

Le Rôtisseur

CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS
BAILLIAGE NATIONAL D'ITALIE



Anno XXXVIII - n. 2

Maggio 2021

Miracolo a Merano

Grand Chapitre d'Italie
dal 2 al 5 settembre 2021

Da De Sica a Einstein

Cari Lettori,
la realizzazione di questo numero della Rivista, e anche di quello successivo (in uscita tra qualche settimana), mi sollecita a spiegare meglio il titolo della copertina. Esattamente settant'anni or sono, Vittorio De Sica dava vita a uno dei suoi capolavori cinematografici, *Miracolo a Milano*. Ho dunque copiato il concetto portante del sogno fantastico del ragazzo protagonista di quella storia. Ma nella mia riflessione trova posto anche un pensiero di Albert Einstein: «*Ci sono solo due modi di vivere la vita – scriveva il grande fisico tedesco –: uno è come se niente fosse un miracolo, l'altro è come se tutto lo fosse*».

Aggiungo un'ulteriore mia convinzione: quando un giornale esce dai rulli della rotativa è pur sempre un miracolo. E dunque, se è vero che i miracoli sono straordinari eventi soprannaturali, è altrettanto vero che essi riguardano sempre il genere umano che li può osservare-valutare nella loro portata. Pensando a quanto sopra, mi sono chiesto se lo Chapitre in Alto Adige e il giornale che riesce a raccontarne la storia possano rientrare nella ... categoria. Mi sono detto di sì!

Questa è la logica del titolo *Miracolo a Merano*. Titolo che mi porta a ringraziare di cuore le Donne e gli Uomini della Chaîne che lo hanno reso possibile. E anche coloro i quali, se lo riterranno, potranno farlo in avvenire.

b.p.

Foto di Alex Filz.

A SCUOLA
DI BON TON

pagina 23

MERAVIGLIE
IN PASTICCERIA

pagina 26 - 29

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

PERIODICO TRIMESTRALE
RISERVATO AI SOCI

QUI SI RIUNISCONO GLI ELEMENTI DELLA BELLEZZA

Il Grand Chapitre a Merano, 2-3-4-5 settembre 2021



di Roberto Zanghi
Bailli Délégué d'Italie

Carissime Consoeurs, carissimi Confrères, cari Amici della Chaîne,

è con tanta emozione e con tanta gioia che mi rivolgo a voi. L'emozione è dettata dall'essere riusciti a concretizzare l'organizzazione del 53° Grand Chapitre d'Italie 2021. Finalmente, vien da dire! Non mi dilungo sulle traversie vissute da tutti, e quindi anche da noi, in quest'ultimo, lunghissimo periodo. Però, la perseveranza ci ha premiati (non ringrazierò mai abbastanza la Clementson Travel Office di Enrico Spalazzi per il grande supporto fornito in questa delicata fase realizzativa). E adesso che Merano è una certezza, ecco la gioia di cui dicevo. È felicità allo stato

puro, perché tra un paio di mesi potremo reincontrarci. Non sarà ancora come un tempo, ma il solo fatto di vederci numerosi e abbracciarci se non altro con gli occhi sarà come ricominciare da capo, partendo da dove ci eravamo lasciati. Tra qualche settimana, riceverete un altro numero de *Le Rôtisseur*, studiato appositamente per dettagliare al meglio ogni evento previsto in questa nostra Grande Festa, nel corso della quale si celebrerà anche l'Assemblea annuale degli Associati.

Benvenuti, quindi, in Alto Adige, a Merano in particolare, vera perla di questo estremo lembo della Penisola. Qui tra l'altro s'incontrano due grandi bacini culturali: quello italiano e quello tedesco: la stessa mia famiglia ne è un chiaro esempio. Questo compendio tra due mondi soltanto apparentemente distanti ha prodotto nei secoli grandi risultati, sia nella vita quotidiana di chi qui vive sia nei rapporti internazionali.

Merano, tanto per citare, è un rinomato luogo di cure termali, uno dei più conosciuti e frequentati al mondo. Tantissime persone vi arrivano con l'obiettivo di godere dei benefici prodotti da acque termali e minerali o dall'applicazione di fanghi curativi.

Non è un caso se Merano - località nota fin dal tempo dei Romani, divenuta poi parte dell'Impero Asburgico per numerosi secoli - a partire dall'Ottocento sia stata sempre più meta gradita da personalità di grandissimo spessore nei campi della letteratura, dell'arte e della scienza, provenienti da tutta l'Europa e non solo, desiderose di ritemperare la propria salute.

L'elenco degli ospiti illustri che qui hanno soggiornato sarebbe lunghissimo: ne cito

soltanto uno: Elisabetta di Baviera, da tutti conosciuta come Principessa Sissi (in realtà il suo diminutivo era Lisi).

Con gli anni, l'arrivo di tantissimi ospiti italiani e stranieri ha portato all'edificazione, nel 1874, del meraviglioso *Kurhaus*, elegante edificio-simbolo della città. Posso già anticiparvi che la nostra Cena di Gala del 4 settembre si svolgerà proprio al *Kurhaus*. Sempre lo stesso giorno, la cerimonia delle Intronizzazioni - presieduta da Norbert Simon, Bailli Délégué dell'Austria, grande amico dell'Italia - avverrà nel bellissimo *Teatro Civico Puccini*.

Certo, Merano è anche tantissime altre cose. A cominciare dalla grande ospitalità della gente che qui abita, del suo cosmopolitismo e del senso di tolleranza civile che ancor oggi la caratterizza, quasi una continuazione della *Belle Époque*.

Naturalmente, questa è terra anche di eccellenti prodotti che Madre Natura esprime in abbondanza: le carni, i formaggi, i dolci, i vini (Chardonnay, Sauvignon e Lagrein, solo per nominarne alcuni), le birre e i liquori. Con questa premessa, si capisce anche perché da queste parti fioriscano i ristoranti *stellati*.

La zona di Merano è situata sul versante sud delle Alpi ed è protetta in un dolce abbraccio dalle imponenti montagne del Parco naturale Gruppo di Tessa. Potete già immaginare il luogo: è caratterizzato da un clima mite, con aria salubre, un paesaggio dolce e soleggiato, benefiche acque termali e colline ricoperte da nobili vitigni.

A Merano, citando le parole del famoso scrittore austro-britannico Stefan Zweig, «tutti gli elementi della bellezza non solo si ritrovano, ma sono anche riuniti insieme».

Vive la Chaîne!



1 Norbert Simon, Bailli Délégué d'Austria, presiederà lo Chapitre di Merano. **2** Il Kurhaus di Merano (foto Carlo Dal Piaz). **3** Merano, bagnata dalle acque del torrente Passirio (foto Carlo Dal Piaz). **4** La statua dell'imperatrice Sissi nei giardini termali di Merano a lei dedicati (foto Alex Filz).

QR CODE, STRUMENTO PER FARCI CONOSCERE

Ecco come collegarsi al Sito Nazionale con il telefono cellulare



di Marco Zammiti
Responsabile Nazionale del Sito

Nel precedente articolo, pubblicato su *Le Rôtisseur* di gennaio, ho parlato di alcuni strumenti che abbiamo a disposizione per restare in contatto, più o meno direttamente, con la nostra Associazione e tra di noi.

Questa volta vi presento uno strumento che, nonostante non sia affatto recente, sta avendo una vera e propria *rivincita*. Dico *rivincita* perché adesso viene utilizzato in maniera decisamente più pratica e sfruttabile di quando fu creato.

Sto parlando del *QR Code* (abbreviazione di *Quick Response Code* che potremmo tradurre in italiano come Codice a risposta veloce).

«Il primo QR Code, infatti, risale al 1994 ed è stato usato per identificare i pezzi delle automobili provenienti da un noto produttore giapponese. Successivamente, a partire dagli Anni 2000, in questo piccolo "quadrato fatto di quadratini" sono state memorizzate informazioni sempre più complesse». (La frase è tratta da un articolo di Salvatore Aranzulla pubblicato su *Il Messaggero.it* che ne spiega le caratteristiche e tutti i dettagli: vi si può accedere cliccando sul link <https://www.aranzulla.it/qr-code-come-funziona-1024067.html#chapter1>).

Questa matrice bidimensionale - o codice 2D - è ormai sempre più diffusa, tanto da essere sfruttata anche nella Pubblica Amministrazione. La sua caratteristica più importante è l'assoluta rapidità e la semplicità d'uso!

Su questa nostra pagina potete vedere il *QR Code* che, una volta inquadrato da uno smartphone o da un altro dispositivo mobile, vi collegherà direttamente col nostro Sito Nazionale.

Può sembrare qualcosa di poco conto, persino banale, ma non è così. Spesso la ricerca di un sito internet può risultare più difficoltosa e laboriosa di quanto si pensi. Il nostro sito, per esempio, ha una dicitura abbastanza complessa se consideriamo i trattini di spaziatura del link, il nome piuttosto lungo e articolato in caso di scarsa familiarità linguistica, e altro ancora.

Immaginate ora di avere con voi una copia de *Le Rôtisseur* da mostrare a una persona che desidera associarsi; nel momento in cui vi chiede di visitare il nostro Sito Nazionale, anziché dovergli dettare i riferimenti, con il rischio di qualche errore ortografico o altro ancora, basterà chiedergli di inquadrare l'immagine stampata - il *QR Code*, appunto - e immediatamente entrerà nel sito in maniera diretta e veloce. Non è tutto qui: questo codice potrà esse-

re stampato sui biglietti da visita di chi ne trovi necessità (per esempio, i Bailli), sulle brochure, sui roll-up e su qualsiasi altro materiale promozionale.

Questo codice può essere creato, e sfruttato in maniera simile, anche per gli eventuali siti internet dei Bailliages Territoriali che decidessero di averne uno proprio. A tale proposito, ricordo che i siti locali sono totalmente *gratuiti* e avranno, di base, caratteristiche grafiche e impostazioni del tutto simili a quello nazionale.

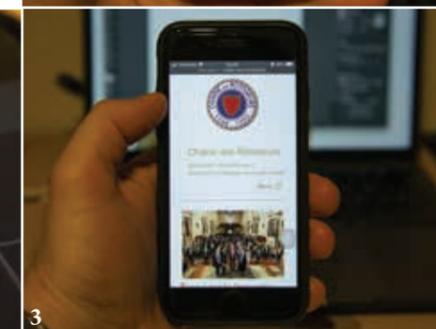
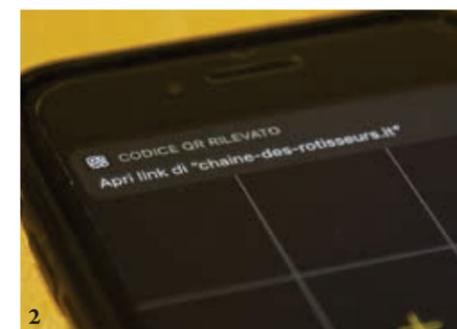
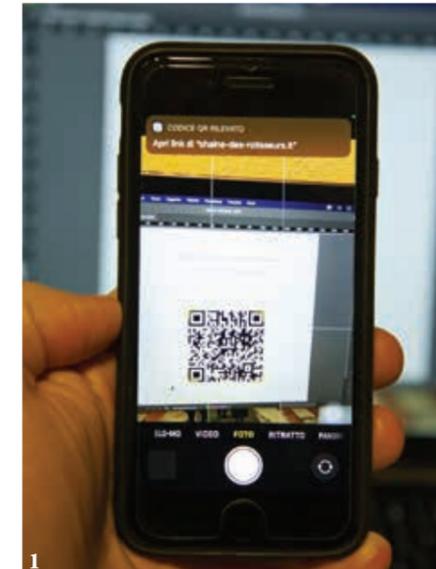
Approfitto di questa occasione per annunciare che il Bailliage di Como ha aderito con molto entusiasmo a questa iniziativa ed è, ora, in corso la fase di creazione e pubblicazione on-line di quel sito personalizzato.

Abbiamo a disposizione sempre più strumenti che aprono ad ancora maggiori opportunità di far conoscere la nostra Associazione e rappresentano l'occasione per ampliare la nostra Confrérie.

Approfittiamone!

Sito Nazionale Ufficiale
della Chaîne des Rôtisseurs

<http://chaîne-des-rotisseurs.it/>



1 Inquadratura del QR Code con la fotocamera di uno Smartphone. **2** Sul cellulare compare il banner di avviso per il collegamento al Sito. **3** Il Sito Internet comparso dopo il click sul collegamento.

AVANTI CON IMPEGNO

A causa del Covid-19, il 2020 è da considerarsi l'anno zero per l'enogastronomia italiana



di **Giovanna Elettra Livreri**
Bailli di Toscana Francigena

Il 2020, a causa della pandemia da Covid-19, è oramai considerato il nuovo anno zero del *modus vivendi* et operandi dell'umanità. Infatti la presenza del virus nelle nostre vite ci ha portato (rectius: costretto) a vivere in un modo nuovo, differente, caratterizzato da un mix di esitazione, attesa, paure, ma anche nuove opportunità. Questo nuovo *cursus vivendi* ha avuto e avrà ripercussioni importanti sull'andamento, sulla competitività e sulle prospettive di sviluppo di tutti i settori produttivi, dall'agricoltura all'industria, passando per i servizi.

Il turismo enogastronomico e culturale vale oltre il 14% del PIL italiano e rappresenta un asset economico primario per il nostro Paese. Gli operatori del settore stanno fronteggiando una situazione in costante e rapida evoluzione: il blocco degli accessi dai Paesi a rischio, un movimento turistico principalmente domestico e con intensità differenziate, una diversa capacità e propensione alla spesa, il ricorso

alle abitazioni di proprietà e in affitto, la riscoperta dei borghi nelle aree montane e rurali sono alcuni dei fattori che stanno caratterizzando il turismo. Le perdite economiche importanti e la situazione di incertezza e di nuove opportunità rimettono al centro la necessità di ripensare e riprogettare l'offerta italiana in un'ottica di medio-lungo periodo, concentrandosi sui principali asset del nostro Paese.

L'enogastronomia – dalle prelibatezze regionali ai simboli nazionali, fino alle produzioni vitivinicole nelle infinite varianti – rappresenta oggi un potente driver di attrazione turistica. Italiani e stranieri non hanno perso la voglia di scoprire e vivere la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico; lo faranno ancora, ma soltanto con modalità e in tempi differenti da quanto avveniva in precedenza. La sfida sta ora nel saper fronteggiare questa situazione incerta trasformandola in opportunità. L'occasione è quindi propizia per sviluppare un piano strategico per la valorizzazione dell'enogastronomia nel turismo che, attraverso politiche di supporto e azioni coordinate, possa stimolare lo sviluppo dell'offerta sia in termini numerici sia qualitativi, incentivando una maggiore integrazione tra i comparti della produzione agroalimentare e del turismo nell'ottica di migliorarne l'attrattività, la competitività e generare benefici diffusi all'intera catena di valore. Rispetto al recente passato, è opportuno ripartire dalle nuove priorità che stanno emergendo come sicurezza, digitalizzazione, sostenibilità, formazione, narrazione, diversificazione. Si tratta solo di alcune delle possibili linee sulle quali ci si potrebbe spingere, se effettivamente vi è l'ambizione di voler costruire un nuovo racconto italiano a partire dal patrimonio enogastronomico.

Secondo i dati del secondo *Rapporto sul turismo enogastronomico in Italia*, il 53% della popolazione si muove proprio per assaggiare e scoprire qualcosa di nuovo, di tradizionale o di legato a un certo territorio. Guardando al fenomeno da una prospettiva globale, emerge come per oltre il 50% degli esperti coinvolti nella realizzazione del 2020 *State of Food Travel Industry report* si dichiarano molto ottimisti a proposito di una crescita nei prossimi due anni, nonostante il Coronavirus. Si tratta di un trend molto esteso «che investirà tutte le sue declinazioni, dai ristoranti gourmet allo street food». E allora? Possiamo ben dire Covid-19 non ti temiamo perché il genio italico è fatto per le sfide e per le nuove frontiere! E allora avanti, con impegno!



SULLA VIA FRANCIGENA

Giovanna Elettra Livreri è la Bailli di Toscana Francigena. Avvocata di origini siciliane, ha il proprio studio a Castelfranco di Sotto (provincia di Pisa), località Orentano, via Barghini 74.

La struttura della *Chaîne des Rôtisseurs* da lei plasmata a partire dal 2014 in questa bellissima zona d'Italia (è tra l'altro attraversata dalla Via Francigena, da cui prende il nome) conta poco meno di una cinquantina di Associati.

Il fiore all'occhiello dell'attività del *Bailliage* resta comunque l'organizzazione del 52° *Grand Chapitre* d'Italie, svoltosi lo scorso ottobre a Lucca.

Giovanna Elettra Livreri ricopre anche il ruolo Segretario Generale della Camera di Commercio italo-estera CC-ICRD – Caraibi e America Latina. È inoltre Presidente della Fondazione Corte Medico-IRCCS, istituzione che promuove la ricerca, lo studio e la cura delle malattie neurodegenerative.



1 In un fotomontaggio la Piazza del Duomo di Milano prima e dopo la pandemia. 2 Ristoranti desolatamente vuoti durante il lockdown. **SCHEDA** Centrotavola allestito per la Cena di Gala allo *Chapitre* di Lucca.

IL PROFUMO DELLA SALUTE E IL PEPE DELLA SFIDA



di **Saveria Mobrìci**
Dame de la *Chaîne Amphisya Calabria*

L'economia circolare passa anche dalla tavola e questa non è una novità. Evitare gli sprechi è una priorità strategica, tanto è vero che nel 2015 i Paesi delle Nazioni Unite si sono impegnati nell'Agenda 2030 a garantire l'accesso a cibo sicuro, sradicare ogni forma di malnutrizione, combattere lo spreco alimentare.

Nella ristorazione o nelle filiere di materie prime e prodotti alimentari, guardando alla riciclabilità, come agli imballaggi, riducendo il più possibile gli scarti, investendo in materiali riutilizzabili, recuperando eventuali esuberanze alimentari e gestendo correttamente i rifiuti, si può evitare lo spreco di cibo grazie a regole e logiche di preparazione e di uso.

Dietro a un sistema economico non sempre provvido di sicurezze, dobbiamo pensare e trovare un antidoto a tutto ciò che può essere dannoso per la società in termini di discriminazione e di salute dell'uomo. L'antidoto è facilmente individuabile nel *valore del dono*. Un valore di relazione, perché il donare aggiunge di per sé un valore *terzo*, quello del legame. Infatti, un prodotto donato crea nuovi legami, oltre a rafforzare quelli esistenti. Il dono implica una forte dose di libertà che ormai molte aziende, piccoli imprenditori, negozianti o ristoratori, mettono già in atto: ci sono aziende che devolvono annualmente oltre 1.500 tonnellate di prodotti alimentari (pari a più di tre milioni di pasti) alle mense dei più bisognosi; oppure ci sono piccoli negozianti che offrono pane fresco

prodotto in eccedenza; e ancora ci sono commercianti che, alla chiusura della attività giornaliera, distribuiscono a enti di primo soccorso per i non abbienti ciò che rimane dei pasti pronti al consumo quotidiano.

