato, per valorizzare la frutta fresca di stagione e due alberi da frutto che, nei secoli, punteggiavano anche il Parmense: il mandorlo e l'ulivo; abbinamento con *Vigna del Volta, Malvasia passito*, dell'Azienda Agricola La Stoppa. Veramente difficile fare ulteriori commenti: straordinaria l'atmosfera, anche se disturbata all'inizio da qualche folata di vento, ma resa ancora più affascinante da una romantica luna piena che illuminava tutto il maniero ai piedi della torre circolare. Della cena non osiamo dire nulla. Una sola parola sui vini. Abbiamo apprezzato di più il *Cabernet Sauvignon* dell'Azienda Ganaghello, dai sapori intensi di lampone e di ciliegia, e il *Malvasia passito del Volta* dell'Azienda La Stoppa, dall'aromaticità equilibrata. Più difficile un giudizio su *Ageno 2006,* in ricordo del primo proprietario dell'azienda prodotto da uve Malvasia, Trebbiano e Ortrugo, vinificate con lunghissime macerazioni sulle bucce. Dobbiamo, però, fare un lungo applauso all'amico Massimo per essere riuscito a organizzare una così straordinaria conviviale.

In alto. *Il Castello di Scipione.* **1.** *Foto ricordo con le brigate di cucina.* **2.** *Roberto Ronzoni, Maître Rôtisseur, con la gentile consorte.* **3.** *Isa Mazzocchi, Gian Paolo Raschi, Massimiliano Masgia, Valentino Marcatilli e Massimo Spigaroli.*

Pietro Sozzi, *Bailli*

Castello di Scipione
dei Marchesi von Holstein Pallavicino
Salsomaggiore Terme (Parma)

Erano guidati da Luigi De Sisto - Presente anche il Bailli triestino Fulvio Sussig

I CONFRÈRES MILANESI AFFASCINATI DALLA SICILIA

"Quando visiti una terra come la Sicilia non puoi non rimanere affascinato dalle sue bellezze, dalla sua storia, dalla sua cultura; se poi a questo associ l'ospitalità e l'amicizia tipica del popolo siciliano, sicuramente tutto ciò rimarrà un ricordo impresso nel cuore per molto tempo".

Concetti importanti, espressi nei saluti di commiato dai Confrères milanesi, ricordi di momenti, abbracci, sguardi commossi, che ci hanno davvero emozionato.

I LUOGHI - Giorni d'inizio giugno, intrisi di cultura storico-artistica, trascorsi assieme agli amici milanesi, guidati dal Bailli Luigi De Sisto, con la piacevolissima compagnia del Bailli di Trieste, Fulvio Sussig, e gentile consorte Luisella, in vacanza a Trapani. Tanti i ricordi legati ai luoghi visitati, memorie fisiche degli oltre trenta secoli di dominazioni di popoli e civiltà che si sono susseguite nella storia della nostra isola. **Il Parco archeologico di Selinunte**, acropoli greca del VII secolo a.C., e le vicine cave di Cusa, da cui si estraeva la pietra per la costruzione dei templi in stile dorico. Indescrivibile l'emozione di passeggiare nel passato, osservare, toccare, vivere la storia di una millenaria architettura. **Mazara del Vallo,** importante esempio di interculturalità, col suo centro storico dall'impianto arabo, la *Casbah*, caratterizzata da colorate viuzze strette e tortuose, abitazioni di vari generi, dallo stile arabo a quello occidentale, che si affacciano su cortili comuni. La città ospita il Satiro Danzante, rarissimo esempio di statua bronzea greca, risalente a 2.500 anni or sono, rinvenuta nel 1998 nel canale di Sicilia durante una battuta di pesca, oggi vessillo della Provincia di Trapani. **Le antiche saline,** citate per la prima volta dal cronista arabo Al Edrisi nel 1.154 d.C, risalgono a quasi duemila anni prima, quando, i Fenici cominciarono la coltivazione del sale. Furono ancora gli arabi a importare dalla Turchia la tecnologia delle *macchine del vento*, quei mulini che caratterizzeranno per secoli la costa trapanese e che ancor oggi ne sono l'emblema. **Erice,** sorta in epoca remota sulla cima del monte San Giuliano, poco lontano da Trapani. Le sue caratteristiche stradine lastricate, gli archi tipicamente medievali, i cortili fioriti, le architetture – come il Castello di Venere, la Chiesa Madre, o il Giardino del Balio con la terrazza a strapiombo che regala una vista mozzafiato su Trapani e le Egadi – rendono la splendida cittadina uno dei siti più visitati dai turisti. Erice inoltre ospita l'importante Centro di cultura scientifica Ettore Majorana, di cui è presidente il fisico trapanese Antonino Zichichi.

I SAPORI - Il cibo di un popolo, non diversamente dal paesaggio, esprime i risultati dell'incontro tra la natura del luogo e la sua storia, la sua cultura. La varietà dei cibi e dei prodotti siciliani è immensa, grazie alla costruzione di un'identità gastronomica ricca di valori, di storia, di simboli, di significati elaborati da uomini e donne che hanno ereditato e a loro volta trasmesso un patrimonio culinario, testimoniato da ricette della tradizione ed eccellenze di questa terra. Il viaggio gastronomico comincia con un buffet di accoglienza del *cibo di strada* (Arancine, Pane cunzato, Pane ca meusa, Cassatelle fritte), preparato dal Confrère Mario Bianco, Chef Rôtisseur. Abbinamenti con: *Franciacorta brut Docg Le Marchesine* e un ambrato locale, tipico vino sfuso da tavola di alto grado. Il pranzo al ristorante **La Collinetta** di Castelvetrano, del Confrère Maître Rôtisseur Rosario Maltese, ha entusiasmato con un menu specifico. Il bravo chef ha utilizzato ingredienti locali. Da citare l'antipasto (Tortino di melanzane e triglia con tartare di gambero rosso e frutto del cappero in vellu-

1.

2.

3.

4.

5.

1. *Il Bailli Maurizio Messina con Giovanna Vacca, amministratrice della Sikelia Srl.* **2.** *Giuseppina Poma e Pina Brugiotti Costanzo, Vice-Chargées de Presse di Trapani e Milano.* **3.** *Gli chef Peppe Buffa e Mario Bianco, con Agata Bono, Vice-Argentier di Trapani.* **4.** *Confrères dei Bailliages di Palermo e di Milano.* **5.** *I Professionnels del Bailliage di Trapani.*

6. *Una bella forto ricordo alla Trattoria delle Cozze, con i Bailli Maurizio Messina, Fulvio Sussig e Luigi De Sisto.* **7.** *Visita in una cantina del Trapanese con buffet di accoglienza.* **8.** *Un brindisi durante la conviviale per la Festa dell'estate.*

tata di triglia) e il primo piatto: Busiate con spatola, ciliegino e aragosta con spuma di ricotta aromatizzata all'olio in barrique. Azzeccati gli abbinamenti, con *Dietro le Case 2010* (*Inzolia* in purezza delle Cantine Barbera) e il *Grillo di Mozia 2010* delle Cantine Duca di Salaparuta. Momenti indimenticabili alla **Trattoria delle Cozze** di Gaspare Giacalone, patron del famoso ristorante sul mare di Mazara del Vallo. Accoglienza straordinaria, con servizio in sala di grande professionalità e menu elegante a base di pesce freschissimo, preparato sapientemente dai due bravi chef, nel rispetto della tradizionale cucina marinara locale. Da ricordare il Calamaro farcito con vellutata al basilico, il Pesce San Pietro all'isolana e il piatto che ha estasiato tutti i commensali, il Polpo in agrodolce. Ottimo l'abbinamento con i vini dell'azienda Fondo Antico: *Chardonnay* e *Rosato Memorie 2007 (Nero d'Avola)*. Sorprendente il menu servito al ristorante **Al Ritrovo** di Castelluzzo (San Vito lo Capo). In un clima rilassato e ricco di conversazioni amichevoli su disparati argomenti, si è consumata una piacevolissima serata. Il Confrère Peppe Buffa ha onorato i commensali con una cena che sarà ricordata a lungo. Bontà e prelibatezza, comuni denominatori di ogni portata, hanno prodotto continue emozioni per tutta la durata della conviviale; ottima la scelta dei vini, selezionati dalla cantina del locale. Lo chef Mario Bianco ha preparato al ristorante **Fontanarossa** il pranzo di commiato per il saluto agli amici milanesi. Interessante la rivisitazione di un piatto tipico del territorio, le Busiate al pesto Trapanese con nido di patate fritte e tocchetti di salsiccia su crema di melanzane, coriandoli di mandorle e pane croccante. Eccellente il dolce, preparato dal giovane Confrère Peppe Lombardo: Tortino di cassata siciliana al cuore morbido con salsa allo zabaglione e Marsala riserva.

IL SALE, ORO BIANCO DI SICILIA - Il programma della visita dei Confrères milanesi e dei signori Sussig ha incluso la *Festa dell'Estate* del Bailliage di Trapani, tenutasi al **Molino Excelsior**, vecchio opificio destinato alla macinazione del grano, trasformato oggi in centro di cultura gastronomica. La serata ha avuto per tema *Il sale, oro bianco di Sicilia*. Da registrare gli interventi della dottoressa Giovanna Vacca, amministratrice della Sikelia Srl, azienda produttrice di sale a Trapani, e di Giovanna Gebbia, della Chaîne di Palermo, che ha illustrato il *SicilyMultiPoP*, progetto che racconta la stratificazione sociale multietnica e multiculturale in Sicilia. Interessante il momento gastronomico che ha riunito ancora una volta i nostri chef – bravi, competenti, professionali –, impegnatisi a fondo per regalarci un'ennesima serata di buona cucina. Archiviata questa straordinaria esperienza, ci proiettiamo al nostro prossimo importante e atteso appuntamento, l'*Interbailliage di Sicilia, 2° Meeting regionale Chaîne des Rôtisseurs*. Sarà un incontro tra i Bailliages dell'isola per una tre giorni di amicizia, eno-gastronomia, cultura e tradizioni del territorio. L'evento è aperto a chiunque faccia richiesta. I Rôtisseurs e i loro amici sono attesi a Trapani!

Giuseppina Poma
Vice-Chargée de Presse

I RISTORANTI

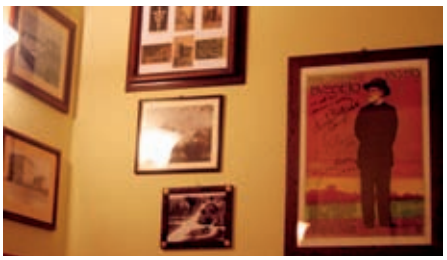
La Collinetta
Via Giovanni Paolo II s.n.c. - Via F. Simanella
Castelvetrano (Trapani)
Telefono 0924-902602
Cellulari 339-4548398 – 320-2764197
sito www.ristorantelacollinetta.it

Trattoria delle Cozze
Litoranea Mazara - Torretta Granitola SP. 38
Mazara del Vallo (Trapani)
Telefono 0923-942323
sito www.trattoriadellecozze.it

Al Ritrovo
Via C. Colombo 314
Castelluzzo, San Vito lo Capo (Trapani)
Telefono 0923-97565, sito www.alritrovo.it

Fontanarossa
Strada Provinciale Trapani-Erice
(Contrada Fontanarossa)
Telefono 0923-559427, cellulare 349-1721123
sito www.ristorantefontanarossa.com

Centro di cultura gastronomica Molino Excelsior
Via Simone Catalano, Valderice (Trapani)
Telefono 0923-538789, cellulare 340-2427212
sito www.molinoexcelsior.it



Alla Trattoria Campanini, a Madonna dei Prati-Busseto, le eccellenze del territorio in tavola

