

Le Rôtisseur

CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS
BAILLIAGE NATIONAL D'ITALIE



Anno XXXVIII - n. 3

Giugno 2021

La festa è qui

Carissimi Lettori,

la data è vicina. Nei giorni 2-3-4-5 settembre, siamo attesi numerosi a Merano, cittadina incantevole, circondata dalle Alpi e adagiata sulle rive del Passirio, per celebrare il Grand Chapitre d'Italie 2021. L'edificio che si intravede nella suggestiva foto di questa Prima Pagina è la *Kurhaus*, dove si svolgerà la Cena di Gala.

Per programmare al meglio la propria Grande Festa annuale, la Chaîne ha profuso tante energie, ha lavorato con professionalità, *condita* da una sempre viva fantasia e impreziosita da una grande attenzione nel mettere in rilievo le cose belle e buone che questa Terra sa offrire ai suoi ospiti.

Anche Le Rôtisseur ha contribuito a questo grande sforzo organizzativo. Lo ha fatto decidendo di uscire a poche settimane dal precedente numero, quello di maggio. Questa è in sostanza un'edizione straordinaria del nostro Organo di Informazione Nazionale, orgoglioso di raggiungere le case di tutti gli Associati per raccontare quest'evento nei dettagli.

Da rilevare che, al termine della rassegna, domenica 5, ci sarà il passaggio virtuale delle consegne, con lo sguardo rivolto al futuro. Dalle mani di Sabina Kompatscher Settari il testimone passerà in quelle di Antonella Sotira Frangipane. Nel 2022, sarà infatti la Calabria a ospitare il Capitolo numero 54.

b.p.

IL CAPITOLO
DI MERANO

pagina 4 < 11

NELLA CASA-MUSEO
DI ESCOFFIER

pagina 14

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

PERIODICO TRIMESTRALE
RISERVATO AI SOCI

PANORAMA ALPINO, CLIMA MITE

La seconda città dell'Alto Adige al centro di catene montuose e dolci vallate



di **Gabriella Zamai**
Vice-Chargée de Presse di Bolzano

Merano, circa 40 mila abitanti, è la seconda città dell'Alto Adige dopo Bolzano. È al centro di catene montuose e di valli, in una conca protetta naturalmente, per cui gode di un clima mite, ideale per la crescita di palme, olivi e cipressi. Il panorama alpino le conferisce un fascino particolare. A Nord le fanno corona il Gruppo di Tessa e l'omonimo Parco Naturale, oltre ai quali c'è l'Austria. A Est, sull'altopiano, s'intravede Avelengo. Questa è la zona con le villette per la quiete dei residenti, per le passeggiate; *Merano 2000* è invece l'ideale per le sciare invernali.

Perfetto il collegamento con le adiacenti vallate.

Dall'uscita autostradale di Bolzano Sud si arriva a Merano percorrendo la Val d'Adige nella sua parte più bella, coltivata a mele e spesso a vigneti. Nelle fredde notti invernali sono attivati gli annaffiamenti automatici e l'acqua gela intorno alle gemme, preservandole da pericolose temperature rigide; al mattino, con il sole, è tutto uno sfavillio dei ghiaccioli in disgelo sugli alberi.

La Val Passiria attraversa gli abitati di Salsusio, San Martino e San Leonardo, paese di nascita di Andreas Hofer, eroe popolare sudtirolese. La strada separa il Parco naturale del Tessa dalle Alpi Sarentine, poi la valle prosegue verso il Passo del Rombo e il confine con l'Austria (zona Sölden) oppure da San Leonardo si dirama verso il Passo Giovo fino a Vipiteno, e prosegue verso il Brennero e l'Austria (Innsbruck). Paesini incantevoli e curatissima ricettività alberghiera.

Bella la Val Venosta, in ogni sua diramazione. Risalendola da Naturno verso la Val Senales, si vede il Similaun (oltre 3.600 m slm), nel cui ghiacciaio fu ritrovato Ötzi, il nostro antenato preistorico rimasto sepolto 5300 anni, ora esposto al Museo Archeologico di Bolzano. In fondo, a Maso Corto, c'è l'importante comprensorio sciistico nei ghiacciai. L'intera Valle è una miniera con tanti gioielli: ci sono il lago di Resia con il campanile semisommerso del vecchio paese di Curon e le vicine sorgenti dell'Adige; ci sono Solda, comprensorio sciistico e turistico, e Trafoi dove vive come albergatore uno dei grandissimi campioni dello sci italiano, Gustav Thöni, che dal 1971 al 1976 trionfò su tutte le piste del mondo. Da lì ci si può inerpicare sui mitici tornanti dello Stelvio, il più alto valico alpino d'Italia (2.758 m) per lasciare la Provincia di Bolzano e dirigersi verso Bormio. Tra Solda e Trafoi, ci sono Ortler Skiarena, altro comprensorio sciistico, e il ghiacciaio dell'Ortles, la cui cima supera i 3.900 m.

Un dato comune lega ognuna di queste zone: la ricettività turistica che esprime un grande amore per il territorio e una particolare cura degli aspetti naturali, paesaggistici, storici, umani.

Il Bailliage di Bolzano Alto Adige-Südtirol è retto da Sabina Kompatscher Settari; alla struttura è iscritto anche Roberto Zanghi, Bailli Délégué d'Italie.



1 Roberto Zanghi, Bailli Délégué d'Italie, e Sabina Kompatscher Settari, Bailli di Bolzano. **2** Ötzi, nostro antenato preistorico, le cui sembianze sono state ricostruite ed esposte al Museo di Bolzano. **3** Il Similaun innevato. **SCHEDA** L'inconfondibile Speck altoatesino.



SPECK SIMBOLO D'OSPITALITÀ

Se monti e valli in Alto Adige parlano allo spirito, non da meno cibi e bevande si rapportano con aspetti altrettanto importanti per il *bien vivre*. Le carni, i formaggi, i vini, le birre qui fanno sognare. La capacità di trasformare queste materie prime in eccellenze della tavola fa il resto. Dai semplici fornelli di casa a quelli più tecnologici dei ristoranti escono così piatti inarrivabili. Soltanto per fare qualche esempio: gli Spätzle (gnocchetti), i Knodel (canederli), gli Schlutzkrapfen (ravioli a forma di mezzaluna), lo Strudel, la Torta de fregoloti.

Rimarchevole la qualità dei salumi. Su tutti, lo Speck, usato spesso come *merenda*, consumata e offerta quale simbolo di ospitalità.

Di recente, il quotidiano *Alto Adige* ricordava i 150 anni del *Würstel Meraner*, ideato da Karl Abart, nonno di Carlo Abarth, il mago di motori e marmite. Col tempo, quel salsicciotto leggermente affumicato divenne uno *street food*, da gustare in piedi, con la senape e una birra.

Lo speck si ottiene dalla coscia del suino, disossata, aperta e tirata, salata, aromatizzata e affumicata (con legna poco resinosa), poi stagionata per mesi.

I produttori altoatesini distribuiti tra Merano e le valli citate sono poco più di una decina: amano la loro attività e la curano moltissimo. Ognuno mantiene segreta la propria ricetta: spezie naturali, affumicatura e stagionatura all'aria pura e fresca del Südtirol.



LAGREIN, POESIA DA DELIBARE

Lo splendido vino autoctono tra le eccellenze enogastronomiche del territorio



di **Diana Zerilli**
Maître Sommelier di Milano

Nell'estate 2020, durante il mio peregrinare in Alto Adige, tra salumifici e cantine, alla ricerca delle eccellenze enogastronomiche di quella regione, ho visitato anche il **Maso Messnerhof**, azienda vinicola i cui pregiati e prestigiosi vini da tempo propongo nell'enoteca milanese nella quale lavoro.

Si tratta di una piccola realtà vitivinicola, condotta dal simpaticissimo Bernhard Pichler, il quale, nel 2003, ha realizzato un sogno giovanile: quello di dar vita a un ciclo completo di lavorazione: dalla vigna all'imbottigliamento. Da quasi vent'anni dunque, Bernhard si cura di tutte le fasi, dalla lavorazione delle uve fino all'etichettatura e allo stoccaggio delle bottiglie, sempre all'interno del maso. L'azienda da tempo ha optato per la coltivazione e la cura naturale delle piante, la rinuncia ai diserbanti. L'equilibrio ecologico della vigna facilita la crescita armoniosa delle uve. La produzione sostenibile dei vini è all'origine del loro carattere peculiare, cosicché ogni annata si caratterizza per bouquet unico e inconfondibile.

Dopo aver percorso viottoli immersi nella natura dell'Altopiano del Renon, siamo arrivati al maso. Il maso, in tedesco *Bauernhof*, è un'abitazione rurale tipica del Tirolo storico. Di solito, un fienile, una stalla, una piccola stanza adibita alla cottura dei cibi e alla preparazione del formaggio.

Il **Maso Messnerhof** è, ovviamente, ristrutturato e adibito a bellissimo locale, tutto in legno e con grandi vetrate, dove si possono degustare i vini.

