

Le Rôtisseur

CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS
BAILLIAGE NATIONAL D'ITALIE



Anno XXXVIII - n. 1
Gennaio 2021



IL RE SANTO E IL SOMMO POETA COEVI



PER RESISTERE!

Dante Alighieri, di cui nel 2021 ricorre il 700° della scomparsa, e San Luigi dei Francesi (nel 2020 si sono celebrati i 750 anni dalla dipartita) erano dunque coevi. A loro dedichiamo la copertina. Erano due Geni assoluti, capaci di segnare – con atti e pensieri – non soltanto il Medio Evo, ma l'intera evoluzione dell'umanità. Re Luigi IX, tanto per citare, fu tra i fondatori della Sorbona e l'ispiratore del *Libro dei Mestieri*, con cui si liberalizzarono le professioni, tra le quali anche quella degli arrostitori di carni, ovvero i Rôtisseurs *ante litteram*.

L'opera di Dante si studia ancor oggi in tutto il mondo, soprattutto per la sua visione filosofica di come l'uomo debba porsi nei confronti del Creatore. L'Alighieri ha però lasciato tracce anche nei confronti di cibo e bevande. Per raccontarci meglio i suoi rapporti con la tavola, il Sommo Poeta non si è sottratto a una divertente *intervista* rilasciata alla nostra collaboratrice Harmell Sala (a pagina 4).

Le loro Menti Eccelse, pur se in questi *mala tempora*, ci spronano a star vicini agli Associati, ai Professionnel in particolare. E poi ai Giovani. Li invitiamo a conoscere più a fondo la storia della Confrérie, per scoprirne gli ideali, semplici ma imprescindibili per *vivere* la convivialità. A tutti: restiamo uniti! Continuiamo a *vederci*, pur se in videoconferenza: per resistere!

b.p.

SITO GRATIS
PER I BAILLIAGES

pagina 3

INTERVISTA
CON DANTE

pagina 4

Poste Italiane SpA
Spedizione in A.P. - 70% NE/UD
Tassa pagata / Taxe perçue / Prioritario

PERIODICO TRIMESTRALE
RISERVATO AI SOCI

Solidarietà ai Professionnel, in questo difficile momento di inattività RESILIENZA, ANCHE USANDO IL WEB

Il Grand Chapitre d'Italie 2021 a Merano (Bolzano), dal 2 al 5 settembre prossimi



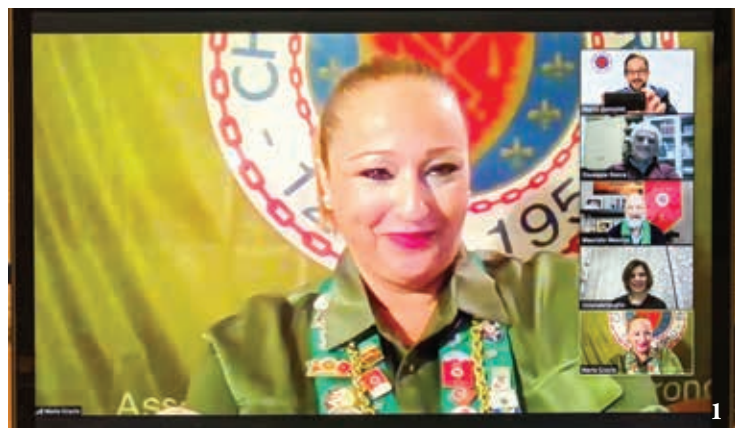
di **Roberto Zanghi**
Bailli Délégué d'Italie

Dobbiamo essere resilienti, dobbiamo avere la capacità di affrontare con la giusta disposizione d'animo e con ferrea volontà questo periodo difficile, perché lo vogliamo superare! Dobbiamo resistere alla pandemia in modo positivo. In cuor nostro, si pensava a tempi più brevi per uscirne. Non è stato così. Però non ci dobbiamo arrendere! Con sofferenze diverse, tutti i nostri Associati hanno subito danni in questi ultimi lunghissimi mesi, più di un anno ormai. Rivolgiamo un pensiero deferente a chi il virus se l'è portato via. Pensiamo ai Ristoratori, agli Chef, agli Albergatori, ai Produttori di Vino che stanno pagando un prezzo altissimo a causa dell'involontaria inattività. Pensiamo ai Giovani e a tutti gli altri Confratelli e Consorelle, cui mancano tremendamente i *contatti in presenza*, vera essenza della gioia dello stare a tavola tra amici.

Come ho già avuto modo di scrivere a tutti i Responsabili Territoriali, il Bailliage Nazionale – dopo aver verificato la situazione contabile con l'Argentier d'Italie, Heidi Dejori, e in accordo pure con la sede mondiale di Parigi – ha deciso di prendersi carico dei rinnovi delle quote dei Professionnel. I quali, dunque, per rimanere iscritti alla Confrérie per l'anno in corso, nulla dovranno pagare (né a livello locale, né nazionale, né internazionale). Per il bilancio, è una quota importante di mancati introiti. Ma questo sforzo nulla è in confronto alle loro sofferenze, sia economiche sia morali.

Avremmo voluto fare di più anche per gli Amateurs, ma non ci è stato possibile. L'invito che mi sento di rivolgere ai Baillages locali è quello di ritoccare verso il basso le loro quote-pari di questi rinnovi. Tutto aiuterebbe a far sì che gli Associati non si sentano abbandonati in questo momentaccio.

La Chaîne des Rôtisseurs ha nel proprio DNA alcuni principi fondamentali: la cultura della tavola e lo sviluppo delle arti culinarie, cementati dall'amicizia tra gli Associati. Sono principi che si estrinsecano in una sola parola: convivialità. La quale si può vivere sol-



1 Un fermo-immagine di una recente videoconferenza del Bailliage di Frosinone. **2** Anche se sei seduto alla scrivania, la Chaîne è sempre accanto a te... **3** Immagine di Merano, sede del Grand Chapitre d'Italie 2021.



tanto *in presenza*. Oggi la pandemia nega quasi totalmente la possibilità di partecipare a pranzi o cene. E allora ecco di nuovo l'invito a fare resilienza. Teniamo vivo il nostro senso di appartenenza. Possiamo farlo anche dando maggiore slancio alle videoconferenze sul *web* (Zoom è uno dei sistemi più semplici da usare). Lo stesso Bailliage Nazionale di recente ne ha fatto uso con successo. Prima ancora, lo scorso mese di aprile, il Bailliage di Novara, con Giorgio Teresio Palma, ci aveva collegati col Mondo in occasione del *Chaîne Day*. Altre esperienze le hanno fatte nelle scorse settimane i Baillages di Calabria Amphisyra con Antonella Sotira, di Frosinone con Maria Grazia Piesterzi, di Roma Urbe con Luigi Mannucci e mi scuso se mi scordo qualcun altro. Insistiamo! Attiviamoci con le nostre proposte culturali-istituzionali *a distanza*. Per saperne di più sul come operare possiamo contattare Marco Zammiti, Responsabile del Sito Nazionale, il quale potrà dare dei consigli precisi a chi poi dovrà operare nei vari territori.

Nel frattempo, il Bailliage d'Italie continuerà la consueta comunicazione con tutti, se del caso anche implementandola. I mezzi sono quelli classici: le informazioni saranno fornite tramite il PC, il Sito (sta diventando sempre più bello e completo), i *Social Network* e *Le Rôtisseur*, la Rivista che racconta sia gli eventi legati alla nostra vita associativa sia avvenimenti di cultura varia, ma pur sempre attinenti all'enogastronomia. Concludo questa nota cercando di infondere in tutti una nota di ottimismo. Come detto, stiamo vivendo un periodo inimmaginabile soltanto un anno fa. Però, siccome è vero che dopo la tempesta arriva sempre il sole, vi preannuncio che – a Dio piacendo – dal 2 al 5 del prossimo settembre celebreremo il nostro 53° Grand Chapitre in Alto Adige-Südtirol-Trentino. Ci ritroveremo, spero in tanti, a Merano (in provincia di Bolzano). Sarà come un arcobaleno ad annunciare una ripresa di normalità.

Per dare slancio alla comunicazione dei Baillages Territoriali ECCO COME AVERE UN SITO GRATUITO

Un'opportunità tecnologica che può davvero esserci d'aiuto



di **Marco Zammiti**
Responsabile comunicazione web

FOTOGRAFIE E INFORMAZIONI IN RETE

Marco Zammiti – fotografo di professione, residente a Martignacco (Udine) – entra nella Chaîne des Rôtisseurs il 3 aprile 2013. È intronizzato Chevalier del Bailliage Udine / FG durante il Grand Chapitre d'Italie a Pavia. E proprio da Pavia in poi segue tutte le più importanti manifestazioni della Confrérie italiana come fotografo ufficiale.

Il 3 marzo 2017, durante il Grand Chapitre celebrato a Firenze, riceve la promozione a Vice-Chargé de Missions per il suo Bailliage territoriale, con l'incarico di responsabile delle comunicazioni web.

Nel 2015 diventa gestore e responsabile del Sito Internet Ufficiale, e degli account nei vari social network, per il Bailliage d'Italie (ruolo che ricopre tuttora).

Di questo virus se n'è parlato tanto e, comunque vadano le cose, se ne parlerà, purtroppo, ancora a lungo.

Se è vero – com'è in effetti – che l'anno appena passato è stato tremendo sotto ogni punto di vista per la pandemia ancora in atto, è altrettanto vero che siamo e restiamo componenti della nostra amata Associazione. Siamo tutti *Gente della Chaîne des Rôtisseurs!*

Abbiamo dimostrato che il nostro spirito e la nostra voglia di andare avanti, sentendoci tutti parte di un'unica grande famiglia, sono rimasti tali. E abbiamo saputo restare in contatto anche a distanza grazie alla tecnologia che, se usata nel giusto modo, può davvero esserci d'aiuto.

Uno di questi strumenti è Zoom, il programma di videoconferenze attualmente più usato.

Il perdurare della grave crisi socio-sanitaria sta spingendo sempre più utenti a utilizzare ogni mezzo di comunicazione possibile per sentirsi meno distanti. Sono nate, inoltre, alcune iniziative davvero interessanti che mantengono vivo l'interesse verso tutto ciò che fa parte del mondo dell'enogastronomia e del cibo in generale.

Parlando di strumenti, uno dei mezzi che sono garanzia di qualità e di indiscussa utilità comunicativa è senz'altro il nostro Sito internet Ufficiale, oltre ai vari *social network* utilizzati da molti di noi e, ovviamente, dallo stesso Bailliage d'Italie.

Il Sito, proprio come la Rivista Nazionale, è un mezzo di comunicazione che è, e rimane, *indispensabile* per far conoscere la Chaîne des Rôtisseurs, per poterne parlare, e presentare tutte le numerose iniziative (in programma o già svolte) che sono sapientemente create e proposte con tanta passione dai Bailli Territoriali.

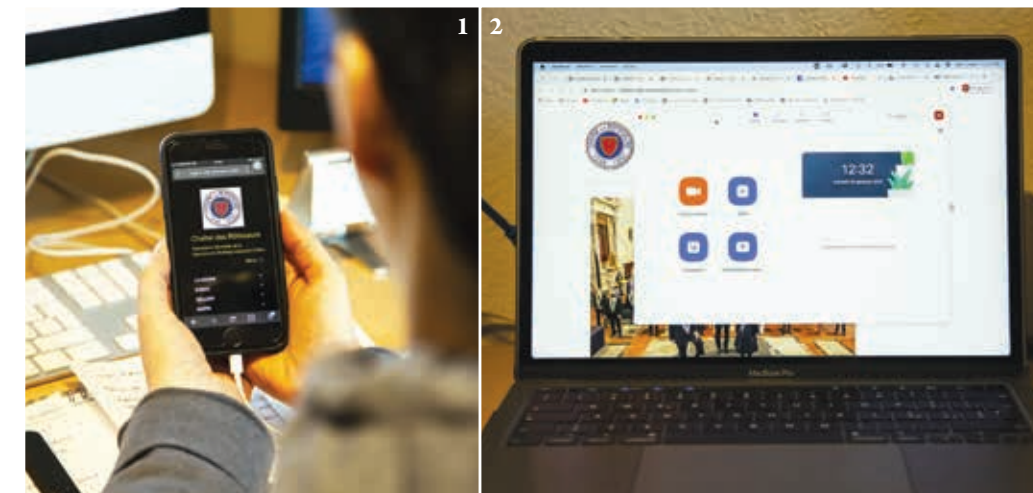
In continuo aggiornamento e costantemente monitorato sotto il profilo della sicurezza in base alle più recenti normative europee relative alla privacy (GDPR), quest'organo d'informazione *web* è completo sotto ogni punto di vista e a disposizione di tutti.

Oltre al Sito Nazionale (<http://chaîne-des-rotisseurs.it>), è stato creato il Sito personalizzato per il Bailliage Udine / Friuli Venezia Giulia (<http://udinefvg.chaine-des-rotisseurs.it>). Una sorta di mini-clone di quello principale: questo si differenzia per un menu più sintetico pur mantenendo tutte le voci di maggior interesse. Visitandolo ci si rende conto di quanto sia intuitiva la navigazione al suo interno e di quante siano le potenzialità per far conoscere a tutti il proprio Bailliage. Una *vetrina web* costantemente aggiornabile in tempo reale, con grandi possibilità di personalizzazione e soprattutto **totalmente gratuita** per ogni Bailliage locale che decidesse di averne uno proprio. È collegabile con i vari *social network* attraverso gli account desiderati e visionabile su ogni dispositivo. Al suo interno, le varie sezioni offrono spazio a diverse notizie, pubblicazione di immagini e molto altro ancora. Per saperne di più, è sufficiente contattarmi.

Tutto questo pacchetto di opzioni fornisce ai Bailli e a tutti i Soci la possibilità di poter liberamente promuovere la nostra Confrérie a chiunque volesse farne parte.

Inoltre, il Bailliage Nazionale sta continuando a sviluppare programmi su ulteriori canali di diffusione in *internet* per lavorare sempre meglio e consentirci di rafforzare il legame che ci unisce.

Perché la nostra voglia di andare avanti è più forte di qualunque difficoltà o crisi.



1 Ci si può collegare anche con il cellulare. **2** Con il personal computer, il mondo entra nelle nostre case.

TRAVALICARE LE EPOCHE

«La turba che rimase lì, selvaggia pareva del loco, rimirando intorno come colui che nove cose assaggia...»
(Purgatorio, II, vv. 52-54).



di **Harmell Sala**
Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire

Poniamoci, ironicamente, la domanda sulla quale rifletteva Giuseppe Prezzolini: in Italia, in Europa e nel mondo, «Che cos'è la gloria di Dante appresso a quella degli spaghetti?».

La risposta, nell'anno 2021, a 700 anni dalla scomparsa di Dante Alighieri, è che nella sfida Dante vs Spaghetti il risultato non può che essere di sostanziale parità; ciò in quanto il cibo, oltre che nutrimento, è rito e simbolo che trasforma l'atto del mangiare in un gesto culturale radicato nel passato. Con tale premessa, a celebrazione della grande eredità linguistica e per ribadire l'attualità del pensiero dantesco, immaginiamoci, a mo' di *divertissement*, un'intervista col Sommo Poeta.

Nei suoi scritti – chiediamo – si ritiene influenzato dalla contemporanea pubblicazione dei primissimi ricettari (come nel Liber de coquina, del 1304)?

Ai miei tempi la gastronomia si è evoluta, acquisendo importanza, identità e sempre più citazioni nelle opere letterarie; anche per tali ragioni ho voluto inserire nei miei scritti dei riferimenti agli alimenti e alla loro preparazione, seppur in un'ottica personale...

Ci può spiegare in quale misura nelle sue opere è presente l'aspetto culinario?

Il cibo è parte dei miei componimenti fin dagli esordi poi, negli scritti della maturità, ne ho differenziato le funzioni in base alle diverse opere e tematiche. Nel *Convivio*, per esempio, ho rappresentato l'immagine del banchetto come una mensa di sapienza, sia nelle sue caratteristiche materiali sia in quelle simboliche.

Nella Divina Commedia il cibo è piacere o peccato?

Nelle pene infernali da me descritte, il cibo è presentato soprattutto come perdizione dello spirito umano ai piaceri della tavola, il tanto temuto peccato di gola, peccato proprio dei ceti elevati che in tal modo vogliono manifestare il loro potere e le loro disponibilità economiche.

In quale modo ha fatto rientrare nelle pene infernali i diversi aspetti che caratterizzano il mondo gastronomico?

In certi passaggi, l'*Inferno* è presentato come una *grande cucina*, e anche l'atto del cucinare diventa mezzo di somministrazione della pena ai dannati: nella quinta bolgia i diavoli, mostruosi cuochi, tengono i barattieri sotto la pece bollente affinché la loro carne non affiori e cuocia perfettamente... Altre pene sono inflitte attraverso i procedimenti usati nella macellazione o nella preparazione di gelatine e spesso, per la descrizione degli utensili utilizzati, mi sono ispirato all'ambiente di cucina.

IL SOMMO POETA E IL RE DI NAPOLI

In una novella di Giovanni Sercambi è riportato un simpatico episodio sul Sommo Poeta. Invitato a un banchetto dal Re di Napoli Roberto d'Angiò, Dante è confinato in fondo alla tavola (posto dove cibo e ospiti erano di rango inferiore) poiché si è presentato a corte con abiti dozzinali, «come solean li poeti fare». Gravemente offeso, il poeta, terminato il pranzo, lascia la città, ma il monarca, resosi conto di non aver dato la giusta importanza all'illustre ospite, lo invita nuovamente. Dante accetta, questa volta presentandosi a corte con «una bellissima robba» così che il Re gli riserva il posto accanto al suo, ma appena arrivano le vivande il fiorentino si rovescia cibi e vino sui sontuosi abiti. Il Re, sbalordito, chiede: «Dante, che è quello che io v'ho veduto fare? Tenendovi tanto savio, come avete usato tanta bruttura?». Il poeta risponde: «Santa Corona, io conosco che questo grande onore ch'è ora fatto, avete fatto ai panni miei e pertanto io ho voluto che i panni godessero le vivande apparecchiate».

Nel Purgatorio e nel Paradiso sono presenti riferimenti alimentari?

L'aspetto alimentare è presente anche nel Purgatorio e nel Paradiso, con la differenza che nelle sfere celesti il cibo è una golosità di beatitudine dato come premio per una vita retta e pura.

Un'ultima domanda: ritiene che l'intervistarla sia manifestazione di un mio peccato di superbia o che, essendo una Conscœur della Chaîne des Rôtisseurs, sia più propensa a peccare di golosità?

Da amante della buona tavola, ritengo che la gastronomia, se condivisa con gioia, cultura e consapevolezza, non sia peccato; quanto al resto, avrà tempo per espiare.

LA SEMPLICE COMPLESSITÀ DI EDOARDO FUMAGALLI

Chef della Locanda Margon, a Ravina, in provincia di Trento

Dopo il coraggioso 52° Grand Chapitre d'Italie di Lucca – con numerosa risposta di partecipanti sia italiani sia stranieri, risposta appagante per la puntigliosa organizzazione voluta dal Bailli Délégué Roberto Zanghi e attuata con professionalità dalla Clementson Travel Office di Enrico Spalazzi e Monica Di Molfetta –, i Rôtisseurs bolzanini e trentini si sono ritrovati alla **Locanda Margon** della Famiglia Lunelli (Matteo Lunelli, presidente e AD del Gruppo, l'ha fortemente voluta per valorizzare i sapori del territorio e sperimentare abbinamenti innovativi con le bollicine *Trentodoc*).