Il genere umano deve essere intelligente, acquisendo la consapevolezza che l'economia circolare non è una nuova moda, uno slogan o un business, ma una necessità impellente per un futuro dove la circolarità equivale ai valori di socialità, identità personale, difesa della natura.

Il rispetto del cibo è nella tradizione casalinga italiana: è sufficiente ricordare le cucine delle nostre nonne, in cui la fantasia del riutilizzo non mancava e nulla veniva sprecato, generando gustosi piatti e rituali del vivere quotidiano.

Durante la pandemia del Covid-19, povertà e ingiustizia sociale sono aumentate in modo emergenziale. La conoscenza e la responsabilità di una economia circolare nel riutilizzo del cibo è indifferibile.

I residui di esubero di cibo devono finalmente divenire attori principali e protagonisti in una *pièce* teatrale colorata del desco, grazie al talento creativo dei cuochi e alla loro responsabilità. Il profumo della salute e del risparmio è esaltato dal pepe della curiosità e della sfida.



PASTICCI SALUTARI

Saveria Mobrìci, Consigliere dell'Ordine degli Avvocati di Roma, è la Responsabile della Commissione economia circolare. A corredo dell'attenta analisi fatta nell'articolo di questa pagina, ci propone due esempi (molto simpaticamente, li chiama pasticci salutari) di come ognuno possa contribuire a evitare gli sprechi, anche quelli domestici.

MOUSSE PASQUABIS. Recuperare 150 gr di uova di Pasqua, pestato a piccoli pezzettini; 6 tuorli d'uovo; 40 gr di zucchero; 400 gr di panna liquida; una manciata di chicchi di caffè. Si fa una crema inglese e la si unisce alla cioccolata, si monta leggermente la panna e si mescola aggiungendo un po' di vaniglia.

CROCCHETTE DI PASTA. Sminuzza bene la pasta, magari con l'aiuto di un mixer, mettetela in una ciotola e incorpora un uovo intero, parmigiano e una manciata di pangrattato. Mescolate per ottenere un composto omogeneo e preparate delle palline con al centro un pezzo di fontina e lavorate con le mani. Prima di friggerle, ripassate le vostre polpettine nel pangrattato, un pizzico di sale, e servite ben calde.



1 Alla mensa dei poveri. 2 Pane fresco prodotto in eccedenza finisce sulle tavole dei più bisognosi. 3 Sconvolgente fila di persone non abbienti in attesa di ricevere un pasto. **SCHEDA** Mousse al cioccolato.

I FRUTTI DEL CARSO ROCCIA PLASMATA DAL TEMPO

Con il termine **Carso**, dal tedesco Karst, con origine dalla parola indoeuropea *Kar* (rupe, roccia), si indica l'altopiano roccioso calcareo che si estende dalle province di Trieste e Gorizia fino alla Croazia, passando per la parte occidentale della Slovenia. Tale zona, nota nella sua parte italiana come Carso triestino, ha una grande importanza geologico-naturalistica e si presenta come un paesaggio brullo, per la quasi assenza di circolazione idrica superficiale, ma al contempo intercalato a depressioni dove l'accumulo di residui insolubili e poco permeabili permette la coltivazione.

Proprio con l'intento di approfondire le nozioni sulle produzioni tipiche della zona carsolina, lo scorso febbraio alcuni Rôtisseurs del Bailliage di Udine hanno visitato prima l'**Uliveto biologico Svava** poi, dopo il pranzo all'**Antica Trattoria Suban**, la cantina dell'**Azienda Zidarich**. L'Uliveto biologico della famiglia Svava (località Medeazza di Duino Aurisina) è sul Carso triestino, in un contesto di biodiversità non distante dal monte Hermada, circondato dal bosco e dalla landa, esposto a sud e proteso verso il mare. I suoi 700 ulivi, la maggior parte di varietà autoctona Bianchera e una parte composta di altre sette varietà tra autoctone e toscane, danno delle olive certificate *Biologiche* e con marchio *DOP Tergeste* che sono raccolte a mano e molite in un frantoio certificato biologico lo stesso giorno della raccolta. L'olio extravergine che se ne ottiene (blend) è un prodotto di eccellenza che le Consoeurs e i Confrères hanno potuto apprezzare appieno grazie alla degustazione guidata da parte dei proprietari e dell'agronoma dottoressa Nataschia Riggi, scoprendo un olio di colore oro verde, ricco di polifenoli, equilibrato



MENU

Benvenuto con **Tostino di pane nero con Liptauer**

Spalletta affumicata di maiale in crosta con kren

Tazzina di Jota carsolina Palacinke alla mandriera

Fagottino di patate ripieno di manzo speziato al burro fuso e smetana

**Stinco di vitello al forno *
Gulasch di spezzatino di manzo al profumo di kummel**

**Rigo jancsi (dolce al cioccolato)
Millefoglie al profumo di vaniglia**

VINI

Prosecco Belstar

Collio Bianco Beli Grici di R. Keber

Montedoro Sancin

Verduzzo Paolo Rodaro



nelle proprietà organolettiche, dal sapore deciso a leggera prevalenza di piccante e di amaro (con note di cicoria). I suoi usi in cucina spaziano dalle pietanze salate alla preparazione dei dolci da forno, fino alla guarnizione del gelato.

Per il pranzo, la comitiva è poi stata ospite del locale storico **Antica Trattoria Suban**, fondato nel 1865 tra l'altopiano carsico e Trieste; qui si è potuto assaporare il meglio della cucina tradizionale triestina e istriana, abbinata a ottimi vini del territorio. Tra chiacchiere e momenti d'ilarità, in un locale dall'atmosfera rilassata e caratteristica, il pranzo è stato apprezzato in ogni suo aspetto e una particolare lode va rivolta sia alle cure riservateci dal proprietario Mario Suban sia alla professionalità del personale del servizio ai tavoli.

Il pomeriggio è proseguito con la visita guidata alla cantina vitivinicola dell'**Azienda Zidarich**, struttura architettonicamente sorprendente poiché l'intero processo produttivo (cantina, zona invecchiamento e aree adibite alla lavorazione) è sotterraneo: 1.200 mq su cinque piani scavati nella roccia fino a una profondità di 20 metri. Collocata al livello più alto, invece, l'area di degustazione, circoscritta da grandi vetrate con vista dalle vigne fino al golfo, dov'è stato possibile degustare le eccellenze della cantina: *Malvasia*, *Terrano* e la rinomata *Vitovska* (una delle migliori varietà bianche autoctone del Carso) nella versione classica e *Kamen*, cioè vinificata nei tini di pietra. Con un rosseggiante tramonto sul mare, è giunta così a termine l'arricchente esperienza della scoperta del Carso e dei suoi eccellenti prodotti, inscindibili dalla bellezza naturale del luogo d'origine.

Harmell Sala

Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire



1-3-4 Il Bailliage di Udine ha dedicato una giornata a cultura e gastronomia sul Carso Triestino. 2 Cantine dell'Azienda Zidarich, scavate nella roccia.

IL PESCE DI QUALITÀ DA LUIGI ZAGO



*di Maurizio Dosso-Venturoso
Vice-Chargée de Missions di Udine*

Luigi Zago è Chef e Maître Restaurateur dell'omonimo ristorante in Laipacco di Tricesimo (in provincia di Udine), un locale ricavato nelle barchesse di un'antica dimora.

Questo locale, circondato da massicce mura, che racchiudono un giardino, è utilizzato nei periodi estivi come luogo di convivio per aperitivi in piedi e seduti, pranzi o cene veloci che l'amico Luigi sapientemente gestisce. Un angolo di pace immerso nella natura, ma vicinissimo a una grossa arteria autostradale che collega Udine con Tarvisio.

Le sale a disposizione sono articolate su due piani, sono un misto fra il rustico e l'elegante con angoli romantici, le pareti

arricchite da quadri che rappresentano il pesce azzurro. Ebbene il pesce è sempre presente nella cucina di Luigi, fresco e molto buono. Da vero *gradese*, Luigi cucina i prodotti del mare con vero amore, esalta i piatti di pesce crudo con degli ottimi oli biologici del territorio, piatti cotti semplicemente o pesce al forno superlativamente gradevoli.

In tale contesto, lo scorso febbraio, approfittando di un attimo di apertura per l'ora di pranzo, la Chaine des Rôtisseurs di Udine F.V.G. si è incontrata proprio da **ZAGO** per un Diner Amical.

Luigi è un Professionnel di grande spessore e ci ha accolti con uno strepitoso menu di pesce, abbinato magistralmente a ottimi vini delle cantine friulane.

I tavoli apparecchiati rigorosamente per quattro persone, con le distanze dovute, davano l'aspetto di una dolce eleganza d'altri tempi.

Sono stati serviti gli aperitivi con un *Brut della cantina Dorigo* abbinato a Fritti di mare, con Calamari nostrani e Sardoncini, su un letto di polentina morbida.

Gli antipasti consistevano in due portate, la prima con la pregiata ed eccellente Rosa di Gorizia, condita con i ciccioli caldi del guanciale, unita ai Gamberi croccanti della laguna di Grado; e la seconda con Polpo arrostito al profumo di rosmarino su una crema di broccolo e ginger. Con questi piatti è stata servita *Malvasia Borgo San Daniele* di Cormons. Cantina rispettosa dell'ambiente con un numero limitatissimo di etichette, famosa anche per una corretta interpretazione dei vitigni autoctoni friulani.

Come primo piatto, è stata servita Zuppa di Scarpna, con dei crostoni di pane case-reccio fatto con lievito madre il quale era stato leggermente condito con un filo di



MENU

Calamari nostrani e Sardoncini fritti, con Polentina tenera

Gamberi croccanti, con la Rosa di Gorizia e Ciccioli di guanciale

Polpo arrostito al profumo di rosmarino, Crema di broccolo e ginger *

Zuppa di Scarpna, crostoni caserecci e olio extravergine del Carso

Rombo cotto al forno, cuore di carciofo, patate fondenti e spinaci alla crema

Gelato alla Crema mantecato di cioccolato o lamponi

Frittelle alla crema e Crostoli

BEVANDE

Dorigo Brut

Malvasia Borgo San Daniele

Red Angel, Pinot Nero 2019 Jermann

Ramandolo La Roncaia

Acqua minerale gassata e naturale

Caffè

olio biologico extravergine del Carso. Alcuni commensali hanno chiesto il bis.

Per secondo piatto, Rombo al forno adagiato su un cuore di carciofo, contorno di patatine fondenti e una crema di spinaci. Qui è entrato in gioco il *Pinot nero Red Angel* della casa vitivinicola Jermann, vino elegante, corposo e allo stesso tempo delicato, che si abbina perfettamente con il pesce al forno.

Il Gelato mantecato - fatto artigianalmente dallo stesso Luigi - è stato abbinato a una crema di cioccolato o di lamponi e ha deliziato anche i palati più raffinati.

Trovandoci in periodo di carnevale, sui tavoli non sono mancate le Frittelle e quattro Chiacchiere, abbinata al *Ramandolo La Roncaia di Nimis*. A fine pasto abbiamo brindato con le bollicine della *Ribolla gialla dei vignaioli Specogna* per augurare lunga vita al Bailliage di Udine F.V.G. della Chaine des Rôtisseurs.

1 Da sinistra, Luciano Tamburini, Federico Clara, Franco Venturoso, Luigi Zago con due componenti del suo staff. 2 Il Bailli Franco Venturoso con Daniela Brondani e il marito Sergio Perini.

WEEKEND A ST. MORITZ NELL'HOTEL CRYSTAL



di **Davide Franco**
Vice-Chargé de Presse di Como

St. Moritz, comune svizzero del Canton Grigioni, conta poco più di 5.000 abitanti. La rinomata meta del turismo invernale ed estivo delle Alpi nasce con le sue terme. Il primo stabilimento termale fu aperto nel 1832, ma è con i primi del '900 che ha inizio il boom: tramite il turismo inglese d'élite, St. Moritz diviene una delle mete più lussuose del mondo.

Oggi St. Moritz è la sede storica delle più importanti competizioni di bob e di skeleton e ha ospitato numerose manifestazioni sportive internazionali, tra le quali due edizioni dei Giochi olimpici invernali.

Il weekend è stato organizzato in un contesto invernale caratterizzato da abbondanti nevicate e per giunta in un periodo difficile di pandemia; ciononostante, il Bailliage di Como è riuscito a creare un evento che ha scaldato gli animi dei confratelli. La tradizione e l'ospitalità dei grandi alberghi di St. Moritz e dell'Engadina sono state magistralmente rappresentate dall'**Hotel Crystal**, 4 stelle superiore, sito in pieno centro di St. Moritz, che ha ospitato tutti con generosa accoglienza.

I due magnifici Cuochi che hanno curato la parte enogastronomica con le loro specialità sono entrambi Chef Rôtisseur: Francesco Maganuco, nuova stella promettente del Bailliage, e Alessandro Da Como, già noto a tutti noi per le sue creazioni uniche.

Alla serata grigionese, guidata dalla Bailli Tiziana Manca di Mores, era presente anche Cristina Cavalli, Dame, che indossava un magnifico costume tradizionale engadinese, ancor oggi utilizzato per celebrare la festa del *Chalandamarz* o Calende di Marzo. La ricorrenza trae origine dalle Calende di Marzo che segnavano l'inizio

dell'anno: era usanza fare baccano nelle vie dei vari villaggi per scacciare gli spiriti maligni dell'anno vecchio.

Il caratteristico abito è confezionato a mano (dopo molte ore di lavoro di sartoria) e sul quale vengono ricamati garofani engadinesi. La Dama ha spiegato agli ospiti le varie tradizioni locali e parlato il romancio, lingua romanza imparentata con il Ladino.

I grigionesi prima e durante la *Belle Époque* erano famosi in tutta Europa per i loro caffè e le loro pasticcerie. Durante la serata si è avuta la possibilità di assaggiare la torta di noci grigionese e la torta con la crema alle mandorle engadinese.

Tutti gli ospiti hanno ricevuto un cortese omaggio dal comune di St. Moritz: un pin che rappresenta il sole, simbolo della cittadina, perché si narra che nella famosa località sciistica ci siano circa 320 giorni di sole l'anno.

La giornata di sabato è trascorsa all'insegna dello sport all'aperto e con tanta allegria, tra scii, ciaspolate, una *champagnata* sul lago ghiacciato di St. Moritz. Per poi ritornare e mettersi in abiti eleganti, giusto in tempo per la serata di gala, che ha visto trionfare l'ospitalità dei padroni di casa. La generosità e l'attenzione ricevuta dall'**Hotel Crystal** sono state perfette. Una serata unica, che si può cogliere anche in particolari, come per esempio il pane sul quale è stato apposto il marchio della Chaîne. Il **Crystal** ha fatto sentire coccolati tutti i Rôtisseurs e i loro ospiti, ma nel contempo ha fatto maturare l'idea che la famosa località mondana sarà meta di futuri eventi, perché l'intenzione manifestata è di ripetere un simile weekend invernale tutti gli anni.



1 Foto ricordo per la bella serata al Crystal. 2 Una chicca, il pane confezionato appositamente per l'evento. 3 Tiziana Manca di Mores con gli Chef Maganuco e Da Como e lo Chavalier Massimo Cortesi.



MENU Serata di Gala

Macarons al foie gras e rapa rossa
Chef Alessandro Da Como

Tartare di cervo Rosso nobile di Calanda
con funghi finferli di Celerina,
crumble di nocciole,
scaglie di Sbrinz DOP, salsa di ribes
Chef Francesco Maganuco

Ravioli di vitello Grigio Retico delle
Alpi Grigionesi con tartufo Périgord e
riduzione al vino Blauburgunder
Chef Francesco Maganuco

Entrecôte Swiss Prime de la Bordelaise,
verdure invernali e tartufo Périgord
Chef Alessandro Da Como *

VINI

Champagne Perrier Jouët Grand Brut
Château Prieurè Lichine 4ème Grand Cru
Classé 2013 Margaux



ORIGINALITÀ E FANTASIA AL ROSSO DI SERA

«**Rosso di sera, bel tempo si spera**»: così recita il proverbio.

Per il Bailliage di Novara - Lomellina e Lago Maggiore, l'ultima domenica dello scorso mese di febbraio, questo detto ha rappresentato l'occasione per ripartire con un *déjeuner amical*. L'appuntamento era stato per l'appunto fissato all'**Osteria Rosso di Sera**, a Castelletto sopra Ticino, lì dove finisce il Lago Maggiore e nasce il Fiume Ticino.

Si tratta di uno tra i più calorosi e accoglienti ristoranti della provincia di Novara. All'ingresso un cartello invita così i clienti: «*Mangiate, bevete, divertitevi e sorridete*» ... e quanto ce n'è bisogno di questi tempi!

Osteria Rosso di Sera è un ambiente informale, adatto a ogni occasione, un luogo in cui il piacere della vista si fonde con la soddisfazione del palato, per una cucina improntata su genuinità, raffinatezza ed eleganza. Cristiano Gramegna, lo Chef, è il perfetto padrone di casa, l'oste moderno, grandissimo appassionato e conoscitore di vini e birre, in particolare di vini e birre *vivi*, bio e naturali, con una cantina che vanta più di 1.000 etichette. È un abile selezionatore di materie prime di alta qualità che vengono trattate con semplicità ed efficacia, dando vita a una cucina creativa, leggera e ricca di sapori.



MENU

Piccola Entrée

Cipolla di Fontaneto caramellata,
caldo e freddo di Parmigiano *

Riso Goio DOP Zucca Castelmagno

Pluma di Maialino Iberico,
spinacino e limone

Gelato affumicato al fior di latte,
marroni, zucca acidula
e cialda di farina di castagne

VINI

Weinberge, bianco delle Dolomiti italiane
Muscat de Riversaltes, vin doux naturel,
Domaine des Schistes

Il menu che Cristiano Gramegna ha studiato per la Chaîne è stato apprezzato per originalità e fantasia. Da segnalare, dopo tutta una serie di piccole *entrées*, l'Antipasto con cipolla di Fontaneto (presidio *Slow Food*) caramellata su cialda di pasta filo adagiata su fonduta di Parmigiano, con gelato di Parmigiano come top: e dunque con Parmigiano caldo e freddo. In abbinamento *Weinberge*, bianco delle Dolomiti italiane, fresco, leggermente speziato, molto pulito.

Altro piatto frutto di sperimentazione e ricerca da parte dello Chef è stato il dolce a base di gelato affumicato al fiordilatte con crema di marroni, scaglie di marron glacé e piccoli cubetti di zucca acidula per uno sprint in più, il tutto ricoperto da una cialda di farina di castagne, servito con *Muscat de Riversaltes*, *vin doux naturel*, *Domaine des Schistes*, con bouquet aromatico e fruttato, dolce, dalla consistenza quasi pastosa con finale di lunga persistenza su ricordi agrumati.

Rispettando le prescrizioni anti-Covid, alla comitiva del Bailliage era stata riservata una sala con tavoli da 3 e 4 posti. Graditissima la partecipazione del Bailli Délégué Honoraire d'Italie Giorgio Aleardo Zentilomo, presente assieme alla moglie, la deliziosa signora Nadia.

Al termine del pranzo, il Bailli Giorgio Palma ha distribuito ai commensali, a ricordo della giornata, una piccola bottiglia di *No-cino del Bailliage*, prodotto dalla scrivente con noci raccolte, come vuole la tradizione, la notte di San Giovanni, patrono della Chaîne des Rôtisseurs.