A CENA CON… DON CAMILLO

Suggestionati dalle numerose foto d'epoca della famiglia Campanini, in particolare del capostipite, e da locandine e manifesti risalenti al periodo della prima guerra che riempiono le pareti delle salette, ci si poteva aspettare di veder spuntare i baffoni di Giovannino Guareschi (l'autore di Don Camillo), assieme al culatello, obiettivo principale del Repas numero 285 della Chaîne di Piacenza e Antica Eridania.
Arrivarci è già un tuffo nel passato. La **Trattoria Campanini**, infatti, è immersa nelle terre natali del maestro Giuseppe Verdi, vicino alle Roncole, nella Bassa Parmense. Il paese è costituito da quattro case e un antico santuario settecentesco, da cui Madonna dei Prati prende il nome. Il locale all'esterno è un po' vecchio, ma all'interno è piccolo e curato, con ambienti accoglienti e familiari, e con tanto di negozio annesso dove poter trovare e acquistare i tradizionali prodotti parmigiani e i selezionatissimi salumi di casa. La Trattoria ha una lunga storia, risalente al 1911, che si perpetua nella preparazione e nella conservazione del famoso Culatello di Zibello e nella *Torta fritta*, realizzata secondo le antiche tradizioni della zona. Il menu del Repas è stato tutto dedicato ai prodotti di eccellenza del territorio, curati direttamente dalla famiglia Campanini. Per questo motivo, il cosiddetto "antipasto" è stato, di fatto, il momento clou della serata, quello che vorresti non finisse mai. Un primo passaggio con Coppa di 18 mesi, Parmigiano Reggiano, Salame e Torta fritta ancora bollente. Per chi non la conoscesse, la torta fritta è un impasto di farina di frumento, sale, strutto e lievito. Dopo la lievitazione, la pasta viene ridotta in una sfoglia alta pochi millimetri (da circa 2 a 6) e tagliata in rombi di circa 10 cm di lato, che vengono fritti secondo la tradizione in abbondante strutto bollente. La si gusta dopo averla *riempita* con affettati o formaggi. Al secondo giro sono stati serviti un Prosciutto crudo, un Culatello di 20 mesi, un Culatello di 30 mesi e la famosa Spalla cotta verdiana a uso di San Secondo, calda, il tutto accompagnato da Giardiniera, Cipolle in agrodolce e Insalata russa e, inutile ripeterlo, dalla sempre presente Torta fritta.
A questo punto, una sorpresa per tutti: un Prosciutto crudo di 90 mesi! Pareri discordanti ai tavoli, ma un'esperienza unica. Un sapore forte, intenso, non adatto a palati delicati, a dispetto del colore fresco e della consistenza ancora elastica e compatta. Per finire gli *antipasti*, gorgonzola dolce. Il resto della serata è cronaca. Ravioli di caprino con Fonduta di porri e Pecorino di Pienza, e Cappellacci al radicchio trevigiano.
Niente secondi piatti (già era stata dura arrivare fin lì), ma, per i soliti golosi, un Semifreddo Campanini con cioccolato caldo, Bisulan (Ciambellone) e Sbrisolona. Per quanto riguarda i vini, la scelta è caduta sulle proposte della tradizione locale. Vini bianchi e rossi a fermentazione naturale, e *Lambrusco* dell'Emilia, compendio naturale dei salumi del territorio. La prima e più antica regola dell'abbinamento cibovino è, infatti, quella regionale. In questo caso, quasi obbligatoria.
Al termine della serata, un breve commento da parte del Bailli Loris Lombroni, le foto di rito e una visita alla cantina di conservazione dei culatelli.

Giorgio Bressan, *Vice-Chargé de Presse*

In alto. *Foto e poster d'epoca alle pareti delle sale.* **1.** *Da sinistra, Ileana Oddi Bercè, Stefano Campanini e consorte, Loris Lombroni e Giorgio Bressan.* **2.** *Stefano Campanini nella cantina di conservazione dei culatelli.* **3.** *Un angolo all'interno della Trattoria Campanini con tre Dames.* **4.** *Il Bailli Lombroni saluta alcuni partecipanti alla conviviale.*

Trattoria Campanini
Via Roncole Verdi, 136
Madonna dei Prati - Busseto (Parma)
Telefono 0524-92569

Al ristorante Da Giovanni, ad Alseno
La consegna della targa al Vice-Conseiller Culinaire Renato Besenzoni

FESTA DI GALA CON BOLLICINE

Bastano due tornanti per passare dai 79 metri del comune di Alseno ai 150 metri della frazione di Cortina, ma sono sufficienti per lasciare *a valle* un po' della calura estiva che si manifesta inaspettata a metà di un giugno particolarmente afoso. Al resto pensa l'amico Renato Besenzoni, del **Ristorante Da Giovanni**, Vice-Conseiller Culinaire del Bailliage di Piacenza e Antica Eridania, che ben conosce l'arte dell'accoglienza e dell'ospitalità. L'attività di osteria di questo ristorante s'inizia nell'anno 1919. Si producevano vini e salumi, ed era l'unico punto di riferimento del paese (che oggi conta 300 abitanti) dove si poteva trovare un po' di tutto: alimentari, drogheria, macelleria, rivendita tabacchi eccetera. Tuttavia, la parte vecchia del locale già dal 1700 era adibita a stallo, dove era anche possibile sfamarsi. L'attuale gestione comincia nel 1964. Il tema della serata è legato al mondo delle bollicine. Ouverture con un Aperitivo di benvenuto a base di *Champagne De Vilmont Magnum Grande Réserve Premier Cru,* proveniente dalla Montagne de Reims, ad accompagnare Strolghino (salame di coscia *dolce* e molto magro tipico del Parmense) e Parmigiano Reggiano, Salmone selvaggio balik in leggera marinatura e Tartara di tonno rosso al profumo di cipollina. Il giusto equilibrio tra vena acidula e dolce dello *Champagne De Vilmont* ben sostiene la varietà di sapori in avvio di serata che spaziano, per l'appunto, dai salumi al formaggio e al pesce crudo marinato.
Al tavolo viene proposto un *Panino* di pasta sfoglia con gamberi al curry, mirabile per originalità e armonia di sapori, e ottimamente accompagnato da un *Arturosé 2008 Bersano Metodo Classico*. È l'abbinamento forse più indovinato. Ricco d'acidità e con un ritorno fruttato che rimane a lungo, compensa la tendenza dolce sia dei gamberi sia del curry, spezia difficile da interpretare perché lontana dalla nostra tradizione. Seguono dei Ravioli di spigola, salsa al pomodoro fresco, pesto di olive taggiasche e capperi di Pantelleria e quindi una Catalana di aragostella. L'abbinamento, in questo caso, è con *Franciacorta Cisiolo Dosage Zero* dell'Azienda Agricola Muratori, un Pinot nero in purezza vinificato in bianco, con una notevole acidità e una piacevolissima freschezza che lo rendono adatto a piatti di pesce. A conclusione, una fantasia di dolci, con mousse e crostate classiche, accompagnate da *Malvasia spumante dolce* dell'Azienda piacentina Ferrari e Perini. Ottenuto con uve Malvasia vinificate in purezza, ha sapore dolce e fruttato adatto a essere assaporato in abbinamento a pasticceria secca e a crostate. Di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, è profumato e aromatico, con note di pesca e albicocca. La serata, però, non si conclude qui.

1. *Sotto gli ombrelloni, al Ristorante Da Giovanni.* **2.** *Una sala in cui si toccano con mano accoglienza e ospitalità.* **3.** *Un suggestivo angolo del locale.* **4.** *Il Bailli Loris Lombroni con Renato Besenzoni, la sua consorte, responsabile della cucina, e due Confrères.* **5.** *Raffinatezza in campagna.* **6.** *Eleganza anche nei menu di cibi e dolci e nella carta dei vini.* **7.** *L'ingresso del locale.*

Innanzitutto c'è la consegna all'amico Renato della prestigiosa targa bronzea dell'Associazione, da esporre all'esterno del Ristorante. Poi la *festa* continua, con un intrattenimento musicale che sospinge al canto e al ballo molti dei presenti. Effetto delle bollicine? Forse, ma effetto, soprattutto, del clima di amicizia e dello spirito di convivialità che trovano al **Ristorante Da Giovanni**, l'ambientazione ideale che ne favorisce la spontaneità. Molto gradita la presenza del dottor Perini dell'Azienda Il Poggiarello e del dottor Calandrini dell'Azienda Muratori di Franciacorta. Infine, con i dovuti ringraziamenti allo chef e alle brigate di sala e di cucina, per tutti l'arrivederci al prossimo Repas.

Giorgio Bressan, *Vice-Chargé de Presse*

Ristorante Da Giovanni
Strada di Cortina, 1040 - Alseno (Piacenza)
Telefono 0523-948304
E-mail posta@dagiovanniacortina.com
Sito www.dagiovanniacortina.com

Repas informale a San Pietro in Cerro,
nel rinomato ristorante di Enrico Co', neo-Professionnel

GRIGLIATA IN BLUES ALL'ANGOLO NASCOSTO

Il blues è quello dei *Doctor Wood*, un gruppo piacentino che ci accompagnerà nei momenti dell'aperitivo e del dessert serviti all'aperto, approfittando della bella serata di luglio.
La grigliata è quella dell'amico Enrico Co', proprietario del ristorante **L'Angolo Nascosto**, a San Pietro in Cerro (Piacenza) e nuovo Professionnel del Bailliage. Come ultimo appuntamento prima delle vacanze estive, il Bailli di Piacenza e Antica Eridania, Loris Lombroni, ha organizzato una serata informale attorno alla griglia, nel solco della tradizione dei Rôtisseurs.

La torta di compleanno.

Per trovare **L'Angolo Nascosto** (nomen omen) è, se pur non indispensabile, sicuramente utile avere un navigatore Gps. Arrivati a San Pietro in Cerro, si percorre una stradina sterrata per arrivare in una cascina splendidamente ristrutturata, circondata dal verde della pianura piacentina.
L'interno è caldo e accogliente, l'esterno molto curato e suggestivo.
Posso garantire che la cosiddetta *location*, bella d'estate, è tanto più suggestiva in autunno avanzato, quando la cascina viene circondata dalla nebbia padana, e d'inverno, imbiancata da una spruzzata di neve.
Ma ora siamo a luglio e il Repas numero 287 del Bailliage comincia all'aperto con una selezione di salumi piacentini con giardiniera. Sui salumi piacentini c'è poco da dire, sono una garanzia di qualità: coppe, prosciutti, salami, culatelli, e così via, valgono, come si usa dire, da soli il viaggio.
L'aperitivo viene accompagnato, oltre che dal modern blues dei *Doctor Wood*, un blues con infiltrazioni funk, soul, jazz e rock, da un *Prosecco Serafino* e, soprattutto, dalla *Sangria* dell'amico Enrico. In effetti, la *Sangria* sarà un po' il Leitmotiv della serata. Più di un commensale ha deciso che da questa bevanda spagnola, a base di vino, spezie e frutta, non si sarebbe più allontanato, qualunque cosa fosse stata servita successivamente. Scelta, forse, non rigorosa dal punto di vista dell'abbinamento cibo-vino, ma giustificabile nello spirito della serata. Previdente, Enrico ne aveva preparati 50 litri…
Rientrati per il servizio al tavolo, sono stati serviti dei Tagliolini sfiziosi dello chef al profumo di basilico: un esempio di come non sia assolutamente indispensabile utilizzare ingredienti importanti, ricercati e costosi per preparare piatti gustosi e stuzzicanti.
Il bis dei tagliolini è stato richiesto da tutti e, fortunatamente, anche in questo caso Enrico è stato previdente.
La serata è proseguita con la Grigliata di costine, salamelle, costolette d'agnello e salsiccia, con verdure in pinzimonio e patate al cartoccio.
Per puro dovere di cronaca, cito il *Morellino di Scansano* che è stato proposto in alternativa alla citata *Sangria*.
Il Repas si è concluso all'aperto, con la Torta di frutta ad accompagnare il fresco della notte e le canzoni dei *Doctor Wood,* e a festeggiare il compleanno della Dame della Chaîne Graziella Squintani.
Il Bailli Loris Lombroni ha, quindi, consegnato la targa di Professionnel a Enrico Co', augurato a tutti una buona estate e dato appuntamento a settembre per la ripresa dell'anno conviviale, che si preannuncia ricco di sorprese.

Giorgio Bressan, *Vice-Chargé de Presse*

1.

2.

3.

4.