La **Locanda Margon** prende il nome dalla vicina Villa Margon (a Ravina, in Trentino), una tra le più belle residenze alpine, gioiello rinascimentale con uno splendido ciclo di affreschi narranti la civiltà del territorio. Per tutti noi, è stato grande il piacere di essere di nuovo assieme in un ambiente unico: dalla spaziosa veranda, l'ospite poteva immergere lo sguardo nel verde dei vigneti... Nella Locanda erano stati preparati dei gran bei tavoli, nel rispetto delle distanze e dell'eleganza. Molto gradita la presenza del Confrère Franco Lunelli e della sua consorte Giuliana. Franco è il primogenito della dinastia nata col padre Bruno, che rilevò la ditta da Giulio Ferrari, enologo e promotore delle bollicine a tutto pasto di cui siamo convinti sostenitori.

Oltre a noi *sudtirolesi*, e al cospetto del Bailli Délégué Roberto Zanghi, c'erano numerosi ospiti, tra i quali i Confrères Manuel e Renate Sauda di Monaco di Baviera, anche loro reduci da Lucca, il trentino Carlo Tschurtschenthaler e la sorella.

L'occasione è stata ghiotta per conoscere Edoardo Fumagalli, 26 anni, Executive Chef di **Locanda Margon**, da luglio 2019 chiamato a dirigere il progetto della Fami-



MENU

Spuma di patate, uovo di quaglia poché al tartufo nero, crumble al cacao, cereali soffiati e olio del Garda *

Battuta di yak della Val d'Ambiez, maionese al sedano levistico e midollo alla brace

Risotto con estratto di gamberi rossi e tartufo nero

Guancetta di vitello, barbabietole marinate e salsa alla senape antica

Cioccolato fumé, ganache leggermente piccante e gelato allo yogurt di Malga

VINI

Ferrari Perlé Zero, Trentodoc

Ferrari Perlé Nero 2011, Trentodoc

Ferrari Riserva Lunelli 2009, Trentodoc
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008, Trentodoc

Tenute Lunelli, Passito 2014, Montefalco Sagrantino DOCG



1 Franco e Giuliana Lunelli. 2 La laudatio di Roberto Zanghi alle brigate di sala e di cucina della Locanda Margon. 3 Lo chef Edoardo Fumagalli tra Roberto Zanghi e Sabine Settari.

glia Lunelli. Edoardo Fumagalli – importante curriculum internazionale: costruito a Milano, Parigi, New York... – dopo meno di un anno di questo nuovo impegno ha ricevuto la prima Stella Michelin; nel 2017 aveva vinto pure il concorso San Pellegrino Young Chef come *Migliore Chef emergente d'Italia*.

I suoi punti fermi: dedizione e approccio alla cucina basata su ingredienti, tecnica e libertà di esecuzione; le migliori tecniche di lavorazione e la creatività per dar vita a una cucina pulita e dalla *semplice complessità*; i suoi piatti sono proposti dal team di sala guidato da Alexandar Valentino Nikolaev, giovane maître che da 9 anni cura il servizio con cortesia e professionalità.

Fin dall'inizio, il convivio è una meraviglia, a cominciare dai mini-bocconcini, saporosi, colorati, raccontati uno per uno dalle sorridenti, esperte e impeccabilmente eleganti ragazze del team di sala. E poi tutte le altre portate, in un crescendo rossiniano, sempre accompagnate da... bollicine meravigliose. Altrettanto avviene con i vini, dal *Perlé Zero* – *Zero* perché fatto con uve vendemmiate nei vigneti adiacenti alla Locanda – sino alle successive eccellenze di *Ferrari F.lli Lunelli*.

Piatto dopo piatto, si arriva al dessert dal sapore particolarmente interessante, accompagnato dall'eccelso *Sagrantino di Montefalco*, Passito 2014. Tutti entusiasti, e tanti applausi alla presentazione delle brigate bianca e nera.

Dopo la consegna dei Diplomi da parte della Bailli Sabine Settari e i ringraziamenti a Franco e Giuliana Lunelli, ci siamo dati appuntamento per gli auguri di Natale e Fine Anno.

Gabriella Zamai, Vice-Chargée de Presse



Alcune illustrazioni di Gustave Doré concernenti la Divina Commedia.

Conviviale nella fondazione-ristorante di Via San Donato LA CITTÀ, I SANTI, I MESTIERI

Un evento capace di coniugare gusto e riflessione

C'è un singolare filo rosso che lega il passato e il presente di quella porzione della città compresa fra la depressione di Valdoccio e l'alta Via San Donato, dove hanno lasciato la loro impronta di fede i grandi santi torinesi, da don Bosco al beato Cottolengo, da Francesco Faà di Bruno a Domenico Cafasso. Un filo rosso che parla di carità, di sostegno, di aiuto ai bisognosi. E di educazione dei giovani.

Non è un caso, allora, se proprio in Via San Donato è sorta nel 2004 la **Piazza dei Mestieri**, formalmente una fondazione ma in realtà un'officina di umanità, una scuola di formazione, una palestra di vita. E anche un modello imprenditoriale da studiare e imitare, perché la **Piazza dei Mestieri** accoglie i ragazzi *border line* fra i 14 e i 18 anni e li accompagna lungo un cammino di istruzione che dà loro una qualifica professionale e un quasi certo inserimento nel mondo del lavoro stabile, anche all'interno della **Piazza**. Perché la **Piazza dei Mestieri**, caso tuttora unico in Italia, affianca al percorso scolastico diverse attività di produzione e di servizi (pub, ristorante, panificio, cioccolateria, tipografia) che operano sul libero mercato guidate da professionisti di prim'ordine. Ogni anno, fra le sedi di Torino e Catania, sono coinvolti attivamente nelle iniziative quasi 5.000 giovani, spesso con situazioni di disagio economico, familiare e sociale alle spalle.

Preambolo lungo, forse, ma necessario per comprendere che per i rosticci torinesi la *Chaîne* non è solo un itinerario enogastronomico con tappa finale attorno a un tavolo (che, per carità, ci sta tutto), ma è anche uno strumento per conoscere, attraverso il cibo, i piccoli e i grandi scenari di umanità che si celano dietro ai fornelli, scenari costruiti passo dopo passo con il duro lavoro quotidiano, lontano dagli schermi della televisione.

E così, grazie ai buoni uffici del Confrère Edilberto Ceria, frequentatore assiduo della **Piazza dei Mestieri**, a settembre tutti nella suggestiva corte ottocentesca che si apre su Via San Donato, in cui s'incuneava nelle afose giornate d'estate il vento fresco della Valsusa. Al primo piano c'è il vasto e arioso locale affidato alle cure dello chef Maurizio Camilli, classe 1966, che ha avuto fra i suoi ispiratori – non ama la parola maestri – Walter Eynard del mitico **Flipot**

1 Da sinistra, il Bailli di Torino Maurizio Giordano, il Confrère Edilberto Ceria e il direttore generale della Piazza dei Mestieri Gianni Clot. **2** Lo chef Maurizio Camilli con il bailli Maurizio Giordano.



MENU

Cialda di grissini soffiate con calamari e fonduta di bettelmatt

Battuta di fassone con tuorlo d'uovo in pasta di pane *

Terrina di coniglio, crema di taralli e peperoni

Risotto affumicato con cavolfiore dolce, limone candito e gambero rosso

Pluma di maiale iberico

Cialda con spuma di yogurt di capra e pesche

VINI

La Chimera Valsusa, spumante rosé brut nature DOC metodo classico 2018

Fontecuore Erbaluce di Caluso DOCG

Mosparone Albugnano superiore DOC 2011

di Torre Pellice, il compianto Renato Dominici e Teo Musso. Approdato nel 2013 nella **Piazza dei Mestieri**, Camilli preferisce non ingabbiare la sua cucina in questa o quella categoria perché, ci ha detto, «il rischio è di restringere invece che aprire al mondo e alle persone che lo popolano.» *Vaste programme*, si potrebbe dire, eppure la cena si è rivelata proprio questo: un'intrigante e originale armonia fra basi semplici dai gusti puliti e netti, frutto di una ricerca accanita della qualità nelle materie prime, con singolari ma mai dirompenti accostamenti presentati con eleganza e delicatezza. Da citazione il Risotto affumicato con cavolfiore dolce, limone candito e gambero rosso, combinato perfetto di armonia degli ingredienti ed esattezza di cottura. Applausi finali meritati alla brigata e al Bailli Maurizio Giordano, che ha tirato fuori dal cilindro una proposta capace di coniugare gusto e riflessione. Una proposta vincente, se non altro perché, quando il direttore generale della Fondazione Gianni Clot ha preso il microfono e ha raccontato cos'era e cos'è la **Piazza dei Mestieri**, nel salone è scesa una cappa di silenzio. Senza quel tintinnare di forchette sui piatti, quel fastidioso brusio dai tavoli più lontani che tutti noi ben conosciamo ma che sono, come dire, fisiologici della convivialità di gruppo. Stavolta no.

Michele D'Andrea, Vice-Chargé de Presse



NELLA TIVOLI ANTICA DOPO IL PRIMO LOCKDOWN

Un brindisi all'estate nello storico Ristorante Sibilla

Dopo i difficili mesi del primo *lockdown* che ci hanno privato del piacere dei nostri incontri conviviali, finalmente a luglio Roma Urbe ha potuto riunirsi, nel rispetto delle regole dettate dalla pandemia, e salutare l'estate in una piacevolissima serata nella Tivoli antica, dove sorge lo storico **Ristorante Sibilla**. Con noi c'erano diversi amici di altri Bailliages.

Abbiamo scelto questa location, peraltro nel 300° anniversario della sua fondazione (1720), per il fascino e le emozioni che offre *all'aperto*. Abbiamo cenato sotto i due templi romani sapientemente illuminati nell'acropoli tiburtina, dinanzi all'orrido di Villa Gregoriana che ospita una delle più belle cascate d'Italia. Per non dimenticare poi l'enorme glicine secolare, altro emblema del rinomato ristorante, che accoglie e protegge alcuni tavoli degli ospiti. Erano presenti, tra gli altri, la *Chargée de Missions d'Italie* Anna Accalai, Enrica Beatrice Amabilia Baron, Bailli di Veneto Asolo - Monte Grappa, Daniela Di Pirro Amadei, Bailli di Roma Aurora.

Il **Ristorante Sibilla** era già stato meta di successo in occasione del 50° Grand Chapitre d'Italie nel 2018. Illustri personaggi del passato sono stati ospiti del **Sibilla**, da Leone XII a Federico Guglielmo III Re di Prussia, dal Principe Girolamo Napoleone, a Gabriele D'Annunzio e Pietro Mascagni, fino a personaggi più recenti come segretari di Stato e vicepres-

denti degli USA, l'Imperatore Hiroito del Giappone, la Principessa Margaret d'Inghilterra, il primo uomo sulla luna Neil Armstrong, e tanti altri ancora.

Il noto e bravissimo chef Francesco Perna – nella sua carriera ha collaborato anche



MENU

Finger food accompagnati da bollicine

Pepita di salmone cotto al vapore su salsa di mango

Ravioli ripieni di gamberi e calamari, con pomodori ciliegini

Straccetti di orata con bottarga, Verdurine croccanti con bottarga di tonno, Insalata di spinaci, noci e arancia

Cannolo di mango su salsa di yogurt ai frutti di bosco *

VINI

Bellone Cincinnato della cantina Castore

Cannellino di Frascati di Poggio le Volpi

con i famosi chef Adriano Baldassarre e Mirko Moglioni, sperimentando una cucina innovativa ma sempre rispettosa delle tradizioni – ci ha offerto un apprezzato percorso gastronomico: raffinati Finger food accompagnati da bollicine per il tanto atteso brindisi con gli amici ritrovati, Pepita di salmone di qualità eccellente cotto al vapore su salsa di mango, gustosissimi Ravioli ripieni di gamberi e calamari con pomodori ciliegini, Straccetti di orata con bottarga, Verdurine croccanti con bottarga di tonno, Insalata di spinaci, noci e arancia, per concludere con un delicato ed elegante Cannolo di mango su salsa di yogurt ai frutti di bosco. Vini locali di qualità – come il *Bellone Cincinnato* della cantina Castore e, per il dolce, il *Cannellino di Frascati* di Poggio le Volpi – hanno accompagnato l'ottima cena.

Dato il momento particolare, è stata una serata importante per tutti gli amici della *Chaîne* che si sono ritrovati con il grande piacere di rivedersi e condividere una serena convivialità di cui avevano nostalgia. La forza dell'amicizia, fondamento imprescindibile della nostra Confraternita, nell'occasione ci ha donato uno slancio di fiducia e speranza di cui tutti abbiamo bisogno nel difficile momento che stiamo attraversando.

Luigi Mannucci, Bailli



1 Da sinistra, Daniela Di Pirro Amadei, Anna Accalai, Luigi Mannucci, Enrica Amabilia Baron. **2** Loredana e Claudio Cilli, Novella Bonacci, Maria Tamantini, Pino Boldrini. **3** Il Tempio dell'Acropoli a Tivoli.

I SAPORI DELLA CARNIA PROPOSTI DA LIVIO TREPPO

Pranzo stupendo, svoltosi in un periodo particolarmente difficile

Dopo lo strepitoso Chapitre di Lucca e dopo mesi di clausura, speravamo in un autunno migliore: invece eccoci di nuovo in difficoltà.

Il 31 ottobre era in programma un pranzo al ristorante **Carnia** (a Stazione Carnia di Venzone, Udine). Volevamo deliziarci con i prodotti friulani, carni in particolare, proposti dal Maître Rôtisseur Livio Treppo, con l'aiuto dalla stupenda winery di Paolo Rodaro (sede a Spessa di Cividale). Grazie all'impegno di Carlo Strada, Conseiller Gastronomique, era stato pensato un programma perfetto. Purtroppo, poco prima dell'evento, l'incontro non si è potuto fare, a causa del nuovo infuriare della pandemia. Comunicando di aver annullato il Diner, avevo però fatto presente che mia moglie e io saremmo comunque andati a pranzo al **Carnia**, prenotando per due. Chi avesse voluto imitarci, avrebbe dovuto contattare personalmente il ristorante. Ebbene, erano presenti dodici Associati, ognuno vestendo le proprie insegne! Commoventi il senso di appartenenza e la forza di volontà di questi componenti del Bailliage friulano. Ne è nato un pranzo stupendo! L'amico Livio Treppo aveva preparato grandi tavoli da 8 nei quali far accomodare soltanto 4 persone, spazi enormi utilizzati per la sicurezza dei partecipanti, e una porta sempre aperta che dava sul giardino interno, per un ricambio naturale dell'aria.

Tutti hanno chiesto il menu della Chaîne, compresi i vini. Frico croccante con spumante Brut ci aspettavano al tavolo. Quindi, un susseguirsi di Toç in braide (polentina morbida con fonduta di formaggi selezionati), Petto d'oca su letto di songino e pistacchi tostati, seguiti dai Cjalsons: ravioli la cui pasta si fa con patate, uova e farina, tirata sottilissima al mattarello, ripieni di erbe aromatiche di montagna, raccolte personalmente dalla mamma dello chef, il tutto condito con burro chiarificato e ricotta affumicata di malga.

Il Formadi frant è un insieme di formaggi di malga difettosi, tipo le forme gonfiate o con la crosta spaccata, che in Carnia, territorio alpino dove l'estrema povertà non ha mai fatto sprecare nulla, erano e sono lavorate sminuzzandole e unendo le più fresche a quelle stagionate, assieme a latte, panna di affioramento, sale e pepe. Una volta ricomposte e amalgamate nelle fascere, le forme sono stagionate per circa quaranta giorni. E proprio con il Formadi frant ci è stato servito un ottimo Orzotto, addolcito con zucca di Venzone.



MENU

Aperitivo con frichetti croccanti
Il Toç in braide
Il Petto d'oca su letto di songino e pistacchi tostati
I Cjalsons alle erbe con burro chiarificato e ricotta affumicata
Orzotto al formadi frant e zucca
Sorbetto al sambuco
Guanciale di vitello al Friulano e dadolata di castagne
Polenta gialla, frico di patate e Montasio
I Cjalsons dolci di Paularo *
La pite (frolla di mele)

VINI

Brut 2016
Friulano 2019
Malvasia 2019
Merlot 2016
Passito Prarenar 2016

I Guanciali di vitello, fumati al *Friulano*, con una generosa dadolata di castagne stufate, hanno aperto i secondi piatti, tra i quali non è mancato il Frico morbido, di patate e formaggio Montasio con polentina gialla. I Cjalsons in versione dolce, conditi con cioccolato fondente e ricotta, hanno stupito per la scelta degli ingredienti, un insieme di sapori racchiusi in una sottilissima pasta dolce. La Pite, tortino di pasta frolla con mele di montagna, ha chiuso il pranzo.

Lo stesso giorno la signora Mariucci Treppo festeggiava il compleanno: così, in un clima familiare, abbiamo brindato tutti insieme.

Il Confrère Livio Treppo, nella gestione del ristorante e dell'hotel è affiancato dalla figlia Giuly, persona meravigliosa, rispettosa delle capacità del padre, instancabile, continuamente sotto pressione, specie in questi momenti difficili sia per la ristorazione sia per l'hôtellerie.

I vini di Paolo Rodaro – espressione della sua incredibile creatività e curiosità – ci hanno accompagnato per tutto il pasto.

Franco Venturoso, Bailli



1 Il momento dei saluti. Da destra, Luciano Tamburini, Sergio Perini, Carlo Strada, lo chef Paolo Del Negro, Franco Venturoso e Livio Treppo, con, accanto, Samanta ed Emanuele, preziosi collaboratori in cucina. **2** Al centro, Maurizia Dosso-Venturoso, tra Sergio Perini e Daniela Brondani-Perini. **3** Luciano Tamburini, Franco Venturoso, lo chef Paolo Del Negro e Carlo Strada. **4** Da destra, Federico Clara, Anna Maria Cum, Nicola Di Giambattista e Anna Rosa Floreani.

L'OSPITALITÀ ATTENTA DI ALDO MORASSUTTI

Amicizia genuina al Ristorante Da Toni, a Gradiscutta di Varmo (Udine)

«Perché se incontrarsi resta una magia, è non perdersi la vera fiaba».

(Massimo Gramellini)

Ospiti a casa di un amico e della sua famiglia, non solo clienti. Con tale affermazione e con i sentimenti di più sincera gratitudine, le Consœurs e i Confrères che si sono ritrovati a inizio dicembre al **Ristorante Da Toni**, a Gradiscutta di Varmo (Udine), ringraziano il Maître Rôtisseurs Aldo Morassutti per la sua ospitalità attenta, generosa e valorizzante i principi stessi della nostra Associazione.

Il **Ristorante Da Toni**, nato nel 1928 con i genitori di Aldo Morassutti e da lui ereditato nel 1958, è fortemente legato al contesto regionale: dal locale, immerso nella natura della Bassa Friulana, alle pietanze proposte, che promuovono e valorizzano i cibi e i vini del territorio, tutto mantiene le originarie semplicità, sostanza e autenticità friulane. Tale presupposto, unito all'impegno e allo spirito che lo hanno sempre contraddistinto negli anni, hanno permesso al Maître Aldo Morassutti di ricevere tantissimi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale fino al presti-



MENU

Amuse-bouche
Sapori e profumi friulani
Crema di fagioli di Platischis con fonduta di malga dolce
Scaloppa di fegato d'anatra con mostarda di cotogne
Raviolo con ragù di cotechino, broccoli e parmigiano
Cappone della festa allo spiedo radicchio di campo e patate al forno
Sorbetto al limone e zenzero
Tortino di prugne e noci
VINI *
 (Eugenio Collavini viticoltori)
Ribolla Gialla Spumante 2016
Ribolla Gialla Turian 2018
Bianco Broy Doc Collio 2018
Schioppettino Turian Doc FCO 2013
Il Grigio Royal Spumante Brut

gioso premio conferitogli dall'Accademia Italiana di Cucina - Istituzione Culturale della Repubblica Italiana.