Bernhard Pichler ci ha accolti con calore, sotto il sole cocente dei 35 gradi agostani. Ci ha condotti tra le vigne, dove ci ha raccontato con estrema cura come nasce la vite, ci ha spiegato la qualità del terreno, la differenza tra i vigneti e quanto entusiasmo lui ci metta, unitamente alla sua famiglia, nel portare avanti quest'antica tradizione. L'incontro è avvenuto a San Pietro, zona classica del vino *Santa Maddalena*, alla periferia di Bolzano.

Ma il vino di cui voglio parlare è *Lagrein Riserva*, una vera poesia da delibare.

Le testimonianze più antiche della coltivazione di tale vitigno risalgono al XVI secolo e sono legate all'Alto Adige. Incerta la provenienza del nome: forse deriva da Lagara, colonia della Magna Grecia del litorale ionico, famosa per il vino *Lagari-no*, oppure dalla Valle Lagarina, situata nel Trentino Meridionale. È un vitigno che produce molto, ma non in modo costante. Ma ritorniamo all'incontro con Bernhard. Dopo aver sudato sotto il sole, camminato nelle vigne e ammirato la cantina, siamo finalmente giunti alla sala degustazione, che, come già descritto, è bellissima. Tutta in legno, con un tavolo centrale, sedie in legno e i vini in esposizione.

Bernhard ci ha condotti per mano nell'assaggio, partendo dal *Gewürztraminer*, al *Terlaner Sauvignon*, al *Santa Maddalena* e al *Lagrein*.

Il calice sorride (e noi con lui) per questo vino dal colore viola scuro, aroma intenso di prugne e liquirizia, tannini piacevolmente vivi, composti opulenti e minerale, eleganza, forza, carattere.

UN ROSSO COMPLESSO E COMPLETO

Il *Lagrein* è dunque un rosso complesso e completo, che ben s'adatta a svariati abbinamenti.

Alcuni esempi: carne succulenta dal sapore deciso, gulasch, carni alla griglia, sughi di carne, brasato di manzo e ogni tipo di carne scura o selvaggina (per esempio cinghiale) a cottura lunga.

Ma si può cominciare anche dagli antipasti: noi lo abbiamo sposato con un ottimo speck locale!



Binomio perfetto, così come lo è col prosciutto crudo. Un primo ideale con cui confrontarsi è il Risotto al radicchio con *Lagrein*, ma è eccellente pure con pasta al ragù o lasagna.

Se vi capita di assaggiare del formaggio di malga semiduro stagionato minimo 8 mesi, non lasciatevi scappare l'occasione di abbinarlo col *Lagrein*.

Dolce: con cioccolato tra 85 e 90%, ideale il *Lagrein Riserva* tra 7 e 10 anni.



1 Bernhard Pichler. **2** I preziosi vini Messnerhof invecchiati in pregiate botticelle. **3** L'Azienda Messnerhof, sulla Strada del Vino, in Alto Adige. **4** Vigne all'intorno del maso. **SCHEDA** Bottiglia di *Lagrein Riserva* di Messnerhof.

53° GRAND CHAPITRE D'ITALIE



Merano, 2-3-4-5 Settembre 2021

Merano è una storica città di cura altoatesina inserita nel suggestivo paesaggio montano del versante meridionale delle Alpi, immersa in una vegetazione mediterranea e disseminata di monumenti storici, di ampi parchi, percorsi pedonali, giardini botanici e corsi d'acqua. Il centro storico è caratterizzato dai portici medievali e dagli eleganti edifici in stile Art Nouveau. Durante il soggiorno a Merano scoprirete che quella dell'Alto Adige è una cucina di altissima qualità, accompagnata da un servizio sempre impeccabile.

Pernottamento

OPZIONE 1

HOTEL TERME MERANO***** - WELLNESS HOTEL

(Piazza Terme, 1 - Merano BZ)

Dall'eleganza altoatesina e da un'audace *avantgarde* è nato un luogo straordinario, ideato dall'architetto Matteo Thun: il design **Hotel Terme Merano**.

L'hotel offre ai clienti ben tre oasi del benessere: la **SKY SPA** di 3.200 m² con la sua infinity pool salata, solarium sui tetti e tre saune, la **GARDEN SPA** di 1.250 m² con sauna esterna, bagno di vapore, gorgoglianti cascate e comode sedie a sdraio e le **TERME DI MERANO** di 7.600 m², collegate all'hotel con 15 piscine dal coperto e 10 all'aperto.

Nelle camere e nelle suite ogni dettaglio è studiato con cura.

L'hotel dispone di **garage gratuito** per gli ospiti e di **connessione Wi-Fi gratuita**.

Pernottamento minimo = 2 notti.

OPZIONE 2

PARK HOTEL MIGNON*****

(K. Grabmayrstraße, 5 - Merano BZ)

Il **Park hotel Mignon** è un hotel lussuoso nel cuore di Merano, ma allo stesso tempo è un Hotel benessere nel verde mediterraneo. La struttura è circondata da giardini amorevolmente curati e protetto dalle vette di montagne verdi; si estende su un parco verde di 10.000 m² con alberi secolari.

L'hotel offre varie aree comuni di relax, tra cui la *bonsai lounge*, grotte con pietre riscaldate, un'area di 2.000 m² con piscina esterna riscaldata, vasca con acqua salina con lettini e getti idromassaggi, piscina coperta comunicante con quella esterna e comode sedie sdraio.

Parcheggio privato gratuito nel cortile dell'hotel e **connessione Wi-Fi gratuita**.

Pernottamento minimo = 3 notti

OPZIONE 3

HOTEL MERANERHOF*****S

(Via A. Manzoni, 1 - Merano BZ)

Specchio della *Belle Époque* è il maestoso **Hotel Meranerhof**, dimora di carattere ed eleganza nel cuore della città, caratterizzata da sfarzosi e pregiati elementi di epoca *Jugendstil*.

Tra i servizi dello storico hotel, gli ospiti potranno godere di una piscina coperta affacciata sul giardino, aperta nella stagione estiva, di una spa con sauna finlandese, bagno turco, vasche Kneipp e di una attrezzata palestra fitness.

Servizi gratuiti: **Parcheggio privato, stazioni di ricarica per auto elettriche, connessione Wi-Fi, libri tascabili e zaini per escursioni.**

Le confortevoli camere e le suite arredate in stile moderno presentano linee sobrie, colori naturali e arte contemporanea, mentre le stanze e suite dell'epoca *Jugendstil* sono caratterizzate da colori caldi e arredamento artistico.

Pernottamento minimo = 2 notti.

OPZIONE 4

HOTEL ADRIA****

(Via Hermann Gilm, 2 - Merano BZ)

Hotel Adria è ubicato nell'elegante quartiere residenziale di Obermais, a solo 1 km dal centro. È un vero gioiello dell'*Art Nouveau* che risplende ancora oggi dal 1885, preservando la tradizione meranese ma trasformandola in un'esperienza completamente rinnovata. L'hotel è provvisto di una splendida piscina coperta con vasca marmorea, originale degli Anni '60, sempre riscaldata alla piacevole temperatura di 29°C e con uscita diretta al prato da sdraio, un idromassaggio esterno riscaldato, una doccia a chiocciola, un impianto Kneipp, una sauna finlandese, il bagno turco salino, la sauna e il bagno turco con erbe aromatiche. L'hotel propone inoltre attività sportive giornaliere, sala fitness, piccola sala giochi per bambini e offre agli ospiti giornali quotidiani in lingua tedesca, italiana e inglese.

L'hotel offre gratuitamente agli ospiti un **parcheggio**, una **stazione di ricarica per veicoli elettrici** e la **connessione Wi-Fi**.

Le confortevoli camere dell'Adria presentano arredi in stile classico.

Pernottamento minimo = 2 notti.



Giovedì 2 Settembre 2021

ore 19

APERITIVO E CENA DI BENVENUTO

AL RISTORANTE BIRRERIA FORST (Bräustüberl)

LA GRAND SOIRÉE DEI MASTRI BIRRAI ALTOATESINI

(Via Venosta, 10, 39022 - Lagundo BZ)

Speciale e indimenticabile serata di benvenuto in esclusiva presso la **Birreria FORST (Bräustüberl)**, con un menu che il titolare del locale, Christian Hofer, ha dedicato ai gourmet della *Chaîne des Rôtisseurs*. Ciascuna pietanza del ricco menu degustazione sarà accompagnata da una speciale birra in abbinamento che sarà *raccontata* dal mastro birraio del birrificio FORST. Non si tratta di birre comuni, ma delle specialità della Casa. A fine cena potrete anche degustare gli ottimi liquori a base di birra prodotti da Forst, introvabili altrove.

Venerdì 3 settembre 2021

TOUR GIORNALIERO GUIDATO A BOLZANO CON PRANZO

Partenza dagli hotels con bus GT e guide multilingue. In mattinata, visite a: Duomo, Cappella di San Giovanni, Museo Archeologico dell'Alto Adige e passeggiata nel bellissimo centro storico della città. Al termine della mattinata è incluso un pranzo leggero al **Ristorante panoramico Arome - Thaler**.

Sono inclusi i biglietti saltacoda di accesso.