1. *La consegna della targa bronzea a Enrico Co', titolare del ristorante.* **2.** *La consegna degli attestati di Dame a Marina Gatti e di Vice-Chargé de Presse a Giorgio Bressan.* **3.** *La Dame Graziella Squintani con il marito Angelo e il Bailli Loris Lombroni.* **4.** *Il Bailli con lo chef, il titolare Enrico Co' e la squadra di sala.*

Ristorante L'Angolo Nascosto
Via Canepara, 2
San Pietro in Cerro (Piacenza)
Telefono 0523-835104

Escursione fra natura e tradizioni culinarie
Convivio alla Taverna del Cavaliere di Villa Ferri

UNA GIORNATA SUL DELTA DEL PO

Il Delta del Po è un territorio straordinario: idealmente comincia da Adria e si protende verso est, accompagnando il Grande Fiume verso il mare. Quello che oggi possiamo ammirare è frutto dell'idea dei veneziani che dal 1604 decisero, per proteggere la città, di deviare il corso delle acque verso levante. E proprio questa terra unica – un susseguirsi di argini, golene e campagne coltivate, con intorno spazi e orizzonti infiniti, intercalati da caratteristiche vecchie corti rurali e tante architetture idriche, come le idrovore – è stata la meta di una riuscita escursione organizzata in giugno dal Bailliage veneto. Ritrovo al Museo regionale della bonifica di Ca' Vendramin a Taglio di Po: un caffè di benvenuto con Dario Ferri, che ci avrebbe poi ospitato a pranzo, e subito la visita al Museo, con i tanti racconti sull'attività umana nel Delta del Po attraverso i secoli, con l'obiettivo di bonificare i terreni sommersi che andavano poi difesi dal ritorno delle acque. L'impianto idrovoro di Ca' Vendramin fu realizzato nei primi anni del '900; con le altre idrovore disseminate nel territorio, ha contribuito alla grande opera di prosciugamento del delta, importante per il riscatto sociale della popolazione. Uno degli artefici fu il cavalier Romolo Cacciatori (nonno del nostro Bailli), il quale, come sindaco del Comune, gettò le basi per quest'opera. Prima del pranzo, escursione a San Basilio, interessante sito storico a pochi passi dal Po di Goro. Al termine della quale, un convivio d'eccezione attende Confrères e amici a Villa Ferri, **Taverna del Cavaliere**. Sotto la direzione di Dario Ferri, lo staff di cucina sorprende da subito gli ospiti con una serie di antipasti preparati sapientemente con i prodotti del Delta del Po: dai salumi ai formaggi dell'isola di Ariano Polesine, dalle polpettine di maiale steccate di manzetta alle rinomate vongole di Scardovari in guazzetto, dalle cozze della Sacca in brodetto di pomodoro agli assaggi di polpo dell'Adriatico e *sarde in saor* secondo tradizione. Al tavolo arriva un delicato Risotto Carnaroli del Delta, prodotto IGP da sempre coltivato nei territori bonificati, insaporito con guanciale e asparagi verdi di Ca' Mello. Quindi, un piatto della tradizione polesana: Sgombro in arrosto dei *pescatori della Pila,* con il trancio di pesce servito morbido e gustoso grazie alla pancetta che lo avvolge nella cottura. Infine, un Tortino alla crema e gelato alla panna da latte biologico. Un cenno particolare ai vini. Il Polesine non ha grande tradizione vinicola, ma il *Bianco* della Mainarda e il *Cabernet* dell'azienda Bellombra, zona di Adria, serviti come aperitivi e in accompagnamento ai piatti di terra e mare, risultano appropriati; inconsueto ma ben azzeccato l'abbinamento dello sgombro con birra artigianale gran cru, alta fermentazione, dell'azienda Toccalmatto, zona Piacenza. La giornata si conclude con l'affascinante escursione alla scoperta del Po e delle sue foci. Due ore di navigazione guidata – da Ca' Tiepolo, lungo il ramo più importante del Grande Fiume, tra rigogliose golene, salici e pioppi, animati da tante specie di uccelli – fino ad arrivare alla golena di Cà Pisani. Un'esperienza unica, tra le bellezze ambientali del Delta, trasportati in una dimensione antichissima e sempre nuova che ha lasciato piacevoli ricordi in tutti i partecipanti.

1.

2.

3.

4.

5.

1. *Bella foto ricordo per il gruppo dei partecipanti alla gita sul Delta del Po.* **2.** *Il Bailli Romolo Cacciatori, la figlia Eva, Marco Squizzato con Barbara e altri amici durante l'escursione nel Po della Pila.* **3.** *L'appetitoso buffet alla Taverna del Cavaliere.* **4.** *Uno scorcio delle idrovore dei primi anni del Novecento.* **5.** *Mario Piccozzi, caro amico del Bailliage di Udine, mentre propone un brindisi.*

Silvano Conte, *Vice-Chargé de Presse*

Taverna del Cavaliere
Via Romea, 144
Rivà di Ariano Polesine (Rovigo)
Siti www.tavernadelcavaliere.it
www.villaferri.eu

Il rinomato ristorante a Torre Paponi, nell'entroterra ligure, in provincia di Imperia

TESORI GASTRONOMICI ALLA PIGNATTA D'ORO

L'entroterra ligure è noto per i suoi piccoli villaggi medioevali arroccati nei posti più impensati, tutti belli, di quella bellezza magica di cui storia, personaggi e vita li hanno nei secoli rivestiti in un alone speciale. Ci aspettavamo pertanto da Torre Paponi, a una ventina di chilometri da Imperia, un paesaggio particolare, ma dobbiamo ammettere che la realtà ha superato ogni fantasia. Il Dîner era fissato al **Ristorante La Pignatta d'Oro**, famoso per la sua cucina accuratamente locale: ci siamo trovati in un incredibile paesino (settanta abitanti!) di caruggi liguri e case di pietra, in una favolosa torre cinquecentesca in cui secondo la leggenda sarebbe stato nascosto il tesoro di una mai trovata finora pignatta d'oro. Costruzione affascinante, con tutte le sue caratteristiche di rusticità e di semplicità antiche rispettate religiosamente, anzi esaltate, e arricchite con raffinatissima attenzione di tutti i comfort più attuali: muri in pietra secolare, da guardare quasi con rispetto (chissà quante persone e fatti avranno visto!), e, per esempio, illuminazione tecnologica soffusa, molto discreta e rispettosa dell'atmosfera rustico-romantica dell'ambiente. Insomma, un sogno.

Menu di tutto rispetto e, naturalmente, secondo le leggi della casa, assolutamente locale e basato su prodotti del territorio. All'arrivo, benvenuto con una flûte di Prosecco di Valdobbiadene Maraschin con crostini di pane di Triora, lardo e olio extravergine di olive taggiasche. Poi un tipico Sformato di polenta con patate, baccalà e olio extra vergine d' oliva: dischetti di polenta bramata ripieni di baccalà dissalato, sminuzzato, rifinito in padella con olio e patate. Squisito. Altro antipasto, Flan di porri su fonduta di toma piemontese, il flan molto morbido e gustoso e la crema di formaggio piacevolmente sapida e intensa. Poi, Tortelli di asparagi con burro aromatizzato al timo: favolosi tortelli fatti in casa con un ripieno di asparagi locali e conditi molto semplicemente con burro fuso e timo raccolto nei prati dei dintorni. Una meraviglia. Altro primo, Gnocchetti di patate e baccalà su vellutata di ceci e pomodorini confit, anche questi casereccì, fatti con un impasto di farina, patate e baccalà cotto e sminuzzato e serviti con crema di ceci e pomodorini scottati in padella con julienne di altre verdure, quali zucchine trombetta e cipolline. Come secondi (due), una tenerissima Tagliata di manzo servita in genere classicamente al sangue, ma anche adattata al gusto dei diversi commensali, e Coniglio alla ligure, classico piatto locale, ricco di olive taggiasche, timo, alloro, rosmarino, salvia e maggiorana. Un poema. Come dessert, Soufflé freddo al Grand Marnier con scaglie di cioccolato, e Tiramisu con amaretti su sfoglia di cioccolato fondente: il primo, piacevolissimo, molto freddo in contrasto con il *calore* del Grand Marnier, il secondo, ricchissimo, in un alternarsi di strati di crema di mascarpone, uova, caffè, cacao e strati di panna montata, crema di amaretti, amaretti e caffè. Una morbidezza e una intensità di sapori incredibili.

Vino a tutto pasto, adattissimo a ogni portata: *Ormeasco di Pornassio*, vitigno *Dolcetto* trapiantato in zona, di grandi personalità e morbidezza.

Gli interventi dei Confrères Antonio Marzi, per ringraziare, e di Vincenzo Palmero, per illustrare luoghi e storia, hanno completato questa serata molto speciale e assolutamente indimenticabile sia per la magia logistica sia per l'alta qualità della cucina e per la perfezione del servizio del locale.

Ad Alessandro Lucchetta e ai suoi due giovani chef, Roberto Re e Marco Lanteri, quindi, molti complimenti per quanto sanno offrire ai loro ospiti e per il successo che la loro professionalità sta riscuotendo. E ancora grazie al Bailli Gabriella Ivaldo per questa serata piacevole e magica.

Maria Luisa Rossi
Vice-Chargée de Presse

1.

2.

3.

1. *Il geometra Vincenzo Palmero, il notaio Antonio Marzi e la Bailli tra lo chef Roberto Re e Marco Lanteri.* **2.** *Gabriella Ivaldo con lo Chevalier Emanuele Ghiringhelli e la Dame Margherita Gallo.* **3.** *La Bailli Gabriella Ivaldo con la signora Testa, moglie del Confrère Ernesto, Rosanna Piegari e Maria Rosa Ansaloni.*

Serata caliente al ristorante Margunaira di Ventimiglia
Apprezzato il menu dello chef Elio Pacella

I GRADEVOLI SAPORI SPAGNOLO-ARGENTINI

Dopo un inverno freddo e lungo e una primavera incredibilmente simile all'autunno, siamo quanto mai felici di festeggiare, finalmente, un'estate calda e gioiosa. Eccoci quindi circa ventiquattro ore dopo il solstizio d' estate, in riva al mare, sulla bella terrazza del **Ristorante Margunaira**, sul Lungomare Marconi a Ventimiglia, dove lo chef argentino Elio Pacella e il maître Stefano ci accolgono con un menu ricchissimo, di interessante ispirazione spagnolo-argentina.

La serata *caliente* s'inizia con un gustoso Prosciutto Serrano e pan amb oli, un prosciutto spagnolo molto saporito, con una specie di bruschetta di pane tostato, pomodoro e olio extravergine: abbinamento riuscitissimo. Seguono Crocchette di baccalà, palline fritte di baccalà mantecato con patate. Piatto da favola la classica Tempura di asparagi e gamberoni, leggera e perfetta. Interessante la Cebiche di salmone, una specie di tartare sudamericana marinata a lungo con cipolla e peperoncino. E poi una Tortilla di funghi, la classica "specie di frittata" ripiena di funghi, patate e aromi. Piccantina la Salsiccia grigliata e quasi nostrane le Acciughe panate.

Curiosi i Conchiglioni farciti al baccalà, con una farcia simile al brandacuiùn ligure. Buono il Sashimi di manzo, striscioline di carne leggermente scottate. Simile al nostro carpione il Tonno in escapece, molto gustoso seppur delicato. Dopo le Bruschette di pomodoro e mozzarella, classiche con mozzarella di bufala, olio e origano, una squisita Frittura di pignorini, pesciolini piccolissimi, tra i rossetti e le acciughe come dimensione: favolosi. C'è pure una grossa curiosità: Butifarra (morcilla): in sostanza, del sanguinaccio grigliato. A parole può sembrare una cosa leggermente impressionante, nella sostanza invece risulta una notevole squisitezza. Il Tiradito di tonno non è un giochino scherzoso, ma un carpaccio di tonno molto delicato e piacevole. Buoni i Bocconcini di maiale in agrodolce, appena scottati dopo una marinatura in aceto, sale e soia, così come gli Spiedini di manzo grigliato con chimichurri, emulsione di cipolla, peperone, olio e timo. Si sa che la carne argentina è famosa, ma nel nostro caso perfino Dante, il famoso mitico macellaio sanremese raffinato e attento nella scelta delle migliori qualità di carni, ospite del figlio nostro Confrère Emanuele Ghiringhelli, ha applaudito la qualità di quanto servito per l'occasione. Un articolo a parte meriterebbero le Tapas dolci: graditissimo assortimento di bicchierini di mousse di cioccolato bianco, cremino al whisky, bavarese ai frutti di bosco con la vodka, e chi più ne ha più ne metta.

