



L'EREDITÀ

Servono giardinieri



Cari Confrères, Consœurs, Amici tutti,
con questo breve messaggio, vi ringrazio ancora per la collaborazione e
il sostegno che mi avete sempre dato per far grande la Chaîne in Italia.
Dal primo gennaio, anche formalmente, il Bailli Délégué Nazionale è
Enrico Spalazzi, persona capace, corretta, puntigliosa nel proprio lavo-
ro, cui mi legano sinceri sentimenti di amicizia. Tocca a lui raccogliere
l'eredità che come responsabile uscente gli lascio.

Noi tutti, in 16 anni abbiamo centrato obiettivi importanti. I risultati
sono visibili.

Osservando la cartina della nostra Penisola, questi traguardi si posso-
no leggere. Le regioni dove sono attivi uno o più Bailliages Territoriali
sono riconoscibili dagli stemmini della Chaîne. Con il colore verde
sono invece evidenziate le regioni dove non abbiamo nostre strutture
operative. Il verde è tuttavia il colore dei prati, sui quali possono sboc-
ciare tanti fiori. Bisogna però seminare, seguire i germogli e aiutarli a
prosperare. Chi può farlo? Di certo, un bravo floricoltore!

Fuor di metafora, le nostre aiuole, quando fioriscono, ci portano a sco-
prire le cose importanti del *bien vivre*: l'amicizia, i cibi, le bevande, la
convivialità. È la vera missione della nostra Confrérie.

E allora impegniamoci tutti, seguendo i consigli di Enrico, per
riempire i vuoti che ancora ci sono sulla cartina.

Sui territori operano già tanti bravi giardinieri.

Ne servono altri. Troviamoli!

Roberto Zanghi

Bailli Délégué d'Italie Honoraire
Conseiller Magistral - Paris

UN VERO AMICO AL NOSTRO FIANCO

È confermato: Grand Chapitre d'Italie 2022 a Ravenna, dal 15 al 18 settembre



di Enrico Spalazzi
Bailli Délégué d'Italie

Carissimi Lettori,

da poche settimane ho assunto, anche operativamente, l'incarico assegnatomi durante il Grand Chapitre di Merano: quello di Presidente dei Rôtisseurs italiani. So del gravoso lavoro che mi attende: sostituire Roberto Zanghi non sarà un impegno facile. Ma sono altresì fiducioso di poterlo svolgere al meglio perché Roberto, come lui stesso ha scritto nella Prima Pagina dello scorso numero della Rivista, continuerà a sostenere me nel mio operare per la Chaîne e quindi anche ciascuno di voi. Sarà un vero Amico, che camminerà al nostro fianco!

Una delle prime cose che intendo realizzare per rinnovare la nostra struttura, per renderla operativa nel tempo più breve possibile, pur senza stravolgimenti, è quella di mettere in luce le tante eccellenze professionalità esistenti all'interno dell'Associazione. Comincio da qui, dunque, presentandovi i profili di tre nuovi Dirigenti: lo Chancelier, il Conseiller Gastronomique e l'Echanson. Hanno tutti la mia assoluta fiducia.

Di seguito, ognuno di loro espone il proprio modus operandi per il bene della vita associativa sull'intero territorio nazionale.

Nella foto, i nuovi componenti del Direttivo nazionale Giulio Arria, Enrico Spalazzi, Niccolò Gjonovic, Nicola Biasi.



NICCOLÒ GJONOVIC, Chancelier.

Sono padovano, laureato in scienze politiche e specializzato in criminologia finanziaria in coerenza con il mestiere che svolgo in banca, ex sportivo ed ex accademico della cucina italiana. Sono un grande appassionato di cultura enogastronomica. Sono onorato del prestigioso ruolo assunto in seno alla Confrérie. Supporterò con entusiasmo Enrico, il Direttivo e tutti i Bailliages per mantenere vivo lo straordinario spirito che ci contraddistingue. Mi piacerebbe generare un forte interesse nei confronti delle nostre attività, instaurando delle partnership culturali con altre entità enogastronomiche nazionali. La Chaîne des Rôtisseurs deve continuare a essere punto di riferimento per la cultura culinaria ed enologica italiana.

NICOLA BIASI, Echanson.

Sono orgoglioso e onorato di assumere quest'incarico in seno alla più grande e storica associazione enogastronomica mondiale. Lo svolgerò con responsabilità. Metterò a disposizione ogni mia competenza di enologo professionista per ogni Bailliage che lo richiederà. Per il Grand Chapitre d'Italie 2022 (è confermato: si terrà a Ravenna dal 15 al 18 Settembre), selezionerò alcuni dei migliori vini italiani. Rappresenteranno al meglio i grandi territori del nostro meraviglioso Paese e saranno espressione della ricerca a livello di sostenibilità ambientale. Viviamo in un momento in cui ognuno dovrebbe iniziare concretamente a frenare il mutamento climatico in atto. Nel mio piccolo, ogni giorno cerco di studiare e mettere a punto nuove tecniche viticole ed enologiche per creare grandi vini, con il minore impatto ambientale possibile. Altrettanto impegno riporrò all'interno della Chaîne, mettendomi a disposizione di ciascun Confratello per elevare la sua conoscenza del mondo del vino.

GIULIO ARRIA, Conseiller Gastronomique.

Sono nato e vivo a Mantova dove, dopo la laurea in Giurisprudenza conseguita a Parma, svolgo la libera professione di avvocato.

Il mio interesse per la gastronomia è cominciato nel periodo universitario, tra i piatti della tradizione mantovana ed emiliana, scrigno di ricette antiche e sapori autentici, ma la curiosità mi ha presto portato a uscire da tali confini. La gastronomia, per me, si traduce soprattutto nel piacere di condividere sensazioni e momenti di sincera convivialità. Avvicinandosi alla Chaîne, ho trovato un luogo dove coltivare e ampliare questa passione.

Ho accolto con entusiasmo la proposta di entrare nel Direttivo Nazionale; desidero apportare il mio contributo per mantenere vivi i valori dell'Associazione.

Continuare a organizzare Chapitres annuali per esaltare appieno la cultura gastronomica dei nostri territori e promuovere il piacere dello stare insieme, come già ha fatto chi ci ha preceduto, è un impegno cui non mi sottrarrò. Spero che l'incremento delle relazioni tra i singoli Bailliages prosegua e si rafforzzi, portando sempre maggior risalto e diffusione alla nostra Confraternita.

GLI AUGURI PER LE FESTIVITÀ AL CIRCOLO CANOTTIERI ANIENE

MENU

Culatello di Zibell
e insalata di carciofi crudi e melagrana
Risotto con Castelmagno DOP
Ravioli di zucca
Filetto di spigola in carta fata
o
Filetto di vitello rosa con arance e miele
Dolci della tradizione
Panettone e Pandoro Domori e Sal del Riso
Torroni Baratti

VINI

Selezione Cantine Marchesi di Barolo

Lo scorso dicembre, a Roma, al Circolo Canottieri Aniene, si sono riuniti i Bailliages Roma Aurora, Roma Capitale, Roma Urbe. È stato un evento molto sentito, celebrato in comune e fortemente voluto dai rispettivi Bailli Daniela Di Pirro, Roberto Carducci, Luigi Mannucci. Lo scopo era quello di scambiarsi gli Auguri per le imminenti Festività natalizie, oltre che per rinsaldare i reciproci rapporti di amicizia dopo la triste pausa e i silenzi imposti dalla pandemia e per brindare, anche assieme a numerosi amici, nella speranza che l'entrante 2022 sia un anno migliore e più sereno per tutti.