Il **Museo Archeologico dell'Alto Adige** è la **casa di Ötzi**, «l'uomo venuto dal ghiaccio», detto anche «mummia del Similaun». Il **Duomo di Bolzano**, costruito a partire dall'XI secolo, è l'emblema della città, con il suo caratteristico tetto verde-oro. L'interno è caratterizzato da un piacevole contrasto tra l'arte gotica d'impronta nordica e il carattere rinascimentale degli affreschi della bottega di Giotto.

La **Cappella di San Giovanni** fu decorata, a partire dal 1330 ca., da artisti che fanno proprie le innovazioni figurative sperimentate da Giotto a Padova con un risultato di rara bellezza.

Light lunch al **Ristorante ARÔME by Thaler**, situato al 5° piano di Thaler Portici 69 in centro città e con spettacolare vista dei tetti di Bolzano. L'**Arôme** è un rifugio di pace, relax e gusto lontano dal trambusto cittadino.

Dopo il pranzo rientro in hotel con bus GT.



1 Birreria Forst. **2** La Cappella dei Domenicani. **3** Ristorante Schlosswirt Forst. **4** Ristorante Miil. **5** Ristorante Zum Löwen. **6** L'Hotel Restaurant Kirchsteiger.

Per la cena sono proposte le seguenti opzioni (agli aperitivi, saranno serviti i vini delle *Cantine Arunda* e *Lentsch*, gentilmente offerti):

OPZIONE 1

APERITIVO E CENA GOURMET

AL RISTORANTE SCHLOSSWIRT FORST

CHEF LUIS HALLER

(Via Venosta, 4 - Lagundo)

Lo **Schlosswirt Forst** ci accoglierà in esclusiva per una cena gourmet. Il giardino romantico del ristorante, dove si terrà l'aperitivo, vi impressionerà con la sua maestosa e secolare Paulonia. L'ambiente interno è quello di una *Stube* rivestita in legno, con stufe antiche dipinte a mano e attrezzi che testimoniano un tempo passato.

Premiato con una Stella Michelin dal 2009 al 2016, lo **Chef Luis Haller** è un appassionato artigiano culinario. Utilizzando solo un numero minimo di ingredienti selezionati in ciascuna delle sue ricette riesce sempre a inventare qualcosa di completamente nuovo. Tra i vari riconoscimenti, nel 2017 Luis Haller è stato nominato *Chef of the Year 2018*.

OPZIONE 2

APERITIVO E CENA

AL RISTORANTE GOURMET MIIL

(TENUTA KRÄNZELHOF)

CHEF OTHMAR RAICH

(Via delle Palade, 1 - Cermes BZ)

Il **Miil** è il fiore all'occhiello della tenuta vitivinicola Kränzelhof che si compone di sette giardini di 20.000 m² che si evolvono e cambiano seguendo il ritmo delle stagioni con magnifiche piante, opere d'arte ed enocultura, una residenza con una storica cantina di vini, una tenuta vinicola.

Il ristorante, raffinato e alla moda, è ospitato in un mulino del '400. Lo chef è **Othmar Raich**, assistito da Andreas Heinisch. La sua cucina s'ispira ai boschi e ai prati dell'Alto Adige.

OPZIONE 3

CENA AL RISTORANTE ZUM LÖWEN

CHEF ANNA MATSCHER, 1 STELLA MICHELIN

(Via Principale, 72 - Tesimo - Merano)

Il **Ristorante Zum Löwen** nasce dalla sapiente ristrutturazione di un antico maso con inserimenti moderni. **Anna Matscher** è una chef autodidatta che, dopo 10 anni di dedizione, ottiene la meritata Stella Michelin. Oggi Anna è la *Grande Dame* della cucina altoatesina, l'unica chef donna a vantare la Stella in Alto Adige ed è recentemente stata nominata *Cuoca dell'anno dalla Guida Gault Millau Alto Adige 2021/22*.

OPZIONE 4

APERITIVO E CENA DI GALA

AL RISTORANTE KIRCHSTEIGER

CHEF CHRISTIAN PIRCHER

(Via Propst Wieser, 5 - Foiana/Lana)

L'**Hotel-Ristorante Kirchsteiger** è immerso in un morbido paesaggio di mezza montagna, in uno straordinario scenario di natura incontaminata.

Lo **Chef Christian Pircher**, dinamico, intraprendente e appassionato, è una giovane perla *Jeunes Restaurateurs d'Europe*. Le sue creazioni culinarie di altissimo livello lo hanno portato a essere il più giovane cuoco stellato dell'Alto Adige (guadagnandosi la Stella Michelin nel 2001, 2002 e 2003) e a essere premiato più volte.

Sabato 4 settembre 2021

Ore 10
CERIMONIA DELLE INTRONIZZAZIONI
AL TEATRO PUCCINI
(Piazza Teatro, 2 - Merano BZ)

La cerimonia delle intronizzazioni - officiata da Norbert Simon, Bailli Délégué dell'Austria, si svolgerà nell'elegante **Teatro Puccini di Merano**, l'unico teatro storico dell'Alto Adige.



Ore 12.30
PRANZO LEGGERO POST-INTRONIZZAZIONE
NELLA TERRAZZA DELL'HOTEL MERANERHOF
(Via A. Manzoni, 1 - Merano BZ)

Al termine della cerimonia delle intronizzazioni è proposto un pranzo leggero a base di specialità locali nella bellissima terrazza dell'**Hotel Meranerhof**. Il rinfresco, fatto di prodotti semplici, saporiti e genuini caratteristici della cucina contadina sarentinese, sarà a cura del catering tradizionale *Selbergmochts*, formato da un gruppo di contadine unite dall'amore per prodotti genuini della loro terra e la passione per l'antica cucina.

Ore 15
ASSEMBLEA DEI SOCI DEL BAILLIAGE D'ITALIE
NELLA SALA RIUNIONI
DELL'HOTEL TERME MERANO

Ore 19
APERITIVO E CENA DI GALA NELLA KURSAAL
(SALA GRANDE) DEL KURHAUS
(Corso della Libertà, 33 - Merano BZ)

Attenzione: posti limitati per garantire il distanziamento interpersonale.

Il **Kurhaus**, affacciato sulla Passeggiata Lungo Passirio, è uno dei simboli della città termale altoatesina e uno dei capolavori in *Stile Liberty* più famosi di tutta l'area alpina. La Cena di Gala si terrà nella maestosa *Kursaal*, sala da ballo, impreziosita da decorazioni e ornamenti in *Stile Liberty*.

Dagli hotels **Terme Merano**, **Meranerhof** e **Mignon** il **Kurhaus** è raggiungibile comodamente a piedi. Per gli ospiti alloggiati all'**Hotel Adria**, si suggerisce l'uso di un taxi.

La Cena di Gala sarà preparata da alcuni dei migliori chef dell'Alto Adige e del Trentino:

- **Herbert HINTNER** del **Ristorante ZUR ROSE** di Appiano sulla Strada del Vino BZ - 1 Stella Michelin.
 - **Edoardo FUMAGALLI** del **Ristorante Locanda MARGON** di Ravina TN - 1 stella Michelin; è lo chef del ristorante che **Cantine Ferrari** ha creato per affascinare ospiti in arrivo da tutto il mondo.
 - **Manuel EBNER** del **Ristorante ANSITZ RUNGGHOF** di Cornaiano - Appiano sulla Strada del Vino BZ - 2 Cappelli Gault Millau.
 - **Natalie TRAOIER**, Chef Pâtissière del **Ristorante KUPPELRAIN** di Castelbello-Ciardes BZ - 1 Stella Michelin.
 - **Egon HEISS** del **Ristorante PREZIOSO - Relais & Chateaux**, Castel Fragsburg BZ - 1 Stella Michelin.
- Accompagneranno la cena i pregiati vini di Cantine Ferrari, Muri Gries, Nals Margreid e Rottensteiner**

Domenica 5 settembre 2021

Ore 12.30
PRANZO DEI SALUTI
AL RISTORANTE
ROMANTIK HOTEL OBERWIRT
(Vicolo San Felice, 2 - Marleno BZ)

Il **Ristorante Oberwirt** ci accoglierà per il pranzo dei saluti al termine dello Chapitre, deliziandoci con le creazioni dello Chef **Werner Seidner**, regolarmente insignite dei Cappelli di Gault Millau.

Marleno è una delle località più affascinanti dell'Alto Adige, con una posizione sublime al di sopra di Merano, circondata da mele, vitigni e dal meraviglioso panorama alpino.

Il **Romantik Hotel Oberwirt** è una dimora ricca di tradizioni e valori almeno dal 1496, quando era semplicemente un un albergo di paese. Oggi è un regno di piaceri della vita, lieto di deliziare i suoi ospiti.



1 Il Teatro Puccini, sede della cerimonia delle Intronizzazioni. **2** Il pranzo del sabato sarà preparato dalle signore del catering *Selbergmochts*. **3** Lo Chef Herbert Hintner. **4** Lo Chef Edoardo Fumagalli. **5** Lo Chef Manuel Ebner. **6** La Chef Pâtissière Natalie Trafoier. **7** Lo Chef Egon Heiss. **8** Il pranzo dei saluti finali si svolgerà all'Albergo-Ristorante Oberwirt di Marleno.