Per Consœurs e Confrères del Bailliage di Udine non poteva, dunque, esserci luogo più rappresentativo per ritrovarsi in un *déjeuner amical* – seppur al di fuori del contesto associativo – sia al fine di supportare i nostri Professionnels in un momento così difficile per la ristorazione sia per assaporare piatti dal gusto raffinato, perfetto connubio tra autentica tradizione friulana e calibrate rivisitazioni.

Il menu, a lato riportato nella sua interezza, ha visto alcune portate emergere sulle altre: i commensali, infatti, hanno particolarmente apprezzato la *Scaloppa di fegato d'anatra con mostarda di cotogne*, ritenuta un perfetto matrimonio di sapori delicati e stuzzicanti, e la maestria della cottura del *Cappone della festa allo spiedo*, le cui carni tenere e succulente hanno deliziato, a più portate, i palati dei gourmet.

La giornata è stata ancor più allietata dalla compagnia del Maître Aldo Morassutti, che ci ha intrattenuti con racconti riguardanti le bellezze storiche e naturalistiche di Varmo.

Il **Ristorante Da Toni**, in particolare, è sempre stato punto di richiamo per artisti (scrittori, pittori, scultori...) dai nomi celebri; tra gli altri, ricordiamo Ernest Hemingway, Isi Benini, Elio Bartolini, Sergio Maldini, Nicola Benois, Luciano Ceschia, Giovanni Toffolo Anzil, Giorgio Celiberti...

Così il pranzo, oltre che un piacevolissimo approccio con l'ottima cucina tradizionale, è stato anche un *tuffo* nella storia e nella cultura artistica.

La Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage di Udine / FVG ringrazia di vero cuore l'amico Aldo, la moglie Lidia, la figlia Elisabetta e tutto lo Staff, augurando loro di continuare a mantenersi baluardo della migliore tradizione friulana, che rappresentano con tutta l'anima.

Harmell Sala

Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire

1. Da sinistra, Sergio Perini, Elisabetta, Aldo e Lidia Morassutti, Franco Venturoso, Gaia Vattovani e Carlo Strada. **2.** Daniela Brondani e il consorte Sergio Perini. **3.** Da sinistra, Franco Venturoso, Aldo Morassutti, Carlo Strada, Gaia Vattovani e Maurizia Dosso-Venturoso. **4.** Luciano Tamburini e Daniela Paolini.

DANIEL, IN ARTE... CHEF

Il Repas Amical dicembrino nel rinomato locale milanese

Dopo un plumbeo lockdown, finalmente un raggio di sole si staglia su Milano quasi a ricordare che è giunto il giorno dell'agognato evento. Domenica 13 dicembre è il giorno di riapertura dei ristoranti a Milano e la cornice scelta per il *Repas Amical* del Bailliage di Como è degna delle migliori aspettative.

Il raffinato ristorante **Daniel** è un luogo sobrio e accogliente sito nel cuore di Brera, dove risalta un'imponente cucina a vista, che permette ai commensali di osservare la preparazione delle creazioni culinarie come in un'opera. I vari atti della quale rappresentano una vera esperienza sensoriale, diretta dal maestro d'orchestra chef Daniel Canzian, in perfetta armonia con i variegati sapori e nel rispetto della struttura e della semplicità degli ingredienti. Protagonista assoluto sul palco è sua eccellenza il tartufo bianco donatoci da Urbani Tartufi.

L'orchestra è composta da ben 10 cuochi, capaci di esprimere, in maniera impeccabile, tecnica, abbinamenti, arte della presentazione e metrica delle portate.

Il menu ha inizio con una sorpresa di Daniel Canzian, dove la delicatezza del brodo servito in un'elegante tazza di porcellana si sposa con il croccante delle polpettine. Il connubio liquido e croccante rappresenta una nota quasi in sincope con i tempi dettati dal covid: il *finger food* infatti è da degustare rigorosamente con le mani, in modo da appagare il senso tattile (altrimenti si rischia l'ammonizione dello chef).

L'avvicinarsi delle prelibatezze continua con *Hors-d'Oeuvre* di Emanuele Poli, nostro Vice-Conseiller Culinaire. Si tratta di Uovo *poché* con crema di Robiola di Roccaverano, chips di pane multicereali e tartufo bianco. Il tuorlo, di colore rosso

intenso, viene coperto da una nevicata fresca fatta davanti allo spettatore dal primo violino, che continua a grattugiare *ad libitum* il prelibato e prezioso fungo ipogeo, fino a coprire interamente l'opera.

Poi, giunge il momento dell'*entrée* di Daniel Canzian: Risotto Carnaroli Gran Riserva, ai due tartufi, bianco e nero. Delizioso!



✱

MENU

Mise en bouche
Sorpresa dello chef Daniel Canzian

Hors-d'Oeuvre di Emanuele Poli
Uovo *poché* con crema di Robiola di Roccaverano, chips di pane multicereali e tartufo bianco

Entrée di Daniel Canzian
Risotto Carnaroli Gran Riserva, ai due tartufi, bianco e nero

Plat di Emanuele Poli
Medaglione di maialino, castagne di Montevicchia glassate alla vaniglia, porcino arrosto con salsa alle nocciole delle Langhe ✱

Dessert di Daniel Canzian
Tartufo bianco di parfait di vaniglia al Grand Marnier, nocciola e caramello

VINI

Barbera DOGC 2018
Cantine Ullio di Montiglio, Monferrato (Asti)

A seguire il *Plat* di Emanuel Poli: Medaglione di maialino, castagne di Montevicchia glassate alla vaniglia, porcino arrosto e salsa alle nocciole delle Langhe. La presentazione del piatto è gradevole, armonica e creativa, rispettosa degli ingredienti base.

Un ringraziamento particolare al generoso *Confrère* Fabrizio Matta, che ci ha omaggiato dei vini rossi. Al *Culumbè Barbera d'Asti Superiore 2017* è un abbinamento perfetto: Barbera sorprendente dal rosso rubino intenso, con un profilo aromatico e complesso. Il sorso è morbido e caldo con finale di ritorni fruttati.

Per concludere il dessert di Daniel Canzian: Tartufo bianco di *parfait* di vaniglia al *Grand Marnier*, nocciola e caramello. Eccellente creazione dolciaria, eterea e leggiadra. La meringa sembra dissolversi a ogni assaggio e fa intravedere il cuore di nocciola e caramello. Un dolce minimalista che permette di essere assaporato anche dai più riluttanti e attenti alla dieta.

Arrivati a questo punto, si leggono la soddisfazione e la gioia sui volti di tutti i componenti del Bailliage e perfino i *pin* disposti sugli eleganti *ruban*, indossati da *Confrères* e *Consoeurs*, sembrano allegoricamente brillare come i simboli della Chaîne che ci ricorda di ravvivare lo spirito natalizio e soprattutto in momenti difficili di restare uniti nel calore della convivialità.

Parafrasando Epicuro, possiamo dire: «Non si è mai troppo vecchi o troppo giovani per essere felici», ma essere parte di un quadro composto da piatti artistici con meravigliose cornici immerse in luoghi raffinati è certamente uno dei piaceri della vita.

Davide Franco, Chevalier



1 Un gruppo di Associati del Bailliage di Como posa per la foto ricordo al ristorante Daniel. 2 Tiziana Manca di Mores, Bailli di Como, tra Daniel Canzian ed Emanuele Poli. 3 L'ingresso del ristorante Daniel, a Milano.



SCRUTARE GLI ASTRY IN VIDEOCONFERENZA

Gli incontri web a cui ci ha costretto il covid-19 possono essere allegri e brillanti se a ravvivarli c'è un estroso stilista appassionato di studi astrologici, come il *maestro* Massimo Bomba. Da qualche anno, la Bailli Antonella Sotira Frangipane affida a lui la lettura degli auspici di inizio e fine anno sociale.

I tanti soci – avvocati, magistrati e gourmand – collegati via etere, ansiosi di sentire le previsioni per l'anno 2021, hanno così ricevuto in dono a distanza il loro tema astrale. Ai privilegiati e fortunati soci *in presenza* – Rosetta Attento e Massimiliano Bonifazi – la Bailli ha invece donato un piccolo cesto con i prodotti dei soci calabresi Margherita Amarelli, Riccardo Fazzolari, Immacolata Giorgini, Agostino Mirabelli e con l'olio sabino Bonifazi e il *Brunello* toscano dei Nardi.

Con il suo brillante eloquio, il *maestro* Bomba ha reso chiara la lettura degli oroscopi personali dei partecipanti e, tra un brindisi e l'altro, ha sapientemente stuzzicato la curiosità di tutti. Persino i più scettici sono stati catturati dall'intuito antropologico del relatore che ha svelato lati della loro personalità e professionalità. Tra i più entusiasti degli ospiti *in collegamento*, gli avvocati e soci Amphisyra Saveria Mobrici, Teresa Sotira, Daniela Adimari, Anna Sistopoli, Paolo La Bolitta, che hanno voluto sapere ogni dettaglio della rarissima congiunzione di Giove e Saturno di questo solstizio d'inverno. Attesissimi gli interventi del socio professor avvocato Antonio Palma, il quale, in collegamento da Napoli, ha annunciato e condiviso con i soci la recentissima nomina a Presidente dell'Istituto Poligrafico Zecca di Stato, della *Chargée de Missions d'Italie*, Anna Accalai, che ha portato il messag-



IL RIVEDER LE STELLE DI MASSIMO BOMBA

Stilista e pittore, il romano Massimo Bomba è un personaggio eclettico. Talento innato, anche quando si mette in gioco con la scrittura. Proprio di recente, in piena pandemia, ha scritto il libro... E la Papessa chiese alla luna. Riflessioni su miti e simboli, edito da SapiArte, con prefazione di Giuliano Urbani, ex Ministro dei Beni e delle Attività Culturali. Nel libro si disvela un approccio inedito di Massimo Bomba con l'astrologia: egli approfondisce e divulga la conoscenza del mondo dei simboli, dei segni, dell'interpretazione delle stelle, come strumento essenziale per essere liberi intellettualmente, oggi giorno cosa complicata, a causa di situazioni sociali in cui emergono molteplici utopie. La libertà prima di ogni altra cosa, dunque. Questa la sua filosofia portante.

gio di auguri della Chaîne Nazionale, e del socio Emilio Petrini Mansi marchese della Fontanazza, che ha svelato il mistero dei simboli nascosti negli stemmi nobiliari.

Un sorprendente e divertente collegamento l'ha fatto il magistrato Maria Letizia Golfieri, la quale, nella sua doppia veste di socia Iusgustando e Chaîne, ha dato lezioni di cucina in diretta, per la preparazione dei *Turdilli*, uno dei dolci natalizi tipici della cucina calabrese, diffuso tra le comunità arbëreshe (albanesi) del Cosentino, che richiede grande maestria e l'uso del preziosissimo miele di fichi.

La Bailli ha concluso l'incontro con la lettura del suo racconto in cento parole, *Testamento*, inserito nel suo libro *Co-Veni, Co-Vid, Co-Vici*, edito da Bastogi, e nel *Calendario Grazie di Cuore*, realizzato con Francesco Greco, amministratore di Cisl Servizi.

Un brano toccante per sigillare l'auspicio di una fulminea vittoria sul virus. Al brindisi augurale, con il buon *Greco di Malva*, delle *Tenute Mirabelli*, è seguito per i quattro commensali presenti l'assaggio degli spaghetti con il famoso sugo calabrese alla *Corte di Assise* prodotto dai soci Professionnel Agostino del ristorante *La Cascina* di Roccella Jonica innaffiato dal *Sangiovese* in purezza delle *Tenute Silvio Nardi*.

Antonella Sotira Frangipane, Bailli



1 La videocoferenza si è aperta... 2 Massimo Bonifazi, in piedi, con Rosetta Attento e il maestro Massimo Bomba. 3 Emilio Petrini Mansi della Fontanazza, in collegamento web. 4 La Bailli Antonella Sotira Frangipane, assieme ai suoi ospiti. 5 Rosetta Attento, in presenza, esibisce prodotti della cucina calabrese. 6 Maria Letizia Golfieri. **SCHEDA** Massimo Bomba con l'ex ministro Giuliano Urbani.

La ripresa dell'attività dopo un anno di rinunce SÌ, CE L'ABBIAMO FATTA!

Il convivio per lo scambio degli Auguri Da Ö Vittorio, a Recco

Sì, ce l'abbiamo fatta! Anche nel 2020, nonostante traversie e disagi, siamo riusciti a incontrarci e scambiarci gli auguri di persona, con le cautele e le regole imposte dalla pandemia. Magnifico vedersi, scambiare quattro chiacchiere, gioire e ridere insieme. Non ne eravamo più abituati. L'ultimo incontro proprio un anno fa. Da allora, il nostro Bailliage non aveva ritenuto opportuno organizzare altri eventi. Quello degli Auguri, invece, è stato proprio voluto dai Soci. Grazie a Vittorio Bisso – Commandeur, Vice-Conseiller Culinaire, Maître Restaurateur – e grazie alla disponibilità dell'intera sua famiglia, abbiamo realizzato il Repas nel ristorante **Da Ö Vittorio**, a Recco. A nostra disposizione una luminosa sala con cinque tavoli da quattro ospiti ciascuno, più eventuali figli minori. Il menu è stato straordinario. Già a partire dagli assaggi di benvenuto. In particolare, il Tian di carciofi e patate (*tian* in genovese è il tegame), il Cono di frittini di Sottoripa (a indicare quella parte di portici dell'angiporto genovese che in età medievale si trovava sotto la riva, quindi sotto il livello del mare, attigua a Piazza Caricamento, centro dell'attività marittima cittadina), il Polpo croccante su soffice di patate, il Gambero su maionese di barbabietola, la burratina con acciuga cantabrica e pomodori confit; senza tralasciare il Cannolo di prescinsœua (prodotto caseario tipico di Genova, dal sapore acidulo con consistenza tra yogurt e ricotta, e quindi utilizzato per la preparazione dei pansotti, della torta pasqualina di bietole o



MENU

Ostriche Gillardeau in crudité
Il Tian di carciofi e patate
I Formaggi delle nostre valli
Il Cono di frittini di Sottoripa
La palamita fumé con pomodori
I Baci di dama alla finocchiona
La Burratina con acciuga cantabrica e pomodori confit
Il Polpo croccante su soffice di patate
Il Cannolo alla prescinsœua
Il Gambero su maionese di barbabietola

Carpaccio di gambero con burrata e pesto gentile
La nostra Focaccia di Recco al formaggio

Rossetti della Punta croccanti su crema di zucca e crostini dorati
Risotto vialone nano al Montebore con tartufo bianco d'Alba

Astice gratin con carciofi alla romana
Sorbetto al mandarino con Campari

Filetto alla Rossini con foie gras, tartufo nero e puré di patate vitelotte
La nostra tradizionale torta Sacripantina e le Friandises natalizie *

VINI

Champagne Brut Rosé Henriot
Kerner DOC
Rosso di Montalcino DOC
Passito di Pantelleria Ben Ryé

di carciofi e di quasi tutte le torte salate tipicamente genovesi). Brindisi con *Champagne Rosé Henriot*.

A tavola, Carpaccio di gambero con burrata e pesto gentile e la famosa Focaccia di Recco di Ö Vittorio. Poi, tra i primi, i Rossetti della Punta croccanti su crema di zucca (la Punta è Punta Chiappa, lingua di roccia che si protende dal promontorio di Portofino, dove si pescano i Rossetti con una particolare rete verticale a strascico o circuizione detta sciabica, così come la barca che la cala a semicerchio da riva o da un'altra barca) seguiti dal Risotto vialone nano con tartufo bianco. Quindi, l'Astice gratin con carciofi alla romana e, dopo l'intermezzo di Sorbetto al mandarino col Campari, il Filetto alla Rossini con foie gras e tartufo nero. A chiudere, Torta degli Auguri, la deliziosa Sacripantina (tipico dolce genovese a strati di pandispagna farciti con due creme di burro: una bianca e una di cioccolato con nocciole).

Ottimi gli abbinamenti: *Kerner* (DOC bianco, Abbazia di Novacella Valle Isarco), *Rosso di Montalcino* (Casanova di Neri) e *Passito di Pantelleria Ben Ryé* (Donnafugata).

Un sentito grazie a Vittorio, al fratello Gianni, alle loro famiglie e agli staff di sala e cucina per la raffinatezza, la qualità, la professionalità e lo stile che da sempre li contraddistinguono. Gran brindisi finale con auguri, saluti e abbracci anche se, purtroppo, distanziati.

Carlo Baglietto, Bailli



1 Da sinistra, la Dame Adriana del Grande, la signora Akiko Cupido, il Commandeur Officier Alberto Cupido, il Commandeur Silver Giacomo Simonetti, Vince-Arghier Honoraire. **2** Gli Chevalier Commandeur Silver Stefano Cazzulo e Michele Palazzo con le famiglie. **3** Il Bailli Carlo Baglietto con la consorte Micaela e Giovanni Baghino, Vice-Chancellor Maître Restaurateur. **4** Il Commandeur Officier Marina Bormida assieme alla sua famiglia. **5** Il Vice-Arghier Marco Marino brinda con due suoi ospiti.

LA BUONA TAVOLA DELLA TRATTORIA AL PONTE

A Bornio di Lusia (Rovigo), ospiti del Maître Restaurateur Luciano Rizzato

Cucina della tradizione, con piatti riscoperti, polesani e di mare, a Lusia, nel Rodigino, rinomata terra anche di pregiate insalate e colture orticole. In un periodo di relativa calma e allentamento delle restrizioni legate alla pandemia, un piacevole pranzo di fine estate, ospiti della **Trattoria Al Ponte**, gestita dall'amico Maître Restaurateur Luciano Rizzato, con il figlio Enrico che guida con mano sapiente la cucina, aiutato dalla mamma Giuliana. Numerosi i Confrères, con familiari e amici, nel rispetto comunque delle norme anti-Covid-19, che si sono ritrovati dopo mesi di *chiusura* forzata. L'appuntamento conviviale è stato preceduto da un'interessante presentazione, a cura del Bailli Giancarlo Andretta, sull'evoluzione dei menu e sulla sequenza delle varie portate nella composizione di pranzi e banchetti nel corso dei secoli. L'incontro ha riservato sorprese nella preparazione di alcuni piatti e conferme in altri, tutti comunque legati al territorio, nella scia di una lunga tradizione. A cominciare dall'antipasto, un interessante Crostino che ha incuriosito per l'abbinamento aromatico fra la pasta sfoglia, la cipolla e le cosce di rana utilizzate, piatto che richiamava una tradizione culinaria dei tempi passati, quando le rane venivano facilmente catturate nelle valli e nelle zone umide del Delta del Po rodigino.