Alla serata sono intervenuti il Bailli Délégué d'Italie Roberto Zanghi e il Bailli di Venezia Enrico Spalazzi, *incoming* alla carica di Bailli nazionale, accompagnato dalla gentile consorte Monica e dalla figlia Elisa. Erano presenti anche le signore Fiorella Carducci e Anita Mannucci, il dottor Sergio Amadei marito della Bailli Daniela. Tra i soci del Circolo ospitante, numerosi gli amici simpatizzanti della Chaîne des Rôtisseurs.

Particolarmente gradita la presenza dell'ambasciatore della Svizzera in Italia

signora Monika Schmutz Kirgöz accompagnata dal consorte, della signora Anna Abbona con la figlia Valentina proprietarie della Azienda vinicola Marchesi di Barolo, dello stilista Sandro Ferrone il quale, al microfono, ha improvvisato un simpatico intervento augurale dopo le parole di saluto di Bianca Alfonsi, Vice-Chancelier di Roma Aurora.

Elegante la scenografia del salone curata in ogni particolare da Daniela Di Pirro:



1 Da sinistra, con il bonario Santa Claus, ci sono Enrico Spalazzi, l'ambasciatrice svizzera Monika Schmutz Kirgöz, Roberto Zanghi, Daniela Di Pirro e Sandro Ferrone. 2 Enrico, Monica ed Elisa Spalazzi con Roberto Zanghi. 3 Concetta Marchese, Giovanni Palombi, Daniela Di Pirro, Daniela Mariella e Paul Haskell. 4 Antonella Sotira. 5 Anna e Valentina Abbona, Sandro Ferrone e Laura Bellicini. 6 Luigi Mannucci, Liliana Formento e Anita Carlizza-Mannucci. 7 Roberto Zanghi con Daniela Di Pirro-Amadei, a sinistra, e Bianca Alfonsi. 8 Roberto Zanghi tra Roberto e Fiorella Carducci.

le luci rosate e soffuse mettevano in particolare risalto le candide tovaglie sui tavoli impreziositi dalle decorazioni natalizie e i bicchieri di cristallo rosso pronti per i brindisi. Molto apprezzata l'iniziativa di proiettare su un maxi-schermo le fotografie di quanti erano in sala assicurando un'atmosfera di convivialità che la regola del distanziamento imposta per sicurezza a causa della pandemia avrebbe potuto compromettere. Piacevoli le note del violino suonato dall'artista Guendalina Pulcinelli. A coronamento della scena, la raffinata eleganza delle signore nei loro abiti da sera. Questo un piccolo assaggio dell'ottima cena, servita ai tavoli da camerieri garbati e attenti a non lasciare mai i bicchieri vuoti. Apprezzati i Ravioli di zucca e, a seguire, il Filetto di vitello rosa con arance e miele e il Filetto di spigola in carta fata. Anche i dolci della tradizione natalizia hanno ottenuto unanimi consensi. Un vero successo, impreziosito dagli abbinamenti con i vini delle cantine Marchesi di Barolo. Vive la Chaîne!

Anna Maria Carbone Prosperetti
Vice-Chargée de Missions

NELLA SALA ORIENT EXPRESS DEL RISTORANTE DO FORNI

Lo scambio degli Auguri là dove tutto era cominciato nel 2014



di Monica Di Molfetta
Vice-Argentier/Chancelier

Nel 2021 abbiamo avuto la possibilità di ritrovarci per lo scambio degli auguri di Natale e abbiamo deciso di farlo al **Ristorante Do Forni** di Venezia; lì, l'8 febbraio 2014, si tenne il Repas d'inaugurazione del Bailliage dando inizio così alla lieta avventura associativa di un solido gruppo di amici uniti dalla passione per la *buona tavola*. Oltre a festeggiare il Natale, si è celebrato anche il passaggio di consegne del ruolo di Bailli di Venezia da Enrico Spalazzi, neo-nominato Bailli Délégué d'Italie, a Giovanni Bertoli, imprenditore veneziano già socio del Bailliage con il ruolo di Vice-Chargé de Missions; dunque non potevamo non coinvolgere il signor Eligio Paties, patron del ristorante, in questa importante tappa del Bailliage perché lui è stato il primo Socio della Chaîne in città e ci onora della sua affiliazione.

Al Repas hanno partecipato anche i nuovi componenti del Direttivo Nazionale: Niccolò Gjonovic (Chancelier), Nicola Biasi (Echanson) e Giulio Arria (Conseiller Gastronomique); è intervento anche Marco Zammitti, addetto alle Comunicazioni WEB per il Bailliage d'Italie.

Ci sono state riservate le due confortevoli salette private dell'*Orient Express*... simboliche del *viaggio* intrapreso dai nuovi Bailli Spalazzi e Bertoli.

Eligio è un appassionato cacciatore e ha preparato per noi un menu di cacciagione straordinario!

Alla cena sono stati abbinati i vini della cantina Piovene di Porto Godi che la signora Alessandra Piovene ci ha introdotto con grande maestria.

Abbiamo il piacere di condividere con voi la ricetta dell'antipasto:

Paté di fagiano.

Ingredienti per 4 persone.

2 fagiani di media grandezza (circa 800 gr di polpa pulita) - 1 cipolla bianca - 2 foglie di alloro - 2 foglie di salvia - 1 cucchiaino di olio e.v.o. - 200 gr lardo - 300 gr mascarpone - 5 fogli di colla di pesce - 500 gr burro - 1 bicchiere di Cognac - 1 bicchiere di vino bianco - 1 bicchiere di Porto - ½ bicchiere di Marsala - sale e pepe.

Spellare e spolpare i fagiani. Tagliare il lardo a striscioline molto sottili.

In una padella di medie dimensioni far soffriggere, in un cucchiaino di olio e.v.o., la cipolla con il lardo, l'alloro e la salvia. Appena la cipolla prende il colore biondo, inserire il fagiano. Aggiungere sale e pepe q.b. Una volta rosolato, sfumare con Cognac e poi vino bianco. Abbassare la fiamma e lasciar cuocere per circa 1 ora a fuoco lento.

Ultimata la cottura, passare il tutto al tritacarne almeno due volte per ottenere un composto finissimo.

Passare la carne tritata in una planetaria o impastatrice e unire il mascarpone, la colla di pesce, precedentemente ammorbidente in acqua, e il burro (anche questo leggermente ammorbidente), il Porto e il Marsala e far girare per circa 10 minuti. Eventualmente aggiustare la sapidità.

Lasciar riposare e poi mettere il composto su degli stampini o arrotolarlo e conservare in frigorifero.

Da servire tagliato a fette con crostini di pane tostato o pan brioche.



MENU

Aperitivo del Benvenuto

Paté di fagiano con i suoi crostini *

Brodo di fagianella

Tagliolini con ragù di pernice

Sarsegna (Alzavola) arrosto

Masoro (Germano reale) in umido con polenta

Sorbetto

Soufflé al Grand Marnier con salse di vaniglia e cioccolato

VINI Cantina Piovene di Porto Godi

Campiglie, Sauvignon IGT Veneto da Agricoltura biologica

Polveriera, Rosso Veneto IGT da Agricoltura biologica

Riveselle, Tai Rosso DOC da Agricoltura biologica

Fra' i Broli, Merlot Colli Berici DOC da Agricoltura biologica

Pozzare, Cabernet Colli Berici DOC da Agricoltura biologica



1 Da sinistra, Alessandra Piovene, Ilaria Resta, Giulio Arria, Enrico Spalazzi; in basso, Alessandro delle Cese, del Bailliage di Como. 2 Michael e Ann Marie Procino. 3 Niccolò Gjonovic, Giovanni Bertoli, Enrico Spalazzi, Eligio Paties. 4 Manuela Di Molfetta, Guglielmo Scalise, Daniele Scarpa e Giuseppina Boscolo.