53° CHAÎNE DES RÔTISSEURS GRAND CHAPITRE

Modulo di registrazione

Per partecipare all'evento è richiesto il possesso del Green Pass che sarà rilasciato, dalle Autorità competenti e con le modalità che saranno rese note, a coloro che:

- hanno completato il ciclo di vaccinazione contro il Covid-19 da non oltre 9 mesi;
- hanno ricevuto la prima dose di vaccino (in questo caso il pass viene rilasciato dopo 15 giorni);
- sono guariti dal Covid-19 da non oltre 6 mesi;
- hanno effettuato un tampone antigenico o rapido nelle ultime 48 ore e sono risultati negativi.

In Alto Adige sono disponibili strutture sanitarie pubbliche e private autorizzate e accreditate e farmacie abilitate per l'effettuazione gratuita del tampone antigenico. Il test è valido anche se non effettuato in Alto Adige. In prossimità del vostro arrivo vi forniremo tutte le indicazioni del caso.

Nome*..... Cognome*.....

Sesso: M ☐ F ☐ Data di nascita*..... Luogo*.....

C. F. / p. IVA Ragione Sociale

Indirizzo*..... Cap*.....

Città*..... Paese

Tipo di documento di identità Numero

Data di scadenza Nazionalità

Telefono E-mail*.....

SDI (Per persona giuridica) PEC (Per persona giuridica)

Grado Chaîne*..... Bailliage*.....

Lingue parlate: ☐ Italiano ☐ Inglese ☐ Tedesco ☐ Francese ☐ Altro

Livello di conoscenza lingue**

Restrizioni al proprio regime alimentare***.....

Chiedo di essere intronizzato/promosso Baillage

Ospite: Congiunto? sì ☐ no ☐

Nome*..... Cognome*.....

Sesso: M ☐ F ☐ Data di nascita*..... Luogo*.....

Telefono E-mail*.....

Grado Chaîne*..... Bailliage*.....

Lingue parlate: ☐ Italiano ☐ Inglese ☐ Tedesco ☐ Francese ☐ Altro

Livello di conoscenza lingue**

Restrizioni al proprio regime alimentare***.....

NOTE

I dati contrassegnati con * sono obbligatori.

** Si prega di indicare per ciascuna lingua il livello di conoscenza da 0 a 10. Il valore 0 indica una lingua non conosciuta e il livello 10 è per la lingua madre.

*** Si prega di indicare le vostre allergie, intolleranze, restrizioni alimentari o altre richieste particolari sui menu.



Chaîne des Rôtisseurs

Eventi

		PER OSPITE	NUMERO OSPITI	TOTALE
	Quota di iscrizione* (obbligatoria per tutti i partecipanti)	€ 40,00		
Giovedì 2 settembre 2021	Trasferimento A/R per cena al ristorante <i>Birreria Forst</i>	€ 20,00		
	Cena al Ristorante <i>Birreria Forst (Bräustüberl)</i> - La grand soirée dei mastri birrai	€ 100,00		
Venerdì 3 settembre 2021	Tour - Bolzano Con Pranzo Al Ristorante <i>Arome By Thaler</i> (Inclusi ingressi previsti e pranzo)	€ 130,00		
	Trasferimento A/R per cena	€ 20,00		
	Opzione 1 - Aperitivo e cena gourmet al ristorante <i>Schlosswirt Forst</i>	€ 135,00		
	Opzione 2 - aperitivo e cena al ristorante <i>Gourmet MIIL</i> (tenuta Kränzelhof)	€ 115,00		
	Opzione 3 - Cena al ristorante <i>Zum Löwen</i> - 1 Stella Michelin	€ 145,00		
	Opzione 4 - Aperitivo e cena al ristorante <i>Kirchsteiger</i>	€ 135,00		
Sabato 4 settembre 2021	Cerimonia delle Intronizzazioni presso il <i>Teatro Puccini</i> (La partecipazione alla cerimonia delle intronizzazioni - anche come spettatori - implica il pagamento della quota di iscrizione)	Gratuita		
	Pranzo all'hotel <i>Meranerhof</i>	€ 70,00		
	Aperitivo e Cena di Gala al <i>Kurhaus - Kursaal</i> (Posti limitati per garantire il distanziamento interpersonale)	€ 280,00		
Domenica 5 settembre 2021	Pranzo dei saluti al <i>Romantik Hotel Oberwirt</i>	€ 90,00		
	Trasferimento a/r per pranzo al ristorante <i>Romantik Hotel Oberwirt</i>	€ 20,00		

* Il pagamento della quota di iscrizione è dovuto da tutti i partecipanti, anche ai soli spettatori. È obbligatorio registrarsi alla cerimonia.

Totale eventi €:

Transfer privati da/per Merano

Trasferimento con NCC. L'autista incontrerà gli ospiti in sala arrivi con cartello o nella lobby dell'hotel (partenza)

Trasferimento da aeroporto di Bolzano BZO o stazione di Bolzano a hotel in Merano

Data di arrivo:	n. PAX:	Berlina € 75,00 iva inclusa (da 1 a 3 PAX* con massimo 3 bagagli)
Volo / treno:	n. PAX:	Van 8 posti € 85,00 iva inclusa (fino a 6 PAX* con massimo 8 bagagli)

Totale trasferimenti €:

Trasferimento da hotel in Merano a aeroporto di Bolzano BZO o stazione di Bolzano

Data di partenza:	n. PAX:	Berlina € 75,00 iva inclusa (da 1 a 3 PAX* con massimo 3 bagagli)
Volo / treno:	n. PAX:	Van 8 posti € 85,00 iva inclusa (fino a 6 PAX* con massimo 8 bagagli)

Totale trasferimenti €:

Saranno applicate le regole vigenti sulla capacità dei mezzi al momento del servizio.
Prezzi IVA inclusa.



Si prega di contattare Clementson Travel Office per avere le tariffe per differenti tipologie di camere, extra o estensioni di soggiorno.

Le tariffe sotto-indicate sono garantite, salvo disponibilità, fino al 15 luglio 2021. Oltre questa data le tariffe dovranno essere verificate con Clementson T.O.

Vi suggeriamo vivamente di stipulare per il vostro viaggio, con la vostra compagnia di fiducia o anche attraverso di noi, una polizza assicurativa con copertura covid-19. Al momento della conferma vi invieremo il link per procedere alla vostra copertura assicurativa per annullamento anche in caso di malattia da covid-19 con la compagnia Europäische che opera in Alto Adige. La polizza deve essere sottoscritta contestualmente al pagamento della prenotazione.

Hotel Terme Merano*****

Indirizzo: piazza Terme, 1, 39012 Merano (BZ)

Soggiorno minimo di 2 notti Tariffe Early booking, valida fino al 15 luglio 2021 in funzione della disponibilità

	DAL	AL	TARIFFA TOTALE CAMERA PER DUE NOTTI	TARIFFA TOTALE CAMERA PER TRE NOTTI	EXTRA A CAMERA A NOTTE OLTRE LE 3 NOTTI	TOTALE PERNOTTAMENTO
Camera Doppia Standard (DBL) La tariffa include la colazione, il parcheggio, l'accesso alla SPA e l'IVA			€ 810,00 ☐	€ 1080,00 ☐	€ 360,00 N.....	
Camera Doppia Standard (DUS) occupazione singola La tariffa include la colazione, il parcheggio, l'accesso alla SPA e l'IVA			€ 505,00 ☐	€ 700,00 ☐	€ 230,00 N.....	
Camera doppia superior con balcone e vista panoramica (DBL) - La tariffa include la colazione, il parcheggio, l'accesso alla SPA e l'IVA			€ 900,00 ☐	€ 1.215,00 ☐	€ 400,00 N.....	
Camera doppia superior con balcone e vista panoramica (DUS) occupazione singola La tariffa include la colazione, il parcheggio, l'accesso alla SPA e l'IVA			€ 545,00 ☐	€ 760,00 ☐	€ 250,00 N.....	
Suite (DBL) La tariffa include la colazione, il parcheggio, l'accesso alla SPA e l'IVA				€ 1.440,00 ☐	€ 480,00 N.....	

DUS = camera doppia con singola occupazione.

DBL = camera doppia con doppia occupazione

Facchinaggio e city tax non inclusi nella tariffa hotel e da pagare in hotel insieme ad eventuali altri extra.

IVA 10% inclusa nelle tariffe delle camere

Totale soggiorno €:

Park Hotel Mignon*****

Indirizzo: K. Grabmayrstraße, 5, 39012 Merano (BZ)

Soggiorno minimo di 3 notti Tariffe Early booking, valida fino al 15 luglio 2021 in funzione della disponibilità

	DAL	AL	PER CAMERA A NOTTE	N. CAMERE N. NOTTI (minimo 3 notti)	TOTALE PERNOTTAMENTO
Camera Doppia (DBL) La tariffa include la colazione, il parcheggio in cortile e l'accesso alla SPA			€ 374,00		
Camera Doppia (DUS) (Tariffa per singola occupazione) La tariffa include la colazione, il parcheggio in cortile e l'accesso alla SPA			€ 287,00		
Junior Suite soleggiata (DBL) La tariffa include la colazione, il parcheggio in cortile e l'accesso alla SPA			€ 458,00		
Altro			€	€	

DUS = camera doppia con singola occupazione.