A seguire, sempre utilizzando le rane nella preparazione del brodo e nella finitura del piatto, un delicato Risotto della varietà carnaroli, coltivata nell'area, e poi Bigoli al cacio e pepe, piatto che non rientra



MENU

Millefoglie di melanzane con robiola e confit pomodorini
Coni di verdure fritte degli orti di Lusia e sardine fritte

Crostino di rane, caviale e panna acida

Risotto di rane
Bigoli al cacio e pepe con pecorino polesano
Anguilla in brodetto alla moda *Delta del Po* e polenta brustolà *

Brazadea (ciambella) con gorgonzola
Panna cotta con macedonia di frutta

VINI

Prosecco Foss Marai,
Valdobbiadene Millesimato 2016
Pinot Bianco 2018, Cantina Tramin
Lambrusco Reggiano 2018,
Cantina Medici Ermete
Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG

certamente nella tradizione culinaria veneta, ma che, impreziosito dal pecorino polesano, rappresenta da tempo un *must* del ristorante. Per entrambe le portate, un corretto abbinamento con il *Pinot bianco* della Cantina Tramin, vino fresco e bilanciato tra acidità e corpo.

Ritorno alla tradizione locale per il piatto forte del Repas, l'Anguilla in brodetto alla moda *Delta del Po*, dalla particolare preparazione: l'anguilla, tagliata in piccoli pezzi, viene messa in un tegame, dove precedentemente è stata fatta rosolare della cipolla tagliata a striscioline e soffritta nell'olio. Con l'aggiunta di aceto, pomodoro e un po' d'acqua fino a quasi coprire il pesce, si fa cuocere lentamente, senza sbriciolare la polpa con l'uso di posate, fino a quando risulta morbida e il sugo ristretto. Quella servita in tavola ancora calda, accompagnata da fette di polenta gialla abbrustolite, è stata apprezzata da tutti i commensali, una vera leccornia! Azzecato anche l'abbinamento con il *Lambrusco Reggiano secco*, dal profumo persistente e dal gusto fruttato e gradevolmente armonico. La *brazadea*, una classica ciambella secondo la ricetta della nonna di Luciano Rizzato, servita quale pre-dessert e accompagnata con un abbinamento di Gorgonzola ha infine anticipato una fresca Panna cotta con macedonia di frutta che ha concluso il pranzo. Dolcezze finali, quindi, per un incontro conviviale che ha unito il piacere della tavola al desiderio di riunirsi amabilmente in compagnia, nello spirito della Chaîne!

Silvano Conte, Vice-Chargé de Presse

1 Mario Baratto e Giancarlo Andretta. **2** Il Bailli Giancarlo Andretta con Luciano Rizzato. **3** Associati di Veneto Palladio a tavola. **4** L'ingresso della Trattoria Al Ponte. **5** L'edificio che ospita la Trattoria Al Ponte, a Bornio di Lusia, in provincia di Rovigo.

UNA CARAVELLA CARICA DI... PRELIBATEZZE

Eccellente conviviale nel rinomato ristorante di Dino Veziano, a Ventimiglia

Grazie alla segnalazione di uno dei sei nuovi Associati – che a Lucca sono poi stati intronizzati –, il Bailliage di Sanremo - Riviera dei Fiori ha avuto il piacere, in occasione di quello che poi si è rivelato essere l'ultimo incontro conviviale del 2020, di godere delle prelibatezze del ristorante **La Caravella** di Ventimiglia, noto locale dell'Estremo Ponente ligure, ma al quale ancora non si era fatta visita.

Il ristorante **La Caravella** è gestito dalla famiglia Veziano e si trova sul lungomare della città, dove il fiume Roia *si sposa* con il mare: un luogo incantevole, sospeso tra terra e acqua, che propone un'ottima cucina locale con particolare attenzione ai prodotti ittici che il patron e chef Dino Veziano reperisce personalmente dai pescatori fidati della zona. Il ristorante **La Caravella** è pertanto il posto giusto per tutti gli amanti della buona cucina, di quella ligure in particolare. Il valore aggiunto è dato da una *location* d'eccezione con vista sul mare.

Il percorso gastronomico della serata s'è iniziato con l'accoglienza di Dino Veziano e di sua figlia Greta, giovane ma già valida sommelier, che ci hanno proposto l'Aperitivo di benvenuto accompagnato da Golosità di mare cotte e crude che sono risultate una vera delizia, in grado di accontentare anche i palati più esigenti.

A seguire un piatto in cui lo chef è riuscito a amalgamare egregiamente innovazio-



MENU

Aperitivo di benvenuto

Golosità di mare, cotte e crude

Spaghetti spezzati in Zuppetta di pesci di scoglio e crostacei

Rana pescatrice con zucchine trombette e salsa al limone *

Pere al Pigato con crumble e gelato al fior di latte

VINO

Vermentino Terre Bianche di Dolceacqua

ne e tradizione marinara negli strabilianti Spaghetti *spezzati* in Zuppetta di pesci di scoglio e crostacei: una elaborazione di cucina in cui il sapore del mare è stato elegantemente esaltato dalla cremosità data al pescato. Va detto che, su unanime richiesta, gli entusiasti commensali hanno chiesto e ottenuto il bis.

Anche la seconda portata è risultata degna della fama di Dino Veziano, che ha deliziato con Rana pescatrice con zucchine trombette e salsa al limone: un sodalizio classico e semplice allo stesso tempo, ma capace di esaltare il palato con la freschezza della *materia prima*, grande protagonista di questa cena. Ottima anche la scelta del vino *Vermentino Terre Bianche* di Dolceacqua, degno accompagnamento per tutti i piatti.

Per concludere in dolcezza, Pere al Pigato con crumble e gelato al fior di latte, frutto della creatività e della fantasia di Greta. Che dire ancora?: la cucina della **Caravella** non ha certo deluso le nostre aspettative! Ringraziamo di cuore la famiglia Veziano per l'accoglienza riservataci e per l'alta gastronomia propostaci. Un grazie anche al Confrère Mario Tarducci che ci ha consigliato il ristorante. Auspichiamo di potervi fare presto ritorno, semmai in estate, per godere ancora una volta di così prelibati piatti.

Roberta Danieli



1 Da sinistra, Mariella Gastaldo, Rosalba Negro, Lauretta Rodi, Andrea Pomes, Sandro Lorenzi. **2** Gabrielle e Michel De Paz. **3** La Bailli Gabriella Ivaldo tra Dario Biancheri, a sinistra, e Mario Tarducci, nuovi Associati. **4** Liliana Freschi, a sinistra, e Giovanna Fogliarini. **5** Lo staff del ristorante. In giacca nera, la sommelier Greta Veziano e lo chef Dino Veziano. **6** Mariù e Vincenzo Palmero.

GUSTI E SAPORI DI SARDEGNA AL RISTORANTE SANDALIA

Lo scorso mese di settembre, nel noto locale di Vitalia Scano, Maître Restaurateur

Dopo una lunga e sofferta astinenza obbligatoria, il Bailliage Roma Capitale è tornato a riunirsi, andando a far visita a una sua apprezzata Professionnel, Vitalia Scano, Maître Restaurateur, patron, assieme ad Alberto Vera, del Ristorante **Sandalia**, in via Felice Anerio, 25, per un Diner Amical allegro e di gusto.

Sandalia (sandalò) è uno dei più antichi nomi con il quale era chiamata la Sardegna; le era stato dato dai Romani; nome a sua volta ricavato dal termine utilizzato dai Greci, ossia *Ichnussa* (impronta), entrambi ispirati dalla forma dell'isola.

Le misure di contenimento del covid-19 e i relativi *distanziamenti* non hanno affatto impedito una calda *vicinanza* tra i commensali, lieti della ripresa delle attività eno-gastronomiche in presenza. La serata è trascorsa piacevole, favorita da un servizio puntuale magistralmente diretto da Alberto Vera e da un'offerta di livello, sia nei vini sia nelle pietanze.

Una citazione dell'illustre Cicerone recita che «*Il piacere dei banchetti non si deve misurare dalle squisitezze delle portate, ma dalla compagnia degli amici e dai loro discorsi*». Ebbene, il Diner Amical al **Sandalia** ha certamente confermato tale asserzione, fornendo ai presenti una vivida manifestazione della coinvolgente forza della convivialità, indiscusso pilastro della Chaîne. Ma, visto che non di sola gloria vive l'uo-



MENU

Benvenuto con Bollicine, Pomodorini e Pane carasau

Carpaccio di tonno, mele croccanti e crema di formaggio alla cipolla rossa

Cubi di ricciola marinati, crema di carote, camote e melone caramellato

Carpaccio di spada, caprino e rucola,

riduzione di melograno

Moscardini in tempura

Filetto di scorfano al pepe rosa

Cannolicchi al gratin

con crema di prezzemolo

Paccheri con tonno, asparagi e pomodorini pachino *

Fregola ai frutti di mare

Rombo in crosta di patate e zucchine

Frittura mista

Dolci a scelta dal menu

VINI

Spumante Ferace, Cantina Colsaloz

Vermentino Spèra, Cantina Siddùra

mo, possiamo fortunatamente raccontare di una serata piacevole anche al palato. Menu ricco, brillante e a tratti sorprendente, soprattutto nella lunga parata di antipasti, ove meritano menzione speciale i Cubi di ricciola marinati, crema di carote, camote e melone caramellato e il Carpaccio di tonno, mele croccanti e crema di formaggio alla cipolla rossa.

Tra i primi è stato proposto un piatto molto caro alla Lady Chef, originaria del Medio Campidano, la Fregola ai frutti di mare.

Rinvigoriti da un eccellente *Vermentino Spèra*, della Cantina Siddùra (100% *Vermentino* DOCG., 13 gradi di pura *apparente* leggerezza), tra un racconto post-pandemico e un *briefing* organizzativo in vista dell'imminente Chapitre di Lucca, i Rôtisseurs si sono lasciati *corrompere* ancora da un Rombo in crosta di patate e zucchine, ben presentato, e – stoicamente – da una Frittura mista di calamari e gamberi, molto gustosa e ben eseguita, soprattutto nel bilanciamento della sapidità.

Per concludere, un po' fiaccati da cotanta ripresa delle attività conviviali ma soddisfatti e ancora vivaci, nonostante le ore ormai piccole, si è giunti alla gamma dei dolci proposti dalla Casa, dalla quale i commensali hanno quasi plebiscitariamente estratto le classiche Seadas.

Al termine della piacevole serata settembrina, indossate le mascherine protettive per lasciare il locale, in un clima misto di soddisfazione e preoccupazione per le note vicende sanitarie, veniva alla mente, come monito e auspicio al tempo stesso, la frase di Ippocrate di Cos, noto scienziato greco, considerato il fondatore dell'arte medica, il quale così ci esortava: «*Che il tuo cibo sia la tua unica medicina*».

E allora: Viva la Chaîne... e alla prossima!

Manuele Piccioni, Chevalier



1 I commensali in un piacevole momento di convivialità. **2** Il gruppo dei Rôtisseurs romani con la Lady Chef Vitalia Scano e con Alberto Vera, in secondo piano. **3** Il Bailli Roberto Carducci porge il saluto ai commensali. **4** L'Antipasto, bellissimo da vedere, eccellente da gustare.

PIATTI AUTUNNALI TRA OPERE D'ARTE

La conviviale di fine ottobre al ristorante La Tavola, a Laveno Mombello

Con ancora nel cuore il ricordo dello Chapitre di Lucca, per poter incontrare i Confrères che non avevano potuto parteciparvi, Giorgio Palma, Bailli di Novara, sul finire di ottobre ha organizzato un pranzo al ristorante **La Tavola** a Laveno Mombello, sponda lombarda del Lago Maggiore. Graditissima la partecipazione del Bailli di Firenze Stefano Pistorozzi, presente con la moglie Michela. Situato al piano inferiore dell'**Hotel Il Porticciolo**, a diretto contatto con il lago (in quei giorni, dopo l'evento alluvionale, arrivava a lambirne il *dehor*) il ristorante **La Tavola** s'è rivelato una bella scoperta di Federico Airolidi, Chevalier, cui va il plauso del Bailliage.

Il locale è gestito dalla famiglia Bassetti. Il giovane chef Riccardo Bassetti (classe 1982) è Stella Michelin dal 2017 e propone una cucina gourmet con piatti pensati in un crescendo di sapori e sperimentazione, per soddisfare anche i palati più esigenti. Panificazione e lieviti sono affidati alle sapienti mani del padre Giovanni. La carta dei vini, con oltre 600 etichette, è gestita dalla maître Elisabetta Bollerini, la mamma, il cui tocco è percepibile anche nel resto della struttura, impreziosita da oggetti di design, opere d'arte e collezioni d'autore.

Lo chef Riccardo Bassetti, dopo la laurea in Scienze turistiche allo IULM, ha lavorato con grandi chef nazionali (Davide Oldani e Sergio Mei) e internazionali (Joel Robuchon, Yannick Alléno e Thierry Marx), poi nel 2012 è tornato nel locale di famiglia portando con sé l'esperienza maturata con tecniche di cottura e preparazioni particolarmente attente alla stagionalità e alle materie prime. Riccardo nel 2016 ha partecipato alle finali nazionali del *Bocuse*



MENU

Amuse bouche

Crudo di Gambero rosso di Sicilia,
carta crostacei, salsa romesco
Risotto alla zucca e olio al caffè,
mousse di pane

Filetto di Lavarello all'unilaterale,
guarnizione reggenza,
nuova salsa normanna
Pluma iberica di maiale,
castagne e radice nera

Cioccolato3
Madeleines *

VINI

Verdicchio Vecchie vigne, Umani Ronchi
Etna rosso Ghiaia nera, Tenuta Tascante

d'Or e, come detto, nel 2017 ha ricevuto la Stella Michelin.

Per l'occasione, ci ha proposto un menu realizzato con prodotti autunnali: zucca, castagne e pescato locali, e ci ha condotto in un delizioso viaggio tra i sapori di cui via via ci ha illustrato le varie tappe.

Dopo gli *Amuse bouche* e degustazioni di olio, sali aromatici e vari tipi di pane, è stata la volta del piatto con cui Riccardo Bassetti ha vinto il *Sina Chefs' Cup Contest 2018*: il Crudo di gambero rosso di Sicilia, carta crostacei, salsa romesco. È un gambero *svestito* e *rivestito* di cui lo chef usa il corpo per fare una tartare, fa una tempura con le zampe e le antenne e con le altre parti – la corazza e la testa – prepara un brodo che trasforma in carta di crostacei, capace di aumentare il sapore del gambero, esaltato poi dall'olio al basilico e dalla salsa romesco.

Dopo un delizioso Risotto alla zucca sono stati proposti, a scelta, il Lavarello, pregiato pesce di lago, o un piatto di carne a base di Pluma iberica con castagne e radice nera. Il tutto accompagnato da *Verdicchio Vecchie vigne* di Umani Ronchi, cru morbido e fresco, perfetto sul pesce, e da *Etna rosso Ghiaia nera* dagli spiccati sentori floreali e tannini vellutati.

Per finire, dopo uno strepitoso dessert ai tre cioccolati, ecco arrivare ai tavoli le deliziose Madeleines appena sfornate con cuore al lampone.

Pochi giorni dopo quest'incontro, tutti i ristoranti sono stati costretti a una nuova chiusura a causa del *covid-19*. Speriamo di poter tornare quanto prima alle nostre conviviali in sicurezza e allegria!

Vive la Chaîne!

Isabella Varese, Vice-Chargée de Presse



1 Ecco il momento in cui la dottoressa Paola Giannoccaro riceve l'Attestato di nomina a Dame della Chaîne. Da sinistra, Federico Airolidi, Paola Giannoccaro, Giorgio Palma, Stefano Pistorozzi e la consorte Michela. **2** Lo chef Riccardo Bassetti riceve dal Bailli Giorgio Palma la bottiglia del XX anniversario del Bailliage di Novara. A destra, il Bailli di Firenze Stefano Pistorozzi. **3** Tre Dames del Bailliage. Da sinistra, Ninny Airolidi, Paola Giannoccaro, Alessia Marruncheddu. **4** Michela e Stefano Pistorozzi, a sinistra, con Giorgio Palma e la moglie Isabella Varese.

Il noto ristorante di Via dei Soldati, a Roma TROIANI, DELIVERY D'AUTORE

Patrimonio gastronomico fatto di tradizione e sapori



di **Anna Accalai**

Chargée de Missions d'Italie

Il Convivio Troiani è stato fondato nel 1990 dai fratelli Troiani: Angelo, Giuseppe e Massimo, Maître Restaurateur di Roma Urbe.

Sulla nuova realtà, da subito si sono accese le aspettative della critica gastronomica, l'attenzione intorno al **Convivio** è aumentata e dopo soli tre anni, nel 1993, è arrivata la Stella Michelin. Stella che brilla tuttora sul locale.

La cucina del **Convivio Troiani** accoglie e riflette un patrimonio fatto di tradizione e sapore e lo rielabora proiettandolo nel tempo presente. Una filosofia che coniuga il sapere, la modernità e la naturalezza. Il tutto trova realizzazione negli ingredienti genuini che lo Chef Angelo Troiani seleziona con passione e attenzione grazie al contatto diretto con produttori virtuosi, lontani dalle logiche della grande distribuzione, capaci di proporre materie prime sane, che lo Chef s'impegna a trasformare con assoluto rispetto. Il risultato è uno stile personale di cucina che si può definire armoniosa, autentica e meditata, in sintonia con le stagioni e il territorio.

Inoltre lo Chef Angelo, oggi come ieri ancora curioso, ha sposato con grande enfasi la filosofia del cibo sano e ha introdotto nella cucina del **Convivio** quelli che oggi sono definiti i *Super Food* (spirulina, chia, maca, maqui, canapa, aglio nero...), ritenendo essere i migliori prodotti del mercato globale e che spesso sono nel piatto assieme ai

grandi prodotti della tradizione. È questo il messaggio che Angelo vuole diffondere ai clienti del **Convivio**: mangiare bene vuol dire anche mangiare sano. Non a caso, dal 2013 il **Convivio** ha intrapreso la via del biologico aderendo a *Conosci il tuo pasto*, certificazione per la ristorazione consapevole riconosciuta a livello europeo.

Il **Convivio** nei suoi trent'anni di storia ha avuto tanti riconoscimenti da parte di guide sia gastronomiche sia enologiche, con innumerevoli articoli ospitati nelle più importanti testate giornalistiche italiane e internazionali, facendo parte di associazioni prestigiose. Ora è orgoglioso di condividere gli ideali della Chaîne des Rôtisseurs.

All'inizio del 2020, per far fronte alle difficoltà insorte con la pandemia *covid-19*, è nato **Delivery d'Autore Troiani**. L'intento è quello di consentire al ristorante di rimanere attivo e presente sul mercato. È un percorso in continua evoluzione, con un progetto fatto da idee bellissime, condiviso da molti. Fin dal primo giorno di chiusura forzata, Angelo Troiani ha racchiuso le sue prelibatezze stellate in un menu riveduto e corretto per la consegna a domicilio. I clienti possono scegliere i loro piatti preferiti e vederseli recapitare a casa. Le varie portate sono già pronte e necessitano soltanto di essere rigenerate, riscaldate e completate con eventuali salse da abbinare. Sono sfiziosità curiose, ma dai gusti riconoscibili e facili, a costi contenuti: menu degustazione di cinque portate a 45 euro... Si può anche abbinare il vino scegliendolo da una carta pensata appositamente.

Fino a poco tempo fa era impensabile accostare il termine *delivery* allo stellato, questa è l'ultima scommessa che i fratelli Troiani hanno accettato... È un progetto portato avanti con l'impegno di sempre.