Isabella Varese
Vice-Chargée de Presse



1 Lo Chef Cristiano Gramegna dirige i lavori nella cucina dell'Osteria Rosso di Sera. 2 Immagine esterna dell'Osteria Rosso di Sera, a Castelletto sopra Ticino. 3 La disposizione corretta dei commensali a tavola. 4 La foto di gruppo, a ricordo di un gradevolissimo evento.

LE STELLE BRILLANO ANCORA...

Benvenuto al nuovo Associato Marco D'Amore, titolare dell'omonimo Ristorante a Capri



di Piervittorio Tione
Bailli di Sorrento and Amalfi Coast

Da oltre un anno stiamo vivendo una situazione davvero difficile, inimmaginabile fino a pochi mesi or sono. Situazione che sta mettendo a dura prova l'uomo, sia come individuo, nel suo modo di lavorare, di trascorrere il tempo libero, sia come essere sociale e conviviale. Non abbracciarsi, non stringersi la mano, non sedersi intorno a una tavola imbandita a gustare un buon piatto accompagnato da un calice di vino: tutto questo è un immenso sacrificio. Anche in tempi di guerra o di calamità naturali si può stare uniti, ci si può dare la mano o una pacca sulla spalla: sono gesti dal significativo potere taumaturgico. Oggi, invece, in tempo di pandemia, ci troviamo a combattere in solitudine, con pochi affetti. Tanti i settori economici colpiti dall'emergenza sanitaria. Tra tutti,

spicca la ristorazione. Non è facile aprire e chiudere la propria cucina *d'arte* senza sapere se si avranno ospiti, se il giorno successivo varranno la stessa norma sanitaria, la stessa misura di sicurezza. In molti hanno deciso di abbassare definitivamente le serrande.

L'angoscia pare avere il sopravvento in chi è abituato a vivere di e per il turismo. Il mio pensiero, il nostro pensiero, come Associazione, come Bailliage, va ai Soci professionali travolti da quest'onda anomala. Sono costretti a fermarsi, a reprimere le proprie ambizioni, a interrompere nuovi percorsi professionali e, per esser chiari, a limitare la propria libertà. In tale deserto di emozioni – la cui fine sembra più vicina grazie ai vaccini –, emoziona la capacità di resilienza dei nostri amici ristoratori. Sono sempre pronti a reinventarsi, presentando nuove ricette, partecipando a confronti e competizioni via web, continuando a specializzarsi in altri settori della gastronomia, a riorganizzare i propri locali per accogliere di nuovo, con crescenti entusiasmo e consapevolezza, gourmet e turisti, inglesi e americani in particolare.

In questo stato di cose, ottima notizia è sapere che pure per il 2020 sono state confermate le *Stelle Michelin* per i nostri Chef: Peppe Aversa (**Ristorante Il Buco di Sorrento**) una Stella, Antonio Mellino (**Ristorante I Quattro Passi di Nerano**) due Stelle e Gennarino Esposito (**La Torre del Saracino** di Seiano, frazione di Vico Equense) due Stelle. Quest'ultimo poi è stato eletto personaggio dell'anno 2020 dalla rivista di settore *Italia a Tavola* con quasi trentamila preferenze nella categoria Cuochi.

Ma ciò che più mi ha reso felice è stato accogliere nella nostra *famiglia*, come nuovo Socio professionale, Marco D'Amore, titolare del **Ristorante D'Amore** sito nella

UN CAPOLAVORO DI MADRE NATURA

Quello di Sorrento and Amalfi Coast è l'unico Bailliage operante in Campania.

È nato il 22 aprile 2011 grazie alla perseveranza dell'avvocato Piervittorio Tione, iscritto alla Confrérie dal 2008.

La Struttura è situata in uno dei posti più belli al mondo. Merito di Madre Natura, che li ha fatto un capolavoro, reso famoso anche da musiche rese eterne da interpreti sublimi (Enrico Caruso, Beniamino Gigli, Lucio Dalla...).

Piervittorio Tione può essere orgoglioso per aver contribuito fattivamente all'organizzazione del 48° Grand Chapitre d'Italie, al quale hanno partecipato – tra il 5-6-7-8 maggio 2016 – centinaia di gourmet e amanti del *bien vivre*.

Nell'articolo qui accanto il Bailli racconta le ansie del momento legato alla pandemia e rivolge un pensiero particolare ai suoi Professionnel.

bellissima isola di Capri, poco distante dalla famosa Piazzetta. Benvenuto! D'Amore, già sommelier, ambasciatore del gusto, gestisce con passione, assieme al fratello, l'omonimo locale che, con il bravo Chef Pasquale Rinaldo, offre una cucina mediterranea ricercata, senza mai trascurare la tradizione e utilizzando tanti ottimi prodotti campani. E allora ci ripromettiamo di andare a gustare, quanto prima, i piatti del **D'Amore Capri Restaurant**, tra cui vale la pena menzionare gli Gnocchi di semola alla Nerano, con Provolone del monaco e cacao, Linguine al burro di bufala, Scampi e caffè, Ravioli capresi grigliati, il Vialone nano con tartufo e tartufi di mare o il Baccalà fritto alla puttanesca.

DUE DIFFERENTI CUCINE, UNA SOLA ANIMA

Alessandro Negrini e Fabio Pisani, Chef protagonisti a Il luogo di Aimo e Nadia



di Giovanni Manetta
Bailli di Milano

Alessandro Negrini (lombardo) e Fabio Pisani (pugliese) sono l'anima creativa de **Il luogo di Aimo e Nadia**, locale simbolo di Milano (Via Montecuccoli, 6), tempio della grande cucina italiana e internazionale.

Alessandro Negrini ha imparato l'arte all'*Hotel Palace* di Saint Moritz, al *Gallia Palace* di Punta Ala, al *Domaine de Châteauevieux* a Ginevra e *Dal Pescatore* a Canneto sull'Oglio. Dal 2019, è Maître Rôtisseur. Fabio Pisani ha lavorato in grandi maison europee: a Parigi al *Grand Vefour*, a Londra al *Waterside Inn* e *Dal Pescatore* a Canneto sull'Oglio.

I due Chef s'incontrano proprio *Dal Pescatore* (3 Stelle Michelin), divenendo amici nella vita e compagni inseparabili nel lavoro. Insieme nel 2005 arrivano al Ristorante **Il luogo di Aimo e Nadia** dove i coniugi Aimo e Nadia Moroni hanno costruito un pezzo della cultura gastronomica italiana.

Oggi **Il luogo di Aimo e Nadia** vanta 3 Cappelli L'Espresso, 2 Forchette Gambero Rosso e 2 Stelle Michelin, grazie a un progetto guidato assieme a Stefania Moroni, figlia di Aimo e Nadia. Nel 2018, a Milano, in Via Bandello 14, danno vita al **BistRo Aimo e Nadia**; quindi, in Piazza della Scala 6 aprono le porte di **Vöce Aimo e Nadia**, una proposta in cui s'intrecciano cibo, cultura e arte.

Una chiacchierata con i coetanei (1978) Negrini e Pisani è d'obbligo. Come si fa a mantenere livelli così alti, da 2 Stelle Michelin?

Nel 2022, **Il luogo di Aimo e Nadia** compirà 60 anni. In questa realtà consolidata, abbiamo inserito la nostra conoscenza e la

nostra inventiva, muovendoci con entusiasmo e passione, dando continuità a una storia di successi. Dal Nord e dal Sud abbiamo portato la vivacità di due differenti cucine unite da una sola anima, mettendo la nostra creatività al servizio di tutti.

Qual è il progetto futuro?

Dal 2018 abbiamo cominciato un preciso processo di crescita, ristrutturando **Il luogo di Aimo e Nadia** e dando vita a **BistRo e Vöce**. Tutto ruota sempre attorno al locale storico, in cui vogliamo concentrare i nostri sforzi anche nei prossimi 5-6 anni. Per quanto concerne il team, abbiamo investito in figure professionali di altissimo livello, così come nella formazione dei giovani: il nostro impegno è rivolto soprattutto alla crescita professionale delle nuove generazioni.

Amici nella vita e compagni nel lavoro. Quali i segreti di quest'armonia?

Rispetto, complicità e amicizia sono alla base del nostro rapporto, ma a unirci più di ogni altra cosa è la passione per la pro-



SCAMPI CON FARINA DI CECI

PER 4 PERSONE

4 scampi del Mar Adriatico, 50 g ceci secchi delle Murge, 100 g cavolo nero (foglie interne), 20 g olio extra vergine di oliva, 100 ml acqua, 1 rametto timo fresco, 2 g semi di finocchio, sale marino integrale.

PROCEDIMENTO

Pulire gli scampi tenendo a parte i carapaci. Far sobbollire i carapaci in acqua fino a ottenere un fondo ristretto. Tostare i ceci 4 minuti in forno a 180°C. Raffreddare e ripetere l'operazione 5 volte. Polverizzare in un blender e setacciare.

Lavare il cavolo nero. Cuocerlo coperto con l'acqua, il timo, l'olio e i semi di finocchio, fino ad assorbimento dell'acqua.

Salare gli scampi e scottarli in padella a fuoco vivace sul dorso per 20 minuti. Disponerli nei piatti con la farina di ceci tostati, il cavolo nero e la salsa di scampi.

fessione. Ciascuno di noi esprime la propria personalità. In cucina, però, sappiamo operare come un solo Chef.

E, assieme, proponiamo ai lettori de *Le Rôtisseur* due ricette che caratterizzano il nostro lavoro.



RAVIOLO DI RABBARBARO

PER 10 PORZIONI

300 g rabarbaro, 20 g meringa all'italiana, 70 g yogurt greco, 60 g panna montata, 10 foglie menta, zenzero grattugiato, zucchero a velo, 50 g centrifugato di melagrana, 50 g centrifugato di litchi, 5 boccioli di rosa.

PROCEDIMENTO

Amalgamare la meringa, lo yogurt, la panna e lo zenzero. Distribuire in 20 stampi di silicone a semisfera e abbattere.

Tagliare il rabarbaro a fette di 2 mm x 15 cm. Disponerle su una placca, cospargere di zucchero a velo e cuocere a vapore per 15 minuti a 100°C.

Adagiare il ripieno su 20 fette di rabarbaro e ricoprire con altre fette per ottenere 20 ravioli. Abbattere. Lasciare in infusione i boccioli nei centrifugati di frutta per 1 ora. Filtrare.

Adagiare i ravioli nei piatti, unire poco infuso e decorare con dei filamenti essiccati di rabarbaro e menta.



1 Lo Chef Fabio Pisani e Alessandro Negrini, Maître Rôtisseur.
(Autore foto 1 e schede: Adriano Mauri)



1 Il nuovo associato Marco D'Amore, titolare del D'Amore Restaurant a Capri. 2 Lo chef Gennarino Esposito con Piervittorio Tione e la consorte Emily. 3 Fabrizio Mellino, del Ristorante I Quattro Passi di Nerano. 4 Pasquale Rinaldo, Chef del D'Amore Restaurant a Capri. 5 Peppe Aversa e il figlio Federico, del Ristorante Il Buco di Sorrento.

IL PENSIERO ANCORA VIVO DI QUEL LONTANO CHAPITRE



di **Pietro Sozzi**
Bailli di Parma

Mi è venuta l'idea di scrivere queste note quando ho ritrovato le foto dei Confrères di Parma intronizzati a Piacenza durante il 30° Grand Chapitre d'Italie. L'immagine, del 9 maggio 1998, li ritrae in Piazza Cavalli davanti alla famosa statua equestre dello scultore toscano Mochi da Montevarchi, risalente al Seicento. Ranuccio I Farnese, Signore di Parma e Piacenza, aveva deciso di omaggiare sia la memoria del genitore defunto Alessandro sia la propria. Per questo convocò lo scultore a Piacenza, città che in quel periodo aveva assunto il titolo di capitale del Ducato precedentemente detenuto da Parma. Ranuccio gli commissionò due statue di bronzo al fine di recuperare il favore della popolazione. In quel momento infatti la famiglia Farnese soffriva di una particolare impopolarità. Le due sculture avrebbero dovuto rappresentare suo padre Alessandro ed egli stesso fieramente trasportati da nobili destrieri. L'ubicazione prescelta fu dal principio quella centralissima della Piazza del Comune. Il Mochi realizzò l'opera intorno al 1625. Alessandro Farnese, padre di Ranuccio, a differenza di quest'ultimo è stato un valoroso guerriero e appare avvolto da un mantello ampio e dinamico in una posizione tutt'altro che classica e statica e completamente diversa da quella vicina. Al cavallo, lo scultore diede un aspetto forsennato, con una criniera in disordine e uno sguardo acceso, oltre alla muscolatura anch'essa mossa e plastica.

Il risultato creativo ottenuto dal Mochi con la seconda statua fu senz'altro maggiore e molto più innovativo della prima. Lo scultore disegnò anche il basamento in marmo sul quale poggia la statua nonché un bassorilievo dove si ricorda l'assedio di Anversa, d'altissima fattura con putti e iscrizioni.

Tornando ai ricordi, in quell'ormai lontano 1998 furono intronizzati molti soci del Bailliage di Parma. Io stesso ricevetti le insegne Bailli in quanto il mio predecessore, Giacomo Torelli, era stato trasferito all'estero per ragioni di lavoro e aveva quindi dovuto lasciare l'incarico.

Mia moglie Luisa e io abbiamo avuto anche l'onore di cenare all'**Antica Osteria del Teatro**, allora l'unico ristorante *stella* di Piacenza, e siamo stati seguiti personalmente dallo chef-patron Filippo Dattilo che aveva senza dubbio grande capacità e anche grande fantasia.

Ci è stato servito un un menu straordinario. Tra tutti i piatti, ne cito due: l'antipasto Composizioni di filetti di salmerino e gamberi d'acqua dolce con cuori di carciofo e pomodori conditi all'aceto balsamico, accompagnato da uno strepitoso *Ca' del Bosco Brut* (Selezione Antica Osteria del Teatro); e, come dessert, Composizione di rabarbaro con fragoline di bosco e gelato alla vaniglia, *conditi* da un ottimo *whisky Bourbon*.

Ricordo che allo Chapitre piacentino furono intronizzati Ernesto Bezza, Carletto Ferrari, Davide Fratta, Gianni Pattera, Antonio Rosi e Massimo Spigaroli, il quale però non figura nella foto perché partito subito dopo la cerimonia. Doveva infatti raggiungere a Polesine Parmense uno dei suoi due Ristoranti, **Al Cavallino Bianco** tuttora gestito con il fratello Luciano. L'altro è l'**Antica Corte Pallavicina**.



A SALSOMAGGIORE IL FIORE ALL'OCCHIELLO

Pietro Sozzi, notaio in Parma, è entrato a far parte della Chaîne des Rôtisseurs nel 1996. L'anno successivo è stato nominato Bailli; il ruban verde lo ha ricevuto nel corso del Capitolo di Piacenza, il 9 maggio 1998.

La struttura di Parma si è sempre caratterizzata per la sua attività regolare, attenta ai cibi e ai vini di qualità, privilegiando – per quanto possibile – le visite ai Soci Professionnel, senza mai disdegnare la ricerca di nuove emozioni.

In questa notevole mole di lavoro organizzativo, coordinato da Pietro Sozzi, c'è un fiore all'occhiello: il Grand Chapitre di Salsomaggiore, celebratosi dall'11 al 14 maggio 2006 e presieduto da Marie Jones, Vice-Presidente mondiale.



1 Pietro Sozzi viene intronizzato Bailli di Parma da Terry Terrier. Siamo allo Chapitre di Piacenza, nel 1998. **2** In primo piano, Marie Jones inaugura lo Chapitre di Salsomaggiore del maggio 2006. Le sono accanto Roberto Zanghi, Pietro Sozzi, Giorgio Zentilomo e il compianto Renato Rizzoli. **3** Cena di Gala allo Chapitre di Piacenza, 9 maggio 1998. Da sinistra, Roberto e Petra Zanghi, Franco Zavattaro, Marisa Egalini e Pietro Tassi. **4** Luisa e Pietro Sozzi.

U GIANCU DE CÔNÂ

Emblema dei millenari vini bianchi del Genovesato, molti dei quali sono scomparsi

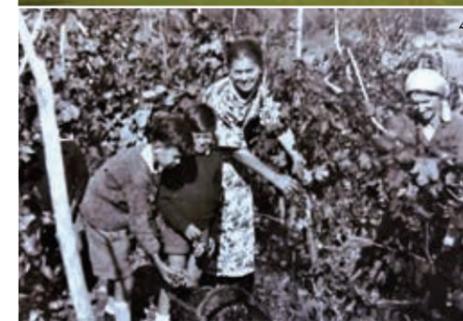


di **Carlo Baglietto**
Bailli di Genova

Nell'anno 218 a.C., durante la Seconda Guerra Punica, Genova, alleata di Roma, subì l'imprevisto e violento attacco di Magone, fratello minore dei più celebri condottieri cartaginesi Asdrubale e Annibale. Distrusse, devastò e saccheggiò la città che, parole sue: «Non meritava di essere risparmiata perché priva di una buona vigna» (il nostro vino gli era parso infatti aceto). Se avesse assaggiato il *Bianco di Coronata* (*U Giancu de Cônâ*: si legge *Cu-una*), Genova si sarebbe salvata. Sulle alture di Cornigliano, a ponente rispetto al centro di Genova, si erge la collina di Coronata il cui nome deriverebbe da colonna, le colonne che erano impiantate nei terreni a confine o a supporto delle pergole. Per noi genovesi, Coronata è sinonimo dell'omonimo vino bianco che da secoli si produce in Val Polcevera nei territori di Morego, Sestri Ponente, Fegino, Borzoli e, appunto, Coronata.

Oggi, dopo essere stato per anni quasi introvabile, grazie all'intraprendenza di alcune piccole aziende agricole locali sta vivendo una sorta di rinascita. Anche in Val Bisagno, opposta alla Val Polcevera, a levante della città, si è sempre prodotto vino bianco esclusivamente nelle cantine di qualche contadino per il fabbisogno familiare, mai noto e abbondante come il *Coronata*. Prendeva i nomi delle località: il *Bianco di Pino*, il *Bianco dei Carpi*, quello di *Struppa*; da San Siro, con la sua splendida abazia millenaria, a San Martino e a San Cosimo, che godono di un particolare microclima, riparate alla tramontana, con

sole da mattino a sera, discreta disponibilità di acqua, famose per la produzione di ciliegie e fichi. Non mancava neppure la vigna coltivata a filari o a pergola lungo i muri a secco delle fasce. Mio Nonno Carlo produceva 20.000 litri di *bianco di San Siro*: venivano suddivisi, in base alla quantità di uva portata in cantina, con le 14 famiglie di *manenti* che curavano la terra e la vigna. A settembre grande festa nell'ampia cantina del palazzo con grosso tino per la pigiatura dei grappoli con i piedi, *lavoro* dei giovani, e torchio per la pressatura delle vinacce, dove ognuno aveva le sue botti. Si vendemmiava *Bianchetta Genovese*, *Vermentino* e *Albarola*, ma soprattutto *Bosco* dai grappoli poderosi. In primavera, fave e salame di Sant'Olcese sono ancora un gustosissimo e irrinunciabile appuntamento per i genovesi; soprattutto se innaffiati dal bianco locale di pronta beva. Va consumato entro un anno dalla vendemmia, meglio se a temperatura di cantina. La cosa più caratteristica sta nel fatto che sa di *sorfanin*, che è la tipicità dei vini bianchi prodotti sia in Val Polcevera sia in Val Bisagno: il sentore di zolfo. Alcuni sostenevano fosse generato dalle abbondanti dosi di verderame (solfato di rame) utilizzate nelle vigne; altri, specie in Val Polcevera, dicevano fosse anche conseguenza dei fumi delle vicine industrie. Oggi è molto difficile trovare del vino bianco locale. Come si è detto, soltanto il Bianco di Coronata ha una produzione più cospicua, tanto da garantirne la commercializzazione. Ho rivissuto un quadro di ricordi a cui sono molto affezionato.