Interessanti pure i vini: lo Spumante secco argentino *Santa Julia Extra Brut 2011*, (40% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 15% Viogner), forse un po' più *rigido* degli spumanti nostrani, ma molto piacevole. Come rosso, un *Santa Ana Malbec 2011*, di media corposità, gradevole con le carni. Per il pesce, un fresco *Prodigo Torrontes 2011*, delicato e floreale. Una nota di patriottismo finale: un italianissimo limoncello a perfetta chiusura di sapori molto intensi e particolari. Insomma, una serata di notevoli apprezzate *esplorazioni* in territorio spagnolo-argentino con il piacere di una cucina insolita e vivace, così come è il carattere degli abitanti di quei Paesi. Esplorazioni molto piacevoli, comodamente effettuate vicino all'uscio di casa nostra, senza neppure la fatica di prendere un aereo o di tirare fuori un passaporto. Che sia questo uno dei vantaggi della globalizzazione? In ogni caso, globalizzazione o no, i più vivi complimenti al **Ristorante Margunaira** e al suo bravissimo chef. Un grazie da tutti noi. Ritorneremo presto.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

1. *Lo Chevalier Roberto Freschi con la Bailli Gabriella Ivaldo.* **2.** *Da sinistra, il maitre Stefano e lo chef Elio Pacella, con Massimo e Gabriella Ivaldo.* **3.** *Una bella tavolata al Ristorante Margunaira.* **4.** *Massimo e Gabriella Ivaldo con Dante Ghiringhelli, noto mecellaio sanremese.* **5.** *Tortilla di funghi. Ovvero, se anche l'occhio vuole la sua parte…* **6.** *Spiedini di manzo grigliato con chimichurri.* **7.** *Degna conclusione con le Tapas dolci.*

Maria Luisa Rossi
Vice-Chargée de Presse

Nel ristorante aMarea, a Bordighera, un menu ispirato alla cucina marsigliese e provenzale

CENA DI MEZZA ESTATE DA ROMOLO GIORDANO

Il Confrère Romolo Giordano ci ha spesso ospitati nei suoi ristoranti, prima nello storico La Via Romana, a Bordighera, poi nel piccolo angolo di paradiso sul lungomare di Bordighera che si chiama **Da Romolo aMarea**, e sempre in serate molto piacevoli, con menu e livelli di ristorazione notevoli; questa volta però ha superato se stesso ed è riuscito ancora a stupirci piacevolmente: nell'inverno scorso aveva organizzato una serie di cene ispirate ai vari *commissari* della letteratura gialla, dal barcellonese Pepe Carvalho di Vasquez Montalbàn, al francese Maigret di Simenon, al nostro siciliano Salvo Montalbano di Camilleri, con un particolare interesse verso Fabio Montale, protagonista della Trilogia di Marsiglia (Casino Totale, Solea e Chourmo) del francese Jean Claude Izzo proprio perché Marsiglia – così cara al cuore dell'autore, come città multietnica che ha assorbito e declina ogni giorno nella vita vissuta e nei piatti stessi quotidiani le sue mille anime – riassume anche nella cucina quanto si può trovare nelle civiltà affacciate sul Mediterraneo e sul mondo. Da qui ecco l'ispirazione mediterranea e marsigliese per il nostro straordinario Repas di mezza estate, in una lunga tavolata *reale* in un ampio gazebo in riva al mare, rallegrati dal profumo salmastro e dal sussurro delle onde e dalle piacevoli aspettative dell'incontro.

Come aperitivo, assieme a freschi *Rosé* e piacevoli *Chardonnay*, l'immancabile *Pastis*, uno dei simboli della città, con crostini al pomodoro e mentuccia, seguiti, a tavola, da due piatti di *mezé* (termine libanese che indica gli assaggini che vengono serviti in porzioni ridotte e precedono o sostituiscono il pranzo). Il *mezé freddo* comprendeva la Tiropita (sfogliata di pasta fillo con un ripieno a base di feta) con acciughe marinate nel limone, dell'Hommos (purea di ceci libanese) e il provenzale Caviale di melanzane (melanzane cotte in forno, spellate e tritate con aglio, acciuga, capperi, pomodori secchi e olive). Il *mezé caldo* presentava delle Brik di pesce (trangolini di pasta croccante con una farcia a base di pesce e verdure), delle Crocchette di merluzzo e patate alla catalana e calamari in salsa di Salonicco (aglio e prezzemolo in abbondanza).

Dopo questi piatti, omaggio alla multietnicità di Marsiglia, si passa alla Provenza, con Sauté di cozze come un oursinado, zuppetta di cozze *bouchot* saltate e condite con un fondo che richiama la vecchia zuppa provenzale a base di ricci di mare (*oursin)* con brodo di pesce filtrato addizionato ad ailloli e uova di ricci di mare. Per secondo, un classico Branzino al finocchietto selvatico con fiori di zucca impanati e farciti di acciuga: piatto splendido e molto apprezzato, come tutti gli altri che lo hanno preceduto.

Molto gradevoli anche la Torta al limone meringata, un classico della cucina della costa, e una deliziosa Granita agli agrumi, delicata chiusura di un pranzo ricco di piatti dai sapori intensi e vivaci. Come vini, eccezionali, un *Côte de Provence rosé 2011, Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez,* a tutto pasto, e con il dessert il classico *Muscat des Baumes de Venise des Vignerons des Baumes de Venise*, nel cuore della Provenza.

Insomma, una serata speciale, piacevolissima sia per la logistica da vacanza assoluta sia per le curiosità gastronomiche incontrate (e quanto mai apprezzate) e lo spirito particolare di relax e amichevole distensione in cui si è svolto l'incontro. A Romolo Giordano i complimenti più vivi per il suo continuo spirito di ricerca e per la grandissima professionalità delle sue realizzazioni e al nostro Bailli un grazie particolare per aver saputo cogliere ancora una volta un'occasione di arricchimento culturale gastronomico unito al piacere di una cena splendida.

Maria Luisa Rossi
Vice-Chargée de Presse

1. *Da sinistra, Mariù Palmero, Elisa Gabbrielli e Maia Ansaloni.* **2.** *Romolo Giordano, titolare del Ristorante aMarea, tra Gabriella e Massimo Ivaldo.*

Al Romantik Hotel Oberwirt di Marlengo, presenti Roberto Zanghi, Bailli Délégué d'Italie, e Gerhard Pischl, Bailli Honoraire del Tirolo

IL MEETING PIÙ BELLO CON OSPITI ILLUSTRI

Dopo una primavera abbastanza antipatica, è arrivata finalmente l'estate, portando con sé, come ogni anno, il nostro meeting, il più atteso, forse il più bello.

Marlengo è vicino a Merano, anzi di fronte, sul pendio dell'omonimo monte. Sotto, nella valle, Merano in tutto il suo splendore e intorno una corona di chiese, di castelli, di paesi e di fattorie. Al limite dell'abitato c'è il **Romantik Hotel Oberwirt**. Si può descrivere come un'accogliente e raffinata dimora di campagna. Appartiene da secoli alla stessa famiglia, ben tredici generazioni si sono susseguite nella sua gestione. Da antica locanda del quindicesimo secolo, oggi è uno dei migliori Romantik Hotel.

Aperitivo nel bel giardino ai bordi della piscina, con *Ferrari Perlé* e fantastici stuzzichini. Il piacere di stare insieme, il lieto conversare, la musica, il luogo incantevole ci hanno allontanato, almeno per quella sera, da tutto ciò che comporta il quotidiano.

Eravamo in tanti, con numerosi ospiti dalla Germania e dall'Austria. Accompagnati dalle gentili consorti, c'erano anche Roberto Zanghi, il nostro caro Bailli Délégué d'Italie, e Gerhard Pischl, Bailli Honoraire del Tirolo, Grand Commandeur e Pair de la Chaîne.

La cena è stata servita nella bella *Stube* dalla calda *boiserie* di cirmolo.

Il menu? In sintonia con la stagione, fresco, raffinato nella sua linearità; i piatti ben costruiti, buoni. Carpaccio di vitello con capasanta arrostita e caviale Imperial Malossol. Molto apprezzato il connubio carne-pesce, che, a volte, può lasciare perplessi. Zuppa fredda di pomodoro con burrata e focaccia al rosmarino. Stupenda la presentazione: all'interno di un piccolo pomodoro, d'un rosso brillante e col suo verde peduncolo, era stato introdotto un pezzetto di burrata e poi richiuso, così da risultare integro. Fresco e appetitoso il Risotto alle erbe fresche con Guanciale e petto di quaglia. Nell'intervallo, un delizioso Sorbetto al frutto della passione. E poi il piatto forte: Steak di filetto di manzo nostrano su salsa al balsamico. Perfetto, sia per l'ottima qualità della carne sia per la cottura. Il dessert era un capolavoro: Foglie di pasta viennese con crema di mascarpone e amarene.

I vini soddisfacevano ogni tipo di abbinamento: un *Pinot grigio St. Valentin 2008 K.G. St. Michael*, invitante, fresco, profumato. Il rosso: *Merlot Anna M. 2009 Lacknerhof,* robusto e tuttavia morbido. *Rosenmuskateller Passito 2009*, per il dessert.

Ringraziamo lo chef Werner Seidner – che da ben diciassette anni guida la cucina da persona competente, creativa, appassionata – per averci regalato ore di gioia gastronomica. Grazie anche ai due esperti sommeliers Marco e Heinrich. Complimenti al signor Waldner e alla signora Barbara, sua figlia, che hanno dato al locale l'impronta intelligente di una raffinatezza fatta di solidi contenuti e professionalità collaudata, e per il servizio curato ed efficiente.

Serata riuscitissima sia per la numerosa partecipazione sia per l'atmosfera gioiosa e per l'eccellente cena.

1.

2.

3.

4.

1. *Da sinistra, Petra Zanghi, Monika Kellermann, Josef Waldner, titolare dell'Hotel Oberwirt, Sabine Settari e Roberto Zanghi.* **2.** *Carmen Vill, Lorenza Avancini e Gabriella Zamai.* **3.** *Petra Zanghi con le famiglie Ortlieb e Hoffmann, assieme a Gerhard Pischl, Bailli Honoraire del Tirolo, e la signora Uschi.* **4.** *Roberto Zanghi, Sabine Settari e Julius Lampacher si congratulano con Josef Waldner e la sua brigata di cucina.*

Carmen Andreini Vill
Vice-Chargée de Presse

Romantik Hotel Oberwirt
Marlengo (Bolzano)
Telefono 0473-222020
E-mail info@oberwirt.com
Sito www.oberwirt.com

Al ristorante Il Cestello - Apprezzata la performance degli chef Gabriele Rastelli ed Enrico Furlo

UN ALLETTANTE MENU A BASE DI PESCE

A Firenze i ristoranti specializzati in menu di pesce non sono molti. Infatti, per quanto riguarda i prodotti ittici a tavola, la tradizione gastronomica della città gigliata non affonda le proprie radici nel passato. E questo perché il pescato – dovendo ovviamente essere trasportato dalla costa con mezzi lenti e non refrigerati – giungeva sulle mense in quantitativi giocoforza limitati.

Esterno notturno dell'Hotel Il Cestello, nel quartiere fiorentino di San Frediano.

Ciononostante, immemori di tutto ciò e in pieno contrasto con tale vecchia tradizione, i titolari del **Ristorante Il Cestello** hanno puntato su un allettante menu a base di pesce.