LA SCELTA DELLA CUCINA BIO

Il ristorante **Convivio Troiani** ha sede a Roma, in Via dei Soldati, in uno storico palazzo sormontato da un'antica torre dove – si racconta – stavano di vedetta dei soldati.

Il locale ha tre eleganti sale, con *mise en place* diverse: ognuna ha la propria storia da raccontare...

Le proposte gastronomiche sono raffinate, tutte approntate con prodotti bio, sia di carne sia di pesce, con menu degustazione e cantina molto fornita.

Dall'inizio del 2020 è stato attivato il **Delivery d'Autore Troiani**: l'intento è quello di non far mancare alla esigente e competente clientela i piatti tipici del locale, consegnati direttamente a domicilio.

È una sfida che i titolari Angelo, Giuseppe e Massimo Troiani, originari di Ascoli Piceno, stanno affrontando con professionalità e determinazione.



1 I fratelli Troiani. **2** Capasanta gratinata, spinaci, mascarpone all'aglio nero e pan croccante di mortadella. **3** Coniglio porchettato. **SCHEDA** Seppie e piselli.

BERNARD FOURNIER, LE ROYAL



di **Giovanni Manetta**
Bailli di Milano

Bernard Fournier, Chef stellato, è Commandeur Maître Restaurateur e Coseiller Culinaire del Bailliage di Milano. Nato nel 1956 in Francia, comincia da giovane un intenso percorso professionale: nel settore alberghiero, in cucina e in sala. Nel 1984 con la moglie Adriana Berti prende in gestione l'**Orso Grigio** di Trento. Nel 1992 la coppia realizza il proprio sogno acquisendo a Campione d'Italia (Como) il ristorante **Da Candida**. La prima Stella Michelin arriva nel 1995. Professionnel di grande spessore, Bernard ama insegnare la sua arte ai più giovani. Lo si capisce anche dall'entusiasmo con cui ci parla dei suoi allievi.

«La formazione – dice – è un'attività che mi inorgoglisce. Sono tanti e promettenti i giovani passati dal mio ristorante. Ho trasferito in loro tutta la mia esperienza. Solo per fare alcuni esempi: il mio braccio destro **Da Candida** è il talentuoso Giovanni Croce; il residente chef del ristorante **Conte Rossini - La Moderna Trattoria Italiana** (Campione d'Italia), di cui ho la responsabilità della ristorazione, è il giovane Edoardo Savino; il partecipante all'ultima *International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition* in Canada è Quilao Jhon, che fa parte del team di cucina del mio ristorante».

Come si fa a ottenere la Stella Michelin e a mantenerla?

«Basta lavorare con convinzione, serietà, impegno, costanza, responsabilità e tanta professionalità; bisogna applicarsi nella ricerca delle materie prime, sempre di eccellenza, nell'elaborazione dei piatti e nel servizio ai tavoli; inoltre occorre sperimentare e innovarsi stando attenti alle *provocazioni* spinte. Bisogna credere sempre

in quello che si fa. Poi un giorno ti arriva la Stella e soprattutto la mantieni».

In quale filone s'inserisce la cucina di Fournier?

«Non gradisco essere *inquadrato*, e magari sentir dire che nel mio ristorante si fa cucina francese; l'unica cosa veramente francese sono io! Quando sono arrivato all'**Orso Grigio** facevo la cucina francese a impronta internazionale; poi ho cominciato a studiare e a innamorarmi della cucina e dei vini italiani. Nel mio nuovo e attuale ristorante **Da Candida** ho creato la mia cucina, unendo due culture: quella di nascita francese e quella acquisita italiana. L'esempio tipico sono le *Tagliatelle di crêpes al salmone affumicato in salsa di burro bianco, uova di salmone e aneto*, piatto che ho presentato anche in tv (Rai)».

La pandemia ha portato dei problemi alla ristorazione. Come reagire per limitare i danni?

«A fronte di questa grave situazione è necessario adattarsi, non serve piangersi addosso, basta anticipare i tempi, inventando e innovando. Ventotto mesi fa c'è stata la chiusura del più grande casinò d'Europa e sei mesi dopo il dissesto del Comune di Campione d'Italia, che ha creato e crea tuttora grossissimi problemi: eppure siamo ancora vivi. Abbiamo saputo reagire, lamentandoci il meno possibile. Io, per esempio, ho ideato **Le Royal Fournier**. Sotto questo marchio c'è un assortimento di eccellenze gastronomiche di altissima qualità, come il *foie gras d'anatra mulard*, il salmone scozzese, la coscia di anatra confit, varie confetture e tanti altri prodotti da poter acquistare o gustare direttamente **Da Candida**».



TAGLIATELLE AL SALMONE

Bernard Fournier, nostro Professionnel stellato, regala ai lettori de *Le Rôtisseur* una delle sue ricette più famose: *Tagliatelle di crêpes al salmone affumicato in salsa di burro bianco, uova di salmone e aneto*.

Fare l'impasto per le crêpes mettendo in una ciotola la farina e le uova; amalgamare aggiungendo del latte e un pizzico di sale. Mescolare, poi setacciare l'impasto per togliere i grumi, quindi farlo riposare in frigorifero per 5/6 ore. Per la salsa al burro bianco, mettere in un pentolino aceto e vino bianco, aggiungendo dello scalogno tritato. Lasciar andare fin che il tutto non si è ben asciugato; mettere la panna e lasciar ridurre. Filtrare e per ultimo aggiungere il burro. Cuocere quindi le crêpes a mestolate in una padella antiaderente unta di burro con la carta assorbente; una volta pronte, tagliarle formando delle tagliatelle di crêpes. Impiattarle condendole con la salsa al burro bianco a cui unire il salmone affumicato tagliato a pezzetti, uova di salmone e aneto.



1 Roberto Zanghi con Bernard Fournier. 2 Ingresso del Ristorante Da Candida, a Campione d'Italia.



DIEGO GUIDI, MAESTRO RISTORATORE

Interessante incontro con Diego Guidi, nostro Professionnel, Maître Restaurateur all'**Antica Osteria Magenes** di Barate, frazione di Gaggiano, 80 anime, a 20 km dal Duomo di Milano, immersa nella maestosità delle culture del Parco Sud, che conferiscono al locale una patina di autenticità e di diretta connessione con i luoghi di produzione delle materie prime. La sensazione apparentemente dimessa della facciata contrasta con la targa posta all'ingresso recante il riconoscimento della prestigiosa Associazione *JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe* ottenuto nel 2017. Per questo vi si entra quasi in punta di piedi e con il cuore aperto alla curiosità, in attesa di potere scoprire cosa si celi dietro quelle mura ottocentesche.

Le prime tracce del locale risalgono al 1890 quale rivendita di birre e gazzose, poi trasformata in macelleria con ristorazione, con un grande tavolo centrale attorno al quale si riunivano la famiglia ed eventuali avventori che passavano in quei luoghi, in viaggio per Milano.

Nel 2007 gli ultimi rampolli della famiglia, Diego e Dario, forti della loro preparazione economica e manageriale (entrambi laureati in economia), decidono di rilanciare il locale, pur essendo privi di esperienze dirette nel campo della gastronomia, ma avendo alle spalle l'aiuto di mamma Mariella, regina dei fornelli.

La suddivisione dei compiti prevede che Dario si dedichi alla cucina e alla elaborazione delle proposte. A tal fine egli compie numerosi stages e una esperienza con Matias Perdomo, innovativo chef uruguayano, con lontani echi della cucina spagnola moderna di Ferran Adrià.

Ma la cucina dell'**Osteria** parte dalla più profonda tradizione meneghina. Il suo Ristotto Giallo Milano ha ottenuto numerosi riconoscimenti; notevole esperienza di gusto è rappresentata dalla Cotoletta alta quattro dita, fritta nel burro chiarificato e servita con patate chips e uno speciale *ketchup* speziato, creato dallo chef Dario. E che dire, poi, dell'Ossobuco, cotto però a bassa temperatura e sottovuoto, in maniera da trasformare la carne quasi in una delicata e saporita mousse che si scioglie in bocca?

Su questa solida tradizione si innestano costanti attività di studio e ricerca nel trattamento delle preziose materie prime del territorio, che rappresentano il vero valore e la forza del locale.

Le innovazioni sono introdotte con maestria e grazia da capaci artigiani del gusto, senza stravolgere la memoria dei sapori di una volta, dando però la possibilità ai clienti di giocare e divertirsi con una offerta variegata, tradizionale e innovativa, adatta un po' a tutte le tasche e interamente da scoprire.

Il lontano ricordo di quella grande unica tavolata nel centro del locale resta l'impronta inconfondibile della accoglienza accurata degli ospiti, unitamente a un messaggio di cultura del cibo e storia del territorio che completano l'esperienza gastronomica.

Insomma, un locale che vale la pena di visitare più di una volta, per poter comprendere appieno la varietà del menu, ma anche per ripetere esperienze gradevoli già vissute.

Lucio d'Auria, Chevalier



ANTICA OSTERIA MEGENES

L'Antica Osteria Magenes è in Via Cavour, 7, a Barate di Gaggiano (Milano). Telefoni 02-9085125 e 333-3711312.

E-mail: info@osteriamagenes.it.

Sito: <http://www.osteriamagenes.com>.

Facebook: [antica.osteria.magenes](https://www.facebook.com/antica.osteria.magenes).

L'Osteria si raggiunge agevolmente da Milano tramite la tangenziale A50, direzione Varese-Como: prendere l'uscita 6 e la SP59 direzione Gaggiano, poi la SP203 sino a Barate. Il locale è all'inizio del paese sulla sinistra.

Durante il lockdown, attività di *take away* e *delivery* delle specialità presenti nel menu consultabile sul Sito e sulla pagina Facebook. Un bel modo di assaporare una cucina ricercata stando comodamente seduti a casa.

Il Maître è Diego Guidi, lo Chef è il fratello Dario Guidi.

Il locale fa parte dell'*JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe*.

Diego Guidi è stato nominato Maître Restaurateur della Chaîne des Rôtisseurs il 25 marzo 2019.



1 Mamma Mariella, tra i figli Diego e Dario Guidi. 2 Diego Guidi con Lucio d'Auria. 3 L'interno del locale. **SCHEDA** Lo chef Dario Guidi.



ROBERTO RONZONI LO CHEF... PROFESSORE

La laurea, l'insegnamento, poi il... richiamo della cucina

A Salsomaggiore Terme, nel tempio del Liberty, durante il 38° Grand Chapitre d'Italie del maggio 2006, gli sono state consegnate le insegne di Maître Rôtisseur. Ora Roberto Ronzoni è divenuto il punto di riferimento di tutti i Soci del Bailliage di Parma della Chaîne, oltre che per tanti gourmet della Città Ducale.

Il suo ristorante, o meglio la **Trattoria Ronzoni** come ama chiamarla, si trova nel cuore di Parma, a due passi dallo splendido Battistero di Benedetto Antelami.

Roberto Ronzoni è assai conosciuto, in città e non soltanto, anche perché i suoi genitori e soprattutto la mamma Maria Cocconcelli – scomparsa recentemente, all'età di novantadue anni, d'antica e patriarcale famiglia contadina giunta a Parma da Poviglio, piccolo comune reggiano – negli Anni Cinquanta rilevarono la Trattoria **Addis Abeba** di borgo Tommasini. Successivamente, ci fu il trasferimento alle **18 Colonne** di borgo del Gesso (l'attuale via Maestri) per approdare infine al più importante **Gallo d'Oro**.

Roberto Ronzoni in quel tempo aiutava i genitori nei vari ristoranti, in quanto frequentava con profitto l'Università, laureandosi in scienze geologiche e iniziando presto a insegnare matematica nel ginnasio e poi chimica e biologia nei licei di Parma e provincia.

La passione per la ristorazione ebbe però il sopravvento e dopo la scomparsa improvvisa del padre si dedicò completamente alla conduzione del ristorante di famiglia.

Roberto è quindi un autodidatta, ma da quando abbracciò a tempo pieno l'arte culinaria partecipò a una serie di *stages* per approfondire le sue conoscenze gastro-

niche. In Italia a Baschi a *Casa Vissani* dove imparò l'accurata selezione delle materie prime e l'utilizzo delle erbe officinali e poi all'estero in modo particolare in Francia prima da Roger Vergé al *Muolin de Mougin*



L'ANTICA TRATTORIA
NEL CUORE DI PARMA

L'Antica Trattoria Ronzoni ha sede al numero 3 di Via Bruno Longhi, a Parma. Telefono 0521-230146. Sito www.ristoranteronzoni.it

Ne è titolare il dottor Roberto Ronzoni, entrato nella Confrérie come Maître Rôtisseur con nomina del 28 aprile 2006; il mese successivo ha ricevuto le insegne nel corso del Grand Chapitre di Salsomaggiore Terme (Parma).

Il locale, a conduzione familiare, propone una cucina di tipo tradizionale, emiliana in particolare.

e poi da Georges Blanc a Vonnas, cittadina nei pressi di Bourg en Bresse, dove fu affascinato dalla cucina d'Oltralpe.

La sua impostazione gastronomica è certamente legata alla nostra nobile e storica tradizione culinaria, ma anche strettamente ancorata alle reminiscenze transalpine. Per Roberto è stato facile diventare cuoco alla francese perché Parma è comunque, e senz'ombra di dubbio, la più francese delle città italiane sia per l'architettura sia per l'arte sia per la gastronomia.

Ho ricordato altre volte che perfino il Patrono della città Sant'Ilario proveniva dal di là delle Alpi e precisamente da Poitiers dove per tanti anni era stato vescovo. Ilario andava a Roma percorrendo la via Francigena. Vide Parma (fu amore a prima vista) e non se ne andò più.

Ora a Parma la più grande azienda sia per fatturato sia per dipendenti è della francese Lactalis e la più grande banca cittadina è il Credit Agricole. Non dobbiamo inoltre dimenticare che nel 1760 la duchessa Maria Elisabetta detta Babette (figlia del Re di Francia e moglie di Filippo di Borbone) portò a Parma 4.000 cittadini provenienti dall'Oltralpe.

È evidente che questa massiccia presenza francese ha influenzato in generale il *quotidiano* parmense, ma anche e soprattutto la gastronomia. Una cucina di sapori leggeri e con profumi ben calibrati. Non ci deve quindi sorprendere se nella Città Ducale c'è oggi uno chef che tra le specialità ha inserito nel menu anche la Tarte Tatin, che come tutti sanno è un gustoso dessert alle mele di origine Transalpina.

Pietro Sozzi, Bailli



1 Confrères di Parma con lo Chef Roberto Ronzoni in occasione di una recente conviviale. **2** La Tarte Tatin, un dessert apprezzatissimo della Trattoria Ronzoni. **3** Immagine esterna della Trattoria Ronzoni. **4** Il Battistero dell'Antelami, in centro a Parma, a pochi passi dalla Trattoria Ronzoni. **SCHEDA** Esterno della Trattoria Ronzoni, in via Bruno Longhi, a Parma.

TORDI, SERVI DEI VENTI E PRELIBATA CACCIAGIONE

Una ricetta offerta ai nostri lettori da Luciano Cadeddu, Bailli di Sassari

La Sardegna è terra di grandi tradizioni, storiche, culturali e turistiche, ma anche eno-gastronomiche, e perciò molto cara alla Confrérie. Attualmente, sull'Isola è attivo il Bailliage di Sassari. Qui, un rigoroso interprete di queste tradizioni è di certo Luciano Cadeddu, l'entusiasta Bailli che da poco ha rivitalizzato la struttura isolana.

Il rilancio del Bailliage parte dalla promozione del territorio, dalla valorizzazione dei suoi prodotti e dal vivo intelletto del suo intraprendente collettivo, impegnato nella promozione dei valori della Chaîne des Rôtisseurs, soprattutto in questi momenti così difficili per il settore della ristorazione e delle attività affini.

Luciano Cadeddu è titolare del **Club Enogastronomico Mangio da Nonna**, nel quale la cucina ha una forte caratterizzazione territoriale, rispettosa delle materie prime e della loro stagionalità: carni, pesci, formaggi, vini... In questo contesto, anche la cacciagione (da pelo e da piuma) riveste un ruolo importante. Nel periodo invernale, una chicca da proporre ai veri gourmet sono le carni di tordo da passo. Lo Chef Luciano Cadeddu ci propone dunque una ricetta tipica dei mesi freddi, frutto di anni di studio delle materie prime e del loro utilizzo: *Petti di Tordo ai sapori d'inverno*.

La Sardegna è costantemente sferzata dai venti; gli stessi venti favoriscono l'arrivo della selvaggina migratoria che arricchisce il territorio e origina preparazioni gastronomiche d'eccellenza. Dominatore ma anche *servo* di questi venti è il Tordo (Sassello o Bottaccio) con il suo inconfondibile zirlo, forte, guizzante, rapida ombra dell'aurora e del tramonto, energico e sfuggente volatore che trova sull'Isola ot-

timali luoghi di passo e nidificazione. Le sue carni sono sode, non grasse, dal colore rubino e dal sentire intenso. Il petto è scrigno di sapori che in sé comprende l'essenza e il pregio del prezioso selvatico.

Dosi e ingredienti per due persone: 3 tordi, 40 gr di burro, olio e.v.o. q.b., 1 caco

mela, corbezzoli nella quantità desiderata, 150 cl di vino rosso corposo, 1 cucchiaino di miele (di castagno o di tiglio), 30 gr farina 00, rosmarino e sale q.b.

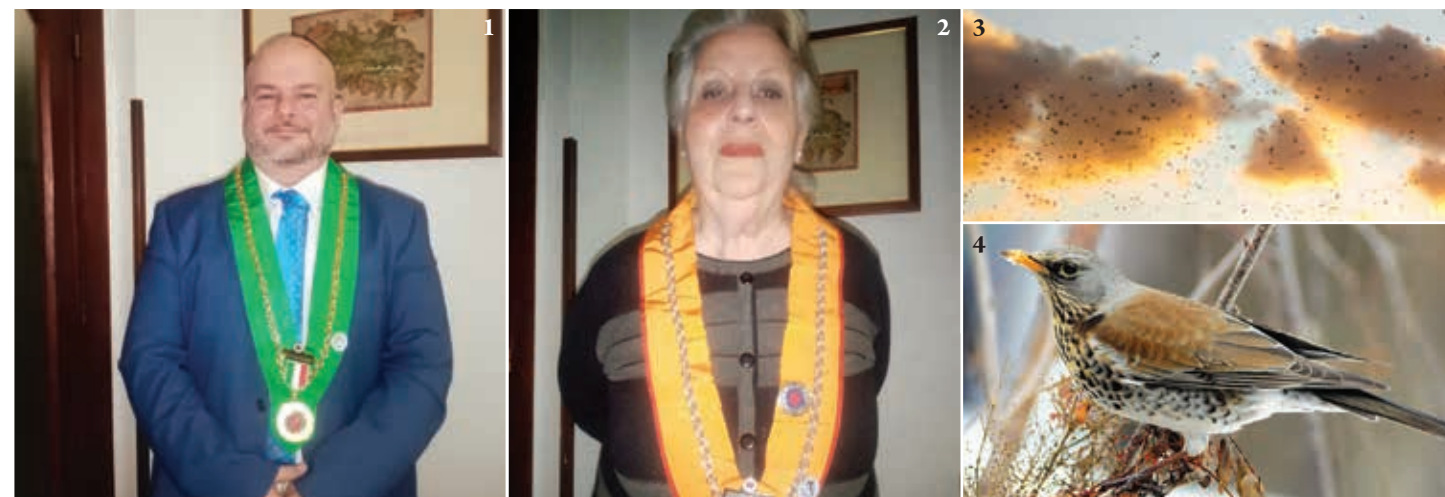
Preparazione: Frollare le carni per circa 24 ore, spiumare il volatile, eviscerarlo, mondarlo sotto abbondante acqua fredda e asciugarlo. Con un coltello affilato, separare i petti mantenendo la pelle. Dopo aver chiarificato il burro in una padella, aggiungere un ciuffo di rosmarino e riporre i petti a fuoco moderato (non più di un minuto per lato), aggiungendo una presa di sale a metà cottura. Al termine, farli riposare su una retina affinché si possano liberare i succhi in eccesso, mantenendo le giuste quantità all'interno. Nel ridurre il vino, quando inizierà a sobbollire ridurre la fiamma e aggiungere 1 cucchiaino di miele, terminando il processo. Tagliare il caco mela a fette di circa mezzo centimetro, infarinare e cuocerle in olio caldo per circa 1 minuto per lato. Tagliare i petti e disporli arricchendoli con alcune gocce di riduzione e con le fettine del frutto. L'aggiunta di corbezzoli darà pienezza ai sapori d'inverno. Per abbinamento è consigliato il *Canonau* (vino di buona tannicità, importante concentrazione zuccherina, gusto persistente e sapido al palato) che ben si sposa con l'importanza del piatto. Ai petti affettati – con colore vivace al centro, smorzato su toni più scuri verso le parti distali – aggiungere delle perle di riduzione le quali, con il sapore del caco e del corbezzolo, renderanno onore alle carni del selvatico.