UN BAILLIAGE BATTAGLIERO

Carlo Baglietto, armatore e imprenditore, a sua detta ora a riposo, è entrato a far parte della Chaîne des Rôtisseurs nel 2010. Il 14 aprile 2017 è stato nominato Bailli di Genova – Golfo del Tigullio. Si è da subito impegnato per dare ancora maggior lustro a una Struttura Territoriale che aveva avuto tra i suoi predecessori dei veri e propri punti di riferimento, anche per l'Associazione Nazionale: l'avvocato Miro Sorrentino e prima ancora Carmine Wilfredo Carteny del quale si ricorda la straordinaria organizzazione del 35° Grand Chapitre d'Italie nel maggio del 2003.

Come tutti i Bailliages, anche quello genovese risente della particolare situazione sanitaria, ma Carlo Baglietto è battagliero: assieme alla consorte Micaela, ha dato tra l'altro vita, in piena pandemia, a un convivio per mantenere almeno il tradizionale scambio degli auguri di fine anno. In questa pagina rende omaggio al Nonno e ricorda i tanti vini bianchi di una volta del Genovesato.



1 Carlo Baglietto, accanto al tino e alla cassa di pigiatura. **2** Fave e salame di Sant'Olcese. **3** Villa Baglietto, dove c'è la cantina. **4** Siamo negli Anni Trenta del Novecento. La vendemmia è un momento di gioia.

La produzione nazionale è un'eccellenza gastronomica assoluta ottenuta grazie a pregiatissimi oliveti sparsi in tutto il Paese

L'ORO VERDE

«Tra i beni della terra io seleziono, olio, la tua inesauribile pace, la tua essenza verde, il tuo ricolmo tesoro che discende dalle sorgenti dell'ulivo». (Pablo Neruda)

Per il popolo ebraico, fu Dio a donare a Adamo, ormai prossimo alla morte, i tre semi che il figlio Seth pose tra le sue labbra prima di seppellirlo e dai quali germogliarono il cedro, il cipresso e l'olivo. Secondo un mito dell'Ellade, invece, l'olivo, promessa di abbondanza e simbolo di pace, fu un dono di Atena che vinse così sul dio Poseidone la contesa per la supremazia dell'Attica; un'altra leggenda narra che fu Ercole a portare l'olivo in Grecia, mentre, secondo un mito diffuso nella parte occidentale del Mediterraneo, l'arte di coltivare l'olivo e di ricavarne olio è dovuta a Aristeo...

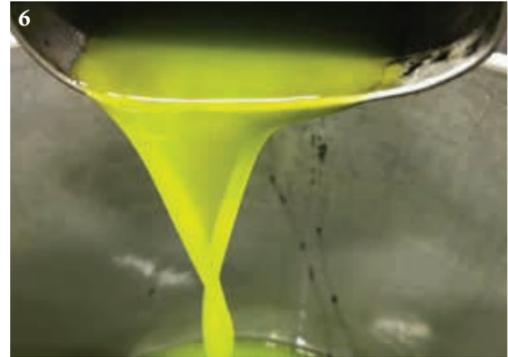
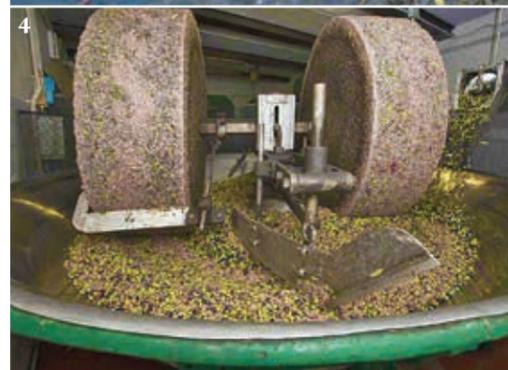
Stando a queste e a molte altre testimonianze, è innegabile che fin dall'antichità il legame tra l'uomo e l'olivo sia molto stretto.



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

L'origine della pianta, infatti, si può far risalire a mezzo milione di anni fa (noccioli di olive sono stati trovati in insediamenti paleolitici in Francia meridionale, sui Pirenei spagnoli, in Germania e nella costa sudafricana), ma è inconfutabile che il luogo d'elezione dell'albero *Olea europea* (nome scientifico dell'olivo da coltura), prima selvatico e poi da coltivazione, è la zona del Mediterraneo orientale, in particolare nelle colline costiere più soleggiate e asciutte, dove l'ulivo si è stabilito, necessitando di molto sole e poca acqua. In età storiche più recenti, la diffusione della pianta e le prime tecniche di produzione e conservazione dell'olio d'oliva si devono ai Greci e ai Romani: queste due civiltà, nel corso delle espansioni dei loro Imperi, diffusero la coltivazione dell'olivo in quanto l'olio era ormai divenuto un componente cardine della cucina, sia come condimento a crudo sia nelle fasi di cottura delle pietanze, oltre che un elemento in grado di trainare l'intera economia (il suo uso era esteso in medicina, cosmetica, nei rituali religiosi e sacrificali). In questo modo l'olivo divenne parte integrante di molte zone del paesaggio europeo, almeno fino al V secolo, periodo in cui il bacino mediterraneo è caratterizzato da guerre e carestie che determinano un forte rallentamento dell'olivicoltura: si privilegiano pochi alberi al solo fine delle necessità di un nucleo familiare contadino e qualcosa di più nei feudi, solitamente ecclesiastici.

A ciò si aggiunge un inasprimento del clima che vede i territori settentrionali svuotarsi sia dei popoli del nord-europei, che scendono verso sud, sia delle coltivazioni di olivo, sempre più relegate negli orti protetti dai muri dei conventi: è l'inizio dei secoli bui in cui i «dominatori barbari nuovi arrivati» sostituiscono l'olio e le verdure con la carne e il lardo, il latte e lo strutto: cambia il potere e cambia la cultura. Se l'olio resiste, anche se con fatica e solo per i pochi ricchi, è grazie alla Chiesa, la quale da un lato prosegue la coltivazione dell'olivo nelle enclavi dei conventi e negli orti dei monasteri, dall'altro impone lunghi periodi di astinenza dalle carni e dal grasso animale.



Si dovrà attendere il Mille e il ripristinarsi di una fase climatica calda per assistere a una nuova espansione dell'olivo: saranno nuovamente le comunità monastiche a dare impulso all'agricoltura ed è in questo periodo che le varie zone mediterranee e anche continentali, pur riaffermando le caratteristiche qualitative e produttive che avevano avuto durante l'Impero, trovano la vocazione moderna che le accompagnerà fin quasi ai giorni nostri.

In seguito, però, soprattutto dalla metà del Cinquecento e fino a metà Ottocento, l'Europa fu investita da quella che fu definita una *Piccola Era Glaciale*: l'alternarsi e l'inasprirsi di fasi climatiche fredde determinò varie gelate che causarono l'abbandono o la morte di molte coltivazioni di olivi. Per far fronte a tali difficoltà si specializzarono le produzioni: l'olio per uso alimentare si attestò nelle zone di maggior pregio, come la Toscana, quello lampante nelle zone a massima produzione quantitativa del Sud.

Soltanto dalla prima metà dell'Ottocento si ripristinerà la tendenza al miglioramento e all'estensione degli oliveti di qualità, anche se tale sviluppo sarà fortemente rallentato sia dalle ricorrenti gelate (anni 1846, 1849, 1871, 1880, 1907, fino a quella catastrofica del 1929 e poi ancora del 1957 e del 1985) sia dalla diminuzione di manodopera dovuta alla grande emigrazione che portò all'abbandono di molte coltivazioni. Nonostante tutto l'olivicoltura resse alle sfide del clima e a quelle del mercato (con l'inizio dell'industrializzazione dell'olio d'oliva) e, passo dopo passo, dal 1986 il panorama olivicolo gradualmente cambiò concentrandosi sempre più sulle opportunità date da nuovi sistemi di coltivazione e da nuovi impianti.

Oggi l'Italia, senza dubbio favorita nell'olivicoltura per la sua conformazione e per il suo microclima, offre una qualità del prodotto che è assecondata ed esaltata con le più moderne tecniche agronomiche e di trasformazione.

In tale contesto, il **Friuli Venezia Giulia** (è la mia regione), grazie alle sue condizioni ambientali, è terra ideale per l'olivo, soprattutto nell'arco prospiciente al mare; più a nord della latitudine regionale, infatti, l'olivo non cresce. La coltivazione risale ai tempi della dominazione romana, come ricordano i toponimi di Oleis e Ronco degli Ulivi che indicano la presenza di oliveti nelle terre dell'Abbazia di Rosazzo, per proseguire ed essere valorizzata nel XVIII secolo, con la dominazione asburgica, che ha sviluppato soprattutto l'olivicoltura della fascia costiera triestina, lungo il ciglione precarsico, in un'ottica di integrazione dell'agricoltura mitteleuropea dell'Impero asburgico con prodotti mediterranei; inoltre, tale coltura in tempi recenti ha visto una nuova ripresa grazie sia alla reintroduzione dell'olivo nelle zone collinari (Carso e Colli Orientali del Friuli) sia alle peculiari caratteristiche qualitative legate all'ambiente di produzione.

Con tali premesse, la produzione di olio nel Friuli Venezia Giulia, pur essendo di portata economica ridotta rispetto al resto d'Italia, sta assumendo un ruolo sempre più importante poiché si inserisce nel contesto di una politica di differenziazione qualitativa delle produzioni.

In tale ottica, anche per il FVG vale la regola che con il variare delle latitudini variano i rapporti tra le componenti dell'olio extravergine: agli estremi settentrionali delle aree di produzione il prodotto è più fine, più ricco di acidi insaturi e a bassissima acidità, mentre i costituenti minori aromatici risultano esaltati e con un migliore complesso di caratteristiche organolettiche. Detto ciò risulta chiaro come da varie zone del Friuli Venezia Giulia nascano oli con personalità differenti, che di seguito riassumeremo senza pretese di esaustività:

- l'olio ottenuto nel territorio pedemontano più orientale della provincia di Pordenone si presenta velato e dolce al palato, con un profumo intenso dovuto all'uso di varietà di olive Maurino, Pendolino e Frantoio;
- nei Colli Orientali del Friuli, invece, si producono oli d'oliva di grande qualità, maggiormente aromatici e densi, commercializzati sia come monovarietale ottenuto in purezza sia come blend;
- l'olio extra vergine d'oliva del Carso, ottenuto con la spremitura meccanica delle olive di varietà Bianchera, ma anche con una miscela di percentuali diverse di Maurino, Carbona, Drobnica, Monticula, si contraddistingue per un gusto aromatico, leggero e delicato.

Nell'avventurarci alla scoperta di un panorama gustativo così ricco di stimoli olfattivi e sensoriali, proprio a tutto lo scenario delle varietà regionali degli oli italiani, dedico alle Consoeurs e ai Confrères della Chaîne des Rôtisseurs le parole di Cesare Pavese, con l'augurio che negli annosi olivi e nell'olio con sapiente arte spremuto ognuno possa trovare una nuova ispirazione: «Tu guardavi l'ulivo, l'ulivo sul viottolo che hai percorso ogni giorno per anni, e viene il giorno che il fastidio ti lascia e tu carezzi il vecchio tronco con lo sguardo, quasi fosse un amico ritrovato e ti dicesse proprio la sola parola che il tuo cuore attendeva [...] Per un attimo il tempo si ferma, e la cosa banale te la senti nel cuore come se il prima e il dopo non esistessero più».



1 La Leucoclea, antica varietà di oliva bianca calabrese. **2** Olive nell'azienda Svara. **3** Pronti per la raccolta. **4** Prima molitura delle olive sul Carso triestino. **5** Dopo un'accurata lavorazione, l'EVO Svara viene alla luce. **6** Dopo la spremitura, ecco comparire l'Oro verde. **7** Buono e benefico. L'olio d'oliva italiano in tavola esibisce una raffinata eleganza. **8** Un olivo dell'azienda Svara, sul Carso triestino. **9** L'olivo fa parte del paesaggio arboreo del Friuli Venezia Giulia. **10** Oliveto Svara, sul Carso triestino. **11** Un ultramillenario olivo di Sardegna.

UN EXTRAVERGINE CHE SA DI SALENTO



di **Rosabianca Trevisi**
Dame della Chaîne di Roma Aurora

Partiamo dall'attualità: dal 15 marzo scorso il turismo gastronomico ora può contare su una marcia in più, ossia la promozione del territorio attraverso il racconto di uno dei prodotti italiani più amati in tutto il mondo, l'olio extravergine di oliva. In Italia, è nato il Movimento del Turismo dell'Olio. Ci sono a diverse sezioni regionali, a cominciare dalla Puglia, capofila nel nazionale per questo primo mandato. Prende così il via l'*oleoturismo*. L'**Azienda agricola Trevisi** è in Salento, a pochi chilometri da Lecce. Si caratterizza per la coltivazione di ulivi secolari, vigna e grani antichi (come il pregiato Saragolla), tra mandorli e fichi d'India. Da molte generazioni l'azienda Trevisi cura i propri terreni con amore e rispetto della natura e ora con il metodo biologico. Tra quelli commercializzati con il proprio brand, l'olio extravergine di oliva è il prodotto di punta sia per il suo pregio sia per il

valore simbolico dell'ulivo. In questi anni, oltre al costante impegno per migliorare la qualità del prodotto, l'attenzione è rivolta pure alla promozione. La nuova sfida è coniugare sempre più la produzione di extravergine e la ricettività dell'azienda verso gli *oleoturisti* e con lo sviluppo di collaborazioni con Chef di valore per trovare sempre nuovi abbinamenti olio-cibo. L'abbinamento cibo-olio è sempre delicato: il riferimento è al vino, ma la situazione è molto diversa, perché, nel caso del vino, l'abbinamento è tra un elemento a sé stante (il vino), che si mescola con il sapore e con il gusto lasciato dal cibo nella bocca. Nel caso dell'olio, invece, questo è integrato nel piatto contribuendo al gusto finale della pietanza.

L'abbinamento cibo-olio necessita della conoscenza delle caratteristiche organolettiche dell'olio attraverso un attento assaggio. Si inizia con i *profumi*: un extravergine di qualità ha sentori di *vegetalità*, erba tagliata, foglie (cicoria, carciofo, pomodoro...) o frutta secca (mandorla...). In bocca arrivano i *sapori* dell'olio, spesso in accordo con i succitati *profumi*, e tra questi in *primis* l'*amaro* e il *piccante*. Gli EVO del Sud si caratterizzano per profumi e sapori abbastanza o molto intensi (il *fruttato*).

Il nostro extravergine (**Lolio serie Cru** - Coratina) è di media intensità, ove l'*amaro* e il *piccante* sono in equilibrio: all'olfatto è vegetale con sentori di carciofo e cicoria; al gusto note amare di melanzana e mandorla e piccante al peperoncino. L'equilibrio di sapori e sentori rende questo extravergine molto versatile nell'abbinamento con piatti di carne e di pesce (crudo e cotto) o con verdure e legumi (il famoso fave e cicorie).

Ottimo l'uso in pasticceria: il *piccante* della Coratina esalta il cioccolato e la *vegetalità* si coniuga bene con i dolci a base di frutta. Nella ricetta qui accanto, Daniele Lippi (Head Chef del **Ristorante Acquolina** di Roma, associato alla Chaîne), propone un



TARTELLATA DI PASTA FROLLA

Su una tartelletta di pasta frolla (a base di farina di grano arso, burro, uova e zucchero a velo) si pongono un sottile disco di biscuit leggero al pistacchio (a base di pasta di pistacchio, uova, zucchero, latte, farina e polvere di mandorle; l'impasto è cotto in forno a 200° C per 5 minuti e tagliato in dischi) e uno strato di gel di arance amare (succo di arance amare, destrosio e gelatina). Si copre con un secondo strato di frolla. La tartelletta è accompagnata da una mousse leggera alla finocchiella (latte, finocchiella, cioccolato bianco, panna e gelatina), completata da un giro di extravergine LOLIO SERIE CRU - Coratina.

dessert con il **Lolio**: Tartelletta di grano arso con arance e pistacchio accompagnato da una mousse alla finocchiella, che richiama e trascende i sapori più autentici della cucina mediterranea. Un grazie particolare alla giovane fotografa Sabrina Marchionne. Aspettiamo con gioia i Rôtisseurs e i loro amici per una degustazione in azienda (Via Raffaele Calabrese Serio, 8 - Campi Salentina, Lecce - www.agricolatrevisi.it) e per mettere alla prova l'ospitalità della nostra terra.



1 L'olio extra-vergine dell'Azienda agricola Trevisi Lolio. **2** Pianta di ulivo nell'Azienda Agricola Biologica Trevisi. **3** Daniele Lippi, Chef al Ristorante Acquolina di Roma.

UNA NUOVA VITA TRA ULIVETI E ONDE



di **Antonella Sotira Frangipane**
Bailli di Amphisyta Calabria

Danila Tassarolo, titolare dell'Azienda agricola e della Masseria **Gallo Fino** a Capo Vaticano-Tropea (<http://agriturismogallofino.it/>), Socia in coming della Chaîne des Rôtisseurs, ci racconta la sua *Nuova Vita* in Calabria tra uliveti e onde. «Il medico Gino, mio suocero, divideva le bottiglie di olio proveniente dai suoi uliveti in olio prima spremitura Gabriel e olio seconda spremitura. Gabriel è mio figlio, il suo primo nipote, e quindi meritava il migliore. Ma entrambi gli oli erano pessimi. Il nostro colono raccoglieva le olive quando cadevano sulle reti lasciate a terra, le portava al frantoio dove venivano lavorate assieme ad altre olive e con i tempi comodi del frantoiano».

Che fare, dunque?

«Decisi allora di scendere in campo - afferma decisa Danila Tassarolo -. Diventai sommelier dell'olio, visitai i migliori frantoi italiani e cominciai a lavorare la terra, anche se non ero di quella Terra e la gente di quella Terra mi guardava male. Una donna non calabrese, con origini venete e sarde, vissuta tra Londra e Roma, che apre e gestisce un'azienda agricola è destinata a fallire? No, mi dissi! Bisognava solo resistere e faticare come un mulo con le brac-

cia da donna tagliata malamente dai locali, ma con il cuore confortato dai sorrisi concilianti di mio marito, di mia figlia e dei suoi nonni. È così che sono riuscita a ottenere la certificazione di Olio Biologico e a portare i profumi e i sapori della *Costa degli Dei* in giro per l'Europa e far approvare il mio progetto di riqualificazione dei territori rurali e agricoli».