AL DON ANTONIO, PESCE CUCINATO SECONDO LA TRADIZIONE SICILIANA

La famiglia dei Gianquinto è originaria del Trapanese. I suoi componenti sono pescatori da più generazioni: da quando il nonno Antonio e i figli Pietro, Giuseppe e Salvatore acquistarono due pescherecci, dando così inizio a un'apprezzata attività imprenditoriale, sviluppatisi negli anni. Oggi, la quasi totalità del pescato aziendale viene spedita al mercato ittico di Milano; tuttavia, da qualche tempo, una piccola parte è destinata al **Don Antonio**, rinomato ristorante di Parma.

Al **Don Antonio** il pesce si cucina secondo la tradizione siciliana: ovvero, nel segno della semplicità, delle cotture attente, con abbinamenti mirati che non si sovrappongono al sapore e alla qualità del pesce. Il banco refrigerato all'ingresso della sala da pranzo anticipa quel che ci aspetta: tonno, cernia, sanpietro, dentice, ricciola in grandi pezzature insieme con scampi e con gamberi rossi.

Ci riceve Antonio Gianquinto, Chef e proprietario, della terza generazione, che ci illustra le proposte enogastronomiche che ci farà. Le scopriamo insieme, dunque. La conviviale s'inizia con delle gustose entrées, seguite dall'antico pasto dei pescatori: Sgombro al forno su una leggera fetta di pane tostato. Poi, il Risotto con gambero rosso di Mazara del Vallo condito anche con ricci è molto gustoso e particolarmente apprezzato.

Ma la portata più interessante ci è sembrata la Ricciola alla brace, tenera e veramente straordinaria.

Sono seguiti i pre-dessert e i dessert assaporando i quali si sentivano gli aromi di Sicilia, profumi di agrumi, mandorle e limoni.

I vini proposti erano più di uno: siamo stati colpiti da un'entusiasmante *Etna bianco*, dell'Azienda vitivinicola *Scilio* di Giarre. Le viti si trovano in valle Galfina, sul versante nordorientale del vulcano, a oltre 600 metri di altitudine, nel territorio di Linguaglossa. In questa zona, i vigneti si alternano ai boschi del Parco dell'Etna e qui la famiglia Scilio coltiva la vite e produce vino da oltre cent'anni. L'*Etna Bianco* è prodotto da uva *Carricante* (dalla quale deriva l'omonimo vino bianco autoctono della Sicilia). Il vitigno a maturazione tardiva è la principale varietà utilizzata nella *DOC Etna*: è caratterizzato da profumi di pesche gialle, menta e pietra lavica.

All'inizio del pasto, ci sono state proposte, risultando molto apprezzate, delle ottime *bollicine* dell'Azienda *Gulfì* (si trova a Chiaramonte Gulfì, in provincia di Ra-

gusa) provenienti dalle curatissime tenuete siciliane tra Etna, Ragusa e Pachino. Il vigneto è piantato tutto ad alberello, secondo l'antica tradizione greca. L'azienda si è specializzata anche in vini rossi dagli straordinari boquet d'erbe mediterranee. Non poteva mancare un eccellente olio extravergine d'oliva, naturalmente di produzione siciliana. Lo abbiamo assaggiato all'inizio della conviviale, con pane appena uscito dal forno e grissini.

Pietro Sozzi, Bailli

Ristorante Don Antonio

Via Turchi, 5 - Parma

Telefono 0521-1551589

MENU Sgombro al forno Risotto al gambero rosso Ricciola alla brace Meringa siciliana Gelato al limone	VINI Etna Bianco, Azienda Scilio * Spumante Gulfì
--	--



1 Gino e Gabriella Carrani. 2 Manlio Troletti. 3 Flora Pedretti. 4 Francesco e Mariuccia Maini assieme a Marina Troletti. 5 Domenico e Giuliana Cucinotta con Giuseppe e Giovanna Bocchi. 6 Domenico e Claudia Potenzoni con Ermano Franceschi.

SPECIALITÀ MARINARE AL CASELLO DI ALSENO

La conviviale d'autunno nel locale del patron Gaetano Grasso

Riorniamo al Casello di Alseno per la seconda volta su richiesta di tanti Confrères che si ricordavano la buona riuscita della prima conviviale avvenuta due anni or sono. Ci torniamo molto volentieri anche perché sappiamo che per Nino (il patron del locale) il 2021 è un anno molto importante: il suo ristorante infatti festeggia i venti anni di vita. È molto conosciuto e apprezzato per le specialità marinare proposte, che nella nostra zona è una cosa eccezionale.

Noi habitués, ma possiamo anche chiamarci amici di Gaetano Grasso (detto Nino, appunto), lo abbiamo in questi anni visto crescere soprattutto nello stile ma anche nell'offerta dei piatti e nelle proposte dei vini. Per l'occasione ci siamo ritornati dopo che il locale è stato sottoposto a un attento e lungo restauro, fatto soprattutto in quel periodo difficile in cui non era possibile lavorare. Riallacciati i contatti con i fornitori di Manfredonia che inviano il pesce appena pescato al mercato ittico di Milano e ripristinati gli incontri al casello autostradale di Fidenza dove il buon Nino e i suoi familiari vanno a ritirare la merce che arriva dal Sud, il locale è ripartito alla grande.

La squadra è sempre la stessa, in cucina il bravissimo Pasquale, lo Chef, con Marisa la sorella che è anche la moglie di Nino. In sala la simpatica figlia Arianna e la gentile



MENU

- Catalana di crostacei *
- Totani velo fritti
- Scialatielli alla pugliese
- Ombrina al Forno
- Gelato di Crema

VINI

- Franciacorta Mirabella
- Chardonnay Collio 2020, Marco Felluga

Vanessa diretta dal patron sempre presente e attento a ogni richiesta dei clienti.

Si inizia con gli antipasti: una Catalana di crostacei veramente straordinaria e poi i gustosi Totani velo fritti e una squisita Granseola.

Passiamo quindi a un primo molto originale: gli Scialatielli alla pugliese che è un ottimo piatto e difficile da incontrare nei menu dei ristoranti parmensi.

Come secondo, optiamo per un'Ombrina al forno molto piacevole e per finire un piccolo dessert.

Molta attenzione è stata data dal patron alla scelta dei vini. Il bianco frizzante proviene dalla Franciacorta e precisamente dall'azienda Mirabella, presentato in eleganti bottiglie magnum, un vino di grande livello e di grande finezza dai sentori di frutta bianca e con un buon finale. Per il bianco fermo, dopo un lungo consulto e numerosi assaggi abbiamo optato per uno Chardonnay del Collio, vino ricco di sapore, ma al contempo equilibrato e raffinato: si sposava alla perfezione con il menu prescelto.