Giampaolo Cadeddu
Vice-Conseiller Gastronomique



A SASSARI,
NEL NORD DELL'ISOLA

Il Bailliage Sardegna Nord ha sede a Sassari, in Via Università, 21. È ospitato dal Club Enogastronomico Mangio da Nonna (ai fornelli c'è Luisella Pruneddu, Chef Rôtisseur). La struttura è retta dal Bailli Luciano Cadeddu (telefono 348-7484703, cellulare 340-1215639). Contatto di posta elettronica: cadedduluciano038@gmail.com. Dopo un periodo di buona presenza, nei primi Anni Duemila il Bailliage è rimasto inattivo per diverso tempo. Adesso, con l'entusiasmo di Luciano Cadeddu e dei suoi più stretti collaboratori, si registrano promettenti segnali di ripartenza. Ad maiora!



1 Luciano Cadeddu, Bailli di Sardegna Nord-Sassari. **2** Luisella Pruneddu, Chef Rôtisseur. **3** Tordi in volo durante la migrazione. **4** Un bell'esemplare di Tordo Sassello. **SCHEDA** Petti di Tordo ai sapori d'inverno.

QUANDO PARLA IL CUORE

Lettera aperta di Paola Bertinotti, ristoratrice al Pinocchio, di Borgomanero

Come Bailli di Novara volevo scrivere qualcosa sulla pandemia, in particolare sui disastri causati ai ristoratori dal covid-19. Poi ho letto la lettera stilata col cuore da Paola Bertinotti figlia del grande Chef Piero (Ristorante **Pinocchio**, a Borgomanero). E ho deciso: nessuno più di lei può raccontare come la categoria abbia tenuto botta in questo momento. Buona lettura! **g.f.p.**

A primavera lo shock è stato il sentimento forte che ci ha accompagnati durante il lockdown, a novembre la delusione. Ricordo l'ultimo servizio prima della chiusura di marzo. Sabato sera, locale pieno, baci e abbracci, misure preventive giuste la mascherina (i ristoranti hanno comunque un piano hccp molto rigoroso). Un cliente che è anche un caro amico è professore specializzato in virologia a Milano. Passa come sempre molto tempo al telefono ma quella volta non riusciva a stare nemmeno a tavola. Alle 9 si siede, faccia tesissima, e mi dice «Paola, chiudono la Lombardia». L'effetto per me è stato come vedere scendere un UFO in giardino. Non scherzo. Ho finito non so come il servizio.

L'indomani ho chiuso il ristorante con qualche giorno d'anticipo sulle disposizioni. Per quindici giorni mi sono tenuta lontana dai miei genitori per il timore di infettarli, visto il mio lavoro in sala. Per mio padre è stato ancor peggio. Gli è stato tolto tutto quel che aveva importanza, la famiglia, il lavoro, il rapporto umano: la sua vita aveva perso completamente sostanza. Ma, da uomo grandissimo qual è, anche quella volta è stato lui a sostenerci e a insegnarci a non avere mai paura, il suo motto.

Così la paura si è trasformata in un nuovo modo di sentire amore, verso tutto. Per un momento ho persino creduto possibile che questo nuovo sentimento sopito sotto le regole dell'interesse personale, del dio danaro, dell'ottuso sfruttamento/inquinamento globale si fosse risvegliato nei cuori della gente perbene e che ci fosse data la possibilità di resettare il mondo, la possibilità di un nuovo vero inizio. E invece no, il gregge non immune alla stupidità torna inesorabile a maltrattare la vita, pensando che quel modo di agire sia vera libertà. La seconda chiusura totale per noi è stata la delusione di aver fallito. La gente continua a morire, siamo in balia di un virus intelligente, subdolo e malefico. Il mondo non cambierà ma noi siamo cambiati. Ancora più sicuri dei veri valori ci stiamo dedicando a deconcettualizzare il nostro lavoro. Un po' come quando andava di moda la cucina destrutturata, vedere un piatto completamente nuovo usando gli ingredienti originali. Così il mio giovanissimo papà con la sua prudente cuoca Janna e il serio nipote cuoco Francesco hanno studiato come rendere trasportabili i nostri piatti, cioè come farli arrivare sia caldi sia belli a destinazione. Questa missione è stata completata con successo e non sarà mai più abbandonata. Ci sono persone che per diversi motivi non possono andare al ristorante, è una gioia vedere la loro felicità quando ci aprono la porta di casa. Poi abbiamo fatto nuovi lavori nel ristorante, abbiamo aperto una graziosa enoteca.

A lavori ultimati il commento di papà è stato «mia figlia è bravissima a realizzare i miei sogni». Impagabile! Un'altra cosa importante è che acquistiamo 100% italiano, possibilmente biologico e da piccole realtà. Mio papà vorrebbe proiettare il tricolore sul ristorante, ci sentiamo orgogliosamente Italiani, la nostra Italia non teme nessuno.

Il contributo dello Stato è stato molto importante, per noi abbastanza puntuale ma di guadagno non se ne parla, invece di perdite si potrebbe scrivere un trattato. Però un po' con il nostro fieno, un po' con quello dello Stato, abbiamo pensato che ci sarà ancora un domani. Mi dispiace moltissimo per i miei figli e per tutta la gioventù, ripenso alla mia e mi rendo conto di essere stata fortunatissima. Almeno ne usciranno temprati, e come dopo una guerra con una voglia di fare incredibile.

Ho scritto io ma sono portavoce della famiglia, parliamo e condividiamo molto, viviamo insieme e la vita ce la costruiamo noi ogni giorno. Bon, basta!

Paola Bertinotti



1 Tre generazioni Bertinotti. Da sinistra, Francesco, Paola e Piero. **2** Francesco Bertinotti e la cuoca Janna in cucina. **3** Paola Bertinotti nella fornissima cantina del ristorante. **4** Nella foto ricordo di un recente evento al ristorante Pinocchio, Diego Barberi, Giorgio Aleardo Zentilomo, Roberto Zanghi, Aurelio Tassi, Piero Bertinotti, Giorgio Teresio Palma.

LAVORO DI LONTANA MEMORIA

A Spilimbergo, nella Scuola Mosaicisti del Friuli, presieduta da Stefano Lovison

«I mosaici sono pezzi di luce, amore, storia e stelle incollati insieme con la magia, la musica, le parole». (Anita Krizzan)

«Un mosaico rivela tutta una società, come uno scheletro di ittiosauro sottintende una creazione». (Honoré de Balzac)

Una radicata passione per il suo lavoro e per l'arte musiva caratterizza il Presidente della Scuola Mosaicisti del Friuli Stefano Lovison. In tale passione hanno avuto la fortuna di essere coinvolti alcuni Conseours e Confrères del Bailliage di Udine, durante una magnifica visita alla Scuola Mosaicisti di Spilimbergo. Grazie alla guida d'eccezione – lo stesso Presidente Stefano Lovison –, abbiamo potuto addentrarci nella gloriosa storia di questa illustre realtà, che fra non molto festeggerà il suo primo centenario.

Principale centro mondiale di alta formazione per il mosaico, la Scuola Mosaicisti del Friuli, fondata nel 1922, trasmette ai suoi allievi, in un percorso didattico triennale che favorisce la pratica laboratoriale, un alto sapere artigianale di competenza e creatività.

La Scuola Mosaicisti, infatti, si è sempre posta come obiettivo l'alta qualità dell'offerta didattica, oltre che il sodalizio fra tradizione e rinnovamento, tra realtà produttiva e realtà culturale. Con il trascorrere degli anni, inoltre, è divenuta sempre più punto di riferimento a livello mondiale sia per la formazione (attualmente gli studenti provengono da diciotto nazioni differenti) sia per la divulgazione dell'arte del mosaico grazie a commissioni in cantieri di tutto il mondo.

Nella luminosità dei laboratori di mosaico e di terrazzo, martelline, ceppi e taglioli scandiscono ancora il tempo di un lavoro di lontana memoria, ma la sensibilità del mestiere, incontaminata nella sua tradizione, si coniuga oggi con un'attenta fusione all'innovazione (computer grafica, progettazione musiva e teoria del colore): tradizione, sperimentazione e ricerca si uniscono in un crescendo creativo facendo sì che la Scuola sia aperta a tutto campo all'arte musiva della contemporaneità offrendo soluzioni nuove, soprattutto in campo di arredo urbano e di interni, e confrontandosi con produttivo successo in vari settori: dall'architettura al design, dall'arte contemporanea al restauro.

La visita guidata è stata uno splendido viaggio tra antico e moderno, una rara opportunità per vedere all'opera allievi e maestri mosaicisti, ammirare le oltre ottocento opere in esposizione nella Galleria della Scuola – annualmente visitata da migliaia di persone – e portare a casa, oltre a una bella esperienza, un'inedita opera musiva e una pubblicazione come ricordo.

La Scuola, infatti, in un'ottica di promozione oltre che di sostegno alla preparazione e alla crescita professionale degli allievi, offre l'opportunità di visite guidate, corsi per appassionati, vendita di alcuni lavori e realizzazione di opere musive rispondenti a singole esigenze. Perché, citando il Presidente Stefano Lovison, «il regalarsi un mosaico è il miglior dono da fare a se stessi per raggiungere l'eternità».

Harmell Sala, Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire

PREZIOSE TESSERE SPARSE NEL MONDO

La Scuola Mosaicisti del Friuli nei suoi laboratori ha realizzato moltissime opere che oggi sono collocate in ogni parte del mondo: dal Foro Italico a Roma (10.000 mq realizzato negli Anni Trenta) al rivestimento della Cupola, nella parte greco-ortodossa, del Santo Sepolcro a Gerusalemme (fine Anni Novanta), dalla Saetta Iridescente nella fermata della Metropolitana di Ground Zero a New York alla scultura musiva nel Centro Ricerche FIAT di Orbassano a Torino, dai rivestimenti parietali e pavimentali in un ristorante a Tokyo al ciclo per la Volksbank di Graz (Austria), dall'installazione della scultura musiva nel Mosaic Park di Seoul (Corea del Sud) alle decorazioni parietali per il Centro culturale *Chicasaw* in Oklahoma (USA).

Si ricordano qui, tra tutte, sia le significative opere eseguite su bozzetti di pittori (Celiberti e Zigaina, per citarne due tra i più noti) sia gli artisti che hanno collaborato con la Scuola (Severini, Spacal, Musante, Ciussi, Dorazio, Voltolina, Moon...); inoltre, la costante collaborazione con noti marchi internazionali ha permesso di sviluppare soluzioni creative originali e di affrontare qualsiasi genere di rappresentazione, in aggiunta agli importanti interventi nel settore del restauro di mosaici (il Santuario di Lourdes in Francia, la Stazione ferroviaria di Venezia, la Cupola *Maison Simons* in Quebec).



1 Da sinistra, Harmell Sala, Maurizia Dosso-Venturoso, Pietro e Stefano Lovison, Franco Venturoso. **2** Allievi del 3° anno di corso. **3** Particolare di alcuni mosaici interni. **4** La Scuola Mosaicisti del Friuli, a Spilimbergo, in provincia di Pordenone.

L'ARTE DELLA CUCINA

Interpretata da celebrati scrittori e cuochi famosi di ieri e di oggi

«Non ho mai conosciuto nessuno le cui parole furono migliori di un buon pranzo».

Così scriveva Dino Campana, il poeta folle di Marradi, che tra scherzi e giochi reali o letterari preferiva sempre un buon pranzo alle chiacchiere o fors'anche alle avventure amorose con Sibilla Aleramo.

Un buon pranzo infatti è sempre da preferire a tante altre cose, pure ai giorni nostri, in tempi di diete e di crisi. Lo testimoniano le più recenti pubblicazioni sulla buona cucina, a cui si dedicano sempre più spesso, oggi più di ieri, scrittori italiani e stranieri. I quali, ciascuno a modo suo, si confrontano sul tema e spaziano in epoche diverse, dalle ricette de *Lo cunto de li cunti* del Basile alla cucina futurista di Tommaso Marinetti, da *La cura dell'uva* di Achille Campanile alla novella ottocentesca di Guy de Maupassant, dal *Decamerone* di Boccaccio alla *Ars culinaria* dei più moderni Dosi e Sartorio (2012), o *A tavola con Omero* di Lia Del Corno (2007). Senza tralasciare, i grandi nomi dell'arte culinaria romana, in primis il famoso Apicio, assieme a poeti e scrittori delle epoche antiche, come Orazio e Lucullo, Marziale e Petronio (*Satyricon* con la *cena di Trimalcione*), Plinio e Columella. Per non dire dei grandi chef delle epoche a noi più vicine, che hanno cominciato a portare il classico gran copricapo bianco per distinguersi dai vari aiutanti soltanto all'inizio del 1800.

Il ruolo importante dei cuochi risale al V secolo a.C., e nel Medioevo cominciano a riunirsi in corporazioni con diverse gerarchie. Qui una carrellata su alcuni dei più famosi cuochi, a partire dal 1400.

MAESTRO MARTINO DA COMO - 1400



Nato all'inizio del 1400, Martino risulta attivo a Roma nel 1425. Visse a servizio di Ludovico Trevisan, medico veneziano, già arcivescovo di Firenze, poi cardinale di San Lorenzo in Damaso e camerlengo della Chiesa romana. Maestro Martino scrisse *De arte coquinaria*, libro di ricette in volgare, vera novità per la perfezione e la ricchezza di vocaboli mai prima notati in raccolte del genere. Diviso in 6 capitoli, tocca tutti gli alimenti, carne e pesce, verdure e salse, frutta e dolci.

Diviso in 6 capitoli, tocca tutti gli alimenti, carne e pesce, verdure e salse, frutta e dolci.

MAÎTRE CHIQUART - 1400

Cuoco del duca Amedeo VIII di Savoia, padre di Maria di Savoia che nel 1427 sposò il duca di Milano Filippo Maria Visconti, fu autore del libro-ricettario *Du fait de cuisine*. Amava le creazioni fatte con la pasta, soprattutto realizzazioni di castelli, di cui si ricorda *Il castello dell'amore*, portato nella sala di un banchetto da 4 persone.



CRISTOFORO MESSISBURGO - 1400

Nato alla fine del 1400, sposò Agnese dei conti Giocoli, e visse nell'alta società, imparando l'arte e il cerimoniale della tavola signorile alla corte degli Estensi a Ferrara. Famose le sue specialità culinarie e l'organizzazione di non comuni banchetti-spettacolo. Fondatore del gusto moderno italiano, gentiluomo di corte, nominato Conte Palatino da Carlo V, le sue 315 ricette furono raccolte e pubblicate *post mortem*. Notevole la descrizione di preziose suppellettili da cucina e dei prodotti usati nella preparazione dei piatti.

BARTOLOMEO SCAPPI - 1500

Nato a Roma nel 1570, fu dapprima al servizio di vari cardinali, poi passò alle cucine vaticane col Papa Pio IV e Pio V. Ricco è il suo *Trattato di cucina* rinascimentale, con oltre 1.000 ricette, in cui definisce il *Parmigiano* come miglior formaggio del mondo. Per la prima volta nella preparazione dei piatti compaiono i nuovi prodotti importati dall'America appena scoperta, come patate e pomodori.

La prima rappresentazione della forchetta a tavola si deve a questo genio innovatore della buona cucina, che dal papa Pio V ottenne il titolo onorifico di *Mazziere pontificio*.

FRANÇOIS VATEL - 1600

Nasce in Belgio nel 1631 da famiglia di origine svizzera. A 15 anni diviene apprendista cuoco e ben presto è assunto al servizio del famoso Fouchet, Sovrintendente alle Finanze del regno di Luigi XIV.

Fu il primo a capire l'importanza della presentazione dei piatti a tavola: il fattore estetico ha avuto grande importanza nella sua vita, in gran parte trascorsa al servizio della nobiltà francese, poi al servizio del principe di Condé. Aveva perciò bisogno di stupire continuamente le dame e i cavalieri coi suoi cibi raffinati, spesso serviti in piatti d'oro e d'argento. Per un imprevisto ritardo di cibarie, a una festa, si suicidò.

Tra i piatti preferiti da presentare nei più sontuosi banchetti c'erano le aragoste, le ostriche e i gamberi.



MARIE ANTOINE CARÊME - 1700



Nato a Parigi nel 1786, lavorò sin da giovanissimo in celebri pasticcerie della capitale. Leggeva libri di architettura, che prendeva in biblioteca, per avere buone idee nel preparare dolci a forma di castelli o di templi antichi dalle più impensabili forme. Passò dai dolci alla preparazione di cibi raffinati. Lavorò anche per Talleyrand e per Napoleone.

Caduto Napoleone, si mise al servizio di re Giorgio IV a Londra e poi dello zar Alessandro I a San Pietroburgo. Poi ritornò a Parigi, dove morì a soli 48 anni. Fu il vero fondatore dell'alta cucina.

AUGUSTE ESCOFFIER - 1800



Nasce in Francia nel 1846 e muore a Montecarlo nel 1935. Fa le prime esperienze nel ristorante di uno zio; a 18 anni si reca a Parigi. Ritorna a Nizza ed entra come capocuoco nel ristorante *Petit Moulin Rouge* frequentato da Sarah Bernhardt, dal principe di Galles e da altri personaggi della *Belle Époque*. A 30 anni si stabilisce a Cannes, poi a Montecarlo, dove apre alcuni ristoranti, e collabora con il proprietario del *Ritz* di Parigi. Lavora anche a Londra, in Svizzera e a New York. Pubblica articoli culinari, con 260 ricette di salse tra cui il *pesto genovese*, oltre all'opera *Fiori di cera*. A lui si deve la creazione della *Pesca Melba* in onore della cantante lirica Nellie Melba. Muore a 91 anni.

LUIGI CARNACINA - 1900



Nasce a Roma nel 1886 e lavora ben presto nel ristorante del padre. Si reca poi a Montecarlo, dove conosce Escoffier e lavora in un suo ristorante a Londra. Diviene Maître d'Hotel in varie città d'Europa e d'America e nel 1961 pubblica la raccolta di ricette *La cucina rustica regionale* in collaborazione con Luigi Veronelli (Garzanti). Nel 1966 compare un suo nuovo libro: *Il Carnacina*, in 6 volumi, pubblicato da Garzanti.