DBL = camera doppia con doppia occupazione

Totale soggiorno €:

City tax non inclusa nella tariffa hotel e da pagare in hotel insieme ad eventuali altri extra.

IVA 10% inclusa nelle tariffe delle camere



Si prega di contattare Clementson Travel Office per avere le tariffe per differenti tipologie di camere, extra o estensioni di soggiorno.

Hotel Meranerhof****s

Indirizzo: via A. Manzoni, 1, 39012 Merano (BZ)

Soggiorno minimo di 2 notti **Tariffe Early booking, valida fino al 15 luglio 2021 in funzione della disponibilità**

	DAL	AL	PER CAMERA A NOTTE	N. CAMERE N. NOTTI (minimo 2 notti)	TOTALE PERNOTTAMENTO
Camera doppia con vista sulle montagne (DBL) La tariffa include la colazione, il parcheggio dell'hotel e l'accesso alla SPA			€ 270,00		
Camera doppia con vista sul giardino e balcone (DBL) La tariffa include la colazione, il parcheggio dell'hotel e l'accesso alla SPA			€ 288,00		
Camera singola con vista sulle montagne o sul giardino La tariffa include la colazione, il parcheggio in cortile e l'accesso alla SPA			€ 144,00		
			Supplemento letto alla francese a notte € 6,00		
Altro			€	€	

DUS = camera doppia con singola occupazione.
DBL = camera doppia con doppia occupazione

Totale soggiorno €:

City tax non inclusa nella tariffa hotel e da pagare in hotel insieme ad eventuali altri extra.
IVA 10% inclusa nelle tariffe delle camere. Pernottamento minimo di 2 notti

Hotel Adria****

Indirizzo: via Hermann Gilm, 2, 39012 Merano (BZ)

Soggiorno minimo di 2 notti **Tariffe Early booking, valida fino al 15 luglio 2021 in funzione della disponibilità**

	DAL	AL	PER CAMERA A NOTTE	N. CAMERE N. NOTTI (minimo 2 notti)	TOTALE PERNOTTAMENTO
Camera doppia superior La tariffa include la colazione, il parcheggio dell'hotel e l'accesso alla SPA			€ 245,00		
Camera doppia deluxe con balcone La tariffa include la colazione, il parcheggio dell'hotel e l'accesso alla SPA			€ 260,00		
Camera singola deluxe La tariffa include la colazione, il parcheggio dell'hotel e l'accesso alla SPA			€ 148,00		
Altro			€	€	

Totale soggiorno €:

City tax non inclusa nella tariffa hotel e da pagare in hotel insieme ad eventuali altri extra.
IVA 10% inclusa nelle tariffe delle camere



Invia questa pagina a: info@clementson.it

oppure con un fax allo: +39 041 5231203

Terms & Conditions

Pagamenti

Prima di effettuare il pagamento, dovrà essere verificata la disponibilità alberghiera, dei ristoranti e dei tour; a tal fine si dovrà innanzitutto inviare, via fax o e-mail, il modulo di iscrizione a Clementson Travel Office agli indirizzi sotto indicati.

Una volta avuta conferma della disponibilità da parte dell'Agenzia, dovrà seguire il pagamento totale da parte dei partecipanti entro i 3 giorni lavorativi successivi, pena la perdita della priorità assegnata alla prenotazione. La sottoscrizione della eventuale polizza assicurativa a copertura del viaggio dovrà essere effettuata contestualmente al pagamento della prenotazione. Il modulo di iscrizione compilato in ogni sua parte e firmato, unitamente a una copia del bonifico bancario effettuato, dovrà essere trasmesso a info@clementson.it oppure via fax al numero +39 041 5231203, riportando nell'oggetto del messaggio: 53° Grand Chapitre d'Italia - Merano 2021.

Il pagamento dovrà essere effettuato esclusivamente a mezzo bonifico bancario sul seguente conto corrente:

IBAN: IT66 1030 6902 1071 0000 0002 415

BIC: BCITITMM

Beneficiario: CLEMENTSON TRAVEL OFFICE S.R.L.

Banca: Banca Intesa San Paolo - Filiale di Venezia Mercerie (San Marco, 725 - 30124 Venezia)

Causale: 53° Grand Chapitre d'Italia - Merano 2021 + Nome del partecipante
N.B. Tutte le spese bancarie relative al bonifico (sia quelle dell'ordinante sia quelle del beneficiario) sono a carico dell'ordinante e pertanto l'importo del bonifico deve essere netto da spese.

Condizioni generali

Per la partecipazione all'evento è richiesto il possesso del Green Pass.
Le iscrizioni si chiuderanno il 7 agosto 2021. Oltre questa data Clementson potrà decidere, a sua discrezione, se accettare o meno ulteriori prenotazioni. Tutte le tariffe indicate nel presente modulo e negli allegati potranno essere aggiornate, anche senza preavviso da parte dell'organizzazione, per eventuali modificazioni alle aliquote IVA o alle tassazioni vigenti o infine per l'eventuale introduzione di nuove tasse previste per legge. In caso di cancellazione sarà sempre possibile, da parte del rinunciatario, cedere la prenotazione in penale ad altro socio e quindi effettuare un cambio di nome senza alcun extra. La prenotazione sarà confermata al ricevimento del pagamento integrale dei servizi prenotati per ciascun partecipante. È vivamente consigliato a tutti i partecipanti di stipulare polizza assicurativa a protezione del viaggio che includa la copertura per cancellazione causa Covid-19. L'assicurazione potrà essere stipulata direttamente dal cliente al momento della prenotazione, attraverso compagnia assicurativa di fiducia oppure richiedendo a Clementson T.O. il link per accendere la polizza con la compagnia convenzionata europäische. La polizza dovrà essere sottoscritta dal cliente contestualmente al pagamento della prenotazione e comunque nei tempi previsti dalla compagnia. I costi e le condizioni della polizza saranno visibili sul sito della compagnia una volta compilato il costo del viaggio da assicurare. In caso di avverse condizioni meteorologiche ed eventi eccezionali, Clementson potrebbe modificare il programma a sua esclusiva discrezione. I ristoranti, le locations ed il programma sono suscettibili di variazioni in funzione di eventi o cause di forza maggiore o per il mancato raggiungimento dei numeri minimi richiesti.

Condizioni applicabili per la ristorazione

Non si applicherà alcuna penalità per eventuali disdette di pranzi e cene effettuate entro il 31 luglio 2021 (ad eccezione della quota di iscrizione come indicato nelle condizioni generali per le cancellazioni totali), mentre per quelle effettuate dall'1 Agosto al 07 Agosto 2021 è prevista una penale del 50%; dall'8 Agosto 2021 è stabilita una penalità del 100%.

Condizioni applicabili per le escursioni (tour)

La prenotazione sarà confermata al ricevimento del pagamento dell'intero costo di ciascuna escursione prenotata da ciascun partecipante. Per le varie escursioni è previsto un numero minimo e talvolta massimo di partecipanti.
Il mancato raggiungimento dei numeri minimi di partecipanti, o l'insorgere di avverse condizioni climatiche o di altre cause di forza maggiore e caso fortuito, comporteranno l'annullamento dell'escursione e l'organizzazione provvederà a fornire alcune proposte alternative a sua insindacabile discrezione o al rimborso dell'escursione.

Le penali di cancellazione per tutte le escursioni sono del:

- 50% se effettuate dall'1 Agosto al 07 Agosto 2021.
 - 100% se effettuate dall'8 Agosto 2021.
- Gli orari dei tour potranno subire variazioni in funzione della divisione in gruppi per lingua. Potranno essere effettuati tour in bilinguismo.

Condizioni applicabili per l'hotel

La prenotazione della/e camera/e sarà confermata solo al ricevimento del pagamento dell'importo corrispondente all'intero costo del soggiorno.

Condizioni di cancellazione per l'Hotel Terme Meran:

- Cancellazione gratuita fino a 31 giorni prima dell'arrivo;
 - penale del 30% per cancellazioni/riduzioni di soggiorno da 30 giorni a 21 giorni prima dell'arrivo;
 - penale del 50% per cancellazioni/riduzioni di soggiorno da 20 giorni a 11 giorni prima dell'arrivo;
 - penale del 100% per cancellazioni/riduzioni di soggiorno da 10 giorni prima dell'arrivo.
- Condizioni di cancellazione per il Parkhotel Mignon:**
- Cancellazione gratuita fino a 7 giorni prima dell'arrivo
 - Penale del 50% per cancellazioni/riduzioni di soggiorno da 6 a 4 giorni prima della data d'arrivo;

- Penale del 70% per cancellazioni/riduzioni di soggiorno da 3 a 2 giorni prima della data d'arrivo;
- Penale del 100% per cancellazioni/riduzioni di soggiorno da 1 giorno prima della data d'arrivo;
- In caso di partenza anticipata, arrivo tardivo o mancata presentazione, saranno addebitate spese di cancellazione pari al 100% dell'importo versato per i giorni prenotati e non goduti.