Pietro Sozzi, Bailli



Ristorante Il Casello
Strada Salamora, 247 - Alseno (Piacenza)
Telefono e fax 0523-945355



1 Giovanna Bocchi e Marilù Rampello. 2 Gian Maria Rastelli e Manlio Troletti. 3 Marina Troletti. 4 Mariuccia Maini e Flora Pedretti. 5 I Confrères di Parma assieme al patron Nino Grasso. 6 Giovanni Pedretti e Francesco Maini.

CENA DI FINE ANNO NELLA PETITE CAPITALE

La performance di Salvatore Bommarito, Chef del ristorante Parmigianino

La città di Parma, la petite Capitale, in questi ultimi anni si è rinnovata e, sull'area industriale dove nel 1910 si era insediato il primo stabilimento Barilla, ora su progetto del celebre architetto Renzo Piano è stato creato un grande complesso immobiliare indirizzato all'intrattenimento e al tempo libero, con una galleria commerciale coperta, con la scuola di cucina dell'*Accademia Barilla*, con un grande albergo e un importante ristorante, il **Parmigianino**, dedicato al famoso pittore. E proprio li i Soci del Bailliage di Parma della Chaine des Rôtisseurs si sono riuniti, a ridosso delle Festività natalizie, per scambiarsi gli auguri delle Festività. Va rimarcato che in questo periodo è sempre molto complicato organizzare delle conviviali. Di questi tempi, infatti, per accedere ai ristoranti ci vuole il *Green pass*; anzi, è necessario avere il *Super-Green pass* o in alternativa il certificato di vaccinazione. In caso contrario, una multa salata è praticamente certa.

Nella fase organizzativa c'è stata ansia per il timore che qualche Confrère non ce la facesse a raggiungerci, anche perché proprio nella mattinata dell'evento è scesa la prima neve dell'anno e le strade si ripercorrevano con grande difficoltà. Siamo riusciti comunque a ritrovarci in buon numero e la serata è riuscita bene. Abbiamo scelto il menu di cucina marinara. Cominciamo con una piacevole piccola entrée: il Frittino di mare. La capasanta scottata, con burrata, spinacino e amaretto è veramente eccezionale.



MENU

Piccola entrée con Frittino di mare

Capasanta scottata, burrata e spinacino

Garganelli con carbonara di mare e caviale italiano

Trancio di Ombrina alla piastra, crema di patate, carciofi e timo

Mousse al cioccolato fondente Valhrona *

VINI

Bollicine di Franciacorta

Pinot grigio friulano 2020, Alturis

Il primo piatto è tipico emiliano anzi romagnolo: i Garganei (garganelli), un formato di pasta all'uovo tipico della Romagna, di forma tubolare con una caratteristica rigatura. Proposti con carbonara di mare e caviale italiano, risultano veramente buoni.

L'Ombrina è ancora uno dei pesci che non

vengono allevati e quindi esprimono tutto il sapore di mare. Nel nostro caso, è stata proposta con patate e carciofi.

Ci viene quindi consigliato un dessert al cioccolato fondente e siamo veramente contenti della scelta perché è un dolce straordinario.

Il bravissimo cuoco si chiama Salvatore Bommarito, è siciliano della provincia di Palermo, e impara presto a esaltare i sapori della sua terra, in modo particolare quelli del pesce, la materia prima che predilige. Dopo alcune esperienze in Francia dove apprende abbinamenti e sapori nuovi, Salvatore Bommarito torna in Italia e si stabilisce a Parma nel cuore della *Food Valley*, imparando le tecniche fondamentali della cucina emiliana e la preparazione dei piatti tipici. La conviviale è stata davvero gradita dai Confrères del Bailliage di Parma che si sono complimentati a lungo sia con lo Chef sia con le brigate di sala e di cucina. I vini proposti erano due: un buon *Franciacorta* dal finissimo perlage e un ottimo *Pinot grigio* friulano dell'anno 2020 dell'azienda vitivinicola Alturis.

Dobbiamo infine ricordare che le belle foto sono di Mariuccia Maini che collabora da qualche tempo con il Bailli.

Pietro Sozzi, Bailli

Ristorante Parmigianino

Largo Piero Calamandrei, 11 - Parma
Telefono 0521-030019



1 Pietro e Luisa Sozzi e Giovanni e Flora Pedretti. 2 Giuseppe Bocchi e Marilù Rampello. 3 Giovanna Bocchi e Vincenzo Rampello. 4 Nilde Soncini ed Ernesto Bezza. 5 Foto ricordo dei Confrères di Parma con lo Chef Salvatore Bommarito.

L'OSTRICA ROSA, REGINA DEL DELTA DEL PO



di Harmell Sala
Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire

«Insomma, l'ideale dell'ostrica! – direte voi –. Proprio l'ideale dell'ostrica! e noi non abbiamo altro motivo di trovarlo ridicolo, che quello di non esser nati ostriche anche noi». (Giovanni Verga, *Fantasticheria*, in *Vita dei Campi*)

Condividendo con Voi la splendida giornata culturale organizzata dal Bailliage Udine FVG a inizio ottobre per scoprire l'Ostrica rosa del Delta del Po, non posso resistere alla tentazione di una divagazione letteraria di impronta verghiana: l'ideale dell'ostrica, cioè la convinzione che l'autore aveva che per i «Vinti» è necessario rimanere ancorati «allo scoglio», cioè ai valori della famiglia, al lavoro, alle tradizioni ataviche, per evitare che il mondo, «pesce vorace», li divorzi...

Però, dopo la visita all'allevamento delle Ostriche rosa **La perla del Delta**, mi permetto di ribaltarne l'interpretazione: mai tale tenace attaccamento mi è parso più coraggioso, invitante, genuino...

La Perla rosa del Delta, prodotta nella Sac-

ca di Scardovari (la più grande laguna del Po, caratterizzata dall'incontro dell'acqua dolce del fiume con quella salata dell'Adriatico), è un'ostrica italiana di altissima qualità coltivata da Alessio Greguoldo con il metodo di Florent Tarbouriech, il produttore delle ostriche rosa nel bacino di Thau, nel Sud della Francia.

La metodologia di allevamento è ecosostenibile (pannelli solari e impianti eolici) e innovativa: grazie a un sistema a sospensione, le ostriche sono attaccate a delle funi (la fase dell'accrescimento avviene, infatti, in verticale su corda) che permettono di dosare acqua e aria con precisione avvicendando periodi in immersione a periodi di esposizione all'aria e al sole, simulando così l'alternanza delle maree.

La produzione, avviata da Alessio Greguoldo nel 2016 e divenuta negli ultimi anni la migliore ostrica italiana, offre standard elevati (con calibrazioni da 0 a 5) all'altezza dei più esigenti gourmet. Le Consoeurs e Confrères che le hanno gustate in purezza (senza limone!) sono rimasti rapiti sia dall'aspetto chiaro e consistente dei molluschi sia dall'unicità di qualità e bontà. Il prodotto finito, pronto in circa diciotto mesi, si presenta infatti con una conchiglia rosata e ondulata, una preziosa madreperla, un muscolo carnoso, consistente e croccante, un aroma delicato ma al contempo complesso, un gusto rotondo, persistente e più salato rispetto alle cugine nord-europee.

Per apprezzare ancor di più la ricchezza di offerta gastronomica di tale zona, frutto del lavoro quotidiano dei pescatori, gli associati hanno pranzato all'Ittirismo **Villa Martina**, apprezzando ogni portata del menu di pesce freschissimo e a KmZero proposto dalla famiglia Gibin:

Ostriche rosa Tarbouriech, Vongole del Delta, Canocchie, Cozze Dop; Tagliolini neri con Saint Jacques, fasolari, canestrelli e pomodorini; Grigliata mista di anguilla, sogliola, seppie, gamberoni e rombo. Il pranzo, a dir poco luculliano, è terminato con applausi e complimenti alla brigata di cucina, oltre che con la promessa di un arrivederci!