Quando un buongustaio entra nel rinomato locale – oltrepassato il generoso bar che dà il benvenuto e inoltrandosi nella prima elegante sala –, arrivato in fondo, non può non strabuzzare gli occhi: di fronte si trova infatti un bancone di pescheria che va oltre a ogni pur rosea immaginazione. Vi sono *allineati*, con molto buon gusto e indiscussa capacità espositiva, i migliori prodotti ittici, scelti dai tre più rinomati fornitori della Toscana: ostriche, scampi giganti, gamberoni, astici, aragoste. Ovvero: tutto il pescato nobile che vi può venire in mente fa bella mostra di sé.

Fatta questa premessa, comunque esplicativa sul *livello* del locale, il Bailliage di Firenze della Chaîne des Rôtisseurs non poteva esimersi dal rendere visita al **Ristorante Il Cestello**. Va oltretutto ricordato che gli chef, Gabriele Rastelli ed Enrico Furlo, aspettavano soltanto che ogni commensale scegliesse quanto desiderato per poterglielo preparare come desiderato.

E dunque, per la nostra serata, guidati dal Vice-Conseiller Gastronomique professor Vincenzo Vecchio, abbiamo optato per il seguente menu: Piccolo aperitivo con raffinati canapè assortiti e *flûte* di benvenuto; Capasanta gigante alla plancia con lastra di *foie gras poulet* in emulsione di *du Barry* al nobile: portata incredibile per l'eccellenza della integrazione dei gusti fra due elementi a prima vista incompatibili, la capasanta e il foie gras; Tortello fatto in casa, con patate ratte e branzino selvaggio di alto mare, guarnito con salsetta di bottarga di muggine e salicornia; Medaglioni di coda di rospo al burro dolce e aglio fresco, con fiori di broccoli alla colatura di alici fresche; Barattolino di crema catalana profumata alla vaniglia di Bourbon con salsetta di frutti di bosco e arancio candito su sfogliatella calda friabile, con *Pinot grigio* Tenuta Viscone.

A chi scrive, raramente – nella pur lunga carriera di ghiottone – è capitato di gustare in un menu tutte le portate a livello di assoluta eccellenza; in questa occasione, quando ai commensali è stato chiesto di esprimersi, indicando il piatto che maggiormente era più piaciuto, non è stato possibile ottenere una risposta univoca, perché l'elevata esecuzione di ogni portata era veramente al top.

Accolti e *coccolati* dal manager Faramarz Poosty, siamo stati amorevolmente seguiti da tutto il personale che ha reso perfetta una serata tipicamente Chaîne.

Per l'occasione, con i Rôtisseurs fiorentini c'erano anche alcuni altri cari amici: dal Bailliage di Piacenza, Fiorello Franchi, Luisa Molinari, Stella Franchi. Daniela Anton, la bella Vice-Chargée de Missions di Firenze, fresca di nomina, ha presentato e dato il benvenuto alla nuova Consoeur avvocato Antonella Catte Mariani.

I complimenti e gli applausi agli chef Gabriele Rastelli ed Enrico Furlo sono stati alla fine tanto calorosi quanto sinceri.

Gerardo Blanca, *Bailli*

1. *Il Direttivo del Bailliage di Firenze con gli chef Gabriele Rastelli ed Enrico Furlo, del Ristorante Il Cestello.* **2.** *La foto di rito a ricordo di una bella serata.* **3.** *Interno del ristorante fiorentino Il Cestello.*

Ristorante Il Cestello
Piazza del Cestello, 8 - Firenze
Telefono 055-2645364

NELLA SPLENDIDA VILLA DEL SALVIATINO

La cena che ha concluso gli eventi del Bailliage di Firenze, prima della pausa estiva, ha avuto un carattere davvero suggestivo nella splendida cornice della villa **Hotel del Salviatino**, **Ristorante Le Serre**, diretto da Carmine Calò, chef stellato Michelin.
Attenta e cordiale l'accoglienza, inizio della serata in un contesto entusiasmante: aperitivo servito sulla terrazza della storica villa del XV secolo situata sui pendii di Fiesole, davanti a un'ammaliante vista su Firenze e sul paesaggio toscano. Ottimo ambiente per creare il calore e l'affiatamento tra i partecipanti nello spirito Chaîne.
Situata alla base della collina di Maiano, originariamente la villa era denominata Il Tegliaccio per l'appartenenza ai Tegliacci; dopo diversi passaggi, nel 1531 fu acquistata da Alemanno di Averardo Salviati, che la fece ricostruire, e da allora detta Il Salviatino, probabilmente per distinguerla dalla tenuta più ampia di villa Salviati, situata su via Bolognese. I Salviati la possederono fino al 1823, quando la casata si estinse. Dopo diversi passaggi di proprietari e manomissioni della struttura originaria, si ebbe una vera e propria rinascita della villa con il poeta Ugo Ojetti che si adoperò per ridarle il suo assetto e ripristinare il giardino all'italiana.
In tempi più recenti, dopo un periodo di semi-abbandono, la villa è tornata al suo splendore, grazie al restauro e alla destinazione a hotel di lusso. La superba vista dalla terrazza e un venticello di frescura, che contrastava con la forte calura di centro città poco distante, sono stati sicuramente il miglior benvenuto ai numerosi partecipanti alla serata.
Servite Polpettine di baccalà alla livornese e Scarpaccia alla viareggina, bignè farciti, accompagnati da *Martine Rosè*.
La cena ha avuto la firma dello chef Carmine Calò, ormai in salita verso l'olimpo della ristorazione, e della sua équipe: Alessandro Libratore e Giacomo Menchini.
I piatti con dovizia di particolari e professionalità sono stati presentati di volta in volta dal restaurant manager Domenico Napolitano.
Si sono susseguiti gli antipasti: Uovo Parisi con spuma di patate e tartufo (cotto a 68 gradi per 18 minuti) e Arancino di pappa al pomodoro con gelato al basilico, gustosi e delicati.
Tradizione e creatività, a volte anche spinta nella sperimentazione di abbinamenti di sapori diversi, hanno caratterizzato le varie portate. Primi piatti: Risotto al parmigiano con sorbetto al pomodoro, Ravioli con ripieno di cernia. Secondi: Ricciola con zuppetta di datterini, zenzero e patate speziate. Accompagnati da vini di ottima qualità, *Olmo Antico, Olmo bianco 2008, Olmo Antico ottobre 2008.*
Per finire, il *Cerrino Moscato d'Asti 2010* servito con il dessert apprezzatissimo: Cilindro cremoso di latte di mandorla con cuore di cioccolato e frutto della passione.

1. *Il Bailli di Firenze, Gerardo Blanca, si complimenta con lo chef del Ristorante Le Serre, Carmine Calò, e con la sua équipe.* **2.** *Alcune delle signore partecipanti alla suggestiva conviviale.* **3.** *La terrazza della storica Villa del Salviatino, sui pendii del colle di Fiesole.* **4.** *Il Salviatino, la stupenda villa fiorentina.*

La cena ha confermato il tratto principale della cucina: cura di ingredienti di qualità; rielaborazione della tradizione; cibi presentati con semplicità abbinata a una scrupolosa attenzione ai particolari e serviti con eleganza.
Tanti i presenti, numerosi gli ospiti, lungo l'elenco: ricordiamo fra loro Anna Accalai, Chargée de Missions d'Italie adjoint pour le Centre-Sud, la signora Francesca De Leonardis proveniente dalla Puglia, amici dai Bailliages di Piacenza Antica Eridania, Versilia, Roma Aurora, Roma Urbe.
La serata è proseguita all'insegna dell'allegria e dell'amicizia. Complimenti al Bailli Gerardo Blanca e alla sua consorte Renata per aver organizzato questo evento con maestria, in un luogo magico, dove la professionalità si fonde con lo splendore del paesaggio, offrendo momenti da ricordare.

Grazia Greco, *Vice-Chargée de Presse*

Ristorante Le Serre - Hotel Il Salviatino
Via del Salviatino, 21 - Firenze
Telefono 055-9041111

METTI UNA SERA A CENA CON CRIMINOLOGI E AVVOCATI

Avvocati, aristocratici ed eleganti signore a convivio all'**Hotel de la Ville** di Via Sistina, per la cena *noir* che ha visto protagonista il professor Natale Fusaro, noto avvocato e criminologo. Regista della serata la Consoeur Antonella Sotira, Presidente dell'Associazione "Ius…gustando", che promuove la collaborazione fra avvocatura e magistratura attraverso una gara culinaria, che vede le *parti* fronteggiarsi *ai fornelli*, in un'ambitissima contesa. In collaborazione con Antonella, il Direttivo di Roma Aurora ha dunque ideato un particolarissimo *invito a cena…con delitto!*, mettendo in relazione le pericolose passioni dell'animo con… le pericolose passioni del palato. Un connubio davvero intrigante e stuzzicante!

Dopo l'aperitivo di benvenuto a base di Prosecco di Valdobbiadene, dry snacks e soft drinks, in una bellissima sala allestita a platea, si è *aperto il dibattimento* e, sulla scena del crimine (metaforicamente parlando!), si è svolta l'intervista al professor Fusaro, che ha rievocato un caso giudiziario di grande impatto mediatico: gli amanti diabolici di Riano Flaminio. Moderatrice e coordinatrice degli interventi con il pubblico, Camilla Nata. La relazione ha acceso gli animi e si è conclusa con scroscianti applausi e l'offerta da parte della Bailli di una targa al Conferenziere, in ricordo della serata da brivido con la Chaîne des Rôtisseurs. Menu rigorosamente tradizionale, concordato fra il Consigliere Gastronomico, Lilly Bonanni, e la stessa Camilla Nata. Magnifica la cura degli addobbi e dei dettagli nei due splendidi giardini e nelle sale riservate dell'Hotel. Assolutamente di qualità la cena, che prevedeva: Prosciutto di Parma e baffa di salmone affumicato al coltello, cubetti di mortadella Bologna Igp, bruschette calde, treccia di mozzarella di bufala Dop e pomodorini Pachino, ricca selezione di formaggi italiani accompagnati da marmellata e miele; a seguire: Fusilloni di Gragnano alla Norma con ricotta, melanzane, basilico e pomodoro fresco; Risotto mantecato al cedro d'Amalfi, gamberi e profumo di vaniglia; Vitello in salsa tonnata, verdure grigliate, tortini e frittini misti caldi; e, per finire, Torta millefoglie con crema chantilly e fragole, seguita da una magnifica Tagliata di frutta fresca di stagione e dai… *cioccolatini delittuosi*, vere e proprie tentazioni offerte dalla **Cioccolateria Verde Fondente** in omaggio a tutte le Dames! Ottima la proposta dei vini, cortesemente offerti dalla signora Giulia Barberini, alla terza generazione dell'omonima Azienda, fondata nel 1946 e di consolidata esperienza nel settore agricolo, in cui opera da oltre 60 anni. Gli ospiti hanno potuto apprezzare sia il blend rosso (*Sangiovese, Montepulciano* e *Merlot*), di forte personalità a livello olfattivo e al palato, dall'aroma di frutti rossi e amarena, equilibrato e ricco di sapore, di buona struttura e persistenza; sia il blend bianco (*Trebbiano toscano, Malvasia puntinata* e *Malvasia Lazio*), dal brillante colore giallo paglierino, dal profumo fruttato e note aromatiche caratteristiche della *Malvasia*, sapido, armonico e molto persistente, con una piacevole mineralità. A sorpresa, l'omaggio del suo ultimo libro, *Il mattino ha l'oro in bocca*, da parte dello chef Fabio Campoli. Fra gli illustri ospiti presenti: l'assessore Gemma Gesualdi, il dottor Antonio Pignataro, Dirigente del Commissariato Roma Parioli, il Consigliere di Corte d'Assise Paolo Colella, Silvana Campisi, Sara Papa, Giò di Sarno, gli avvocati Teresa Sotira, Massimiliano Bonifazi, Angela Modafferi, assieme a Marcella Tonnarelli, Rossana Cubeddu, Caterina Sarnelli e il dottor Giuseppe Culiersi. Applausi, foto e brindisi finale con la Brigata Bianca e il signor Francesco Boi, *corresponsabili* nell'organizzazione dell'evento, prima dell'*aggressione* al Buffet dei dolci e alla mega-torta di fragole!