Condizioni di cancellazione per l'hotel Meranerhof:

- Cancellazione gratuita fino a 8 giorni prima dell'arrivo;
- Penale del 50% per cancellazioni/riduzioni di soggiorno da 7 giorni dalla data d'arrivo;
- In caso di partenza anticipata, arrivo tardivo o mancata presentazione, saranno addebitate spese di cancellazione pari al 50% dell'importo versato per i giorni prenotati e non goduti.

Condizioni di cancellazione per l'hotel Adria:

- Nessuna penalità per cancellazioni fino a 8 giorni prima dell'arrivo
- Per cancellazioni o riduzioni di soggiorno comunicate entro 7 giorni prima dell'arrivo la penalità è del 50%
- Per cancellazioni o riduzioni di soggiorno comunicate entro 3 giorni prima dell'arrivo la penalità è del 70%
- Per cancellazioni o riduzioni di soggiorno comunicate entro 1 giorno prima dell'arrivo la penalità è del 90%
- Penalità per mancato arrivo del 100%

Le tariffe indicate valgono per soggiorni di minimo 2 notti consecutive a partire dal 2 settembre 2021 e per prenotazioni effettuate entro il 15 luglio 2021 (early bookings); le richieste in arrivo dopo tale data e quelle per camere di tipologia superiore o per estensioni di soggiorno saranno valutate e quantificate singolarmente in base alle disponibilità dell'albergo.

Tutti i prezzi includono IVA. La tariffa della camera include la prima colazione in hotel, l'accesso alla SPA e quant'altro specificato per ciascun hotel. Eventuali extra (telefono, mini-bar, ristorante, lavanderia, ...) sono a carico del partecipante e dovranno essere pagati direttamente in hotel al check-out. I prezzi NON includono la tassa di soggiorno (€ 2,00 per notte per persona) da pagarsi al check-out da ciascun Cliente. Il check-in è garantito a partire dalle ore 14:00; il check-out dovrà essere effettuato entro le 11:00 del giorno di partenza.

Informazioni agli ospiti, prenotazioni e servizi aggiuntivi

Per qualsiasi informazione, per prenotazioni e per ogni ulteriore richiesta di servizi che non sono compresi nel programma descritto (date di arrivo o partenza differenti da quelle programmate e servizi extra), siete pregati di scrivere a info@clementson.it o al numero di fax: +39 041 5231203 sempre riportando nell'oggetto del messaggio "53° Grand Chapitre d'Italia - Merano 2021".



info@clementson.it > send mail

T: +39 041 5200466 • F: +39 041 5231203

Con la firma di questo documento prendo atto e accetto le condizioni scritte qui sopra ed autorizzo espressamente lo scatto, la modifica, la registrazione e la scansione di fotografie, che mi rappresentino. Autorizzo la riproduzione, la diffusione e la pubblicazione, con qualsiasi mezzo e su qualsiasi supporto (cartaceo, elettronico, ...), di una o più fotografie che mi rappresentano nei contesti strettamente stabiliti di seguito:

- Pubblicazione on-line sul sito web della Chaîne des Rôtisseurs o dei social di questa associazione,
- Illustrazione di articoli per la stampa,
- Qualsiasi comunicazione esterna opuscoli, presentazioni, ...) ed interni (newsletter, e-News, ...) relativi alla Chaîne des Rôtisseurs. Questa autorizzazione è data senza limiti di tempo. È riconosciuto che ognuno ha un diritto esclusivo sulla propria immagine e sull'uso che di questa viene fatto. Inoltre, preciso che in assenza di un consenso da parte mia nel quadro di questa autorizzazione, la mia immagine non potrà essere oggetto di alcuna modifica, utilizzo o circolazione. A seguito dell'accettazione della mia partecipazione, prendo atto delle condizioni relative alla mia partecipazione, e cioè accetto:
- l'uso e la diffusione della mia immagine da parte della Clementson T.O. e della Chaîne des Rôtisseurs;
- la procedura di cancellazione e rimborso come confermata nel Modulo di registrazione.

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Si richiede la firma di ciascun partecipante Data ____/____/____



ARTE DOLCIARIA BAROCCA PICCOLI GIOIELLI DI CONOSCENZA

In un avvincente libro, i segreti del credenziere di Papa Alessandro VII

La ricerca è profondamente appassionante perché ti porta altrove. Si beve la pozione chiamata passione e si passa attraverso lo specchio del tempo, entrando nei meandri della storia per conoscere cuochi e credenzieri del passato. Cercare le fonti è un'avventura avvincente. Ci sei tu e le carte di tanti secoli fa che ti parlano. Le fonti suscitano una notevole intensità emozionale, e si instaura una sorta di rapporto magico che trascende il tempo. Per trovare manoscritti inediti leggo molto, sto attenta alle note e poi seguo le intuizioni. La Fortuna premia la passione, la perseveranza e la pazienza. Per il libro *Arte Dolciaria Barocca. I segreti del credenziere di Alessandro VII* mi si chiede sempre chi era il credenziere e che vuol dire segreto. Il credenziere era il primo multitasker con ben 7 diverse mansioni nelle corti barocche. Ebbene, egli doveva saper preparare la credenza di pietanze fredde: appetitose insalate con carni fredde, composte di gelatina dolce e salata, biscotti e dolcetti, frutta candita, e poi confetti di diversa foggia e farcitura, e le acque profumate. Curava l'allestimento della credenza montata, un apparato scenografico di una serie di ripiani che si innalzavano verticalmente per esibire il miglior corredo di metalli preziosi, cristalli e ceramiche della casa (richiesto talvolta in prestito pure dal Papa). Era responsabile anche della conservazione degli argenti e della piegatura dei tovaglioli, realizzando ingegnose creazioni per abbellire la tavola. Il termine segreto aveva un'accezione diversa: significava privato, personale come l'Archivio Segreto del Vaticano. Troviamo diversi libri di



STUDIOSA DI STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

La professoressa June di Schino, studiosa della Storia dell'alimentazione, è docente alla Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna e dell'Università Roma Tre. Presiede il prestigioso ente *Diomedea - Centro Studi Ricerche e Progettazione in Roma*. È autrice di numerosi libri, studi e pubblicazioni scientifiche. Ha ricevuto molti Premi nazionali e internazionali. È componente dell'*Institute of Historical Research. School of Advanced Study, Londra*. Dal 2016 è Dame de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage Toscana Francigena.

segreti, perché significava anche ricette. La tavola è uno specchio perfetto che riflette ogni epoca, e ci si domanda come era il gusto delle vivande barocche. Oggi distinguiamo i gusti in modo netto; si inizia il pasto con il salato e si finisce con il dolce. Il gusto allora era ricco, composito, stratificato, dove tutti i sapori si fondevano e si confondevano in un'avventura del palato, ma prevaleva la dolcezza della sublime soave sostanza: lo zucchero, *status symbol* dell'aristocrazia.

Il manoscritto è unico perché tratta l'arte dolciaria della corte papale con 220 ricette e rivela le prime indicazioni per i trionfi di zucchero. Per la prima volta si inizia a scrivere la storia di questa eccezionale arte effimera, con una catalogazione delle diverse tipologie: gli dei, Diana, Apollo, Giunone, cittadelle e castelli splendidi, animali mitologici e veri che creavano un paesaggio stupefacente. Forse il vero valore di questo ricettario, sottratto alla dimenticanza, si trova tra le righe, dove si cela un linguaggio che parla di classe, di economia, di costumi e di cultura materiale. Sembrano in apparenza soltanto ricette, mere indicazioni per preparare dolci prelibatezze, ma in realtà si tratta di pregevoli reperti, piccoli gioielli di conoscenza, che non parlano solo di cucina.

June di Schino, Dame de la Chaîne

NOTA. Il libro ha vinto premi nazionali e internazionali ed è stato presentato ad Ariminum in occasione dell'evento *San Martino Gourmet* organizzato dalla Chaîne des Rôtisseurs Bailliage Toscana Francigena.



1 La copertina del libro di June di Schino. **2** La Dame June di Schino tra Emilio Petrini Mansi marchese della Fontanazza e Giovanna Livreri, Bailli di Toscana Francigena. **3** Un ritratto di Papa Alessandro VII, al secolo Fabio Chigi. **SCHEDA** La professoressa June di Schino.

PELLEGRINO ARTUSI E L'ARTE DI MANGIAR BENE

Un trattato di cucina dedicato al buon gusto, all'igiene e all'economia



di **Gabriella Chiarappa**

Vice-Chargée de Presse Toscana Francigena

Pellegrino Artusi è stato uno scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, autore del notissimo libro di ricette *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Il 4 agosto del 2020 si è rievocata una data importante, i duecento anni della nascita di Artusi; la ricorrenza ha coinciso con un periodo segnato piacevolmente dalla pandemia globale del Covid19 e dalla reclusione di noi tutti. Una reclusione forzata che ha portato malessere, ma che al tempo stesso ha risvegliato le coscienze e le abilità culinarie di molti. Durante quei mesi bui, molte persone hanno scoperto l'amore per la cucina e le tradizioni: sia uomini sia donne si sono appassionati nello sperimentare ricette, specialmente per pane e pizza. Mai come in quel periodo si era registrato l'incremento delle vendite nei supermercati su tutto ciò che riguardava prodotti come farine e lieviti. Insomma, tutto questo per far riemergere il grande Artusi, il suo libro e la cucina casalinga.