A terminare del viaggio, non poteva mancare un tour in battello per ammirare la flora e la fauna del delta fluviale più grande d'Italia, parco naturale Patrimonio dell'Unesco e Riserva della Biosfera, un territorio poco conosciuto, ma prezioso, capace di sorprendere ed emozionare, come la perla di un'ostrica...



LO SPLENDORE FRUTTO DEL DOLORE

«Quando ammiriamo lo splendore di una perla non pensiamo mai che essa nasca dalla malattia di una conchiglia». (Karl Jaspers)

All'interno delle ostriche le perle si formano quando un granello di sabbia o un frammento di conchiglia entra nel corpo del mollusco il quale, per difendersi, inizia a secerne una sostanza madreperlacea per inglobare la materia estranea. Ciò forma un oggetto duro e lucente, la perla, che altro non è se non il frutto del dolore di un'ostrica che ha dovuto proteggersi...



1 Un brindisi propiziatorio per la bella escursione. 2 Al Tarbouriech. 3 Il momento dei complimenti ai ristoratori e al personale. **Scheda** Le deliziose ostriche compongono un piatto spettacolare.

L'OCA, CONSACRATA DAL RE

Dîner Amical alla Pergola di San Daniele



«L'oie est un animal stupide [...] Vive, elle veut de l'eau, morte elle veut du vin». (Scuola Salernitana)

Tra i mesi dell'anno che le Consoeurs e i Confrères hanno più a cuore, sicuramente novembre, gastronomicamente parlando, merita un posto d'elezione; quale periodo migliore, infatti, per onorare la tradizione e l'appartenenza alla Chaîne des Rôtisseurs se non il mese legato all'oca! Con tali premesse, il Bailliage di Udine / Friuli Venezia Giulia ha voluto celebrare i valori della nostra Associazione con un Dîner Amical degno di Luigi IX. Si ricorda, infatti, che fu il sovrano francese, regnante dal 1226 al 1270, a consacrare solennemente la Corporation des Rôtisseurs, allora detti Oyers o Ayeurs, con l'ordine di passare allo spiedo solo le oche, a quel tempo molto apprezzate dalla nobiltà e degustate soprattutto tra novembre e dicembre, periodo in cui si riteneva che il volatile raggiungesse l'ottimale maturazione.

Il menu concordato con il Ristorante Osteria **La Pergola** di San Daniele del Friuli, locale incastonato nei colli friulani, aveva come protagonista proprio l'oca, allo spiedo e non solo. La titolare Silva Beinat e lo Chef Massimiliano Boscarello hanno saputo accogliere gli ospiti in un ambiente dall'atmosfera calda, confortevole e cordiale, con una proposta di cucina che rivisita con maestria e inventiva le solide basi della tradizione, in cui gli ingredienti accuratamente scelti si accostano con creatività dando vita ad abbinamenti di saperi mai banali.

Come Antipasti sono stati serviti Prosciutto di San Daniele della Eli Prosciutti



1 Franco Venturoso, Edda Floreani-De Marchi e Silva Beinat. 2 Massimiliano Boscarello mentre osserva la cottura dell'oca allo spiedo. 3 Da sinistra, Nicola Digiammattina, Harmell Sala, il dottor avvocato Dario Obizzi assieme alla signora dottore Ester Petenzi, il dottor Fabio Vescini con la consorte dottore Stefania Laganella e Maurizia Dosso. 4 I saluti finali. **Scheda** Il piatto con il delizioso fegato d'oca.



UNO STARNAZZARE PER SANTI

Nel giorno della festa di San Martino di Tours, l'11 novembre, e nel mese di novembre in generale, è tradizione festeggiare mangiando oca. Questa consuetudine ha differenti motivazioni. Per i contadini, tale data coincideva sia con la fine dell'anno agricolo sia con l'inizio del nuovo anno liturgico: la prima domenica di Avvento, infatti, è la domenica che segue la festa di San Martino.

Essendo una giornata che determinava una fine, ma al contempo un nuovo inizio, la si considerava come un Capodanno rurale e si festeggiava mangiando l'oca e i biscotti, ma anche, in base alle zone, carne di maiale, tacchini, faraone, anatre... L'oca è associata a San Martino anche per un evento presente nella sua agiografia: si narra che il monaco, non volendo abbandonare il saio per diventare vescovo di Tours, si nascose, ma che il suo tentativo di fuga fallì grazie allo starnazzare delle oche che permise di ritrovarlo.



(Fogolar), uno dei prodotti tipici e di punta della zona, accompagnato da un Brut Cuvée Dorigo, a cui sono seguiti – con Traminer Aromatico Borgo delle Oche – un Paté d'oca con crostini e miele e una superba Scaloppa di fegato grasso d'oca accompagnata da pere e uvetta che univa, in bocca, consistenza e burrosità.

Come Primo piatto, dei Ravioli con l'oca, su un letto di saporita salsa al Montasio e fondo bruno dell'oca stessa, abbinati a un Friulano di Sturm che, con il suo gusto sobrio, ma al contempo capace di evolversi, si armonizzava con il piatto in un bilanciamento reciproco.

I Secondi, serviti con Chianti Fattoria dei Barbi, erano l'esaltazione dell'ingrediente fondante il menu: Oca allo spiedo con patate al cartoccio, le cui carni succose e morbide hanno fatto chiedere il bis ai convitati, e Oca in sugo con polenta e radicchio di Treviso in cui la bontà della carne, grazie alla maestria dello Chef nella preparazione e nella cottura, era unita al sapore delle castagne. A conclusione, una proposta di dessert molto apprezzata: Mont Blanc di meringa, gelato alla vaniglia, castagne e panna montata, servito con Brut Cuvée Dorigo, il cui perlage persistente, unito alle sensazioni di morbidezza e freschezza al palato, creavano un delizioso accordo con i profumi e saperi del dolce.

Il Dîner, apprezzato da ogni commensale con commenti e applausi sinceri, è stato anche occasione per conoscere un locale caratteristico e di livello, con le potenzialità per divenire fiore all'occhiello del territorio, in cui lo Chef Massimiliano Boscarello, a breve tra i nostri Professionnels, esprime al meglio il proprio talento e le proprie competenze.

Harmell Sala
Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire



TIZIANO TRA VENEZIA E SPILIMBERGO

Pregiate opere in esposizione e allettante programma di eventi collegati



di Federico Lovison

La mostra Tiziano tra Venezia e Spilimbergo, ospitata nel castello di Spilimbergo (Pordenone) dal 2 al 31 ottobre 2021, è stata organizzata dal Comune, con il sostegno della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e della Fondazione Friuli. L'idea dell'esposizione nasce da una serie di incontri tra chi scrive e Clotilde e Gualtiero Spanio, discendenti per parte materna dalla famiglia dei signori di Spilimbergo. Nel novembre 2013, durante una consultazione dell'archivio conservato nella casa di Venezia, tra vecchie carte e rotoli di pergamene, emersero cinque manoscritti rilegati: i *Memoriali* di Zuan Paolo da Ponte.