1.

2.

3.

4.

1. *Camilla Nata, Adele Lax, il professor Natale Fusaro, Antonella Sotira.* **2.** *Francesco Boi, Adele Lax, Pio Frasca.* **3.** *Giulia Barberini, Lilly Bonanni, Giò di Sarno, Adele Lax, Nunzio Milo.* **4.** *Il professor Natale Fusaro, Antonella Sotira, Adele Lax, Giò di Sarno, Camilla Nata, Nunzio Milo.*

Camilla Nata, *Vice-Chargée de Presse*

La singolar tenzone in favore di un progetto della AISM
Il maestro Gianfranco Vissani presidente di giuria

SFIDA AI FORNELLI DURANTE IL SIMPOSIO IUSGUSTANDO

In omaggio alla Dichiarazione d'Indipendenza degli Stati Uniti d'America del 4 luglio 1776, avvocati e magistrati romani – riuniti in occasione del simposio gastronomico Iusgustando organizzato dalla Presidente/Consoeur Avvocato Antonella Sotira – hanno sancito il *"Diritto alla Felicità"* e si sono battuti per un fine benefico, sostenendo un finanziamento per la formazione *caregiver* della AISM (Associazione Italiana Sclerosi Multipla). Testimonial ufficiale dell'evento è stata l'attrice Antonella Ferrari, autrice del libro *Più forte del destino*. Madrina della gara la bellissima showgirl Matilde Brandi, oggi anche bravissima e consacrata pittrice. A dare il via all'originale kermesse di *Ars Coquinaria Iuridica*, che si è svolta nella Sala Belle Arti del **Rome Cavalieri Waldorf**, l'attore-regista Michele Placido, che ha declamato la bellissima poesia di Gozzano dedicata alle donne che "mangiano le paste" e la poesia di Iusgustando *"La giustizia è cotta"*. A capitanare la Giuria ufficiale di degustazione c'era il Maestro Gianfranco Vissani, Maître Restaurateur della Chaîne. Fra gli altri componenti della Giuria: Alessandro Scorsone, Camilla Nata, Sara Papa, Anna Accalai, Adele Mazzotta Lax, Guendalina Fortunati (direttore della rivista *A Tavola*), Giò Di Sarno, Italo Bocchino, Gemma Gesualdi, Sara Iannone, Domenico Naccari e numerosi illustri magistrati (per tutti: Giorgio Santacroce e Caterina Garufi). Il premio di squadra *Diritto alla Felicità* è risultato assegnato al Cous cous di verdure preparato dalla squadra dei magistrati**.** Il premio *Fantasia Giuridica* è andato alla torta Human rights cake, della squadra degli avvocati, i quali hanno spuntato anche i premi *Miglior contorno* e *Miglior primo piatto!* Il premio *Eccellenza Gastronomica* è stato riconosciuto agli avvocati dalla Bailli di Roma Aurora della Chaîne des Rôtisseurs, Adele Lax, che ha altresì conferito il premio *Eccellenza Culinaria* allo Chef Alessandro Vassallo. A sorpresa, la bravissima ed elegantissima giornalista televisiva, la nostra Vice-Chargée de Presse Camilla Nata, ha intervistato alcuni dei componenti della Commissione ufficiale di degustazione per carpire i loro segreti culinari, riferiti alle ricette preferite, ai sapori più amati, ai ricordi e persino agli amori consacrati tra i fornelli. Brindisi finale in allegria insieme con tanti illustri uomini/donne, tutti simbolicamente uniti attorno al tavolo dei valori e delle passioni condivise, in un interscambio positivo di sinergie e in una insolita atmosfera goliardico-gourmet! Appuntamento al prossimo Simposio giuridico e, come sempre, vinca il migliore!

Griffe

1.

2.

3.

4.

5.

1. *Da sinistra, Michele Placido, Antonella Sotira e Gianfranco Vissani.* **2.** *Un momento delle premiazioni.* **3.** *La Bailli Adele Lax consegna il premio Roma Aurora ad Antonella Sotira.* **4.** *Alessandro Scorsone e Camilla Nata.* **5.** *Antonella Ferrari, Matilde Brandi, Antonella Sotira, Michele Placido.*

Gastronomia genuina e di qualità all'Antica Filanda, a Capri Leone (Messina)

IL BENESSERE A TAVOLA CON IL MADE IN SICILY

Come in altre occasioni già rimarcato, la funzione del cibo non è soltanto quella di mantenerci in vita o di saziarci, ma anche di dare tanto buon umore e benessere. Il Bailliage di Palermo ha approfittato dello sbocciare della primavera per gustare e riscoprire le eccellenze culinarie della Sicilia che sono alla base di quella straordinaria alchimia di un approccio olistico al cibo, oramai considerato il motore del cambiamento per puntare verso la prossima frontiera della *longevity*. Per continuare la ricerca del sapore e del sapere, abbiamo reso visita all'**Antica Filanda**, un moderno e piacevole complesso, il cui nome deriva da una vicina struttura dove un tempo si lavorava la lana. È adagiato su una collina con uno degli scenari più suggestivi del parco dei Nebrodi, dove a dominare il panorama sono le stupende isole Eolie, molto vicine e quasi toccabili. Grazie a quattro ragazzi del luogo, ingegnosi e attivi (Nunzio, Nino, Basilio e Salvatore), e la collaborazione delle loro mogli (Pinuccia, Nina, Pina e Nuccia), tutte appassionate di cucina, l'originaria struttura è stata trasformata in un ristorante-albergo, che oggi riesce a offrire il meglio del patrimonio enogastronomico, storico, folcloristico e soprattutto umano della Sicilia.

Dopo l'arrivo dei Confratelli, la cena si è svolta nella cantinetta, ubicata nella parte interrata della struttura. Nunzio, uno dei proprietari, si è preso cura di noi raccontandoci il menu con professionalità e simpatia. Fin dagli antipasti – Flan di porri su fonduta di formaggi, Carne salada con spinaci, noci, pinoli, robiola delle Madonie e tartufo nero –, sono state apprezzate le eccellenze locali. Odori e sapori sono poi stati esaltati con i primi: Mezzelune di melanzane all'essenza di basilico e Risotto al tartufo nero su crema di formaggio locale. Eccellenti pure i secondi: Guanciale di vitello su vellutata di patate e Involtino di maialino nero dei Nebrodi con pistacchi dell'Etna, accompagnati da un Nido di finocchio con olio e aceto. Per finire, l'eccezionale Frutto della passione con miele; come *ultima chicca* un gradevolissimo Aspic di fragoline di bosco con gelato di limone. Cucina mediterranea, dunque: fresca, naturale, ma al contempo ricercata, con ingredienti locali, genuini e di altissima qualità.

Sorprendentemente piacevole la carta dei vini proposta dal Vice-Echanson Saro Scuderi: *Spumante Murgo Brut, Nero d'Avola Don Antonio di Morgante, Moscato Spumante di Bera*.

Il giorno successivo è stata organizzata un'escursione. Ci siamo diretti verso Frazzanò, importante meta per un turismo colto e intelligente, che mira al recupero e al restauro dei propri monumenti. Abbiamo visitato il Convento di Fragalà (gioiello architettonico della cittadina), preziosa testimonianza dell'arte medievale siciliana.

Dopo una breve sosta alla taverna **Pane e Vino** – dove si possono gustare il *pane buono-buono* cotto nel forno a legna e i salumi locali –, la giornata si è conclusa con la visita al vicino Santuario di Tindari, famoso perché ospita una Vergine nera bizantina, meta di continui pellegrinaggi. A picco sotto il Santuario ci sono i Laghetti di Marinello, piccoli specchi d'acqua che il mare crea insinuandosi nella baia sabbiosa che noi abbiamo raggiunto, facendoci trasportare da un piccolo battello che partiva dalla spiaggia di Oliveti, dove molti di noi hanno inaugurato la stagione balneare.

Siamo tornati a casa un po' stanchi ma soddisfatti per essere riusciti a coniugare il mangiare bene con il concetto del vivere bene con se stessi, con gli altri e con ciò che ci sta attorno.

Sara La Licata Tuttolomondo, *Dame*

1. *Foto ricordo dei Rôtisseurs con il signor Nunzio e la brigata di cucina dell'Antica Filanda, a Capri Leone.* **2.** *Un interno del ristorante.* **3.** *Il delizioso tortino di porri su fonduta di formaggi.* **4.** *Un momento della visita alla duecentesca Cappella nel Convento di Fragalà.*

Ristorante Albergo Antica Filanda
Contrada Raviola - Capri Leone (Messina)
Telefono 0941-919704
E-mail info@anticafilanda.net

Una mostra di quadri dello scrittore-pittore torinese a Giulianova
Splendida cena-buffet di Gabriele Marrangoni

LA MODERNITÀ DEL PENSIERO DI CARLO LEVI

1. *Autoritratto di Carlo Levi.* **2.** *Immagine notturna di Giulianova Alta, in provincia di Teramo.* **3.** *Un busto di Carlo Levi.* **4.** *Angolo del Museo Splendore di Giulianova, con due opere di Carlo Levi.* **5.** *Un altro bel quadro dell'artista torinese.* **6.** *Un momento della cena-buffet al Museo dello Splendore, a Giulianova Alta.*

Una felice sinergia di lavoro e buona volontà ha permesso il realizzarsi di un evento davvero unico al Museo dello Splendore di Giulianova Alta. Per questo dobbiamo davvero ringraziare chi si è prodigato.

La dottoressa Marialuisa De Santis, innanzitutto, e il dottor Antonio Ragionieri nelle loro qualità di direttrice del Museo e di presidente della Fondazione Museo d'Arte dello Splendore. Essi hanno fatto propria l'impresa non priva di difficoltà, suggerita da chi scrive, di ospitare una mostra di 36 dipinti del notissimo scrittore-pittore torinese Carlo Levi. Dobbiamo poi moltissimo al dottor Guido Sacerdoti, nipote dell'artista e amico personale, che è venuto a Giulianova nelle vesti di Presidente della Fondazione Carlo Levi a illustrare i quadri, arricchendo la sua esposizione con decine di aneddoti tratti dalla vita quotidiana dello zio, dalle sue idee, dalle sue amicizie. Infine, ringraziamo il nostro *Confrère* Gabriele Marrangoni che ha accettato di organizzare all'interno delle sale climatizzate del museo una splendida cena a buffet, impresa rifiutata da altri ristoratori, non remunerativa per l'esiguo numero dei partecipanti nella serata dedicata esclusivamente ai soci *Chaîne* e ben distinta dalle iniziative aperte al pubblico.

Inviato dal fascismo al confino, Carlo Levi ha tratto da quella sua esperienza il notissimo *Cristo si è fermato a Eboli* in cui descrive le difficoltà della povera gente del Sud. Ma se tutti conoscono il Levi scrittore, non altrettanto nota è la ricchissima produzione pittorica dell'artista. Eppure il *Cristo* è opera dei suoi quarantuno anni, mentre poco più che ventenne Levi aveva già raggiunto il prestigioso privilegio di esporre le sue tele alla Quadriennale di Torino: segno che in lui l'ispirazione pittorica nacque prima di quella letteraria e certo non con meno vigore.

Se la sua cifra è fondamentalmente quella del realismo, vi è tuttavia qualcosa di contemplativo e talora quasi di estatico nei quadri di Levi. Soprattutto vi sono una particolare luminosità della scomposizione cromatica, il senso di una bellezza piena della materia e, aggiungerei, di una festosità dei colori. Del resto, tutto ciò collima con alcuni aspetti della personalità dell'artista il quale visse, sì, esperienze altamente drammatiche, ma conservò sempre il senso della godibilità della vita.

Molto interessanti sono i ritratti, da Cesare Pavese a Pablo Neruda, da Italo Calvino a Eugenio Montale: insomma una carrellata dei numerosissimi interlocutori di Levi, che costituivano i rappresentanti della cultura italiana dell'epoca.