PAUL BOCUSE - 1900-2000

Il re della *nouvelle cuisine* nasce a Lione nel 1926, dove muore il 20 gennaio 2018. Appartenente a una famiglia di cuochi dal secolo XVII, fa le prime esperienze nel 1945 a *La Mère Brazier*; passa quindi al ristorante del padre George. Dopo soli 4 anni riceve la prima *Stella Michelin* (la terza *Stella* arriverà nel 1965). Nel 1989 è eletto *Cuoco del secolo* e nel 2000 *Papà della cucina francese e Imperatore della gastronomia*. Ha formato generazioni di cuochi francesi. Alla sua scomparsa è stato commemorato anche dal Presidente francese Emmanuel Macron.



SIRIO MACCIONI - 1900-2000

Nasce a Montecatini. Comincia a lavorare come cameriere al *Grand Hotel La Pace*; s'imbarca come chef su navi da crociera Europa-USA per fermarsi poi a Parigi, dove incontra il conterraneo Yves Montand. Col suo aiuto trova lavoro, ma ben presto si trasferisce a New York. Grazie alla sua bravura e al suo fascino (somi-iglia molto John Wayne), nel 1974 prende le redini del ristorante *Le Cirque* al *Mayfair Hotel*.

Il locale ben presto diventa un *teatro* dove si possono incontrare presidenti ed ex presidenti degli Stati Uniti, come Bill Clinton, Jimmy Carter, Ronald Reagan, o i più importanti attori, finanziari e banchieri da tutto il mondo, e persino Papa Wojtyła. Cucina di altissima qualità, la sua, accompagnata dall'eccellenza di vini francesi e italiani.

Il mitico Sirio – il più grande ambasciatore dei prodotti italiani (vini e olio) negli Stati Uniti – ha avuto l'onore di vedere qualche sua specialità inserita nel menu di Bocuse, mentre nel suo famoso *Le Cirque* non mancava mai il Lardo di Colonnata. È scomparso nel mese di aprile 2020 a New York.



ALAIN DUCASSE - 1900-2000

Chef di livello mondiale, nato (1956) nel sud-ovest della Francia in una famiglia contadina, dove la nonna preparava piatti semplici e squisiti, inviando spesso il nipotino Alain nell'orto a raccogliere verdure. Star della ristorazione e dell'ospitalità, in gioventù Alain frequenta alcune delle più grandi scuole di cucina a Bordeaux, a Lione e Parigi.

Garbato e gentile, interpreta alla perfezione la *Nouvelle Cuisine*: a Londra, Parigi, Tokio, Hong Kong, New York e Bangkok, e i suoi ristoranti risplendono varie Stelle Michelin.

Tra i suoi consigli: usare meno sale, meno zucchero, meno grassi, dando più spazio a verdure, frutta e cereali, e diminuendo l'uso di proteine animali.

Silvana Del Carretto

BIBLIOGRAFIA

- Pino Azzarone: *Storia della cucina. Alcuni cuochi*, 2011
- Davide Paolini: *Addio Sirio*, su *Il Sole 24 Ore* del 13 aprile 2020
- Vincenzo Chierchia - *Il Sole 24 Ore*

1 Maestro Martino da Como. **2** Illustrazione tratta dal libro "Nelle cucine del Maître Chiquart". **3** Il suicidio di François Vatel. **4** Marie Antoine Carême. **5** Auguste Escoffier. **6** Luigi Carnacina, cuoco, gastronomo e autore di una ponderosa raccolta di ricette. **7** Paul Bocuse nel suo regno, la cucina. **8** Sirio Maccioni, originario di Montecatini, ha portato alto il nome della cucina italiana nel mondo. **9** Interno di *Le Cirque*, ristorante di New York chiuso dopo la scomparsa di Sirio Maccioni.

PIETANZE RITUALI E FUNZIONE SOCIALE



di Antonella Sotira Frangipane
Bailli di Calabria Amphisy

La dilatazione del tempo imposta dalle norme *anticovid* e dal *lockdown* ha consentito a molti italiani di dedicarsi alla cucina e di riprodurre i rituali della tradizione gastronomica.

Sulla funzione cerimoniale e rituale del cibo, lo storico Fernand Braudel ricorda che «un tempo mangiare o bere non erano soltanto necessità o, al caso, lussi sociali, ma veri e propri giochi comunitari, rapporti fra l'uomo e la società, fra l'uomo e il mondo materiale, fra l'uomo e l'universo soprannaturale».

Non sono quindi le stagioni a scandire il «tempo delle ricette» ma gli eventi: nascita, fidanzamento, matrimonio e morte sono da sempre connessi a una ritualità alimentare.

Nel mio libro *La Calabria a Tavola in Cento Parole* ho ripercorso la storia di alcuni piatti legati a usanze e a significazioni antropologiche. Si pensi ai pranzi di nozze che dovevano essere luculliani per non dare adito a critiche e diventare *nozzi cu li fungi* (funghi), ossia povere, o alla ritualità funebre che prevedeva *riconsulu, consulu, cunsulazio* per lo scomparso, ossia un pranzo che parenti e amici preparavano dopo le esequie per i familiari del defunto e che contemplava i Tagliolini in brodo di gallina affinché il loro calore riconciliasse i sofferenti con la vita. Anche i rituali del Carnevale sono codificati: la preparazione dei *Maccherroni cu sugu da carni e purpetti* s'interseca con i metodi kosher di macellazione del maiale (dissangua-

mento), in gergo definita «u Luttu», è una cerimonia a cui si è onorati di essere invitati. Amici e parenti si scambiano reciproci inviti per condividere la fatica e la gioia di una giornata e per suddividersi la «Caddara di frittuli» e le parti del maiale da usare per salumi e conserve.

Anche le feste religiose hanno le loro pietanze: in diversi paesi della Calabria il Venerdì Santo si portano pani forati in processione. All'Epifania e a Natale si mangiano tredici pietanze di Pasta con la mollica e Alici alla pipata, Zuppa di baccalà di Paola (Cosenza). Dall'8 dicembre si preparano dolci che dureranno sino all'Epifania, a partire dai fritti, come *Scalille*, *Turdilli*, *Giuggiulena* (qui accanto la ricetta proposta dalla Dame Saveria Mobrici) o la *Pignolata di miele* (a Cicerata). Si prosegue per Santa Lucia, con *Grano cotto* o *Cuccia*, il *Torrone di mandorle* e le *Pitte mpigliate* (dette anche *Petrals* o *Pitte di San Martino*) fino alla data della Vigilia, quando per il pranzo si cucinano le *Crispedde con patate*, o *Zeppole calabresi* o *Cuddurieddi*, passate nello zucchero o farcite con vari ripieni salati: un classico con l'acciuga. Menzione speciale per il panettone: la maestria dei pasticciieri calabresi è oggi riconosciuta in tutta Italia: basti pensare ai Panettoni al bergamotto e all'innovativo e gustoso *Panduja*, impastato con 'nduja e finocchietto, creato da un coraggioso pizzaiolo di Caulonia, ridente borgo confinante con la nostra Amphisy-Roccella Jonica.



1 Pignolata di miele di Saveria Mobrici per cenone della Vigilia. 2 Crispèdde fritte di Emanuela Mirabelli, per pranzo della Vigilia. 3 La Pitta mpigliata, di Flavia Pugliese, prima di essere messa al forno. 4 La Pitta mpigliata, dopo la cottura. 5 Saveria Mobrici, autrice della ricetta della Giuggiulena.



GIUGGIULENA CALABRESE

La *Giuggiulena calabrese* è un dolce di probabile origine araba.

Ingredienti: sesamo 500 gr, zucchero 250 gr, miele di fichi o miele millefiori 250 gr, mandorle 250 gr, un'arancia, un limone, confettini colorati, foglie di aranci.

Preparazione: tostare il sesamo per una decina di minuti a fuoco basso. Aggiungere zucchero, gocce di limone e miele. Fare sciogliere e unire le mandorle tostate e calde (per non raffreddare lo zucchero già caldo). Rimestare per circa un'ora, finché lo zucchero assumerà un colore dorato.

Ungere un ripiano di marmo (in alternativa un foglio di carta-forno resistente al calore) e versarci sopra la *Giuggiulena*.

Bagnare il mattarello col succo di un'arancia e spianare il composto fino a ottenere un rettangolo. In alternativa al mattarello, per spianare l'impasto ci si può aiutare con la metà di un'arancia: la *Giuggiulena* risulterà così ancora più aromatizzata.

Con l'impasto ancora tiepido, praticare delle incisioni a forma di losanghe; quando la *Giuggiulena* sarà fredda, basterà una piccola pressione in corrispondenza delle tagli per ottenere dei rombi monoporzione. Decorare con i confettini colorati e servire su foglie di aranci.

LE FETTUCCINE ALL'ALFREDO

Furono Douglas Fairbanks e Mary Pickford a decretarne il successo planetario



di Lucio d'Auria
Chevalier del Bailliage di Milano

Le *Fettuccine all'Alfredo*, piatto famoso più negli States che dalle nostre parti, è stato inventato 113 anni fa. E quando una ricetta spegne così tante candeline vuol dire che è ben riuscita. Gli americani hanno dedicato a queste fettuccine condite con burro e parmigiano addirittura una giornata: il 7 Febbraio.

La storia del piatto è legata alla vita di Alfredo Di Lelio (noto ristoratore romano) che, nel 1908, decise di preparare per la moglie, che aveva da poco partorito, un piatto super-energetico per farle recuperare le forze. E così preparò con le sue mani le fettuccine e le condì con tanto burro e parmigiano. La moglie gradì a tal punto il piatto da suggerire al marito di inserirlo nel menu della trattoria.

Ma la fortuna delle *Fettuccine all'Alfredo* è legata anche a due stelle, non Michelin, ma di Hollywood: Douglas Fairbanks e Mary Pickford. I famosi attori americani negli Anni Venti del secolo scorso vennero in viaggio di nozze a Roma. Nel loro girovagare per le vie della Capitale si imbatterono nel ristorante di Alfredo Di Lelio e restarono incantati dalla sua accoglienza, nonché dalla bontà delle sue fettuccine. Prima di far ritorno a casa, i due attori gli fecero dono di una forchetta e di un cucchiaio in oro massiccio con incisa una dedica: *To Alfredo the King of the noodles*. Quando rientrarono a Hollywood i due attori non smisero di celebrare quel piatto nel loro *entourage*, e ne decretarono il successo planetario.

Le posate dorate sono diventate così il simbolo di questo piatto, che ogni anno viene celebrato a Roma con un festival. Anzi due, uno per ciascuno dei locali che gelosamente si fanno custodi della ricetta. Una ricetta semplice, ma apprezzata a tal punto da diventare il piatto più richiesto dai clienti. Come ogni *invenzione* di successo, anche le *Fettuccine all'Alfredo* entrarono in una diatriba da antologia. Perché, ancora oggi, a contendersi i suoi natali sono due locali. Da una parte c'è il ristorante *Alfredo alla Scrofa* in via della Scrofa, che lo chef aprì nel 1914 e che nel 1943 fu costretto a vendere ai suoi camerieri a causa di problemi economici causati dal conflitto. Dopo la guerra, Alfredo aprì *Il vero Alfredo* in piazza Augusto Imperatore, dove oggi lavorano la nipote Ines e le sue figlie.

Negli Stati Uniti le *Fettuccine all'Alfredo* spopolano, mentre da noi non godono della stessa fama. Il perché di questo grande successo oltreoceano deriva dal fatto che la ricetta è considerata una specialità elegante e raffinata della cucina italiana, equivalente chic dello spaghetti al pomodoro.

Per le famiglie italo-americane è un piatto speciale per i pranzi delle feste, ma del resto gli americani sono anche convinti che da noi gli spaghetti siano serviti con le polpette, e noi possiamo anche farglielo credere.

Ma qual è la particolarità di questo semplice piatto composto da fettuccine, burro e parmigiano? Si prepara versando nel piatto il burro, poi la pasta, che viene mantecata direttamente al tavolo, con il parmigiano e ancora burro (motivo per cui sono conosciute anche come *fettuccine al doppio burro*). Un piatto da provare.

LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone: Farina 00 400 g, Uova 4, Parmigiano grattugiato 80 g, Burro 80 g, Pepe e Sale fino q.b.

Preparate l'impasto per le fettuccine, con la farina e le uova. Con l'impasto formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti. Quindi stendete l'impasto.

Con la macchina per fare la pasta, lavorate la sfoglia fino a raggiungere uno spessore di pochi millimetri. Avvolgete la sfoglia su sé stessa dal lato più corto e tagliate delle rondelle di circa 4 mm di spessore con un coltello.

Quando le fettuccine saranno pronte, potete cuocerle nell'acqua bollente salata per 2-3 minuti.

In una padella, sciogliete il burro a fuoco basso, con un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolate le fettuccine e versatele nella padella, con un altro mestolo di acqua, saltando il tutto.

Spegnete il fuoco e aggiungete il Parmigiano, con una macinata di pepe nero mescolando per amalgamare bene la pasta col condimento.



1 Le famosissime Fettuccine all'Alfredo. 2 Douglas Fairbanks. 3 Mary Pickford. 4 Le posate d'oro donate ad Alfredo Di Lelio da Douglas Fairbanks e Mary Picford.

TARTUFO IL CIBO DEGLI DEI



di **Davide Franco**, Chevalier di Como

Il terrae tufer (escrescenza della terra), così chiamato dai latini, dove tufer è usato al posto di tubero, sembra abbia origini antichissime.

Alcuni studiosi ritengono che questa rara «escrescenza della terra» fosse già conosciuta al tempo dei Sumeri, che la legavano a vegetali e legumi dell'epoca, e dei Babilonesi (IV-II millennio a.C.).

Il pregiato fungo ipogeo fu anche motivo d'ispirazione per vari poeti dell'antica Roma. Uno di questi fu Giovenale. Egli spiegò che l'origine del pregiato «*tuber terrae*» potesse risalire a una saetta scagliata da Giove in prossimità di una quercia, albero ritenuto sacro. Visto che il Re degli Dei era famoso per le sue *scappatelle*, ma anche per la sua prodigiosa attività sessuale, al tartufo fin dall'epoca furono sempre attribuite qualità afrodisiache. Oggi dalla scienza medica si sa che il tartufo è ricco di proteine e fibre e povero di grassi, può essere consumato senza problemi da soggetti di tutte le età.

Ormai la varietà di tartufi è ampia ed è per tutti i gusti: estivo o invernale, bianco o nero, moscato, bianchetto, liscio o uncina-

to, il tartufo è il fungo più nascosto della terra, ma anche il più ricercato del pianeta. Il tartufo ritenuto comunemente più pregiato è il bianco *Magnatum Pico*, nella varietà che si raccoglie nella zona di Alba. Ma l'Italia intera riscopre la sua vocazione alla produzione del tartufo: ogni regione ne ha più di una varietà e le tartufoie sono in aumento.

L'interesse per il *terrae tufer* ha portato alla creazione di una vasta offerta che include, oltre ai tartufi freschi e congelati, prodotti tartufati, funghi secchi e congelati sia per il *retail* sia per il *food service*. Le aziende che utilizzano le tecniche di tartuficoltura (tra le quali la **Urbani Tartufi**, che ha ispirato questo scritto) devono essere in linea con gli altissimi standard imposti dagli esperti del settore e in grado proporre linee adatte ai gusti dei consumatori finali, da sempre incuriositi dal prestigioso prodotto.

A questo punto possiamo fregiarci di un altro vessillo italiano: sua eccellenza il tartufo indossa la maglia nazionale! Infatti l'esclusivo prodotto gastronomico è completamente *made in Italy*.

Il prelibato fungo ipogeo ha infatti un connotato tutto italiano. La filiera passa dalla fase di approvvigionamento e produzione della materia prima alla fase di lavorazione e distribuzione. Non meno importante è l'attenzione posta alla cultura del tartufo, prevista con la formazione in accademia tramite corsi e seminari mirati. Mai momento fu più propizio. In tempi odierni in cui si dà maggiormente risalto al *green* e all'eeco-sostenibilità, anche mediante l'ingente stanziamento di fondi destinati all'ambiente (*recovery funds*), le nostre aziende potranno essere ambasciatrici nel mondo del tartufo, con l'usuale stile in ambito culinario, improntato sulla bellezza e sull'eccellenza italiana. Intratterranno gli interlocutori degli altri Paesi raccontando l'antica leggenda che narrava la nascita del tartufo con il fulmine scagliato da Giove, ma oggi il pregiato cibo degli Dei è prodotto da molte generazioni nella nostra terra.



PER PROTEGGERE IL FUTURO DELLE SPECIE

Tra le aziende leader italiane, va fatto cenno alla Urbani Tartufi, fondata nel 1852 a Scheggino, nella verde Umbria. La Urbani effettua le fasi della lavorazione e della distribuzione con grande impegno e con una presenza capillare in Italia e all'estero, grazie anche all'Accademia del Tartufo in Umbria e il TruffleLab di New York. Luoghi di incontro per chef, giornalisti, scuole e università, dove sono messe a disposizione e condivise le conoscenze gastronomiche e tecnologiche del prodotto attraverso degustazioni, cooking class, seminari e incontri.

Con Truffleland, il più recente grande progetto dell'azienda Urbani Tartufi, si è arrivati a proteggere il futuro delle specie attraverso la tartuficoltura. Questa azienda giovane e innovativa si concentra infatti sul primo step del ciclo della produzione dei tartufi.

Grazie a progetti di ricerca molto avanzati, Truffleland produce e commercializza piante tartufigene micorizzate, realizza impianti e tartufoie e offre consulenze in tartuficoltura. L'obiettivo è consentire la diffusione della coltivazione del tartufo e a tutelarne la produzione all'insegna dell'ecologia e dell'eeco-sostenibilità.



1 Due vere e proprie pepite della gastronomia italiana. **2** Un piatto di riso realizzato con il delizioso tartufo. **3** Tecnica di tartuficoltura alla Truffle-land di Urbani Tartufi. **SCHEDA** Ada Urbani, nuova Dame della Chaîne.

L'OLIVA TAGGIASCA E L'AMOROSA CURA

È dal medioevo che l'Olive Taggiasca disegna il paesaggio della Liguria di Ponente segnando la vita dei suoi abitanti. Essi foggiano i versanti dei rilievi odoranti di mare aggiungendo fasce a fasce sicché, come scrisse il poeta Giovanni Boine, «il prato diventò uliveto, il campo uliveto, la vigna uliveto, il bosco in alto faticosamente, dolorosamente, tenacissimamente, uliveto». È di uno di questi uliveti, aggrappato alle colline che sovrastano il bel borgo Isolabona in val Nervia, che desidero raccontare: l'uliveto d'altura di **Paolo Veziano**, studioso, storico, scrittore, contadino, ulivicoltore, costruttore di muri a secco, profondo conoscitore delle leggi che regolano i cicli della natura e dell'ulivo.

Parlare con Paolo è sempre un'esperienza che affascina e arricchisce, vuoi che ci racconti di vicende storiche legate a queste terre, vuoi che l'argomento sia, come in questo caso, per noi che siamo cultori della buona cucina, la microstoria di un albero nel suo habitat, dell'ulivo nell'uliveto, del nostro olio di oliva Taggiasca dall'albero alla tavola.