Zuan Paolo era un facoltoso mercante vissuto a Venezia tra la fine del Quattrocento e oltre la metà del Cinquecento. Era imparentato con la nobile famiglia degli Spilimbergo, dal momento che la figlia Giulia era andata sposa ad Adriano di Spilimbergo. Da un primo esame dei *Memoriali*, sembrava fossero registrati soltanto dati economici ma, dopo una lettura accurata, si è compreso il reale valore di testimonianza dell'opera. Infatti i diari del da Ponte sono molto di più di una semplice cronaca, consentendo di immergersi nell'atmosfera affascinante della Venezia cinquecentesca.

Nel *Memorial C*, alla data 8 marzo 1534, Zuan Paolo registra la commissione del suo ritratto e di quello della figlia Giulia al famoso pittore Tiziano. I due dipinti facevano parte della collezione privata di Zuan Paolo, che comprendeva pure il ritratto della moglie, quello del genero Adriano, opera incompiuta del Pordenone, e quelli delle nipoti Emilia e Irene, eseguiti da

Gian Paolo Pace, con la parziale collaborazione di Tiziano.

Alla morte di Zuan Paolo si presume che i quadri siano stati ereditati dall'unica figlia Giulia. Attualmente non si conosce la collocazione dei dipinti, a eccezione dei ritratti di Emilia e Irene, conservati alla *National Gallery of Art* di Washington, e del ritratto di Zuan Paolo, esposto a Spilimbergo in occasione della mostra. L'opera, circolata tra Francia e Germania nella prima metà del XX secolo, è stata ritrovata in California nel 1998 dall'antiquario Pietro Scarpa di Venezia. Il dipinto, tornato in Italia, è stato sottoposto a intervento di restauro che ha evidenziato, sul retro della tela, l'iscrizione: «+ ZAN PAULO DA PONTE + / SPILINBERGO».

Nel percorso espositivo, i visitatori hanno potuto ammirare anche l'*Autoritratto* di Tiziano, realizzato dalla Scuola Mosaicisti del Friuli, e le copie storiche dei dipinti raffiguranti *Emilia* e *Irene*, eseguite prima della partenza degli originali per l'America nel 1909.

A testimonianza del rigoglioso sviluppo culturale e artistico di Spilimbergo nel Rinascimento, sono pure stati esposti due tra i preziosissimi *Codici* miniati da Giovanni de Cramariis da Udine per il Duomo tra la fine del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento.

Pur essendo di dimensioni contenute, la mostra ha consentito ai tanti visitatori - tra i quali anche numerosi Rôtisseurs, guidati da Roberto Zanghi, Bailli Délégué d'Italia - di osservare da vicino il pregio delle opere esposte e di godere del programma di eventi collegati. Spero di aver suscitato, attraverso questo racconto di bellezza, l'interesse e l'entusiasmo di tante persone.



1 Il ritratto di Zuan Paolo da Ponte, eseguito da Tiziano nel 1534. 2 Da sinistra, Stefano Lovison, Franco Venturoso, Anna Bidoli, assessore comunale al turismo, Federico e Pietro Lovison, Roberto Zanghi.

PROFONDO AMORE PER L'ARTE

Federico Lovison si è laureato in Giurisprudenza con una tesi dal titolo *Tutela e valorizzazione del patrimonio museale tra Italia e Francia*. Ha svolto un periodo di ricerca a Parigi presso l'*École des Hautes Études en Sciences Sociales*. Il percorso formativo in Francia gli ha consentito di confrontarsi con un contesto internazionale e di costruire una rete di relazioni essenziale per il suo lavoro, soprattutto grazie all'attività svolta presso il *Ministère de la Culture*. Ha recentemente seguito il Corso di Alta Formazione sul Diritto del patrimonio culturale dell'Università di Padova ed è stato curatore della mostra *Tiziano tra Venezia e Spilimbergo*. Il sogno che lo guida in tutto il suo percorso è quello di poter coniugare la sua formazione giuridica con il profondo amore per l'arte.



1



2

EQUILIBRIO DI GUSTI E CONSISTENZE

La cena al Ristorante La Torre, dopo la visita alla mostra del maestro cadorino

«La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla divenire arte». (Gualtiero Marchesi)

Un dipinto del Tiziano è stato il pretesto per il Bailliage di Udine FVG di ritrovarsi nella splendida Spilimbergo, città d'arte e di cultura dal fascino ammaliante. L'incontro, onorato dalla presenza del Bailli Délégué d'Italie Roberto Zanghi, è stato organizzato dal Grand Officier Pietro Lovison in collaborazione con la sua famiglia e ha permesso ai numerosi partecipanti di immergersi in un percorso di scoperta della mostra *Tiziano tra Venezia e Spilimbergo*, in occasione della prima esposizione friulana dedicata al grande artista rinascimentale.

Il dottor Federico Lovison, curatore dell'esposizione, ha accompagnato i convenuti attraverso un iter storico iniziatosi dal Duomo di Santa Maria Maggiore e proseguito a Palazzo Tadea: grazie alla sua competenza, unita a una padronanza espositiva chiara e coinvolgente, è stato possibile immergersi in un'avvincente ricostruzione storica delle vicende che ruotano attorno al ritratto, e ai successivi spostamenti del quadro, che Zuan Paolo da Ponte, ricco commerciante veneziano trasferitosi a Spilimbergo, commissionò a Tiziano nel 1534.

L'opportunità di trovarsi di fronte a un ritratto che dopo cinquecento anni è tornato per la prima volta a Spilimbergo è stata per tutti un'emozione, accresciuta anche dalle altre opere esposte in dialogo con il dipinto stesso, raramente visibili al pubblico: i *Memoriali* di Zuan Paolo, le copie dei ritratti delle nipoti Emilia e Irene di Spilimbergo, i *Codici* miniati di fine Quattrocento del pittore udinese Giovanni de Cramariis...

La possibilità di avvicinarsi a tali opere è stata un privilegio e, per concludere la serata nel migliore dei modi, la Confrérie ha scelto di cenare al ristorante **La Torre**, locale di prestigio nel panorama friulano e internazionale, accolto dal Professionnel Chef Marco Talamini e dal Sommelier Massimo Botter.

Il ristorante, ubicato al piano terra del *Palazzo Dipinto* nel Castello medievale di Spilimbergo, ha da anni come punto di forza il collaudato e apprezzatissimo binomio Talamini-Botter, che si caratterizza per la capacità di unire l'alta ristorazione a una prestigiosa selezione di vini, sia di produttori locali sia di grandi etichette italiane.

Il menu proposto ha saputo unire i sapori stagionali del territorio - interpretati con una lodevole maestria tecnica di rivisitazione ed esaltazione del prodotto in fase di cottura (come, per esempio, la zucca in

tre consistenze che racchiudeva un cuore di baccalà mantecato) - a vini di eccellenza che hanno sottolineato e impreziosito le particolarità di ogni pietanza. Più di tutto, però, i convitati hanno apprezzato la filosofia portante alla base del percorso gustativo proposto: al centro del piatto, come elemento che sorregge la composizione di saperi, è posto l'ingrediente stagionale valorizzato da studiati accostamenti, così che il tutto, nell'insieme, dia il senso di un equilibrio compositivo di selezionati gusti e consistenze che si armonizzano senza creare confusione al palato e alla vista. Tale capacità si regge non solo nel singolo piatto, ma nel menu tutto, nel quale una certa tradizione locale (di prodotti e di lavorazioni) dialoga con il commensale senza scadere mai in mera copia, ma mantenendosi sempre ricca di una propria artistica individualità.