Quale il risultato ottenuto?

«Non si trattava più di portare la Calabria all'estero, ma di portare l'estero in Calabria, trasformando l'antico casale di fine '800 in un resort di poche camere. La rivista *Bell'Italia*, nello speciale dedicato a Capo Vaticano, decanta la soavità della masseria **Gallo Fino**. Per la stagione 2020, la masseria ottiene il bollino *Ok CODA-CONS Safety Network 2020*. Molti viaggiatori approdano alla mia oasi anche durante il lockdown per lavorare da remoto. Il nostro *buen retiro* è certezza di *quiete lontana* e di eccellenza alimentare grazie alla dieta mediterranea con prodotti a km0. A cominciare dalla mia pasta fatta con grano antico biologico *Senatore Cappelli* per proseguire con le mie marmellate di limoni e arance amare raccolte nell'orto prima che il gallo canti».

E il domani...?

«Il mio mantra mattutino scandito al ritmo di quattro parole - *determinazione, resilienza, problem solving, passione* - ha funzionato, e funzionerà ancora! Amo credere che la dea Athena sovrintenda al mio compito di ricordare agli uomini che regalità e divinità non esistono senza l'annuale spremitura che dona note dorate e profumate a un liquido usato per nutrire, curare, illuminare e infondere pace. Con ceste di grano e rami di ulivo, Vi aspettiamo a braccia aperte in segno di pace».



NELLA COSTA DEGLI DEI

Gli ulivi di *Costa degli Dei* sono situati in Calabria, in una conca solcata dal fiume Amato, formata dalla depressione dei contrafforti meridionali della Sila, vicino al monte Tiriolo, a una altitudine di circa 800m s.l.m., lambito dai venti dello Ionio e del Tirreno. Le sorgenti locali forniscono un'acqua leggera e incontaminata con cui vengono irrorate le piante.

L'olio ricavato dalla spremitura a freddo di olive Leccino-Frantoio-Nocellara Etna e Messinese è fruttato, con riflessi verdi intensi e limpido alla vista, si apre al palato con note amare di erba, a volte di carciofo, seguito da lievi toni piccanti per l'alto contenuto di polifenoli. Complessivamente ben equilibrato. In bocca è fluido con sensazione morbida. L'acidità è pari a 0,1%.

Danila Tassarolo produce anche le cosiddette olive schiacciate, tipiche della cucina calabrese, aromatizzate con peperoncino, sale, origano, finocchietto e aglio.



1 Danila Tassarolo, nuova Dame della Chaîne, assieme alla figlia Marila. **2** L'azienda produce anche la pregiatissima Pasta Gallo. **3** Un angolo del resort Gallo Fino.

FABIO CAMPOLI PROPONE SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Patrimonio dei Castelli Romani, piccolo mondo ancora antico



di Anna Accalai
Chargée de Missions d'Italie

I **Castelli Romani** sono quel «piccolo mondo ancora antico» che comprende a tutt'oggi 16 Comuni storici sorgenti nell'area di natura vulcanica situata a sud-est della nostra Capitale. Mentre la grande metropoli cambia costantemente volto – dall'esteriorità alle abitudini di chi la abita –, i Castelli persistono nel restare ben ancorati alle proprie radici, dando vita a un micro-mondo dove il folclore, l'allegria e l'importanza del preservare le tradizioni gastronomiche fanno parte del DNA dei *castellani*. Si tratta di tipicità veraci, quelle che non stancano mai, dalla celebre porchetta alle ciambelle al mosto, dalle *mammole* alla cicoria di campo, dai vini a denominazione d'origine (come il *Frascati* e il più recente *Roma DOC*) a quelli più rustici ma non meno sinceri, perfetti da degustare nelle osterie locali conosciute sotto il nome di *fraschette*.

In questo quadro generale, i Castelli Romani hanno da raccontare qualcosa di molto importante: non soltanto pietanze tipiche, ma anche l'autentica cultura dell'accoglienza, che ne fa il luogo perfetto per accomodarsi a un tavolo apparecchiato in semplicità per star bene in modo informale e assolutamente impagabile con i piatti intramontabili della cultura laziale. Un genuino interprete della cucina di questo territorio è di certo lo chef Fabio Campoli. È lui a regalare ai lettori de *Le Rôtisseur* una ricetta tipica, patrimonio gastronomico dei Castelli Romani: gli *Spaghetti alla carbonara*.

Ingredienti per 4 persone: Spaghetti, 280 g, Pancetta steccata, 200 g, 1 Uovo intero, 3 Tuorli d'uovo, Vino Frascati DOC, 100 ml, Pecorino romano DOP grattugiato, 150 g, Sale e pepe nero, q.b.

Preparazione: Cominciate con la preparazione della pancetta: dopo aver rimosso la cotenna, tagliatela a fette spesse 2-2,5 cm e poi a listarelle da 1 cm di larghezza. Riponetela in una piccola casseruola, irroratela con 2/3 del vino Frascati DOC e lasciatela cuocere stufata, coprendola con un coperchio. Quando la parte alcolica e acquosa sarà quasi del tutto evaporata, scoprite la casseruola e procedete con la rosolatura della pancetta, fino a farla diventare croccante, per poi bagnarla nuovamente con il restante vino e lasciarla asciugare. Una volta pronta, lasciate riposare la pancetta nel suo stesso grasso disciolto rilasciato durante la cottura, affinché si mostri ancor più croccante.

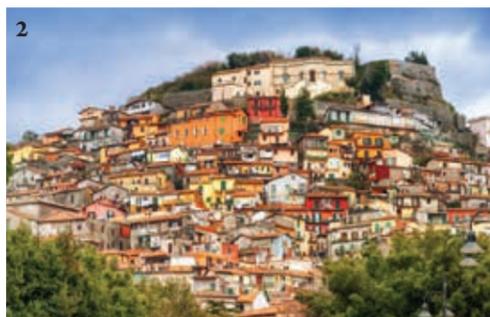
Poco prima del servizio, mettete in cottura gli spaghetti in abbondante acqua salata; a parte, in un recipiente sbattete l'uovo intero con i tuorli. Mescolate il pecorino grattugiato a qualche abbondante macinata di pepe, e aggiungete 2/3 del composto nelle uova. Pochi minuti prima del termine della cottura della pasta, trasferite la pancetta e il suo grasso di cottura in una padella e lasciate scaldare a fiamma bassa; poi scolatevi all'interno la pasta ancora al dente, ripassandola per 2-3 minuti sul fuoco con poca acqua di cottura. Infine, versate il composto di uova a filo sulla pasta, copritela con un coperchio e spegnete il fuoco. Dopo un minuto, scoprite la pasta, riaccendete il fuoco e saltatela 2-3 volte in padella a fiamma viva. A questo punto, quando l'uovo risulterà cotto e la pasta cremosa, servitela in piatti fondi ben caldi, rifinendola con il restante pecorino insaporito al pepe in superficie. Buon appetito!



SEMPLICEMENTE DIFFERENTE

Chef, imprenditore e opinion leader nel mondo del food, attraverso le sue poliedriche attività incentrate sulla cultura, sulla promozione e sulla ricerca, e grazie a una presenza ininterrotta dal 1998 sulle più note reti televisive italiane, Fabio Campoli ha coniato un modo di fare cucina «semplicemente differente».

Fondatore di AZIONI GASTRONOMICHE SRL, nonché proprietario del marchio di qualità IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI e direttore della testata giornalistica PRODIGUS.IT (PROMOTORI DI GUSTO), Fabio Campoli è oggi un affermato chef innovatore che offre servizi su misura per il mondo della ristorazione, degli eventi, della comunicazione e della promozione «oltre la cucina».



1 Spaghetti alla carbonara. 2 Rocca di Papa, una perla dei Castelli Romani. 3 Ariccia, centro turistico dei Castelli, famoso anche per la porchetta. 4 Fabio Campoli.

IL PEPOSO ALL'IMPRUNETA PIATTO RINASCIMENTALE

Una ricetta divenuta famosa anche grazie a Filippo Brunelleschi

Anna Facchini è una rinomata Chef Rôtisseur del Bailliage di Toscana Francigena. È componente del CDA della FIMAR Group (Federazione Italiana Manager Albergatori e Ristoratori). Fa spesso parte di giurie in gare nazionali e internazionali di carattere enogastronomico ed è inserita nel mondo della nutraceutica (si occupa di studio, ricerca, sperimentazione e produzione di ricette speciali per celiaci e soggetti allergici o intolleranti). La Lady-Chef Anna Facchini ha rielaborato per *Le Rôtisseur* una ricetta quattrocentesca, contestualizzandola ai giorni nostri. Si tratta del Peposo all'Impruneta, un mangiare tipico della cucina regionale toscana a base di carne di manzo, vino rosso e pepe nero.

Affascinante anche la storia di questo piatto rinascimentale. Pare sia stato inventato dagli addetti alle fornaci di Impruneta e divenuto dieta quotidiana degli artisti. La tradizione vuole che la ricetta provenisse proprio da quel piccolo centro situato tra le colline circostanti a Firenze. La zona era piena di fornaci per lavorare la terracotta. Gli addetti ai forni pare abbiano elaborato il piatto utilizzando i tegami da loro stessi prodotti. Vi veniva cotta della carne di manzo con pane raffermo e il vino di casa. Il Peposo all'Impruneta è dunque un piatto della Toscana operaia con tutte le caratteristiche della cucina regionale: pochi e semplici ingredienti, ma di ottima qualità, cotture a fuoco lento o moderato, vino rosso corposo e sapori dal gusto deciso. Altro bell'aneddoto: la diffusione della ricetta si deve a un illustre personaggio che la rese famosa. Era il 1425 e Filippo Brunelleschi si occupava della costruzione della cupola della Cattedrale di Santa



1 Anna Facchini, Chef Rôtisseur del Bailliage di Toscana Francigena. 2 A destra, la Lady-Chef Anna Facchini, subito dopo la cerimonia delle intronizzazioni a Lucca 2020. 3 Il Peposo su crostone di pane. 4 Il Peposo d'Impruneta nella versione con verdure.

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE. Muscolo di manzo circa 1,2/1,5 kg, 5 spicchi d'aglio con pellicola, 4 bicchieri di vino rosso corposo, una presa di sale, un cucchiaino di pepe nero in grani, del pepe macinato, due cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, alcune foglie di salvia e un rametto di rosmarino, acqua q.b.

PREPARAZIONE. Tagliare la carne a cubetti (tre-quattro centimetri per lato) e metterla in una pentola di coccio con l'aglio, la salvia e il rosmarino (che andranno tolti a metà cottura), due cucchiaini di EVO e il vino rosso. Aggiungere il pepe nero e una spolverata di pepe macinato. Aggiustare di sale e mettere un po' di acqua, fino a coprire la carne. Col tegame coperto, cuocere il Peposo a fuoco bassissimo per due ore-due ore e mezzo (a seconda della consistenza della carne).

Quando la carne sarà talmente tenera da sgranarsi sotto il cucchiaino di legno, il piatto sarà pronto; intanto, la salsa (fatta di vino) si sarà quasi completamente ritirata, lasciando un composto cremoso e morbido attorno alla carne. Spolverare con altro pepe nero e portare in tavola direttamente nel tegame di coccio o sversando il tutto in una pirofila di ceramica preriscaldata. Da consumare ben caldo! Si può servire in diversi modi. Il più diffuso è su crostone di pane; oppure con polenta di farina di mais; o ancora con un mix di verdure saltate in padella (cavolfetti, fagiolini, bietoline, funghi di bosco, peperoni, carote e finanche con purè di patate...).

Maria del Fiore in Firenze. Secondo l'illustre architetto, i lavoratori impiegavano troppo tempo per la pausa pranzo, dovendo scendere dall'impalcatura, raggiungere l'osteria più vicina, mangiare e poi risalire sulla cupola. Prese spunto, così, dagli operai delle fornaci dell'Impruneta che gli fornivano i preziosi mattoni per la cupola per ottimizzare i tempi della pausa pranzo. Brunelleschi fece costruire delle mense sulle impalcature dove gli operai potessero mangiare senza esser costretti a scendere. Peposo e vino arrivavano ai ponteggi grazie agli argani del cantiere.

A Firenze tale costume alimentare si diffuse rapidamente e tutti i più grandi protagonisti del Rinascimento adottarono la pietanza «sul posto di lavoro». Di fatto era presente nella bottega di Andrea del Verrocchio frequentata da artisti come Leonardo da Vinci, Sandro Botticelli, Pietro Perugino, Domenico Ghirlandaio, Francesco Botticini, Francesco di Simone Ferrucci, Lorenzo di Credi, Bartolomeo della Gatta: tutti estimatori del Peposo! Oggi non esiste un'unica ricetta: noi vi proponiamo una versione fedele a quella del 1425. La preparazione è semplicissima, ma per ottenere il vero Peposo è fondamentale la cottura nella pentola di coccio.

Giovanna Elettra Livreri
Bailli di Toscana Francigena



I Culatelli e gli Strolghini dell'Antica Corte Pallavicina, a Polesine Parmense NEL TEMPIO DEI SALUMI CON MASSIMO SPIGAROLI

Massimo Spigaroli è stato scelto tra i magnifici 34 chef stellati della *Guida Michelin* che hanno messo a disposizione la loro professionalità per un'esperienza davvero unica. Sono state infatti messe all'asta varie proposte tra pranzi e cene per due persone per sostenere i bambini e le loro famiglie, colpiti dalle drammatiche conseguenze socio-economiche della pandemia da Covid-19. *Save the Children*, la benemerita organizzazione internazionale, è partita proprio dai più piccoli per garantire loro opportunità educativa adeguata a contrastare la povertà sociale.

Massimo, che come tutti sanno è anche Sindaco di Polesine Zibello, ha accettato di partecipare immediatamente a questa iniziativa. La sua generosità è nota: molteplici sono infatti le iniziative benefiche cui ha partecipato. Vogliamo qui ricordare solo la *Notte dei Culatelli* che in poco tempo ha raccolto una somma considerevole, sufficiente per restaurare la chiesetta della Madonnina del Po di Polesine. Voglio anche ricordare che Massimo non ha messo all'incanto solo cene nella sua **Corte Pallavicina**, ma anche pernottamenti gratuiti nelle suite più belle all'interno della Torre nord, quella che guarda il Grande Fiume. Massimo è anche presidente del *Consorzio del Culatello di Zibello* sin dalla nascita dell'Istituzione. Il rilancio di questo salume e l'ottenimento della denominazione di origine protetta sono stati forse i suoi più grandi successi. Ma anche tutto il lavoro di recupero sulle vecchie razze di suini, come il Nero di Parma, è stato altrettanto importante. Così come quello della valorizzazione dello *Strolghino*, salume di antica tradizione, legato a filo doppio con il *Culatello di Zibello*. Dalla rifilatura, necessaria per dare allo stesso *Culatello di Zibello* la classica forma a pera, si ricavano infatti le parti maggiori utilizzate nell'impasto dello *Strolghino*. È veramente un nome curioso, ma uno degli aspetti più interessanti legati a questo salame consiste proprio nell'origine del termine. Secondo alcune fonti deriverebbe da *strolga* che in dialetto parmense è la strega (o l'indovina). Ciò perché un tempo, sulla base della qualità dello *Strolghino* sarebbe stato possibile prevedere anche la stagionatura degli altri salumi di pezzatura maggiore. Un'ipotesi senza dubbio affascinante, che si accompagna a un'altra tesi, la quale suggerisce che fosse necessario rivolgersi ad una *strolga* per produrre uno *Strolghino* di buona qualità, data la difficoltà nell'ottenere un risultato soddisfacente.

RISTORATORE, SINDACO E BEFEFATTORE

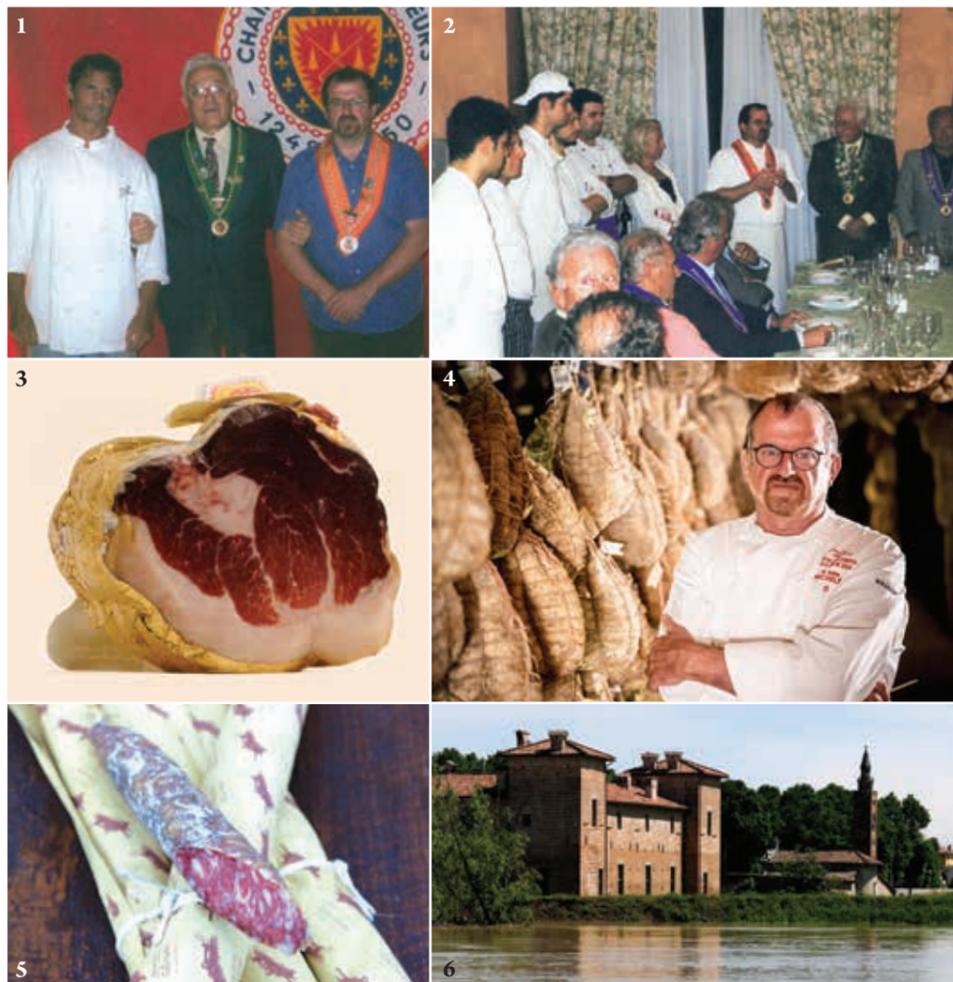
Massimo Spigaroli, ristoratore di lungo corso, gestisce da anni l'ANTICA CORTE PALLAVICINA, a Polesine Parmense. La struttura - stellata Michelin - è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo non soltanto per la raffinata ristorazione che vi si propone, ma anche per la celebre cantina dove si stagionano i preziosi Culatelli e i gustosissimi Strolghini, assieme ad altri salumi e formaggi.