Infine, dal punto di vista politico-ideologico Carlo Levi si identificò con l'utopia gobettiana, riconoscendosi successivamente nell'area di Giustizia e Libertà. È noto che questa posizione ideologica ha poi sofferto degli assiomi della sinistra marxista-leninista la quale per molti anni pretese, anche in Italia, che non potesse esservi politica di sinistra senza un partito con una forte base operaia.

E qui sta il rinnovato interesse di una posizione come quella di Levi: tramontati gli anni del socialismo reale e dei comunisti "duri e puri", assottigliatasi la presenza mitica della "classe operaia", oggi un rigore etico, laico, rispettoso della libertà e garante di una vigilanza democratica su lobbies e operazioni politiche torbide, torna a rappresentare una posizione ideologica del massimo interesse. Testimonianza di una modernità del pensiero leviano.

E ci scusino i lettori se questa volta abbiamo voluto parlare più del cibo dello spirito che di quello del corpo…

Fabrizio Franchi, *Bailli*

Colazione all'aperto, organizzata da Michela Lazzè, nello splendido parco centenario della Tuscia Viterbese

GARDEN PARTY A VILLA LA TRINITÀ

Suggestiva la colazione tenutasi a inizio estate nel parco di **Villa La Trinità**. Giornata davvero piacevole, occasione di relax *en plein air* per il Bailliage Roma Urbe, capitanato da Luigi Mannucci, ospite della Consoeur Michela Lazzè nella Tuscia Viterbese.
L'elegante villa di campagna (prende il nome dalla tenuta appartenente alla famiglia Lazzè dalla fine dell'Ottocento) è circondata da 20 ettari di terreno: luogo di particolare fascino per la bellezza della natura, in cui ci si sente immersi in un'atmosfera d'altri tempi.
Il parco è caratterizzato da un ricco impianto arboreo, con numerosi esemplari di conifere, in particolare pino domestico, cipresso, cedro del Libano, misti a querce e noccioli, testimonianza dell'antica vegetazione del posto. Molte le piante centenarie e di ragguardevoli dimensioni.
Il dottor Enrico Scarici ha guidato una visita alla tenuta e alla mostra-erbario inerente alla flora. Scarici, botanico e socio fondatore dell'Associazione italiana curatori parchi e giardini, con le sue interessanti spiegazioni ha fatto conoscere e apprezzare le caratteristiche delle numerose piante presenti.
Grande interesse per il giardino attorno alla Villa: un susseguirsi di essenze, in cui spiccano i sempreverdi e decorativi corbezzoli, o le cordonate di rosmarino prostrato, e fioriture a profusione. Vi si trovano specie per lo più rustiche, molte delle quali di origine mediterranea come la lavanda e il melograno, che ben si coniugano con l'agapanto sudafricano o con la perovskia argentea dell'Afghanistan.
Ma le protagoniste indiscusse sono senza dubbio le rose nelle numerose varietà presenti: dai profumatissimi e rifiorenti ibridi di Rosa Moschata, *Cornelia e Penelope,* alle raffinate *Mme Alfred Carrière, Pierre de Ronsarde, Gloire de Dijon,* a quelle dalle fioriture incessanti *Clair Matin, Sea Foam, Golden Wings, Little White Pet,* alla cangiante Rosa Mutabilis e molte altre. Non mancano arbusti da fiore e un insolito Lillà che a primavera mostra lunghe pannocchie di fiori profumati di colore lilla intenso.
Al termine della passeggiata, colazione a buffet preparata dal cuoco Fabio Castrucci, la cui felice mano era stata già apprezzata con il Pranzo dell'Oca. In questa occasione, particolare cura è stata riservata alla scelta dei prodotti del territorio di primissima qualità. Interessante la composizione del menu, basato sulla presenza di piante e fiori, così articolato: Mousse di Pappa al pomodoro e Quiches con primule e rose; a seguire Risotto al Prosecco con fiori di zucca e provola affumicata, Crepes al ragout di verdure e fiori di sambuco con zabaione, Insalata di valeriana con noci e mela verde, Insalata di orzo perlato con pomodorini canditi e pecorino falisco e, per finire, Semifreddo alla liquirizia con aspic di melone, Crumble di fragole con coulis e fiori.
Vini, bianco e rosso, dell'Azienda Agricola Tenuta Cascinai.
Nel pomeriggio, piacevole conferenza, a cura della dottoressa Manila Olimpieri, sui principali Giardini delle dimore storiche della provincia di Viterbo, tra cui quello di Palazzo Farnese, già visitato in una precedente escursione, quello del Castello Ruspoli di Vignanello e quello più celebre di Villa Lante a Bagnaia. Quest'ultimo è un bellissimo esempio di giardino all'italiana a disegno geometrico che risale scenograficamente il pendio naturale del sito in cui è collocata la monumentale Fontana del Quadrato, sormontata dal gruppo dei Quattro Mori, attribuito a Taddeo Landini.
Giornata da ricordare, dunque, alla quale hanno partecipato numerosi soci e amici in un'atmosfera particolarmente calda e accogliente, merito della padrona di casa Michela Lazzè, sempre attenta e disponibile all'organizzazione degli eventi.

Laura Pennesi, *Vice-Chargée de Presse*

1.

2.

3.

1. *Gli ospiti sono intrattenuti nel parco di Villa La Trinità da Paolo Lazzè.* **2.** *Un angolo del giardino con le bellissime rose.* **3.** *Paolo Lazzè, Michela Lazzè, Enrico Scarici, Luigi e Anita Mannucci.*

All'OS Club, situato nell'area verde attigua alla Domus Aurea e alle Terme di Traiano

PIACEVOLE SERATA NELLA CALDA ESTATE ROMANA

1.

2.

3.

4.

1. *La serata all'OS Club sta per animarsi.* **2.** *Il Bailli Luigi Mannucci con la consorte Anita.* **3.** *La signora Marina Corallini con un'ospite.* **4.** *Pesce freschissimo, di giornata, cotto al vapore.*

È divenuto ormai un appuntamento immancabile per i soci del Bailliage Roma Urbe l'incontro per un saluto prima delle ferie estive. Come sempre, organizzatore perfetto il Bailli Luigi Mannucci.

Quest'anno l'evento è stato vissuto in un luogo moderno, immerso nel verde del parco romano di Colle Oppio: l'**OS Club**.

L'**OS Club** è uno spazio polifunzionale in cui risalta la particolare attenzione dedicata all'architettura dell'edificio e all'arredamento degli ambienti dal design di tendenza. Il locale è caratterizzato da un *lounge bar* molto fornito dove è piacevole ritrovarsi all'aperto, soprattutto in estate, dopo una calda giornata lavorativa: l'aperitivo, servito con il sottofondo di musica soft, diventa dunque un momento particolarmente gradevole.

All'interno, inoltre, ci sono una confortevole sala da tè e una sala ristorante.

Inutile dire che la struttura sorge in un'area verde di grande pregio, compresa tra le vestigia della Domus Aurea e delle Terme di Traiano, a pochi passi dal Colosseo.

Come ben si sa, la Domus Aurea fu fatta costruire nel 68 d.C. da Nerone, il quale quando vi pose piede per la prima volta disse che solo da quel momento avrebbe finalmente potuto vivere da essere umano.

Meno conosciuto è il fatto che Nerone, grande estimatore della cultura greca, fece costruire la residenza imperiale sul modello della *polis*, la città greca, descritta nello scudo di Achille nel Libro XVIII dell'*Iliade*. Infatti, la Domus comprendeva un'area molto vasta, con numerosi edifici immersi in un parco di grande estensione: ne facevano parte il Colle Oppio, una parte del Palatino e la valle dove attualmente sorge il Colosseo, che all'epoca non esisteva ancora.

Dopo l'incendio della Domus Aurea, avvenuto nel 104 d.C., nell'area del Colle Oppio furono edificate le Terme di Traiano, inaugurate nel 109 d.C. e costituite da un edificio colossale ornato con statue e decorato da affreschi. Anche se precedute da altri importanti complessi termali, quelle di Traiano furono le prime "grandi terme" di Roma. Infatti costituivano all'epoca il più grande edificio termale esistente.

Si può affermare quindi che il *sito* rappresenti un buon connubio tra un ambiente moderno e uno spazio antico.

La cena si è svolta nel fresco giardino del locale, nel quale erano stati predisposti gli eleganti tavoli del ristorante.

Il percorso gastronomico della serata – prettamente di ispirazione marinara e realizzato da un giovane e valente Chef – è stato il seguente: Welcome drink con *Prosecco* e stuzzichini; Fusilloni con melanzane, ricotta salata e basilico; Mezzi paccheri di Gragnano con la Gallinella di mare; Pesce del pescato giornaliero al vapore. Dolci misti. Acqua e Vini della casa.

La serata è trascorsa in piacevole e animata conversazione. Un ruolo importante per l'ottima riuscita del convivio l'ha svolto un gradevole sottofondo musicale.

Al termine della cena, scambio di calorosi saluti tra i partecipanti con l'impegno a ritrovarsi al più presto in autunno per i prossimi appuntamenti.

Laura Pennesi, *Vice-Chargée de Presse*

OS Club
Via delle Terme di Traiano, 4 - Roma
Telefono 06-48919876
Sito www.osclub.it

A Taormina, perla dello Ionio
Un Dîner Amical da ricordare: cibi e vini di qualità, con servizio professionale

NELLA TRATTORIA SICILIANA DI GIOVANNI SCAVO

Attualmente Taormina è considerata una delle città più belle, più accoglienti e più affascinanti dell'intera Sicilia; questo suo nobile aspetto è dovuto essenzialmente alla caratteristica del paesaggio circostante: da un lato vi è il mare con la sua attraente spiaggia, tipico aspetto della zona costiera dell'Isola, mentre dall'altro è circondata interamente da montagne e colline varie, caratteristica di tutta la parte centrale della regione; è proprio questa la principale particolarità che spinge ogni anno milioni di turisti a visitare quest'autentica perla del Mare Mediterraneo (più conosciuta nel mondo come *Perla dello Ionio*). E appunto in questa bellissima località (siamo in provincia di Messina), il Bailliage di Catania della Chaîne des Rôtisseurs ha vissuto un momento particolarmente interessante della propria attività. Confrères e loro amici si sono ritrovati alla **Trattoria Siciliana da Giovanni**. Ne è proprietario il Confrère Giovanni Scavo, fresco di nomina al grado di Officier. Nella splendida terrazza del suo locale, il Dîner Amical è stato all'altezza delle attese. Il ristorante è ubicato alla periferia sud del centro di Taormina, nei pressi di *Porta Catania*, proprio vicinissimo al nuovo parcheggio. Nei mesi estivi, all'aperto, vi può essere ospitata una sessantina di commensali. Quando il tempo è meno clemente, nella sala interna i posti si dimezzano, ma la prerogativa dei cibi e del servizio resta sempre invariata: di grande qualità! La serata – è stata piacevolissima anche dal punto di vista climatico – ha visto la partecipazione di vecchi amici e di quelli invitati per la circostanza, tra cui un simpaticissimo ristoratore di origine calabrese (presente con la moglie), titolare del Ristorante Il Vesuvio di Copenhagen in Danimarca, amico di Giovanni Scavo. Naturalmente, l'occasione è stata ghiotta per parlare anche con loro della Chaîne des Rôtisseurs, delle sue prerogative e del senso di fraterna amicizia che accomuna gli Associati. Giovanni Scavo, lo chef e l'aiuto cuoco si sono prodigati per approntare una cena incentrata su piatti particolari, tratti dalle ricette ma anche dalla fantasia della cucina tradizionale messinese e siciliana, e accompagnata da diversi vini del territorio. Gli abbinamenti si sono rivelati azzeccati e hanno accompagnato in modo eccellente cibi di ottima qualità, nei quali si *esaltavano* gli squisiti sapori mediterranei. Il personale di sala, con professionale puntualità e cortesia, ha fatto il resto… Il menu va raccontato. Il benvenuto agli ospiti è stato dato con *Prosecco* e stuzzichini. Quindi, a tavola, Insalata Isabella (Alici e gamberetti marinati con arance, finocchio, pinoli e miele di zagara); Polpo alla calabrese (Polpo lesso, saltato con patate, cipolla, alloro e peperoncino); Sedanini di pasta fresca con scampi e fiori di zucchine; Sformatino di riso Due Re; Risotto allo zafferano con sugo di totano; Filetto di pesce al limone; Patata e sparaceddu (specie di broccoletto); Costoletta d'agnello ai filetti di pomodoro e basilico. Per dessert, Composizione dolce dello chef. Come detto, i vini sono stati molto graditi: *Alcamo Bianco Doc 2010* (uve: 80% *Catarratto* e 20% *Damaschino*. Tenore alcolico 12,50%). *Grillo 2010, Indicazione Geografica Tipica di Sicilia* (uve: *Grillo* in purezza 100%. Tenore alcolico 13%). *Syrah 2009 Igt* (uve: *Syrah* 100%. Tenore alcolico 13,50%). Azienda Principe di Corleone, Monreale (Palermo). *Moscato di Pantelleria*. Tenore alcolico 13%. Azienda Rallo di Marsala (Trapani).