Il Bailliage di Udine FVG ringrazia di cuore la famiglia Lovison, lo Chef Talamini, il Sommelier Botter e lo staff de **La Torre** per la squisita accoglienza, colma dei più ricchi valori della Confrérie: cultura, amichevole ospitalità e piacere dello stare a tavola!

Harmell Sala
Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

11

ALL'ASTORIA HOTEL ITALIA PER RITROVARE I NOSTRI IDEALI



di Maurizia Dosso-Venturoso
Vice-Chargée de Missions

Piacevolmente coccolati dal signor Antonio Bernardi, allievo del nostro indimenticabile Maître Giovanni Gallinaro, anima della ristorazione friulana nel do-poterremoto, abbiamo celebrato la Cena degli Auguri nel ristorante dell'**Astoria Hotel Italia** a Udine, elegante palazzo in pieno centro, affacciato sulla splendida piazza XX Settembre, particolarmente illuminata in questo periodo prenatalizio. Questo raffinato ristorante ha fatto dunque da cornice alla cena dei Natale del Bailliage di Udine F.V.G. Atmosfera accogliente, locali arredati con gusto e affidati a mani esperte di Chef, Sommelier e Maître de salle. La stanza del caminetto, come viene chiamata, per la signorilità della struttura, abbellita da quadri d'epoca, è stata preparata con cura con i vari addobbi natalizi. Centralmente troneggiava una bella tavola imperiale con tovagliato bianco e centro-tavola di frutta fresca su un letto di essenze di pino e candelabri d'argento.

Per l'occasione è stato scelto un menu di pesce, prediligendo i prodotti della laguna. L'aperitivo è stato servito nella sala accanto, che si affaccia al giardino interno: brindisi iniziali con *Ribolla gialla* dell'Azienda Collavini, abbinata a Sfoglia calda di baccalà: assieme, hanno dato il via alle allegre chiacchiere dei commensali. Quindi il signor Antonio ci ha accompagnati in sala da pranzo.

Il *Friulano* con etichetta *i Ferretti* della Tenuta Luisa ha accompagnato due ottimi antipasti: il Filetto di marmora con il radicchio tardivo di Treviso marinato e Parvenza di cipolla rossa in agrodolce e La coquille Saint-Jacques avvolta nel guanciale di montagna, cotta alla brace, con contorno di insalata di castraure. Questo importante *Friulano* ha una decisa personalità, ricco di profumi per il leggero e breve appassimento in pianta che ha esaltato i sapori del cibo proposto.

Con lo *Chardonnay* di Borgo Sant'Andrea, dal sapore fruttato, è stato servito un delicato Brodetto di canoce con crostino di pane, preparando lo stomaco a un piatto di Tortellacci di alghe, ripieno di guatto di laguna dai sapori decisi. Il *Pinot nero* dell'Azienda Confinis, con il suo gusto asciutto e persistente, ma anche delicato, ha accompagnato il Filetto di pesce serra con contorno di verdure di stagione *



MENU

Filetto di marmorata con radicchio tardivo marinato
Capasanta con guanciale di montagna ed insalata di castraure
Brodetto di canocchie con crostino
Tortellacci di alghe al ripieno di guatto di laguna
Barna di pesce serra alla grenoblesse con contorno di verdure di stagione *

Panettone della tradizione

VINI

Ribolla Gialla Collavini
Friulano linea i Ferretti, Luisa
Chardonnay di Borgo Sant'Andrea
Pinot nero Doc Confinis
Moscato d'Asti, Saracco

qualche ora i pensieri, scambiare gli auguri per noi e per le nostre famiglie, con l'auspicio che nel nuovo anno sia sconfitta la pandemia che molto ci ha tolto in questi ultimi due anni.

Gli ideali della nostra confraternita sono gli abbracci liberi di fratellanza che in questo momento purtroppo non sono concessi, confidiamo che con la scienza e il buon senso di tutti si possa rivivere serenamente i nostri incontri pieni di affettuosità, come un tempo.



1 I saluti finali del Bailliage di Udine alle brigate di sala e di cucina dell'Astoria. 2 Da sinistra, Edda Floreani-De Marchi, Sergio Perini, Daniela Brondani, Franco Venturoso. 3 Giuseppe Bargone, Dario Dosso, Angela Truant, Manuela Patriarca, Daniela Brondani.

SUL TETTO DELLA FABBRICA

Il ristorante *La Pista* al Lingotto - L'anello d'asfalto trasformato in giardino pensile



di Michele D'Andrea
Vice-Chargé de Presse

all'America degli anni '50 del Novecento. Citazione dovuta, perché la convivialità passa attraverso numerosi percorsi di percezione che includono le forme degli spazi, la luminosità degli ambienti, il comfort delle sedute e delle posture, la qualità del tovagliato e la maneggiabilità delle posate. Quante volte abbiamo avuto sensazioni di respingimento dinanzi a locali tristi o algidi, scomodi o male illuminati, opprimenti o privi di personalità? Il cibo non è l'unica componente dello stare a tavola, e la brigata di sala incide molto sulla fortuna di un locale che vuole offrire uno standard elevato. Per questo, l'elogio de **La Pista** passa anche per l'eccellente servizio, composto tutto da giovanissimi *commis* che hanno già appreso l'arte più difficile, quella dell'osservazione abbinata alla discrezione. Mai sono mancati vino e acqua, sempre il cambio di piatti e posate è avvenuto con una *non presenza* rara a vedersi e mai, soprattutto, è stato pronunciato quello stucchevole «*tutto bene?*» che è diventato ormai un tormentone ineludibile della nostra ristorazione.

E veniamo alla cucina, affidata al torinese Roberto Cordisco, trentacinque anni d'età e venti di lavoro alle spalle, nove dei quali come *sous chef* degli stellati Pinchiorri-Féolle, Cracco e Cannavaciulo. Con lui il Bailli Maurizio Giordano ha elaborato un menu di pesce di grande spessore che ha confermato la grande versatilità di un *luogo gastronomico* che è in grado di offrire proposte culinarie differenti: *coquillage*, crudi di mare, selezioni alla brace, ma anche cucina **gourmet** e **lounge bar**, il tutto accompagnato da una ricca selezione di vini e, naturalmente, da un settore di pasticceria degno della migliore tradizione piemontese. Il menu, descritto nell'apposito box, la dice lunga sul giusto equilibrio delle portate, ma meritano un plauso anche i tempi perfetti nella successione dei piatti – segno di una compiuta maturità



1 I Bailli Maurizio Giordano ed Emilio Re Rebaudengo con lo Chef Roberto Cordisco e la giovanissima brigata di cucina. 2 Maurizio Giordano, Bailli di Torino, si complimenta con lo Chef Roberto Cordisco. 3 Sulla cima del Lingotto, ha aperto il ristorante La Pista.



MENU

Canapé di broccolo, acciuga del Cantabrico e bufala
Mini-krafen ripieno di foie gras e lamponi

Cri cri di Bra, nocciole e parmigiano
Battuta di gambero rosso, coulis di pomodoro fresco e pane di segale *

Risotto Acquerello agli agrumi, crudo e cotto di ricciola

Filetto di branzino alla brace, indivia belga allo zafferano

Coulis al frutto della passione, untuoso al pralinato di cocco, paté à tartiner al caramello, cremoso al caramello, salsa frutto della passione, tuille di cocco

VINI

Spumante Barone Montaldo Première cuvée
Sylvaner Pacherhof 2020

Moscato giallo Colterenzio 2020

organizzativa – che hanno evitato l'effetto matrimonio, il vagabondare degli ospiti e le brutte immagini dei tavoli semivuoti con i tovaglioli abbandonati sul posto.