Pellegrino Artusi, dopo la morte del padre, scrisse la prima stesura della citata opera che lo ha reso immortale, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, affidata nel 1891 all'editore fiorentino Landi. Artusi amò sempre Firenze, e non la abbandonò mai. Appassionato di gastronomia e raffinato buongustaio, si applicò con criteri scientifici e igienici all'arte culinaria, creando a casa propria un'autentica cucina sperimentale, dove operava in *équipe* con il cuoco compaesano Francesco Ruffilli, che si occupava anche degli acquisti giornalieri, e la cameriera Marietta Sabatini di Massa e Cozzile (vera musa del ricettario di Artusi), i quali collaboravano alla creazione di appetitose e pratiche ricette adatte a tutte le famiglie. Un impegno quotidiano, dove genuini e selezionati prodotti si combinavano con creatività a formare gustosi

piatti, anche nel rispetto delle stagioni. Le ricette, sperimentate a dovere, venivano trascritte nel manuale, accompagnate da riflessioni e aneddoti narrati in maniera briosa e impeccabile. Un trattato di cucina dedicato al buon gusto, all'igiene, alla manualità e all'economia; infatti, per alcune ricette, era consigliato riutilizzare anche gli «avanzi, perché in cucina non si doveva sprecare niente»; famose le sue parole-preghiera: «Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen». Il libro di cucina, col passare degli anni e numerose ristampe, raggiunse una grandissima diffusione conquistando la massa popolare, sino a divenire il testo gastronomico dell'Italia unita, il ricettario di casa, da cui tutti trassero (e traggono ancor oggi) ispirazioni e suggerimenti, tanto da essere presente nei corredi di nozze delle giovani spose. Fu il libro più letto dagli italiani al pari di *Pinocchio* del Collodi, dei *Promessi Sposi* del Manzoni e di *Cuore* del De Amicis. Oggi è una delle pubblicazioni italiane più diffuse nel mondo, tradotta in molte lingue: inglese, spagnolo, tedesco, olandese, francese.

Pellegrino Artusi riposa a Firenze nel Cimitero monumentale de Le Porte Sante a San Miniato. Nel mondo ogni anno si celebrano due premi internazionali: il *Premio Artusi* e il *Premio Marietta*.



BRODO PER GLI AMMALATI

Un professore di vaglia che curava una signora di mia conoscenza, gravemente malata, le aveva ordinato un brodo fatto nella seguente maniera:

«Tagliate magro di vitella o di manzo in bracioline sottili e mettetele distese una sopra l'altra in un largo tegame; salatele alquanto e versate sulle medesime tanta acqua diaccia che vi stiano sommerse. Coprite il tegame con un piatto che lo chiuda e sul quale sia mantenuta sempre dell'acqua e fate bollire la carne per sei ore continue, ma in modo che il bollire appena apparisca. Per ultimo fate bollire forte per dieci minuti e passate il brodo da un pannolino».

Con due chilogrammi di carne si ottiene così due terzi o tre quarti di litro di un brodo di bel colore e di molta sostanza. S'ha per forza di cose da guarir!

Ricetta tratta da **LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE**, di Pellegrino Artusi.



1 La statua di Pellegrino Artusi a Forlimpopoli, in provincia di Forlì-Cesena. **2** La Zuppa toscana di magro alla contadina, di Pellegrino Artusi, oggi nota come Ribollita. **3** Il libro *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. **4** Un ritratto di Pellegrino Artusi.

GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER E LA CULTURA DEL CIBO

Incontro con le sue straordinarie intuizioni nella casa-museo in Costa Azzurra

Ho letto con attenzione nell'ultimo numero de **Le Rôtisseur** l'articolo sull'*Arte della Cucina* della bravissima Silvana Del Carretto. Non conoscevo tutti i cuochi citati, ma conosco bene Georges Auguste Escoffier. Dirò di più: lo scorso anno, mentre mi trovavo a Nizza, assieme all'amico professor Davide Cassi docente di fisica all'Università di Parma e grande esperto di cucina molecolare, ci siamo recati a Villeneuve-Loubet, piccolo ma bellissimo villaggio nei pressi di Antibes (Costa Azzurra).

Abbiamo passeggiato nelle stradine acciottolate che s'inerpicano su una collina dove c'è un affascinante castello; ai lati, negozietti profumanti di lavanda. Tanti i *bistrot* con fiori alle finestre. Sensazione davvero molto bella. Noi tuttavia avevamo un obiettivo ben preciso: cercavamo la casa natale di Georges Auguste Escoffier, oggi museo. Io ero particolarmente interessato a questa visita perché – in una incredibile cerimonia a Cannes avvenuta qualche anno prima – mi fu consegnata la fascia arancione di *Disciples d'Auguste Escoffier*. Avevo quindi fatto ingresso in uno dei numerosi Club sparsi in tutta Europa che ricordava «il re dei cuochi e il cuoco dei re».

Nel museo, ho acquistato alcuni libri per poter approfondire quello che ha fatto e scritto Escoffier. Ho scoperto che è stato non soltanto uno dei padri della cucina francese, ma pure che dobbiamo a lui alcune invenzioni ancor oggi impiegate nelle cucine dei migliori chef del mondo. Sono venuto infatti a sapere che Escoffier voleva portare un cambiamento radicale nel concetto di cucina, tanto che le sue innovazioni sono state il frutto delle idee-base della futura nouvelle cuisine.

Seppe infatti coniugare sapientemente i sapori antichi con un tocco di modernità creando piatti semplici, eliminando alcuni



A VILLENEUVE-LOUBET

La casa natia di Auguste Escoffier, un'autentica residenza provenzale settecentesca situata nel centro del villaggio di Villeneuve-Loubet, tra Nizza e Cannes, ospita il Museo Escoffier dell'Arte Culinaria. Si tratta dell'unico Museo di questo tipo in Francia. È stato creato nel 1966 per iniziativa di Joseph Donon, uno dei suoi fedeli *Disciples*. Ogni visita alla Casa è un'occasione unica per scoprire l'universo della gastronomia.

Il Museo, che recentemente ha ricevuto il certificato di *Maisons des Illustres* (Case di personaggi illustri), testimonia la vita e l'opera di questo grande maestro della cucina, contribuendo a diffonderne la memoria.



ingredienti come l'aglio e sostituendone altri (l'olio di oliva al posto del burro) e alleggerendo quelle salse che secondo lo chef rappresentavano da sempre la grandezza culinaria di Francia.

Ho letto anche che aveva riconosciuto l'importanza fondamentale dell'olfatto nell'esaltare il gusto degli alimenti. Volle infatti che i suoi piatti fossero serviti caldi, fumanti, così che le molecole volatili esaltassero la fragranza dei cibi e stuzzicassero le ghiandole salivari dei commensali mettendo in moto un desiderio diverso dal semplice appetito. E poi ad Auguste Escoffier va anche il merito di avere riprogrammato la cucina fornendo l'ossatura che ancora oggi si usa nei ristoranti, organizzando tutto in partite e inventando le figure del *pâtissier* (pasticciere), del *garde-manger* (dispensiere), dell'*entremettier* (responsabile dei contorni), del *rôtisseur* (esperto nella cottura delle carni) e del *saucier* (l'addetto alla preparazione delle salse).

E poi la creazione di un menu presentabile e frutto di un lungo lavoro. Escoffier desiderava, anzi pretendeva, che i menu fossero sempre scritti in francese perché riteneva che l'inglese, in modo particolare, ma anche l'italiano rendessero i suoi piatti poco attraenti.

Attraverso i suoi consigli sperava di creare una vera e propria cultura del cibo, spingendo gli ospiti a godere di un piacere che fino a quel momento semplicemente non esisteva. I suoi libri sono veramente un'eredità preziosa e alcuni sono stati tradotti anche nella nostra lingua, come *Il grande libro della cucina francese*, un ricettario ricco di suggerimenti preziosi, nati dalla ricerca curiosa di un cuoco che ha unito la tradizione con la modernità.

Pietro Sozzi, Bailli



La pasta, da sempre piatto italiano LITIGIO SUI MACCHERONI TRA LEOPARDI E NAPOLI

È così ricca la letteratura sui maccheroni che nei vari secoli ci sono sempre stati loro cantori, sia in prosa sia in versi.

Sorvolando sulla leggenda che parla dell'origine cinese dei maccheroni, si può partire dal tempo del famoso Apicio (I sec. a.C. - I sec. d.C.), raffinato descrittore di stranezze e prelibatezze wculinarie (raccolte in un manuale di ben 478 ricette alla fine del IV secolo d.C.). È lui che, forse per primo, ne fa menzione: «Una lagana formata da sfoglie di pasta alternate a carne». Si tratta forse di un timballo *ante litteram*?

E nel 1272, in un inventario di beni registrato da un notaio genovese, s'incontra la parola maccheroni: «una cesta plena de macaronis». Anche tra gli scritti del Boccaccio compare il prodigioso alimento: «niun altra cosa facevan che far maccheroni».