La rituale foto di gruppo dopo una bella conviviale.

Giuseppe Ignoto, *Bailli*

Trattoria Siciliana da Giovanni
di Giovanni Scavo
Via Salita Ospedale, 9 (Porta Catania)
Taormina (Messina)
Telefono 094-221151

Le Rôtisseur

Confrèrie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Italie

Organo ufficiale del Bailliage d'Italia della Chaîne des Rôtisseurs

Autorizzazione
Tribunale di Sanremo n. 6/1982

Direttore responsabile
Bruno Peloi

Hanno collaborato a questo numero
Gerardo Blanca, Giorgio Bressan, Silvano Conte, Urano Cupisti, Ettore De Katt, Silvana Del Carretto, Teresa Foglia, Fabrizio Franchi, Grazia Greco, Griffe, Giuseppe Ignoto, Sara La Licata Tuttolomondo, Camilla Nata, Donatella Peloi, Laura Pennesi, Giuseppina Poma, Bepi Pucciarelli, Maria Luisa Rossi, Mario Scipione, Pietro Sozzi, Patrizia Spada, Fulvio Sussig, Domenico Valentino, Carmen Vill Andreini, Roberto Zanghi, Giorgio Aleardo Zentilomo.

Coordinamento editoriale e Concessionaria per la pubblicità
C.O.R.P. snc
Consulenze di Organizzazione e Relazioni Pubbliche
Piazza Verdi, 16 - 33019 Tricesimo (Udine)
Tel.0432-852698,Fax0432-881935,E-mailcorp@libero.it

Redazione: via Soffumbergo, 42 - 33100 Udine

ISTRUZIONI PER L'USO
Si ricorda a tutti che il materiale per il prossimo numero deve pervenire in redazione entro e non oltre il 19 gennaio 2013. Articoli e illustrazioni vanno inviati al seguente indirizzo di posta elettronica: peloibruno@gmail.com. Si raccomanda, infine, che le foto siano di qualità accettabile, in formato jpg, di risoluzione non inferiore a 300 dpi e non superiori a 3 mb.

Impaginazione e stampa
Poligrafiche San Marco - Cormons (Gorizia)

Tra cultura ed enogastronomia il viaggio di un gruppo di Rôtisseurs in Spagna

NEL TRIANGOLO DALINIANO

Per raccontare del successo del viaggio, cominciamo dal fondo, anche per la straordinarietà dei fatti.
Il volo Alitalia di ritorno da Barcellona di domenica 24 giugno ha anticipato l'arrivo a Linate di ben 30 minuti, e la consegna dei bagagli è stata immediata! Abbiamo così fatto in tempo a vedere i tempi supplementari e i rigori della vincente partita di qualificazione dell'Italia calcistica contro l'Inghilterra.
Ma già alle ore 12.30, prima di lasciare la Spagna, il gruppetto di amici che ci ha dato fiducia, aderendo al viaggio in Costa Brava, aveva ricevuto un non usuale saluto ufficiale da parte del Vice-Presidente della Diputacion del turismo di Girona, Miquel Noguer i Planas, al quale abbiamo offerto la medaglia della Chaîne a ricordo della visita. Siamo stati premurosamente accolti in un ombroso patio dell'Adjuntamiento dove era stato allestito, esclusivamente per noi, un sobrio buffet accompagnato da spumante e altre bevande con stuzzichini.
Al commiato ciascuno ha ricevuto una borsa con prodotti tipici (vino-olio-formaggio) e materiale turistico.
Nelle precedenti giornate il programma era imperniato sulla visita ai luoghi celebrati, alla vita e all'arte geniale di Salvador Dalì, surrealista per eccellenza, che ci ha incantati con l'originalità delle sue opere straordinarie concentrate nel *triangolo* Figueres - Cadaques/Port Lligat - Pubol.
Incondizionata soddisfazione è stata espressa da parte di tutti per gli incontri conviviali previsti, dagli equilibrati menu diversificati tra pesce e carni, preventivamente bene studiati e personalizzati con il logo della Confraternita.
Ben meritata la targa della Chaîne offerta alla direzione dell'Hotel Les Canyelles, che sorge direttamente sulla spiaggia di Roses (abbiamo fatto anche i bagni in mare), per l'ospitalità e il superlativo menu-degustazione, positivo impatto gastronomico della prima cena in terra catalana.
Soddisfazione anche per le portate dei pranzi tipici al ristorante Trull d'en Francesc a Boadella d'Empordà (carni) e al ristorante Compartir a Cadaques (pesce). Interessanti e di ottima qualità i vini locali (bianchi, rosati e rossi), serviti ai pasti senza limitazioni e ben abbinati ai piatti.
Nel programma non potevano mancare le visite a due aziende di produzione vinicola della zona: Mas d'en Coll e Terra Remota con apprezzabile degustazione di quattro vini ciascuna.
La sera del 23 giugno, nella baia di Roses, spettacolare celebrazione della festa di mezza estate con i fuochi di San Giovanni, protettore della Chaîne.
Sorridenti saluti e ringraziamenti tra tutti, liberamente autodefinitici *"hic sunt beones"*, dandoci appuntamento al prossimo anno per una nuova esperienza cultural-gastronomica all'insegna dell'amicizia nella Chaîne.

Giorgio A. Zentilomo

1.

2.

1. *Il gruppo dei gitanti ricevuto dal signor Cristian, direttore dell'Hotel Les Canyelles.* **2.** *Miquel Noguer i Planas, Vice-Presidente della Deputacion del turismo di Girona, con alcuni Rôtisseurs.*

ACADEMIA BARILLA

Come spesso accade, tutto cominciò per caso. Tempo addietro ricevetti una telefonata dalla *Academia Barilla* di Parma per ottenere maggiori ragguagli sulla giornalista-pubblicista che aveva fatto parte della Chaîne, Lydia Bianchi Salvetti Cipolla, più nota con lo pseudonimo di Lisa Biondi, personaggio inventato dalla società Van Den Berg che elargiva consigli e ricette di cucina raccolti in diverse pubblicazioni. All'*Academia* interessava saperne di più per la raccolta di libri di gastronomia scritti da autori italiani, destinati ad arricchire la specifica biblioteca di *Casa Barilla*. Soddisfatta la richiesta, il discorso si è allargato alle iniziative della Chaîne Italiana, condensate in qualche migliaio di menu conservati in oltre quarant'anni di militanza e che potevo cedere all'emerita istituzione, ricevendo in cambio l'assicurazione di una citazione tra le varie iniziative delle sue raccolte. E così è stato. A distanza di un anno, non senza piacevole sorpresa, ricevo un dettagliato messaggio con l'elaborato che pubblicizza alcuni dei menu più suggestivi, accompagnati da una sintetica relazione di presentazione della Chaîne des Rôtisseurs, che può essere visionata sul sito www.academiabarilla.it, alla pagina *Biblioteca Gastronomica*. Mi sembra un lavoro originale e interessante, e soprattutto di buon richiamo per la nostra associazione.

Gizeta

Con la Chaîne des Rôtisseurs in Burkina Faso
La sensibilità dei Bailliages di Roma Capitale e di Roma Urbe

PROGETTO DI SVILUPPO PER I RAGAZZI DI OUAGADOUGOU

La Chaîne des Rôtisseurs nazionale è un'associazione gastronomica che accomuna soci di tutta Italia, uniti dall'amore per il buon cibo e per la cultura del cibo. Nello stesso tempo, la Confraternita è attenta a chi è meno fortunato e si è attivata per realizzare diverse attività a sostegno di chi ha più bisogno. Tra queste, il supporto della Chaîne si è concretizzato nel fornire un pasto caldo ai ragazzi beneficiari del progetto Centro di formazione per ragazzi di Ouagadougou (Burkina Faso), implementato dalla *Tamat ong*.

I Bailli di Roma Capitale e di Roma Urbe, Roberto Carducci e Luigi Mannucci, hanno voluto sostenere tale progetto. E così, in occasione del Dîner Amical dello scorso Natale, hanno organizzato una pesca di beneficenza che ha permesso di raccogliere dei fondi.

Patrizia Spada, Chargée de Missions d'Italie per l'**ACCR** (Associazione Caritativa della Chaîne des Rôtisseurs) e socia di Roma Aurora, si è occupata di portare i fondi in Burkina Faso e di monitorare il loro uso.

In pratica, i partecipanti al progetto di formazione professionale, finalizzato a contrastare il fenomeno dei ragazzi di strada a Ouagadougou (30 giovani, tra i 12 e i 18 anni), hanno potuto usufruire, grazie al sostegno della Chaîne, di un pasto caldo per il periodo del corso. Lo stimato artista Mathieu Zemanè, con il supporto dell'associazione non profit locale, l'*Asjlp,* è riuscito così a fornire un pasto giornaliero per 5 giorni a settimana per l'intera durata del corso ai ragazzi, che hanno beneficiato di una dieta ricca e relativamente varia: riso, pasta o tö (una sorta di polenta), accompagnati da salsa di carne, di pesce o di verdure. Oltre al pasto quotidiano, i ragazzi hanno ricevuto ogni mattina anche una merenda a base di latte e pane.

Le lezioni si sono iniziate a marzo, e dopo un'interruzione dovuta alla stagione delle piogge a luglio e agosto, sono ricominciate a settembre per concludersi a ottobre.

Il supporto della Chaîne è stato particolarmente importante per il Burkina Faso, Paese tra i più poveri al mondo. Il fenomeno dei ragazzi di strada è un problema fortemente diffuso, in particolare nella capitale Ouagadougou, dove la maggior parte delle famiglie non ha la possibilità di finanziare gli studi dei propri figli; molti bambini e giovani sono orfani o sono costretti a contribuire al bilancio familiare; tutti sono attirati dalla città e dalle possibilità di trovare occasioni di guadagno facili (dal piccolo commercio alla mendicità).

Con la sua presenza, Patrizia Spada ha permesso di portare concretamente l'aiuto, di presentare la Chaîne ai beneficiari e di ricevere una lettera di sentito ringraziamento. I ragazzi si sono interessati molto alla storia della Chaîne e ai suoi valori. Per celebrare il finanziamento offerto dalla Confrérie, gli stessi giovani hanno voluto organizzare una cena in onore di Patrizia Spada, e hanno espressamente chiesto di riportare le foto del loro cibo, di cui sono molto orgogliosi, a tutti gli amici della Chaîne che generosamente hanno voluto aiutarli.

Un ringraziamento particolare va ai Bailli di Roma Capitale, Roberto Carducci, e Roma Urbe, Luigi Mannucci, nonché a tutti i soci che generosamente hanno contribuito alla raccolta di fondi, così come ad Anna Accalai, Chargée de Missions d'Italie adjoint pour le Centre-Sud, e al Bailli Délégué, Roberto Zanghi, che hanno reso possibile questa iniziativa.

Griffe

1. *Alcuni giovani beneficiari del progetto a Ouagadougou, in Burkina Faso.* **2.** *Una giovane impegnata allo scaldavivande.* **3.** *Patrizia Spada, Chargée de Missions d'Italie per l'ACCR, in Burkina Faso.* **4.** *Altri ragazzi, riuniti intorno al roll-up della Chaîne des Rôtisseurs d'Italie.*