Dal 27 maggio 2019, Massimo Spigaroli è sindaco di Polesine Zibello. Da sempre attento alle iniziative benefiche, recentemente è stato protagonista di un'asta di cene-pranzi-pernottamenti il cui beneficiario principale era Save The Children.

Che l'**Antica Corte Pallavicina**, con tutto il rispetto per gli altri soci del Consorzio, sia il tempio del *Culatello* è fuori discussione, qui gli è dedicato un Museo, c'è un percorso all'aperto alla scoperta del bosco, dalla vegetazione di golena all'allevamento allo stato brado di 150 maiali neri.

E poi ci sono le *cantine* della Corte dove già nel XIII secolo si affinavano i salumi che i Marchesi Pallavicino mandavano a Milano in regalo agli amici Sforza. Oltre ai *Culatelli*, anche gli *Strolghini* della **Corte Pallavicina** sono eccezionali e quindi dobbiamo assolutamente confermare quanto dice la *Guida Rossa*: i prodotti di Massimo Spigaroli meritano il viaggio.

Pietro Sozzi
Bailli di Parma



1 Da sinistra, Jean Pierre Pastor, Pietro Sozzi e Massimo Spigaroli. **2** In una foto d'archivio, Massimo Spigaroli s'intrattiene con i commensali del Bailliage di Parma **3** Culatello DOP Oro Spigaroli. **4** Massimo Spigaroli accanto a parte dei suoi celeberrimi Culatelli. **5** Lo Strolghino Spigaroli. **6** L'Antica Corte Pallavicina, quasi adagiata sulle sponde del Grande Fiume.

Struttura turistico-ricettiva a San Gimignano - Siena MORMORAIA, AMORE A PRIMA VISTA

Vi si produce anche la Vernaccia, citata da Dante Alighieri nella Divina Commedia



di Diana Zerilli
Maître Sommelier di Milano

Il mio lavoro di sommelier e wine broker mi porta, e mi ha portato spesso, a visitare cantine toscane per degustarne le produzioni di quei territori.

Otto anni fa rimasi folgorata, come San Paolo sulla via di Damasco, dalla bellezza e dalla poesia di **Mormoraia**, struttura turistico-ricettiva di eccellenza e cantina prestigiosa sita a San Gimignano (Siena).

Fu un amore a prima vista, tuttora persistente, e che non mi delude mai. Parte da qui il mio articolo dedicato alla **Mormoraia**, azienda in cui nasce, tra i tanti altri prodotti figli di un'agricoltura curata, la *Vernaccia Biologica*, tratta da viti impiantate su di un terreno di origine pliocenica. Le uve raccolte sono quindi vinificate su quelle colline, a 300 metri slm.

Al termine della fermentazione, la *Vernaccia* matura sulle fecce fini in serbatoi di acciaio per circa quattro mesi. Viene poi imbottigliata e affinata per due mesi prima della commercializzazione.

La caratterizzano il colore giallo paglierino e l'aroma intenso di frutta, con sentori di biancospino, mela, con retrogusto di mandorla. Amo questo vino, citato da Dante Alighieri nella *Divina Commedia* dove destina il Papa Martino IV nel Purgatorio (Canto XXIV) a scontare i peccati di gola, ghiotto com'era delle anguille di Bolsena affogate nella *Vernaccia*: «Di là da lui, più che l'altre trapunta / Ebbe la santa Chiesa in le sue braccia: / Dal Torso fu, e purga per digiuno / l'anguille di Bolsena in la vernaccia». Vino elegante, fine, nobile. Ideale per un aperitivo, o per una cena a base di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi. Ottimo con spaghetti conditi con olio a crudo e pomodori Pachino. Vi piace osare? Rendetelo un cocktail, servendolo fresco con una foglia di menta.

Oltre alla *Vernaccia Biologica*, qui si possono degustare anche la *Vernaccia Riserva*, la *Vernaccia Selezione Ostrea*, il *Chianti Colli Senesi DOCG*, gli *IGT Toscani Rossi in purezza Sangiovese*, lo *Syrah* e il blend *Merlot/Cabernet Franc*.

L'azienda è altresì rinomata per il sovrappeso olio prodotto. È un EVO che nasce sulle suggestive colline del Comune di San Gimignano: le olive di cultivar Moraiolo, Frantoio e Leccino sono raccolte a mano e portate subito alla frangitura con sistema a freddo.

Mormoraia, presente sia in Italia sia all'estero, da trent'anni è poesia, eleganza, raffinatezza. È soprattutto la Famiglia Passoni, Franca e Giuseppe, e ora la nuova generazione: Alessandro. Bravissimo manager alla continua ricerca della perfezione e della cura dei dettagli, affinché ogni visita a **Mormoraia** sia un'esperienza sensoriale.

Per me è stato così. Porto nel cuore la magia di questo luogo, un angolo di Paradiso in terra. Un viaggio in Toscana, per vacanza o per lavoro, merita dunque una tappa con soggiorno a **Mormoraia**.



1 La signora Franca Passoni, fondatrice della Mormoraia. **2** La struttura vista dall'alto. **3** Una bottiglia di Mormoraia Suavis. **4** Una bottiglia di Ostrea, Vernaccia di San Gimignano.

PER IL BENE DEL CORPO E DELLO SPIRITO

La **MORMORAIA** è un unicum dello stare bene: con il corpo e con lo spirito. La struttura - definirlo agriturismo o finanche resort sarebbe riduttivo - sorge in una delle regioni più suggestive d'Italia, la Toscana. Più precisamente a Sant'Andrea di San Gimignano, in provincia di Siena. È dotata di un eccellente servizio di ristorazione e accoglienza, anche per il pernottamento. C'è la piscina. Le attenzioni nei confronti del turista sono di prim'ordine. Vi si può ammirare un panorama la cui bellezza fa strabuzzare gli occhi e riempie l'animo. E poi gli oliveti e i vigneti!

Anche il nome **MORMORAIA** ha una possibile origine suggestiva: pare sia dovuto al mormorio delle preghiere recitate dalle suore dell'omonimo convento.

Quell'antico monastero nel 1980 diventa proprietà dell'imprenditore milanese Pino Passoni e di sua moglie Franca, la cui mano si vede nelle intelligenti ristrutturazioni apportate alla struttura.

Dal 2012, **MORMORAIA** è retta dal loro figlio Alessandro Passoni. Con lui si avvia una nuova fase di riorganizzazione aziendale, con particolare attenzione al relax e al benessere, ma anche puntando alla produzione agricola biologica.

Il Bailliage di Milano della *Chaîne* conta di poter fare quanto prima una visita alla **MORMORAIA**, azienda sinonimo di eccellenza nell'agroalimentare.

Per ogni ulteriore informazione, si può contattare direttamente la Cantina (telefono 0577-940096 - e-mail info@mormoraia.it) chiedendo di Franca Passoni. Vi risponderà con cordialità e tanta passione. In alto il calice!



CAMPUS A PARIGI DELLA ÉCOLE DUCASSE



di Daniela Di Pirro Amadei
Bailli di Roma Aurora

Sommet Education, uno dei più importanti network internazionali di formazione che riunisce prestigiose scuole di istruzione superiore in hotel management, customer experience e alta cucina, amplia la propria offerta. In collaborazione con **Ducasse Développement** inaugura infatti **École Ducasse - Paris Campus**, un polo dedicato all'insegnamento di arti culinarie e pasticceria. Situato a Meudon-la-Forêt, a 10 km dal cuore di Parigi, in 5.000 mq il campus comprende numerosi laboratori, con aule anche per corsi teorici (finanza, marketing, risorse umane), una sala di analisi sensoriale dedicata agli abbinamenti cibo-vino e alla scoperta di nuovi sapori, un knowledge center, diversi spazi di co-working, uno shop con servizio di take-away e un ristorante aperto al pubblico dove gli studenti potranno svolgere periodi di stage. All'interno del campus ci sono alberi da frutta e un orto dove coltivare piante aromatiche a disposizione dei corsisti. L'offerta formativa di **École Ducasse** si articola in quattro tipologie di programmi:

- **Essentiels:** corsi intensivi di due mesi per appassionati di cucina e pasticceria, rivolti sia ad adulti intenzionati a dare una svolta al proprio percorso professionale sia a imprenditori del settore.
- **Bachelors:** corsi triennali post-diploma di maturità in arti culinarie, pensati per trasmettere competenze pratiche, manageriali e imprenditoriali a giovani che sognano una carriera nel settore dell'hôtellerie, della ristorazione, del food & beverage e della pasticceria. Importanti le consulenze di chef come Romain Meder e Jessica Préalpato.

- **Diplômes:** programmi intensivi - di due, quattro o sei mesi - per appassionati di cucina e pasticceria. Vantano importanti consulenze con esperti del settore: *Meilleurs Ouvriers del France*, Chef e Pastry Chef di fama nazionale e mondiale, artigiani, esperti dell'hôtellerie.
- **Signature:** due programmi full immersion in lingua inglese della durata di otto mesi, progettati per chi mira a crescere professionalmente, o per cambiare carriera o ancora per principianti desiderosi avviarsi alla professione di chef o di consulente culinario.

I programmi, in lingua francese e inglese, hanno una durata variabile dai due mesi fino a tre anni; le lezioni sono organizzate in modo da ospitare un gruppo ristretto di studenti, per garantire percorsi formativi altamente personalizzati.

Collaborando con **Sommet Education**, **Ducasse Education** mira a consolidare la sua posizione come polo d'eccellenza della formazione nelle arti culinarie, accelerando il proprio sviluppo a livello internazionale. Da parte sua **Sommet Education**, già a capo dei due istituti universitari Glion e Les Roches con sei campus tra Svizzera, Inghilterra, Spagna e Cina, amplia così l'offerta formativa e la gamma di corsi proposti agli studenti, rafforzando la leadership nel campo della formazione. Per Benoît Etienne Domenget, Ceo di **Sommet Education** con sede in Svizzera, la chiave del successo del nuovo progetto risiede «nell'associazione vincente tra l'eccellenza della gastronomia francese e la performance del modello educativo svizzero, che coniuga teoria e pratica».



ALTA CUCINA E HÔTELLERIE

Il **Bailliage di Roma Aurora**, fondato nel maggio 2010, dal marzo 2014 è retto da Daniela Di Pirro Amadei. La struttura capitolina, che vanta oltre una quarantina di iscritti, si caratterizza per essere formata quasi esclusivamente da Associate in quota rosa (i maschietti sono davvero una... rarità).

Daniela Di Pirro Amadei svolge una multiforme attività di imprenditrice-consulente nel mondo della ristorazione. A Roma, cura l'organizzazione di eventi per il **CIRCOLO CANOTTIERI ANIENE**. A livello internazionale, collabora con la **SOMMET EDUCATION**, network di formazione nei settori dell'alta cucina e dell'hôtellerie, comprendente anche gli istituti universitari Glion e Les Roches.

Per ulteriori informazioni su questa ponderosa attività culturale, Daniela Di Pirro Amadei può essere contattata scrivendo a daniela.amadei@ec.sommet-education.com o telefonando al numero 348-8705600.



1 In un campus della Scuola Ducasse, a Parigi. 2 All'interno di una delle cucine dell'École Ducasse. 3-4 La struttura parigina che ospita la Scuola Ducasse.

LE BUONE MANIERE

Intervista con Thomas Mastroianni, garbato interprete del bon ton



di Lucio d'Auria
Chevalier di Milano

Ho conosciuto **Thomas Luigi Mastroianni** in occasione di un memorabile ricevimento di gala, da lui organizzato, nei Saloni della Villa Reale di Monza.

Ho apprezzato sin da subito il fatto che Thomas abbia fatto del garbo e dello stile la sua missione di vita, e abbia fondato tra i verdi colli brianzatesi, presso la dimora di famiglia, una vera e propria scuola di bon ton, la Reale Accademia di Etichetta e Buone Maniere, che organizza corsi e seminari sull'argomento.

Thomas, da dove trae origine il bon ton?

Il bon ton ha origini antichissime, la sua nascita si fa risalire all'incirca intorno al 200 a.C., grazie a Clemente Alessandrino, che nella sua opera *Il Pedagogo* propone le prime regole comportamentali, che vanno dallo stare a tavola, al vestirsi, al mangiare, a come utilizzare i profumi.

Nel Medio Evo *honestum et decorum* (morale virtuosa e comportamento decoroso) sono una prerogativa dei soli cavalieri e dell'ambiente cortigiano; ma nel periodo rinascimentale il galateo ha un reale sviluppo e si assiste a una diffusione delle pratiche di buone maniere, grazie soprattutto all'influenza della nobiltà.

Baldassare Castiglione, con il suo lavoro intitolato *Il Cortegiano*, pubblicato nel 1528, fornisce una definizione più precisa di colui che professa il galateo, e lo descrive come una persona che sa farsi valere nella società usando unicamente le buone maniere e la cortesia, spinto da un ideale di armonia e bellezza, una caratteristica fondante di un animo elevato.

Un trattato che diviene poi il pilastro del bon ton è quello di monsignor Giovanni della Casa, chiamato *Galateo overo Trattato De' Costumi* (dato alle stampe nel 1558), opera generalmente ritenuta come punto di riferimento in materia.

Nel diciannovesimo secolo, con la nascita della borghesia, ritorna in auge il bon ton, in una forma più rigida, perché la persona deve misurare i gesti, le espressioni e le sue emozioni per poter ambire a far parte dell'alta società.

... e oggi?

Oggi, le buone maniere sono tutt'altro che una modalità formale e leziosa di comportarsi, ma hanno a che fare con il nostro stile di comunicazione verbale e non verbale, e si basano sul rispetto e il riconoscimento dell'altro.

Questo concetto è per me un balsamo, in tempi in cui il confronto è spesso uno scontro basato più sul volume della voce che sui contenuti.

Io ritengo che un approccio basato sul rispetto e sulle regole di etichetta possa essere persino rivoluzionario, perché chi ti sta di fronte registra il tuo modo di porti e si va a collocare sullo stesso piano; per questo le modifiche del nostro comportamento vanno a modificare l'ambiente circostante, e la gentilezza diventa contagiosa.

Quindi le buone maniere costituiscono un caposaldo della comunicazione efficace, per esempio nel mondo del lavoro, dove è importante comunicare efficacemente, ben sapendo quali sono le regole da rispettare per non sentirsi inadeguati?

Certamente, e, soprattutto in un contesto internazionale, le regole di etichetta sono ancora più stringenti e variano da Paese a Paese, a tal punto che la loro non conoscenza può persino essere ritenuta uno sgarbo, e danneggiare la conclusione di un affare. La *business etiquette* è un bagaglio essenziale per ogni manager internazionale.



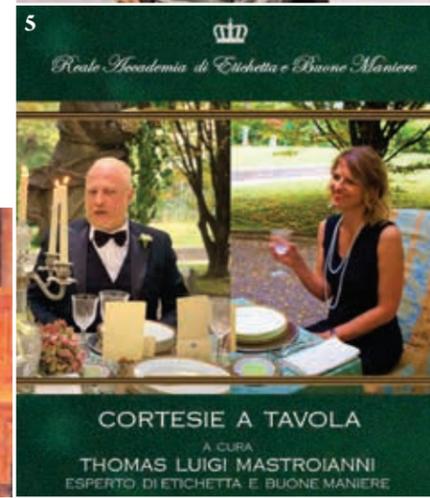
MAESTRO DI CERIMONIE

Thomas Luigi Mastroianni è Rettore della Reale Accademia di Etichetta e Buone Maniere a Besana in Brianza (telefono 349-4228577).

L'Accademia offre servizi di consulenza per eventi e wedding, e organizza seminari sull'Etichetta e le Buone Maniere sia in presenza sia on line.

È inoltre Maestro di Cerimonie per wedding ed eventi, Esperto di Case Reali e Sovrintendente eventi Federcastelli.

Ha fondato e presiede la Royal Society Academy, un club esclusivo riservato agli amanti della bellezza, dell'arte e delle dimore storiche.



1 Clemente Alessandrino. Con la sua opera *Il Pedagogo* nasce il bon ton. 2 Il bon ton nel Medio Evo suggerisce di mangiare con grazia e a piccoli bocconi. 3 Monsignor Giovanni della Casa, autore de *Il Galateo* overo *Trattato De' Costumi*. 4 Thomas Mastroianni, esperto di etichetta e buone maniere. 5 Eleganza e bonton a tavola.

UN VISSUTO RICCO DI MULTIFORMI ATTIVITÀ

Intervista con Anna Maria Margherita Carbone Prosperetti
Vice-Chargée de Missions di Roma Aurora

Anna Maria Carbone, avvocato, Presidente aggiunto emerito della Corte dei conti, ha da poco raggiunto la meritata pensione. È sposata con il professor avvocato Marco Prosperetti, ha una figlia, pure avvocato, e ora può godersi due splendidi nipotini.

Finalmente libera da forti impegni?

Proprio così – ci dice –. Da adesso potrò trascorrere il mio tempo tra la residenza di Roma, dove sono nata, la villa dell'Argentario e la casa di Parigi. Viaggerò. Le gite e i viaggi li riservo in genere a mostre d'arte, rappresentazioni teatrali e concerti. Sono interessi condivisi con mio marito. Amiamo anche la buona cucina.

Fin da piccola ho coltivato la passione per la musica, sotto l'ala del nonno paterno che raccoglieva dischi di opere liriche (11.000 dischi alla fine della sua lunga vita). Ho quindi contribuito alla costituzione dell'Associazione Musicale Amadè di cui sono tuttora componente del Consiglio direttivo. Amadè offre ai soci, da oltre 5 anni, un raffinato programma di musica da camera.

In estate, poi, nel giardino della villa al mare, organizzo per gli amici incontri musicali seguiti da prelibate, pur se semplici, cene. Per la scelta dei menu mi sono d'aiuto il gusto per la buona tavola, la creatività personale e le esperienze acquisite partecipando agli eventi della Chaîne des Rôtisseurs.

Come è entrata nella Confrérie?

Ricordo che alcune amiche un giorno, sedute al Bar di Piazza Ungheria a Roma, mi avevano parlato della Chaîne. Senza pensarci troppo, forse perché ritenevo potesse



UNA CARRIERA LUMINOSA

Una carriera professionale luminosa, quella di Anna Maria Margherita Carbone. Già avvocato di Cassazione, è entrata per concorso nel ruolo di magistratura della Corte dei conti con funzioni di controllo su bilanci e pubbliche gestioni. È stata Segretario generale vicario e capo del personale della Corte; presidente di collegi arbitrali; capo ufficio legislativo dei Ministri del bilancio e del tesoro; capo gabinetto vicario del Ministro del lavoro; consigliere giuridico-finanziario alla Presidenza del Consiglio dei ministri; presidente delle Sezioni di controllo della Corte dei conti sulle Regioni Sardegna e Lazio fino al pensionamento.

essere un diversivo alla vita seria che mi imponeva la professione, decisi di entrare nel Bailliage di Roma Aurora, che in quel momento stava nascendo.

Ha avuto inizio così un periodo piacevolissimo: nuove amicizie, scoperte di luoghi e locali particolari, eleganti eventi per sfoggiare qualche *mise* personalizzata e femminile invece dei più seri paludamenti magistratuali. Ma non era e non poteva essere solo un gioco.