E così, sul pregio dell'olio d'altura, ecco la storia della mosca olearia, grande nemica dell'ulivicoltore, che però non ama vivere a quote superiori ai 500 m s.l.m. e quindi non intacca i frutti che, quasi sempre integri, regalano un olio a bassa acidità, dal sapore delicato e nel contempo ricco dei profumi di una campagna intatta. Perché in assenza di mosca, non serve ricorrere ai pesticidi.

E, a proposito dei tempi del raccolto, Paolo è drastico: «Questo è un olio fatto nel rispetto dei tempi, non è figlio della fretta e non ci sono forzature per anticipare il raccolto». Quindi le olive si colgono solo a matura-

zione ottimale. Ma tutte le olive maturano insieme? «Certamente no, alcune piante arrivano prima perché hanno esposizioni più solatie, altre dopo perché da campi più alti: dunque si possono avere più oli differenti tra loro». Differenti, ma accomunati da un unico indirizzo: dedicare un frutto sano alla produzione di un olio classico.

Ma quest'olio della classicità quale cura richiede? E qui la risposta è, nella sua semplicità, al tempo stesso criptica e altamente evocativa: «Do ai miei ulivi le cure amorevoli che si dedicano alle cose care». E, a ben pensarci, la mia esperienza è proprio quella, quando mi capita di assaggiare un olio davvero buono mi viene spontaneo pensare a quanta sapienza e amore possano aver generato quel sapore.

Infine, una considerazione sul nostro paesaggio *olivato*. **Paolo Veziano**, con tono malinconico, cita le parole del grande poeta e scrittore Francesco Biamonti, che evocano il tramonto della civiltà dell'ulivo: «Gli ulivi sono alla sera... la sera di un lungo giorno». E alla mia obiezione che l'olio ligure oggi è ricercatissimo mi invita a guardare le campagne sui versanti della vallata e a constatare come le preziose isole di uliveto coltivato si staglino nell'incanto. Un incolto che è il triste fantasma di antiche cure, così difficili e faticose da prestare. E non posso fare a meno di pensare a quanto, tra le nostre fasce, «le cure amorevoli che si dedicano alle cose care» siano faticose e lontane dalle modalità dell'agricoltura moderna. Ma sono quelle che, oltre alla qualità del nostro olio, ci garantiscono un paesaggio vero specchio della nostra storia.

Roberta Croce



PRODUZIONE RINOMATA

L'Olive Taggiasca deve il suo nome alla città di Taggia, dove fu importata nell'Alto Medioevo dai monaci di San Colombano provenienti dall'isola di Lerino (davanti a Cannes). Si coltiva quasi esclusivamente nella provincia di Imperia ed è una delle più rinomate per la produzione di olio extra vergine. Oltre che per la produzione dell'Olio di Taggiasca, è anche apprezzata – dopo essere stata messa in salamoia – come *Oliva da mensa*, ingrediente tipico della cucina ligure. Nonostante le sue piccole dimensioni, ha polpa carnosa, dolce e succosa, da cui l'olio piacevolmente fruttato e molto digeribile, grazie al suo basso tasso di acidità (inferiore allo 0,5%).

La raccolta delle olive taggiasche è un rito e una festa: grazie all'ausilio di reti poste sotto alle piante, si raccolgono quelle che cadono dopo avere scosso l'albero con bastoni (abbacchiatura o bacchiatura). Quelle che rimangono attaccate ai rami sono raccolte a mano.



1 Roberta e Piercarlo Croce, Vice-Chargé de Missions. **2** Paolo Veziano. **3** Un momento della raccolta. **4** Un tappeto di reti. **SCHEDA** Un momento dell'abbacchiatura.

TAPULONE, CARNE D'ASINO COTTA NEL NEBBIOLO

Un piatto tipicamente piemontese, ma preparato anche in altre zone d'Italia

Non parlatene agli inglesi. Per la tradizione britannica, servire a tavola carne equina è pressoché inconcepibile, come sa benissimo la principessa Anna, che attirò ire e fulmini quando provò a incentivare il consumo di carne di cavallo tra i suoi connazionali.

Eppure il mondo delle carni equine – cavallo, asino, mulo e bardotto – è un capitolo straordinario della cucina europea: è il cavallo, certo, a farla da padrone, ma è l'asino a rappresentare una *nicchia nella nicchia* e, allo stesso tempo, una piccola miniera di gusto, aneddoti e tradizioni nel mondo della gastronomia.

Certo, bisogna scavare a fondo: perché anche nella cucina della cucina che gli è propria, il Piemonte, l'asino era appannaggio di una tradizione popolare ed escluso dai ricettari storici che hanno sempre guardato alla corte francese. Solo il medico Ugo Benzo riferisce di un consumo di carne d'asino nelle regge dei Savoia «ma – precisa – di raro». La cultura gastronomica dell'asino ha i suoi tempi, i suoi ritmi, i suoi luoghi: uno di questi è Borgomanero, cittadina nel cuore del Nord-Piemonte, baricentro tra le risaie della pianura novarese e i laghi. Qui il vero piatto nazionale è il *Tapulone* (carne d'asino tagliata rigorosamente a coltello e cotta nel *Nebbiolo*) che, accompagnato a polenta e patate, era il pranzo dei contadini impegnati nella vendemmia. A settembre e ottobre, quindi, anche se il piatto allungava la sua presenza a tavola per tutto il periodo invernale nelle tre versioni tradizionali: con la verza, con le patate o accompagnato alla polenta. Al piatto si lega anche la leggenda della fondazione della città, che la tradizione fa risalire a tredici viandanti prove-



LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di polpa d'asino macinata grossa; 2 spicchi d'aglio; 1 rametto di rosmarino; 2 foglie di alloro; 1/2 litro di vino rosso (possibilmente Boca Doc); 50 gr di lardo; 1 noce di burro; 2 cucchiaini di olio di oliva; sale e pepe.

Preparazione. Sul tagliere battere il lardo con un coltello pesante. In una casseruola mettere il lardo, l'olio, l'aglio un po' schiacciato con le mani, l'alloro, il rosmarino e farli rosolare dolcemente. Una volta dorato, togliere l'aglio, aggiungere la carne con sale e pepe e cuocere, separando con i rebbi di una forchetta finché non si asciuga.

Unire il vino fino a coprire la carne; quando il vino prende bolla, abbassare la fiamma. Cuocere a fuoco lento per 45/60 minuti, affinché la carne risulti abbastanza asciutta. Aggiustare di sale e pepe e rifinire con una noce di burro. Dopo aver tolto gli aromi, l'alloro e il rosmarino, servire il *Tapulone* caldo.

nienti dal vicino lago d'Orta; essi decisero di fermarsi su queste terre e, per suggellare il nuovo insediamento, prepararono il primo *Tapulone* con la carne dell'unica asina che portava i loro bagagli, il vino e poco altro.

Diffusa in gran parte del Piemonte è, invece, la preparazione di stracotti, stufati e brasati d'asino, oltre a una particolare arte norcina (i piccoli salami tipo cacciatolino, dal caratteristico colore scuro, ma anche i cotechini *bale d'asino* inventati nel monastero di Vasco, Cuneo, e oggi diffusi nel Monregalese) e la rivisitazione di alcuni classici piemontesi come la tradizionale battuta a coltello, servita a crudo. Ovviamente, non mancano gli agnolotti, che a Calliano d'Asti sono preparati, appunto, con il ripieno di carne d'asino. Da accompagnare a un buon *Barbera* o, perché no?, anche a un vino da uva a bacca bianca coltivata nella zona di Valenza, che si chiama *Carica l'Asino*: e non si tratta dell'unica curiosità che lega l'asino e il mondo del vino, dato che lo stesso termine *sommelier*, dal francese *saumalier*, si riferisce in origine al conducente di bestie da soma. Continuando a volare sulle curiosità, non si troverà invece carne di somaro negli spaghetti ai piedi d'asino: si tratta, infatti, di un mollusco (*Glycymeris glycymeris*) bivalve, simile alla vongola.

E la cucina d'asino fuori dal Piemonte? Piatti con le sue carni si preparano in varie regioni italiane: per esempio, Veneto, Lazio, Emilia (non si può non citare la mortadella). Gli esempi non mancano, ma per parlarne diffusamente servirebbe la classica... enciclopedia.

Giorgio Teresio Palma, Bailli

LE NOBILI ABBUFFATE CON RESIDUI SOTTO LA TAVOLA



di Silvana Del Carretto

L'usanza di buttare i residui delle comuni abbuffate sotto alla tavola, o in qualche angolo della sala, continuava a perdurare per tutta l'epoca feudale anche nelle casate più nobili e raffinate. E non solo in quelle...

A testimonianza di tale costume, si ricorda l'aneddoto narrato da Giovanni Papanti a proposito di un pranzo svoltosi a Verona nel palazzo di Cangrande della Scala, brillante personaggio ghibellino e famoso mecenate dell'epoca. Pranzo a cui partecipò anche Dante Alighieri, insieme con un folto gruppo di nobili uomini.

«Essendo la mensa abbondevole di tutte quelle vivande che a signoril convito si convengono, mentre che si mangiava, fe' porre celatamente, messer Cane, uno svegliato fanciullo sotto la tavola, il quale accolse in un monticello tutte le ossa degli augelli e degli altri animali che si erano mangiati, e li pose a piè di Dante...».

Scherzi del genere a quei tempi se ne facevano tanti, mentre le gentili dame si divertivano in altro modo, ben

assise ai tavoli riservati alle agghindate signore.

Per la pulizia di mani e bocca si provvedeva in modo assai singolare. Le maniche dei vestiti e le «frappe» delle tovaglie servivano a tale scopo sia ai gentiluomini sia alle gentildonne.

Le mani però si adoperavano in certo modo, secondo l'eleganza del galateo, che insegnava a usare solo pollice, indice e medio per prendere il cibo, quando non erano ancora comparsi in tavola né il cucchiaino e né la forchetta, ma ci si serviva soltanto del coltello, assai spesso con manico d'oro e d'argento. L'anulare e il mignolo non dovevano toccare il cibo.

Soltanto nel 1400 cominciarono a comparire capaci recipienti dove mettere i resti dei cibi, come un certo bel vaso fabbricato da Benvenuto Cellini per raccogliere «ossicini di carne e bucce di frutta» buttati via da Papa Clemente VII mentre era a tavola.

Di Cangrande della Scala le cronache riportano una famosa «corte bandita», durata oltre un mese nella città di Verona, che vide raccolti cavalieri amici assieme a tanti sbafatori dell'epoca e tanti cavalli. Un vero caos.

Un'altra «corte bandita», organizzata da Amedeo V di Savoia per festeggiare la Pasqua nel 1297 a Pont de Vèle (secondo una tradizione di famiglia), è ricordata invece per l'abbondanza di animali consumati a tavola: 31 montoni, 4 buoi comprati, più altri avuti in regalo, 6 porci, 73 capretti, 153 caprioli con 104 «asinate» di vini francesi.

Furono acquistate 177 libbre di cera per illuminare le fastose sale, mentre all'esterno si svolgevano giostre e tornei col popolo in festa.

NOTE tratte da Lorenzo Rocchi ne *La storia dell'uomo attraverso il suo modo di nutrirsi e stare a tavola* su *Il tempo* 1980.



1 Il tapulone arriva... al TG di Studio Aperto. **2** Una versione del Tapulone di Borgomanero. **3** Una bottiglia di Carica l'Asino, vino bianco piemontese. **RICETTA** "Unire il vino fino a coprire la carne..."

1 Papa Clemente VII. **2** Cangrande della Scala. **3** Dante Alighieri.

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Italie

Organo ufficiale del Bailliage d'Italie
della Chaîne des Rôtisseurs

Autorizzazione
Tribunale di Sanremo n. 6/1982

Direttore responsabile
Bruno Peloi

Hanno collaborato a questo numero:
Anna Accalai, Rebecca Anselmi,
Carlo Baglietto, Mariagrazia Bassan,
Giampaolo Cadeddu, Silvano Conte,
Roberta Croce, Michele D'Andrea,
Roberta Danieli, Lucio D'Auria,
Silvana Del Carretto, Davide Franco,
Luigi Mannucci, Giovanni Manetta,
Donatella Peloi, Giorgio Teresio Palma,
Manuele Piccioni, Bepi Pucciarelli,
Harmell Sala, Antonella Sotira,
Pietro Sozzi, Franco Venturoso,
Gabriella Zama, Marco Zammiti,
Roberto Zanghinico Spalazzi,
Isabella Varese, Marco Zammiti,
Roberto Zanghi

Redazione
Via Soffumbergo, 42 - 33100 Udine

Coordinamento editoriale e
Concessionaria per la pubblicità:
C.O.R.P. snc -
Consulenze di Organizzazione
e Relazioni Pubbliche
Piazza Verdi, 16
33019 Tricesimo (Udine)
Telefono 0432-852698,
fax 0432-881935
e-mail corp@libero.it

Stampa
Tipografia Moro Andrea srl
Tolmezzo (Ud)

Sito Nazionale:
www.chaine-des-rotisseurs.it

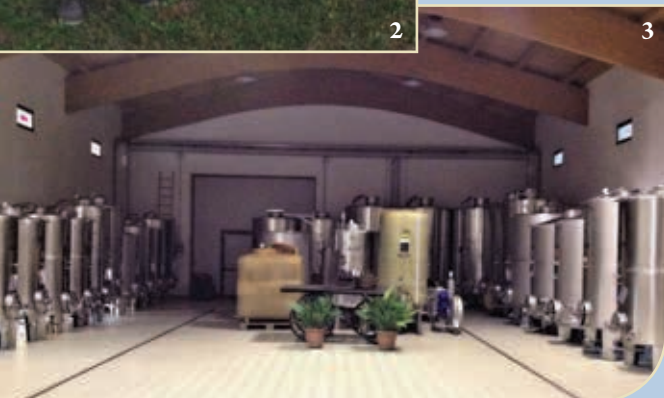
ISTRUZIONI PER L'USO
Si ricorda che il materiale
per il prossimo numero deve pervenire
in redazione entro e non oltre il
17 maggio 2021.

Articoli e illustrazioni vanno inviati al
seguente indirizzo di posta elettronica:
peloibruno@gmail.com

Si raccomanda, inoltre, che le foto siano
di qualità accettabile, in formato jpg,
di risoluzione non inferiore a 300 dpi
e non superiori a 3 MB.

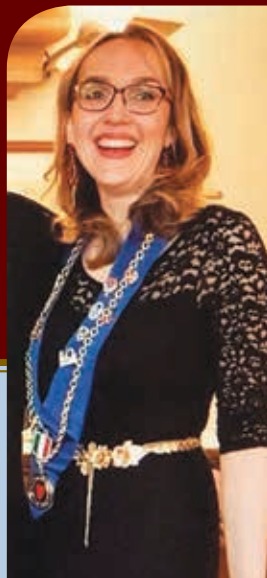


1 Botti nelle Cantine Valchiarò. **2** Da sinistra, Franco Venturoso e Lauro Devincenti. **3** Nelle Cantine Valchiarò. **4** Bottiglie di vini pregiati della Valchiarò. **SCHEDA** Una bottiglia di Nexus, eccellenza tra i vini bianchi friulani.



NEXUS, TOCAI ARMONICO

Il vino bianco *Nexus*, dal latino *nexūs* (sostantivo maschile IV declinazione) con significato di «legame, intreccio», non potrebbe meglio rappresentare il suo nome. L'intreccio che lo caratterizza – e che è alla base della sua aromaticità – è dato dall'unione tra uve *Tocai* di sette filari da vigne originarie del 1949, poste su terreno alluvionale nella valle del torrente Chiarò, e tra uve di viti che crescono nei terreni argillosi di Togliano (siamo in provincia di Udine). La diversità dei terreni, delle vigne e degli acini è selezionata con cura per garantire l'ottimale risultato: un vino bianco secco, dal colore giallo paglierino con toni fruttati che virano sul tropicale e che si svela al gusto morbido ed equilibrato, ideale da abbinare a prosciutto affumicato, antipasti di pesce o risotti. Per una resa ancor migliore è opportuno lasciar invecchiare il *Nexus* almeno un anno e mezzo così da apprezzarne appieno le sfumature.



VALCHIARÒ, INTRECCIO DI SOGNO E D'IMPEGNO

di **Harmell Sala**
Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire

«Quando sarò grande, devo fare una cantina»... Inizia come l'incipit di una fiaba la chiacchierata con Lauro Devincenti, socio e amministratore dell'**Azienda agricola Valchiarò** (ettari vitati 14 e produzione annua di 45.000 bottiglie), che quando era bimbo con tali parole confidava il suo sogno al padre. Dovrà passare del tempo,

ma verace, terragno e di cuore, come il vino che produce, il suo sogno Lauro Devincenti lo ha realizzato.

L'Azienda è fondata nel 1991 e, dalla sua nascita fino alla sua odierna evoluzione nella sede di Togliano, nei Colli Orientali del Friuli, la **Valchiarò** ha visto una costante crescita della gamma e della qualità del prodotto. Il percorso si può riassumere con le seguenti tappe: l'azienda nasce tra pochi amici, senza particolare esperienza nel settore, ma con grande passione, e già nel 1992, dopo aver convertito le vigne di proprietà a coltivazione a *guyot* e aver cominciato la collaborazione con Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, i vini prodotti sono presentati in degustazione alle *Guide*. I primi pareri degli esperti, a detta dello stesso Devincenti, hanno dato anche recensioni negative, che hanno però contribuito ad aumentare la voglia di creare nel territorio di Torreano una zona viticola d'eccezione. La tenacia del lavoro, unita al felice connubio di saperi antichi e nuove tecnologie, ha portato a continui progressi che hanno permesso il conseguimento di prestigiosi riconoscimenti e un rapido inserimento dei vini **Valchiarò** nei mercati italiano e internazionale.

La svolta importante è del 2006, quando è stata inaugurata l'attuale nuova cantina: una moderna e ampia struttura collocata in uno splendido contesto naturale, che ha permesso lo standard qualitativo del *Nexus*, un *Friulano* (un tempo si chiamava *Tocai*) prodotto con le uve della vendemmia 2019, che la *Guida* online *Winesurf* ha valutato come Miglior vino bianco d'Italia 2020, su una selezione alla cieca di 1.403 bianchi provenienti da tutte le Regioni. Tale riconoscimento, che ripaga i sacrifici e gli sforzi compiuti in quasi trent'anni di attività, è condiviso con tutti i soci, anche con chi non c'è più: «Ci piace dedicare questo momento di gioia – commenta Devincenti – a Galliano Scandini, socio fondatore e cantiniere della **Valchiarò**, deceduto cinque anni fa. Eravamo in piena vendemmia e per la sua morte abbiamo sospeso per qualche giorno la raccolta delle uve di una vigna antica di *Friulano*, che è andata in surmaturazione. Pensavamo di aver rovinato l'annata, invece, seguendo le indicazioni del nostro enologo Gianni Menotti, abbiamo ottenuto un vino strepitoso. I risultati del 2020 confermano che abbiamo imboccato la strada vincente».

Ora la **Valchiarò**, forte nei capisaldi di rispetto per il territorio, costanza e dedizione nel lavoro, guarda al futuro con l'obiettivo di aumentare la produzione, sempre attenta agli standard qualitativi raggiunti, tramite nuove vigne che a breve cominceranno a dare frutti.

Noi della *Chaîne* ringraziamo Lauro Devincenti per la bella visita alla cantina e auguriamo che l'amore per la vite, rispettata e coccolata, e la passione per il vino, quale risultato delle attenzioni costantemente profuse in campagna e in cantina, diano a quest'azienda ancora grandi soddisfazioni così che la fiaba possa continuare al meglio.