Al 1824 risale la pubblicazione di un poemetto giocoso in ottava rima, *Li maccheroni di Napoli*, di un certo Antonio Viviani, lucchese dimorante a Napoli. Nello stesso periodo compare un divertente opuscolo in terzine, con copertina verde chiaro, di un anonimo che si nascondeva sotto queste tre lettere: **T. di G.**, così intitolato: *Capitoli berneschi in lode de' maccheroni e de' pomidori*. Versi faceti e divertenti, letti con gran gusto e sonore risate dai napoletani, ma disprezzati da Giacomo Leopardi, che era giunto a Napoli proprio in quel periodo. Egli infatti disprezzava i maccheroni, come si evince da quanto ha scritto ne *I nuovi credenti*: «... s'arma Napoli a gara alla difesa / de' maccheroni suoi; ch'a' maccheroni / anteposto il morir troppo le pesa...».

Ma l'allegro poeta anonimo, «presentando l'irriverenza del recanatese», lo castiga in anticipo con questi versi: «Chi contra i maccheron dicesse un motto / sarà di qualche stirpe traditora / e canterogli il salmo cento e otto...».

Il grande giurista napoletano Nicola Nicolini (morto quasi novantenne) suggeriva infine al suo giovane allievo Francesco Casella una buona regola di vita: «Un rotolo di maccheroni al giorno, e dodici ore di tavolino» (da *Un paradiso abitato da diavoli*, di Benedetto Croce).

I maccheroni, insomma, quasi cibo degli dei, costituivano «un bisogno organico del costume napoletano, non già una golosità», come scrive ancora Croce.

Ed ecco in parte l'elogio dei maccheroni dell'anonimo poeta citato:

«Oh ristoro e conforto dei viventi! / io non saprei giammai né come o dove / poter tanto lodare i tuoi portenti. / Quando tal piatto io veggio a me vicino / pieno di meraviglia e di rispetto / mi caccio la berretta e fo un unchino. / Ratti sen vanno allor dall'egro petto / tutti gli affanni e tutti li rancori.

Oh che sia per tre fiate benedetto! / Se talun viene afflito da malori / e di sanarsi brama nell'istante, / di maccheroni un piatto si divori.

E ancor che si trovasse agonizzante, / anche la morte egli potrà fuggire / se di siffatto cibo è vero amante. / Di maccheroni sol si cibi e sciali, / che con la lor virtù miracolosa / come già dissi, sanan tutti i mali.

Acquista una natura coraggiosa / chi mangia maccheroni; e sempre arride / fortuna alla grand'opra gloriosa. / Mille nemici con un colpo ancide; / divien nell'armeggiar sì pronto e dotto / qual'era il pazzo Orlando o il fier Pelide».

Così concludendo: «... chi contra i maccheroni dice un motto... possa nuotar nel vaso di Pandora... e quando sarà giunto al fiume Lete... giammai si possa spegnere la sete».

2 - Fine



1 Marco Gavio Apicio è stato probabilmente il primo a parlare di maccheroni. **2** Sull'argomento maccheroni, Giacomo Leopardi e... Napoli non la vedevano allo stesso modo. **3** Benedetto Croce, grande filosofo napoletano, ma ottimo conoscitore anche di delizie gastronomiche.



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 Pelo

Hanno collaborato a questo numero:

Anna Accalai, Mariagrazia Bassan,

Gabriella Chiarappa, Silvana Del Carretto,

Monica Di Molfetta, Giovanna Elettra Livreri,

Donatella Pelo, Bepi Pucciarelli, Pietro Sozzi,

Enrico Spalazzi, Gabriella Zamai,

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.

1 Nel Museo c'è una gigantografia su cui c'è scritto (in francese): Non c'è un grande pranzo senza un buon dolce, è la ciliegina sulla torta! **2** Pietro Sozzi davanti a una fotografia di Escoffier con le insegne di Disciples. **3** Menu per il Ristorante Carton di Londra. **4** L'ingresso del Museo dell'Arte Culinaria. **SCHEDA** Villeneuve-Loubet, in Costa Azzurra, paesino natale di Auguste Escoffier.



LO STESSO DANTE AVREBBE APPREZZATO...

A destra, il monolite
con le anime dannate
nell'*Inferno* dantesco;
sotto, Paolo e Francesca.
Nella scheda
un ritratto del
Maestro orafo
Germano Alfonsi



di **Bianca Alfonsi**
Vice-Chancellor di Roma Aurora

Nell'anno in cui si celebrano i 700 anni dalla morte di Dante Alighieri e nell'anno della pandemia che sta sconvolgendo il mondo, è auspicabile che lo stesso Dante c'insegna ad avere fiducia e speranza, come declama nel suo ultimo verso dell'*Inferno*: «*E quindi uscimmo a riveder le stelle*».

Questo è l'elemento che mi ha spinto a presentare, con grande orgoglio, l'*Omaggio a Dante* realizzato nel 1974 dal papà Germano Alfonsi, apprezzato scultore orafo.

In quest'opera, colpiscono le acque ferme dell'Acheronte al confine del regno dei morti e i dannati sulla barca di Caronte, che li traghetta dall'una all'altra sponda. «*I' vegno per menarvi all'altra riva / nelle tenebre eterne, in caldo e 'n gelo*».

La figura del nocchiero si drizza sulle anime accucciato nell'imbarcazione in una misura che il braccio teso, nell'impugnatura del lungo remo, rende ancor più vistosa. Germano indugia sulla statura e sulla forza del vecchio demone: vi cerca l'anatomia delle masse muscolari, i rilievi, le fasce; indaga lo sforzo del remare, e ne scarica la tensione nel tallone sollevato.

Ai suoi piedi, nella barca squassata, i dannati reagiscono variamente al loro destino.

Furente e disperato, il primo, con le mani tese verso quel cielo che l'ha respinto; rassegnato e prono, il secondo, sotto il peso dell'eterna condanna; ribelle, e ancora vicina al richiamo della terra, la donna, che cerca, nella voluttà del proprio corpo, l'ultimo segno di vita. E sui bordi della barca, sotto gli occhi del demone, il masochismo funebre di questo personaggio è di certo l'elemento più emblematico del dramma che si sta compiendo, alle porte dell'*Inferno*.

Germano scopre che nessuno ha mai rappresentato in scultura la poesia dell'*Inferno*. Questo fatto lo eccita, e dà l'avvio alla prima serie di disegni e studi per re-

alizzare l'opera. Dalla stanza vicina, una voce, paziente e amica, continua incessante la lettura del terzo canto.

Lo sguardo successivo di Germano cade su Paolo e Francesca. Un dramma d'amore e di morte che lo scultore fissa nel momento di più intensa partecipazione, quando la passione, a lungo taciuta, esplode nel completo abbandono dei sensi.

L'ambientazione non va oltre il carattere gotico della sedia e il richiamo dei fregi agli alti scanni da cantorio. Per Germano, i confini storici della vicenda non richiedono di più. Il libro, ai piedi degli amanti, è largamente caratterizzante, e favorisce, da solo, l'immediata individuazione della storia.

Non c'è morbosità, ma solo l'incontrollato bisogno di amare, nel momento esaltante e liberatorio della scoperta dell'amore. «*Quel giorno più non vi leggemmo avante*», racconta il poeta. Ma Germano si spinge più in là, deciso a cogliere di quest'amore il momento di colpa, che già anticipa la tragedia.

Germano vuole che la scultura, pur nella sua verità, non perda l'incanto della poesia, finché scopre che c'è un solo modo per conservare quell'incanto: rappresentare Francesca nello smarrimento e nel piacere del suo amore. Senza infingimenti e senza ipocrisie.

L'interpretazione dell'*Inferno* dantesco viene rappresentata in un geode di pietra vulcanica che racchiude



14 anime dannate sotto lo sguardo di Dante e Virgilio... peccato non si possa ascoltare la voce di Virgilio che susurra all'orecchio attento di Dante e il lamento e le urla delle anime dannate...; questo, Germano non è riuscito a farlo, per il resto... a voi il giudizio!

Il giudizio si permette di darlo la Redazione: Dante stesso sarebbe rimasto compiaciuto del lavoro!



GERMANO ALFONSI
MAESTRO ORAFO

La Casata dei gioiellieri Alfonsi mette radici nel 1846, quando il capostipite Gallo Alfonsi incomincia un'attività che sarebbe diventata famosa nel mondo.

Una svolta decisiva a questa fama l'ha di certo data Germano Alfonsi a partire dagli Anni Settanta del secolo scorso, quando prende in mano le redini dell'azienda.

Germano (studi in architettura) è un maestro orafo di primaria grandezza. Una curiosa, bellissima coincidenza si ha nel 1974, quando Germano espone alcune sue sculture auree dedicate all'*Inferno* dantesco nella gioielleria Quaglia e Forte di Firenze. In vetrina, fa bella mostra di sé il *Caronte*. Il fato vuole che di lì passi Luis Marden, responsabile editoriale esteri del *National Geographic*. Ne rimane estasiato e ne scrive un memorabile articolo, letto in tutti i continenti.

Oggi la Germano Gioielli è a Frascati (Roma), in via Ajani, 4.