Cosa intende?

La qualifica assegnatami di Vice-Chargée de Missions richiedeva uno speciale impegno. Così, mentre approfondivo i fini e le antiche tradizioni dell'Associazione, mi si sono aperte prospettive particolarmente coinvolgenti per possibili iniziative da portare avanti con creatività e con spirito di servizio a favore della Confraternita. Alcune sono state realizzate con grande soddisfazione. Ne cito due per tutte: il Concerto di musica sinfonica nel prestigioso Oratorio del Gonfalone seguito da un ricco banchetto nella sottostante Cripta, al quale sono intervenuti sia soci di Amadè sia Confrères e Consoeurs della Chaîne; e il Corso di scuola di cucina – tenuto da Chef prestigiosi e reso possibile anche grazie a numerosi sponsor – che aveva per obiettivo l'insegnamento ad autoalimentarsi per 15 ragazzi disabili. Altre idee erano già delineate prima della drammatica pandemia, speriamo si possano presto concretizzare. Pensiamo in positivo.

La Redazione

LE TENUTE MIRABELLI E IL RISPETTO DELL'AGRICOLTURA

Così nella Calabria cosentina nascono vini di particolare importanza

I GIOIELLI LINEA ORO

I vigneti della TENUTA MIRABELLI nascono biologici dal 1996 e hanno tutti un'età che va tra i 15 e i 21 anni. I vini prodotti hanno acquisito un mercato di veri estimatori.

Le punte di diamante sono due rossi: color rubino, uno granato e l'altro dalle note intense. Si tratta rispettivamente del Lessieni e del Calabrese, da abbinare con carne rossa e selvaggina all'insegna delle migliori grigliate.



Anche il Greco di Malva e il Donna Rosà fanno parte della nuova linea ORO: un bianco dal colore giallo dorato e dall'aroma floreale e fruttato, ottimo per l'aperitivo e da abbinare con crostacei e carni bianche; nel rosato le sfumature di una rosa aranciata persistono anche nelle note al palato con una morbidezza persistente che lo rendono adatto all'abbinamento con i risotti e con le carni bianche, nonché con fritti stuzzicanti.

La cantina spedisce ovunque nel mondo. La sede è in Contrada Lessieni, a Malvito, Cosenza: <http://www.tenutemirabelli.it/>.

tensi e dal sapore unico e ammaliante. Quattro i gioielli della linea ORO: il Greco di Malva, il Donna Rosà, omaggio alla matriarca di famiglia, la signora Rosalba, il Lessieni che richiama appunto una delle contrade dove sorge il vigneto, e il Calabrese, nomen omen, perché in purezza racconta tutte le note dell'uvaggio autoctono, soddisfacendo anche il gusto più raffinato degli amanti del rosso intenso della terra dei brutii.

La socia Emanuela è sempre lieta di accompagnare gli ospiti in appositi percorsi sensoriali di gusti, sapori e odori calabresi, organizzando visite private e degustazioni non soltanto in azienda, ma anche in molti siti archeologici e artistici della Calabria. Le cantine non sono infatti distanti dai paesi arbëreshë (albanesi d'Italia) ricchi di antiche tradizioni culinarie che ben si coniugano con gli aromi fruttati del Greco di Malva.

La visione rispettosa e nobile del Conte Mirabelli si estende anche all'impegno socio-giuridico: nel 2019 le Tenute Mirabelli hanno aderito al Progetto IusPink abbinando il vino rosato alla lotta contro la violenza di genere, perché come diceva il capostipite «Il miracolo del vino consiste nel rendere l'uomo ciò che non dovrebbe mai cessare di essere».

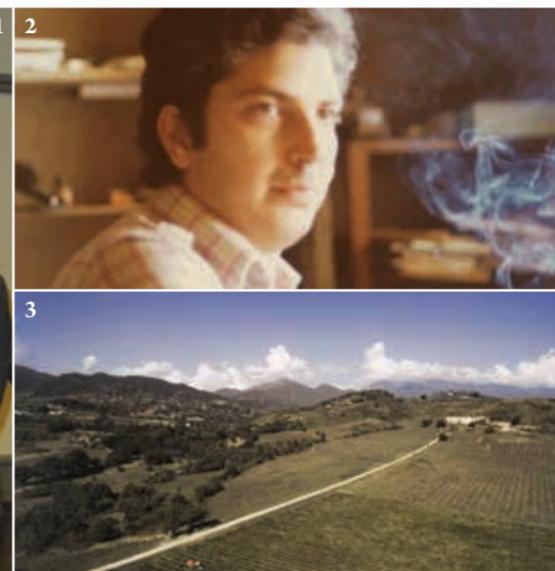
Antonella Sotira Frangipane
Bailli di Amphisya Calabria



1 Luigi Mannucci Bailli di Roma Urbe, Bianca Alfonsi Vice-Chancelier di Roma Aurora, Daniela Di Pirro Amadei Bailli di Roma Aurora, Anna Maria Margherita Carbone Vice-Chargée de Missions di Roma Aurora, Anna Accalai Chargée de Missions d'Italie, Roberto Carducci Bailli di Roma Capitale. **2** Anna Maria Carbone con Roberto e Petra Zanghi. **3** Anna Maria Margherita Carbone con il marito Marco Prosperetti. **SCHEDA** Anna Maria Margherita Carbone ritratta mentre legge una sentenza alla Corte dei conti.



1 Antonella Sotira Frangipane, Bailli di Amphisya Calabria, con Emanuela Mirabelli. **2** Il Conte Roberto Mirabelli. **3** Le Tenute Mirabelli. **4** Cin cin con rosso Mirabelli.



I DOLCI SUGGELLI ALLA NOSTRA FELICITÀ

«Esistono cinque belle arti: la pittura, la poesia, la musica, la scultura e l'architettura, la cui branca principale è la pasticceria».
(Marie-Antoine Carême Arfàné)

Mangiare un dolce ha sempre rappresentato una trasgressione, una gioia per la gola, un sottrarsi *una tantum* alla legge del nutrirsi per necessità.

In origine tale piacere, storicamente riservato a determinate festività che scandivano ricorrenze o celebrazioni collettive, trovava soddisfazione in elaborazioni dolciarie frutto dell'equilibrio di sapori dolci e salati nati da variazioni sul tema del pane o di un impasto simile, a cui si aggiungevano alimenti *esclusivi* quali miele, mandorle, frutta fresca o secca, burro, uova; solo l'aggiunta di ulteriori ingredienti scoperti nei secoli, oltre che la maestria di cuochi e gastronomi che mescolavano tra loro ricette già sperimentate per ideare nuove creazioni, hanno trasformato tali amalgami casalinghi in pasticceria vera e propria.

Il gusto del dolce come lo intendiamo noi, però, lo dobbiamo soprattutto all'arrivo degli Arabi in Sicilia che introdussero l'uso della canna da zucchero in cucina e, successivamente, alle Crociate che contribuirono a commercializzarla in Europa; si pensi, a tal proposito, ai contratti stipulati tra la Serenissima e gli Arabi per l'importazione di notevoli quantità di canna da zucchero dall'Oriente, ingrediente indispensabile ai laboratori culinari veneziani per confezionare il marzapane, prodotto dal costo così elevato da renderlo una elitaria prelibatezza.

L'ARCHITETTURA NEI DESSERT

I dessert dei conviti delle corti rinascimentali erano delle vere e proprie messe in scena progettate da architetti, cuochi e speziali. Nel 1592 per il battesimo di Cosimo e Eleonora de' Medici, figli del Granduca di Toscana, furono spese dodicimila lire di allora solo per i dolci e, nel 1600, per il matrimonio di Maria de' Medici con Enrico IV di Francia, tra le sculture di zucchero realizzate dal Giambologna raffiguranti scene di caccia e figure mitologiche, si lodò particolarmente la statua equestre di Enrico IV alta 115 centimetri.

Con il trascorrere del tempo, conventi e monasteri europei di vari ordini religiosi, grazie all'ingegno dei loro cuochi-panettieri, perfezionarono le ricette di certi dolci e, con l'aggiunta di uova e farina negli impasti, le torte diventarono più numerose e variate, soprattutto dal Quattrocento. Tuttavia sarà nel Rinascimento che la pasticceria emergerà: le corti cinquecentesche ambivano a presentare il banchetto più sontuoso; inoltre, il rafforzarsi dei rapporti tra le varie Nazioni europee, grazie a matrimoni d'alleanza tra gli esponenti delle élite aristocratiche, permise il diffondersi della cultura gastronomica. E proprio in tale periodo - in cui lo zucchero di canna era ancora ingrediente raro e costoso che solo le cucine dei ricchi potevano permettersi - si affermarono le creme

di farcitura, la pasta frolla e la sfoglia, e si inventarono dolci noti ancora oggi. La fama della sfarzosità delle corti proseguì nei secoli seguenti contribuendo a imporre, dal Seicento, anche il gusto moderno dei dolci, sia in versione più modesta, nelle cucine dei ricchi borghesi (facendo aumentare l'importazione e la commercializzazione dello zucchero dalle colonie del Centro-Sudamerica), sia con la diffusione di un altro alimento coloniale che conquistò l'Europa: il cioccolato.

Nel Settecento la pasticceria compì un ulteriore salto di qualità con l'uso sempre maggiore dello zucchero, del cioccolato e delle torte con l'impasto di burro, oltre che con l'invenzione di nuovi forni e fornelli che semplificarono la cottura di preparazioni sempre più complesse, ma bisognerà aspettare i primi dell'Ottocento per avere un significativo impulso della produzione dolciaria. Fu durante il blocco commerciale imposto da alcuni Stati europei a Napoleone che il chimico francese Franz Karl Achard riuscì a ottenere lo zucchero dalla barbabietola; tale procedimento ridusse drasticamente il prezzo del dolcificante principe della pasticceria permettendo all'arte dolciaria di incontrare un pubblico più ampio. Sarà poi il miglioramento economico della seconda metà del Novecento a introdurre i dolci nella dieta quotidiana, pur non intaccandone l'originaria fama di specialità trasgressiva che permette di godere sia al pari di un antidoto efficacissimo agli affanni della vita sia come suggello ai nostri attimi di felicità...

Harmell Sala

Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire

IL CIOCCOLATO, DA GOLOSITÀ A DIALOGO CON I SENSI

«Chiunque abbia troppo accostato alle labbra il calice della voluttà; chiunque abbia occupato nel lavoro gran parte del tempo destinato al sonno; chiunque, essendo uomo intelligente, si sente momentaneamente svanito; chiunque non possa sopportare l'aria umida, il tempo lungo, l'atmosfera pesante; chiunque sia tormentato da un'idea fissa che gli toglie la libertà di pensare: tutti costoro si prendano un buon mezzo litro di cioccolata ambrata...»

(Jean Anthelme Brillat-Savarin)

Nell'ascoltare con affettuosa partecipazione i titolari Patrizia e Fabio raccontano del percorso del loro laboratorio artigianale di cioccolateria **Valentinis Soul Chocolate** (Udine, Largo delle Grazie, 5), si capisce quanto nella loro vita il miglior modo di concretizzare un sogno sia stato realizzarlo insieme.

Entrambi già professionalmente affermati in altri settori, coltivavano da tempo l'idea di aprire un'attività di famiglia nel settore della gastronomia e il salto decisivo è avvenuto nel 2007, grazie all'incontro con il cioccolato in occasione di una fiera del settore. Il sincero amore per questa materia prima, la voglia di cimentarsi nel creare da sé i prodotti e la soddisfazione dei primi tentativi si associano da subito a un'intensa formazione specialistica che, dopo sette anni, anche analizzate le varie possibilità e valutato che a Udine mancava un laboratorio artigianale di cioccolato di qualità, porta i Valentinis a inaugurare la propria cioccolateria nel 2014.

Da allora a oggi, l'evoluzione costante del laboratorio e del negozio si può così sinte-



UOVA BABY SHOWER

La CIOCCOLATERIA VALENTINIS produce anche creazioni su misura, personalizzate nel gusto e nella decorazione. Tale maestria ha permesso di sviluppare negli anni uno stretto rapporto con i clienti che chiedono l'idea

regalo perfetta per celebrare i loro momenti speciali. È il caso delle Uova baby shower (esterno di cioccolato scuro decorato e interno di cioccolato colorato di rosa o di azzurro) per comunicare ai parenti se il nascituro sarà femminuccia o maschietto.

ttizzare: all'inizio la commercializzazione dei prodotti in cioccolato si affiancava alla vendita di selezionate tipicità locali le quali hanno ormai da tempo lasciato il posto a un aumento dell'offerta della loro produzione *cioccolatosa* che nel 2016 vede anche inaugurare la caffetteria, voluta per offrire alla clientela maggiore comfort in fase di degustazione. Oltre a ciò, nel 2018 i titolari hanno attuato un completo rinnovo e ingrandimento dei locali, dallo scorso anno anche con tavolini all'esterno, che a breve si amplieranno ancora, soprattutto nella zona laboratorio, per permettere maggior agio creativo durante la fase di ricerca del miglioramento costante del prodotto.

Fabio, il cioccolatiere, infatti, vive la professione, tra pratica e sperimentazioni, con il principio di non scendere mai a compro-

messi riguardo all'altissima qualità delle materie prime usate, in primis il Criollo, la varietà più pregiata di cacao: è così che nascono dalle sue mani praline dalle suggestive combinazioni gustative e cromatiche, mandiant, creme spalmabili (nocciola al latte, nocciola fondente, bianca, al pistacchio, con il peperoncino), tavolette con varie percentuali di cacao (nei gusti fondente, al latte, bianco, al caramello, al cioccolato Ruby che si caratterizza per la sua naturale colorazione rosa dal gusto fruttato). L'apoteosi delle creazioni in cioccolato, però, si ha nei periodi di Natale e Pasqua, momenti in cui noi tutti amiamo tornare bimbi e lasciarsi conquistare da affascinanti golosità: durante l'ultimo periodo pasquale, complice anche una riscoperta dell'importanza del lusso della qualità artigianale da parte dei consumatori, la cioccolateria ha prodotto e venduto, oltre alle restanti creazioni, ben settecento uova di cioccolata.

Tali *luxury chocolates* sono valorizzate anche dalle splendide confezioni studiate e curate nei minimi dettagli da Patrizia che, oltre a gestire gli aspetti burocratici dell'attività ed essere il volto sorridente che accoglie la clientela, è capace di trasformare l'esperienza del cioccolato da golosità a dialogo con i sensi.

Quindi, se passate per Udine e se amate il cioccolato fino in fondo, senza complessi né falsa vergogna, e desiderate una coccola per addolcire la giornata, la **Cioccolateria Valentinis** è ciò che fa per voi, poiché è ormai certo, parafrasando John Tullius, che se solo nove persone su dieci amano il cioccolato, la decima mente.

H. S.



1 Il Giambologna, in un ritratto di Hendrick Goltzius. 2 Il marzapane, prelibatezza elitaria ai tempi della Serenissima. 3 Pasticceria come architettura, secondo Marie-Antoine Carême Arfàné. 4 Poi arrivò lo zucchero di barbabietola, che cambiò la storia della pasticceria... 5 La svolta in pasticceria avvenne con l'introduzione dello zucchero da canna. 6 Dal Rinascimento fino ai giorni nostri, la Pasta frolla è un caposaldo fra i dolci.

1 Fabio e Patrizia Valentinis. 2 Fabio Valentinis. 3-4-5-6 Alcuni esempi di arte in cioccolateria.

DOLCE O SALATO... I DUE VOLTI DELLO STRUDEL

Tra le raffinatezze del mangiare bene italiano, un posto rilevante spetta di certo alla pasticceria. Nello specifico, entriamo in quella generalmente consumata alla fine dei pasti. Su questo tema puntiamo la nostra attenzione per addentrarci in un accostamento affascinante, quello tra il dolce e il salato. Tra i dessert da citare c'è un must della cucina altoatesina che di sicuro ci capiterà di conoscere bene nel prossimo Grand Chapitre meranese: si tratta dello Strudel di mele (decisamente dolce). La versione che proponiamo ai lettori de *Le Rôtisseur* è però rivisitata alla toscana, la quale si discosta un po' dalla preparazione tradizionale. Si badi bene: rende omaggio al Trentino Alto Adige, ma si attesta prepotentemente al gusto toscano, mettendo insieme due eccellenze locali: lo Strudel e il Pecorino Toscano DOP. Grazie a questa fantasia si potrà preparare facilmente una versione salata e alquanto diversa dal classico Strudel. Ovviamente la versione più conosciuta è quella proposta dalla cucina altoatesina, di tradizione ultracentenaria. Proprio qui lo strudel si conferma come una delle pietanze più conosciute al mondo. Non solo, ma può essere farcito in più modi.

Nella ricetta toscana, dunque, oltre al Pecorino Toscano DOP abbiamo usato anche il Rigatino (un salume di maiale), i funghi dei nostri boschi delle Cerbaie (sulla via Francigena) e, per insaporire, anche un cipollotto fresco, appena colto dall'orto. Insomma un piatto semplice ma dal gusto deciso.

Lo *Strudel Toscano al Pecorino Dop* non è complicato da realizzare: unite in una ciotola olio di semi, acqua, sale e farina. Formate un impasto come per il pane e stendetelo su un piano per 10 minuti, lavorandolo con il polso fino a ottenere un composto elastico e liscio. Lasciatelo riposare un'ora avvolto con la pellicola e poi stendetelo in maniera sottile. Se questa procedura vi sembrerà difficile, potrete utilizzare un impasto già pronto. Quindi, tagliate il Pecorino Toscano DOP a fettine sottili e fate altrettanto con il Rigatino e i funghi e stendeteli per tutta la superficie della sfoglia, poi avvolgeteli chiudendo il rotolo con precisione. Infornate a 180° per 40 minuti, successivamente spennellate il vostro Strudel con del burro a intervalli di 10 minuti. Sfornate e lasciatelo raffreddare su un tagliere cospargendolo con il Pecorino Toscano DOP grattugiato (si scioglierà all'istante con il calore emanato dallo Strudel).

A quel punto sarete pronti per assaporarlo, pensando di stare all'aperto con un buon bicchiere di bollicine toscane (consigliamo l'etichetta *Particolare Tenuta Buonamico* - Località Cercatoia in Comune di Montecarlo - Lucca) che accompagnerà magnificamente lo *Strudel al Pecorino Toscano DOP*. Non resta che augurarvi buon appetito!

Giovanna Elettra Livreri
Bailli di Toscana Francigena



SE LA QUALITÀ ANTICA ESALTA IL DESSERT...

Nello scritto qui accanto, abbiamo evidenziato una duplice lettura sul modo di preparare un dessert, dello Strudel in particolare. Oltre alla versione classica dolce (inarrivabile quella altoatesina), c'è anche quella salata, molto in uso nel Centro dell'Italia. Ma qual è l'elemento caratterizzante del salato? Di certo, il PECORINO TOSCANO DOP!

È un formaggio ottenuto da latte ovino intero di due varietà: fresco e stagionato,

A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP, APPUNTO), prodotto fin dall'antichità, tanto che se ne fa cenno anche nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio. Un tempo era denominato *Marzolino* perché la sua produzione cominciava nel mese di marzo, ed è proprio con questo nome che nel 1475 l'umanista-gastronomo Bartolomeo Platina lo celebrava, alla pari del Parmigiano, come il miglior formaggio d'Italia. Le due tipologie (fresco e stagionato) risultano ricche di elementi importanti a livello nutritivo (in particolare, vitamine A, B1, B2 e PP, oltre a minerali e proteine). Ma quello che qui maggiormente ci interessa è comprendere quanto uno Strudel salato possa reggere il confronto con uno dolce. Di certo... *De gustibus non est disputandum*. E quindi nessuna inchiesta. Però, resta il consiglio: provare per comprendere.



1 Come accompagnamento allo Strudel salato, molto adatte le bollicine del Brut Particolare, Tenute Buonamico. 2 Lo Strudel salato al pecorino di Toscana. 3 Lo Strudel di mele, Apfelstrudel in tedesco, è un dolce classico tipico della tradizione altoatesina. 4 Gregge di pecore al pascolo sulle colline toscane. 5 Il Rigatino toscano. **SCHEDA** Pecorino toscano DOP fresco.

MADELEINES, ALLA RICERCA DEL TEMPO PERDUTO

«[...] un giorno d'inverno, al mio ritorno a casa, mia madre, vedendomi infreddolito, mi propose di bere, contrariamente alla mia abitudine, una tazza di tè. Dapprima rifiutai poi, non so perché, cambiai idea. Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti che chiamano *petites madeleines* e che sembrano modellati dentro la valva scanalata di una cappasanta. [...] E subito, meccanicamente, oppresso dalla giornata uggiosa e dalla prospettiva di un domani malinconico, mi portai alle labbra un cucchiaino di tè nel quale avevo lasciato che s'ammorbidente un pezzetto di madeleine. Ma nello stesso istante in cui il liquido al quale erano mischiate le briciole del dolce raggiunse il mio palato, io trasalii, attratto da qualcosa di straordinario che accadeva dentro di me. Una deliziosa voluttà mi aveva invaso, isolata, staccata da qualsiasi nozione della sua causa. Di colpo mi aveva reso indifferenti le vicissitudini della vita, inoffensivi i suoi disastri, illusoria la sua brevità [...] colmandomi di un'essenza preziosa [...] Avevo smesso di sentirmi mediocre, contingente, mortale. Da dove era potuta giungermi una gioia così potente?».

Comincia così l'episodio più celebre de *À la recherche du temps perdu* di Marcel Proust, in cui il sapore è l'interruttore del ricordo di esperienze che sembravano svanite.

Mi chiedo se oggi, in cui è raro leggere di tali trasportanti descrizioni sensoriali, il bombardamento di foto di cibo, di pietanze, di vini, di bevande e di suggestioni gustative miri a offrirci lo stesso effetto. Dai social alle riviste, dai popolari pro-

grammi culinari televisivi alle condivisioni momento per momento da parte di amici e conoscenti, tutto pare volerci rievocare esperienze perdute; però, ben lungi dal padroneggiarli alla Proust o dal farne un uso mirato e pienamente consapevole, gli innumerevoli esempi sopra elencati che si riversano alla nostra vista continuamente producono l'effetto opposto di svilimento dato da una sovraesposizione che anestetizza i sensi.

Cosa fare, dunque? Ridare al cibo il suo valore di arte, non solo di nutrimento o di cultura. In primis, partendo dal presupposto che la vera ricchezza non è aggiungere, ma togliere. Soltanto dopo averli ridimensionati e ridato loro reale significato, soprattutto a fine comunicativo, l'atto del mangiare e del bere riconquisteranno appieno il loro ruolo di tramiti di ricordi, emozioni e persuasioni.

Consacriamo, dunque, il buon cibo all'arte, facciamolo divenire la nostra vittoria sul corso degli eventi, protendiamoci attraverso di esso «alla ricerca del (bel) tempo perduto» e, da qui, spingiamoci oltre: facendolo mezzo di seduzione, ponte verso mondi in divenire.

Solo così le foto di sontuose prelibatezze e contemporanei impiattamenti minimal potranno comunicarci veramente la loro essenza che, parafrasando Proust, è quella di sorreggere senza tremare «l'immenso edificio del ricordo».

Ego Plumée



DOLCETTI DELLA NOSTALGIA

La versione storica sull'origine delle Madeleines si fa risalire al 1775, nel castello di Commercy: qui il Re di Polonia Stanislas Leszczyński chiede alla cuoca Madeleine Paulmier di preparare un dessert che stupisca i suoi ospiti. Servito in tavola, il dolce a forma di conchiglia ha un tale successo che il Re lo battezza con il nome della cuoca e ne invia un paniere anche alla figlia Maria, sposa del Re di Francia Luigi XV. C'è però chi fa risalire il nome al culto di Santa Maria Maddalena; altri ancora ne attribuiscono l'ideazione a una diversa Madelaine, che li preparava a forma di conchiglia per offrirli ai pellegrini in cammino verso San Giacomo di Compostela. A far divenire Commercy la capitale delle Madeleines è stata, però, la pesante e ingrata esibizione delle sfruttate venditrici che giornalmente - nella locale stazione ferroviaria, gridando il nome della fabbrica che rappresentavano - vendevano ai viaggiatori le scatole dei dolci trasportate in grandi ceste.



1 Stanislas Leszczyński, Re di Polonia, in un ritratto di Jean Girardet. 2 Medeleines con gocce di cioccolato 3 Lo scrittore Marcel Proust. **SCHEDA** Le deliziose Madeleines.

L'ANTICA STORIA DEI CHICCHI DI QUALITÀ

Alla scoperta del pregiatissimo cereale - La Riso Gallo nostra fonte di notizie



di **Tiziana Manca di Mores**
Bailli di Como

La storia del riso è antica quanto il mondo. Dall'Asia, seguendo un percorso di colonizzazione quasi *al contrario*, il chicco è arrivato in Occidente, dove si è moltiplicato in innumerevoli varietà, ancor oggi in continuo mutamento. Ed è da più di 500 anni che in Italia si coltiva il riso, una coltura che ha arricchito la tradizione gastronomica del Paese, beneficiando di un ambiente favorevole per la sua crescita, il Nord-Italia. Diverse varietà hanno trovato terreno fertile proprio in queste zone: Carnaroli e Arborio nascono nelle risaie lombarde e piemontesi, mentre il Vialone Nano è prodotto in Veneto.

Fu la costruzione del Canale Cavour (1863-1866) a dare un impulso definitivo allo sviluppo della Lomellina come cuore pulsante della risicoltura nazionale: a oggi, tra Piemonte, Lombardia e Veneto si situa il centro della produzione di riso italiana, simbolo di prosperità e benessere in tutto il mondo. Proprio in questi territori, nel cuore del Pavese, si trova Robbio Lomellina, tra le più rinomate zone risicole d'Italia, dove ha sede la **Riso Gallo**, nostra

fonte di notizie per questo servizio. È una delle più antiche industrie risiere italiane, che ha saputo intercettare le potenzialità della coltura del riso, dimostrando di essere azienda pionieristica, all'avanguardia nella selezione delle sementi, nelle tecniche di produzione e nel marketing.

Dalle antiche tecniche di coltivazione fino ai giorni nostri, la bontà del riso nasce infatti dalla perfetta combinazione di esperienza e ricerca. **Riso Gallo** unisce proprio questi due valori, artigianalità e innovazione, per produrre un chicco di autentica qualità e posizionarsi come eccellenza nel panorama dell'industria alimentare *Made in Italy*. L'Azienda è stata infatti la prima a introdurre sul mercato italiano a ciclo continuo il *Parboiled*, un riso ottenuto con una tecnica antica, già conosciuta anche dagli Ittiti e dagli Egiziani, che permette una più lunga conservazione e una facilità di preparazione perché *tiene la cottura* senza scuocere.

Il riso italiano è famoso nel mondo soprattutto grazie al risotto, di cui **Riso Gallo Gran Riserva** è ambasciatore in ogni continente. Le varietà sono molto diverse tra loro e adatte alle più svariate ricette: da questa base, la cucina italiana, anche grazie alla contaminazione con altre culture, ha sperimentato nuove strade e ha trasformato il risotto in una tavolozza con cui realizzare capolavori di alta gastronomia. Da qui nasce la *mission* di **Riso Gallo**: essere l'espressione della fantasia in cucina, grazie a un assortimento ampio e completo di varietà di riso, che permettano nuove pregiate creazioni nel nome di gusto e creatività.

Con queste premesse, l'Azienda si propone come portabandiera di tale creatività e del patrimonio gastronomico italiano: ne è dimostrazione la *Guida Gallo*, una storica pubblicazione, emblema dell'alta gastronomia italiana, che raccoglie le ricette di alcuni dei più noti chef a livello internazionale.



UNA ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY

RISO GALLO è tra le più grandi riserie d'Europa, da più di 160 anni protagonista della filiera italiana del riso, vera e propria eccellenza *Made in Italy*.

La sua storia s'inizia a Genova nel 1856, quando Giovanni Battista Preve aprì lo stabilimento di Sampierdarena che lavorava risone importato e lo esportava in Sud-America. Grazie al successo ottenuto, l'azienda decise di concentrarsi sulle coltivazioni italiane e la struttura genovese si trasferì inizialmente a Novara, poi nell'attuale sede a Robbio Lomellina (Pavia). La continua crescita dell'Azienda, oggi alla sesta generazione (Managing Director è Emanuele Preve, nostro Confrère), l'ha portata a essere leader del mercato italiano del riso, con un fatturato di 122 milioni di euro nel 2020. **RISO GALLO** ha, inoltre, sedi in Inghilterra, Francia, Svizzera ed esporta in oltre 80 Paesi del mondo.



1 Il Risotto con taleggio, pere e zafferano. **2** Il Risotto alla Pavese con Borlotti. **3** La palazzina dell'azienda Gallo. **4** Una fase della lavorazione del Riso Gallo. **SCHEDA** Emanuele Preve, Managing Director di Riso Gallo International.

La pasta, da sempre piatto italiano MACARONÌ? SÌ! E CON ORGOGLIO

La Rivista si è già occupata, in passato, della pasta, delle sue origini, della sua diffusione e dei suoi amatori. Ora proseguiamo con altri interessanti particolari.

Definiti spesso dai francesi «*macaroni*» (con l'accento finale), gli Italiani apprezzano orgogliosamente la pasta: l'82% di essi ne mangia infatti ogni giorno a pranzo o a cena. Dalle statistiche si apprende inoltre che ogni italiano *divora* ben 30 chili di pasta l'anno. L'uso della pasta risale a tempi assai lontani; preparava «*sfoglie di pasta*» il famoso Apicio per la gioia dei ricchi Romani amici suoi, e ne risulta la presenza sulle tavole dei Genovesi già nel corso del 1200, come si apprende da un documento notarile, in cui è menzionata una cesta «*plena de macaronis*».

L'uso di preparare e consumare pasta era assai diffuso nelle cucine di Corte, tra i nobili e i prelati, e solo in seguito passò tra la gente comune.

Chi non ricorda il ricco piatto di spaghetti su cui si buttano famelici Felice Sciosciammo e la sua famiglia nella famosa commedia *Miseria e nobiltà*?

Il termine «*maccheroni*» compare in seguito nelle opere del Boccaccio, il quale così scriveva nel lontano 1300: «*Niun altra cosa facevano che far maccheroni e ravioli*».

E al 1565 risale un'ordinanza emessa a Napoli che fissava il prezzo dei «*maccheroni, vermicelli e altre robbe fatte de pasta*», come è stato possibile apprendere da alcune delibere consultate dagli studiosi nell'Archivio Storico Municipale cittadino.

Un congegno meccanico, un attrezzo chiamato «*ingegno*», serviva anticamente a confezionare varie specie di maccheroni, tanto che ne parla anche Alexandre Dumas padre nel suo *Grande Dictionnaire de cuisine*: «*introdotto in Francia – egli scrive – dai Fiorentini, probabilmente quando Caterina de' Medici venne a sposare Enrico II... L'Italia, e soprattutto Napoli, è la patria dei maccheroni*».

In realtà fu proprio nelle regioni meridionali che nel corso del 1800 si svilupparono fiorenti aziende pastaie, e fu qui che nacque la *chitarra*, la cui idea scaturì forse, secondo alcuni Autori, dai telai con fili di ferro tesi, adibiti all'essiccazione dei maccheroni realizzati con quel famoso «*ingegno*» già citato.

Prima del 1800 non si trova infatti alcuna menzione della *chitarra* né nelle Carte Dotali né negli Inventari (che comprendevano abitualmente l'elenco e la descrizione dei beni mobili e immobili, compresi attrezzi e arnesi da cucina). Non se ne parla né in Campania, dove era nato l'arnese, né in Puglia, nel Molise e nell'Abruzzo, dove l'uso di tale attrezzo si era diffuso con la transumanza, che metteva in contatto fra loro queste regioni, legate tutte da stretti rapporti con la capitale del regno borbonico di cui facevano parte. La prima menzione di un «*maccheronaro con corde di ottone*» risale al 1799; si trova in una Carta Dotale redatta in un paesino dell'Abruzzo (Casoli), mentre tracce più consistenti si riscontrano un po' dovunque in tutto il 1800.

Solo nel 1900 entra nell'uso comune la voce «*chitarra per maccheroni*», quella che quasi tutti conoscono e che è diffusa in ogni cetto sociale delle zone meridionali; è costituita da un telaio rettangolare di legno di faggio su cui sono impiantati i fili di ottone in direzione longitudinale: disponendovi sopra una sfoglia di pasta, si esercita una pressione con un matterello e i fili tagliano la sfoglia, riducendola in tanti fili di pasta più o meno sottili.

È il condimento che poi dona alla pasta i più svariati sapori.

1 – Continua

Silvana Del Carretto



1 I maccheroni, un piatto orgogliosamente italiano. **2** Abili mani danno vita agli spaghetti alla chitarra. **3** Anche Giovanni Boccaccio ha parlato dei maccheroni nel Paese di Bengodi.



Le Rôtisseur

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Italie

Organo ufficiale del Bailliage d'Italia
della Chaîne des Rôtisseurs

Autorizzazione
Tribunale di Sanremo n. 6/1982

Direttore responsabile
Bruno Peloi

Hanno collaborato a questo numero:

Anna Accalai, Rebecca Anselmi, Carlo Baglietto,
Mariagrazia Bassan, Giampaolo Cadeddu,
Carlo Dal Piaz, Lucio d'Auria,
Silvana Del Carretto, Daniela Di Pirro Amadei,
Maurizia Dosso, Davide Franco, Giovanna Elettra Livreri,
Tiziana Manca di Mores, Giovanni Manetta, Saveria Mobrì,
Donatella Peloi, Ego Plumée, Bepi Pucciarelli, Harmell Sala,
Antonella Sotira Frangipane, Piervittorio Tione,
Rosabianca Trevisi, Isabella Varese, Pietro Sozzi,
Marco Zammiti, Roberto Zanghi, Daniela Zerilli.

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 numero 4/2021
deve pervenire in redazione entro e non oltre il
18 settembre 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.

NON C'È ALCUN DUBBIO IL CANNONÀU È SARDO!

di **Giampaolo Cadeddu**
Vice-Conseiller Gastronomique di Sassari



La Sardegna e i suoi abitanti sono conosciuti per l'estrema conservatività e l'attaccamento alle tradizioni. Questa conservatività, attestata nella lingua, negli usi e costumi e nella toponomastica, sembra avere un'eccezione significativa quando si parla dei vitigni sardi. Il Cannonàu è una voce sarda, di etimo incerto: trattasi di un vero gioiello incastonato nel territorio dell'Isola, le sue uve

sono poste a dimora in luoghi talvolta magici e con interessanti colture eroiche. Questo **protagonista** della vita isolana ha un passato avito che parte dal processo di domesticazione, cioè di scelta dei migliori vitigni selvatici e della loro coltivazione da parte dell'uomo, il quale è consistito nel prendere e coltivare gli individui selvatici più produttivi, propagando soltanto il materiale vegetale di quelli ritenuti interessanti.

È opportuno fare chiarezza sul vitigno, il quale, secondo molti studiosi, sarebbe originario della Spagna proprio per la similitudine con il **Garnacha** e con il **Can(n)onazo** di Siviglia, vitigno spagnolo di origine andalusa. In realtà, un'analisi più puntuale e completa delle fonti documentali ha permesso di evidenziare che il nome spagnolo del vitigno, **Garnacha**, viene dall'italiano **Vernaccia**, un chiaro segno della provenienza non iberica del vitigno. Inoltre non esiste un vitigno **Canonazo** di Siviglia, dal quale è stato fatto derivare il Cannonàu. A dimostrazione di questo, nessun autore spagnolo parla di tale varietà, che è il frutto di un errore di stampa presente nell'opera del Rovasenda ovvero **Canonazo** al posto di **Cañocazo**: quest'ultimo è un vitigno realmente esistente, ma è bianco non rosso e ovviamente non coincidente con le uve di nostro interesse.

A porre fine alla diatriba è intervenuta l'archeologia con ritrovamenti di antichi vinaccioli di Cannonàu in vari siti isolani, riscrivendo di fatto la storia dell'origine della domesticazione della vite in Italia e nel Mediterraneo.

Nel 2002 sono stati rinvenuti centinaia di vinaccioli antichissimi, carbonizzati dal tempo e databili intorno al 1200 a.C. Tali ritrovamenti dimostrano che le popolazioni nuragiche coltivavano la vite e producevano vino; ciò ha permesso di capire che il Cannonàu sardo non è stato importato dalla Spagna, palesando una verità differente da quella iberica, ovvero esportato quindi in Spagna, seguendo la irradiazione primaria della agricoltura, proveniente dalla Mezzaluna fertile.

A corroborare tali informazioni contribuisce la domesticazione della vite, nata nell'area del Caucaso e della Mesopotamia, trasferita progressivamente in Anatolia e in Egitto, da qui nelle isole egee, in Grecia e nel resto dell'Europa, infine grazie ai Fenici arrivò nel Mediterraneo Occidentale e in Sardegna. Allo stato dell'arte si può affermare con certezza che, con l'arrivo dei Fenici, in Sardegna la coltivazione e domesticazione della **Vitis vinifera** era già conosciuta.

In buona sostanza il Cannonàu è una inscindibile parte della terra di Sardegna, e ancora oggi più che mai è motivo di orgoglio e vanto di quelle genti che vivono, operano e godono di lui.

UN ROSSO SAPIDO PER PIATTI ROBUSTI

Il vino Cannonàu può presentarsi negli stili fermo, liquoroso o passito. Da colore rosso rubino più o meno intenso, tendente all'aranciato con l'invecchiamento. Gradevole al naso, al palato il suo sapore è secco, sapido e caratteristico.

Si abbina con preparazioni robuste e con tutte le ricette della tradizione isolana. La sua massima espressione la ottiene con i formaggi saporiti e stagionati, con i salumi in genere, con i brasati, la selvaggina (con particolare riguardo per la lepore e per il cinghiale, senza dimenticare gli anatidi), con tutte le carni per arrosti includenti agnello e capretto, e con il tipico maialino sardo meglio conosciuto come porchetto, o **porceddu** in sardo.



1 Grappoli del pregiato vino sardo. **2** Cannonàu, formaggio e salumi, abbinamento ideale. **3** Dal grappolo al bicchiere.