Alla giovanissima brigata un applauso non di circostanza, come è stato caloroso l'applauso all'altrettanto giovane Maître Restaurateur Emilio Re Rebaudengo, che ha lasciato la Chaîne torinese per fondare il nuovo Bailliage di Alba, Langhe e Roero. Piccoli Rosticcieri crescono.



L'ITALIA DA ASSAPORARE

Originale Repas al Ristorante Venti/20 d'Italia

Il Repas celebrato al ristorante **Venti/20 d'Italia** (Via Roma, 2 - Basiglio MI, telefono 02-90753476) è stato alquanto originale perché originale è stata la proposta culinaria del nostro Maître Restaurateur Marco D'Agostino.

Si legge nel sito: «Secondo gli antichi romani la rosa dei venti era posizionata al centro del Mediterraneo e raffigurava la provenienza di tutti i venti che soffiano nel nostro Paese. I venti influenzano le condizioni meteorologiche ed ambientali delle Regioni d'Italia rendendo a loro volta unici gli alimenti e le ricette che nascono dal nostro eterogeneo territorio. È sul "venti/20" e sul gioco di parole che nasce l'idea del ristorante **Venti/20 d'Italia** con una proposta di pietanze che rappresenti e renda omaggio a ciascuna Regione italiana».

Il locale è nato dalla completa ristrutturazione e dall'ammodernamento della storica **Trattoria dei Cacciatori**, nel borgo vecchio di Basiglio, ormai più conosciuto come Milano 3. Ambiente elegante e raffinato, curato nei minimi dettagli, con un arredamento comodo e confortevole.

L'ampio menu si basa su piatti di venti Regioni italiane che rendono davvero originale la proposta del ristorante: un vero e proprio giro d'Italia culinario in tutte le sue specialità gastronomiche. Nella convinzione che mangiare è incorporare un territorio.

Il nostro Repas ha potuto abbracciare 10 Regioni a macchia di leopardo. I piatti sono stati presentati dal Patron con doveria di particolari, risalendo alla storia di ognuno di essi.



MENU

- Patate raganate (Basilicata)
- Crostone di mozzarella di bufala, acciuga, capperi e basilico (Campania)
- Polpette di melanzane (Calabria)
- Crostino di fegatini (Toscana)
- Mandilli de sea (Liguria)
- Risotto mare e monti (Friuli Venezia Giulia)
- Bistecca del curato (Umbria)
- Baccalà alla vicentina (Veneto)
- Sporcamuss (Puglia)
- Crostata di ricotta alla romana (Lazio) *

VINI

- Rosso e Bianco, Cantina San Marzano
- Moscato d'Asti DOCG Ca' del Baio

Così, abbiamo gustato e scoperto che le *Patate raganate* sono un piatto sfizioso e saporito tipico della tradizione culinaria della Basilicata. Una pietanza della cucina contadina preparata con strati di patate, pomodori e cipolla con l'aggiunta di olio extravergine, peperoncino, pecorino grattugiato, origano e mollica di pane raffer-

mo sbriciolata. Ingredienti che donano al piatto la tipica doratura croccante, da cui prende il nome raganate, che significa *gratinata* in dialetto lucano.

I *Mandilli de sea* sono una delle specialità tipiche della Liguria; assomigliano alle classiche lasagne con la particolarità di essere sottili proprio come un fazzoletto di seta. La dimensione è quella di un quadrato di circa 12 cm per lato. Vanno condite con il pesto alla genovese, rigorosamente fatto nel mortaio. Sembra che questo formato di pasta sia così antico da risalire ai tempi in cui i liguri commerciavano con gli arabi; infatti *mandil* in arabo significa proprio fazzoletto.

La *Bistecca del curato* è una ricetta della tradizione umbra; un tempo, infatti, era consuetudine servire il piatto più prelibato al curato del paese. Consiste in una succosa bistecca di vitello, morbida e dal sapore intenso grazie a una marinatura con erbe aromatiche, senape, aglio e limone.

Gli *Sporcamuss* sono dei dolcetti di origine pugliese dalla forma quadrata, realizzati con due strati di pasta sfoglia che racchiudono una deliziosa crema pasticciata e spolverizzati con abbondante zucchero a velo. Gli *Sporcamuss* devono il loro nome al fatto che la struttura friabile delle sfogliette, il ripieno morbido della crema interna e l'abbondante strato di zucchero a velo in superficie fanno sì che facilmente ci si sporca il viso o almeno le labbra a ogni morso!

Giovanni Manetta, Bailli



1 Da destra, il Bailli Giovanni Manetta, il patron Marco D'Agostino e le brigate di sala e di cucina. 2-3-4-5-6 Commensali alla prova dei manicaretti.

GLI AUGURI DAL GRATTACIELO

La conviviale Prenatalizia al Mi View Restaurant



di Alberto Servienti
Vice-Chargé de Presse

Con lui, personale molto gentile e attento. Davvero gradevole l'aperitivo con finger foods al passaggio, gustati tra amabili chiacchiere e godendo dello spettacolo della città illuminata. Un breve ma caloroso saluto di benvenuto del Bailli dà poi inizio alla cena.

Piatti ricercati ma delicati, servizio preciso. Il ristorante soddisfa appieno sul piano visivo e su quello culinario. Porzioni di dimensioni giuste, né troppo piccole né troppo grandi. Sapori intensi e ricercati, delizie per l'occhio e il palato.

Cotto al punto giusto il Fusillone di Gragnano ai carciofi, rape e morbido di pecorino, per un avvio di grande piacere.

Il seguito, differenziato tra chi predilige la carne e chi il pesce, vede il tenerissimo e saporitosso Filetto di manzo cotto affogato, topinambur, olio alla curcuma e il Black cod (varietà di merluzzo), in salsa speziata al lime, bietola e aglio condito. Entrambi i piatti preparati e presentati sapientemente.

Perfetto l'abbbinamento dei vini: con la carne: *Primitivo Vriccio* (color rubino intenso con caratteristico profumo di prugne e confettura) dell'Azienda Antica Enotria; con il pesce: *Verdicchio di Matelica 2020 Grilli* (colore giallo paglierino brillante, fresco e agrumato, con acidità ben integrata) dell'Azienda Villa Collepere.

Piacevolissima sorpresa il dessert: un trionfo di colori e di cioccolato dai diversi sapori, seguito dall'immancabile panettone natalizio con crema.

Un'esibizione canora della Dame Larissa Yudina, soprano di grandi doti, ha deliziato i presenti con piacevoli intermezzi musicali

tra una portata e l'altra, facendo ascoltare alcune delle più belle arie della lirica italiana ed europea, accompagnata dai Maestri musicisti Gianfranco Messina al violino e da Luca Russo Rossi al violoncello.

La serata è trascorsa in allegria, permettendo a tutti di festeggiare di nuovo insieme.



MENU

- Finger a passaggio monoporzione:
Mini tartare di manzo - Crema di burrata e ricci di mare - Polpo a bassa temperatura, salsa barbecue e pomodorini perini rossi -

Insala di riso rosso, zucchine e menta

Fusillone di Gragnano ai carciofi, rape e morbido di pecorino

Filetto di manzo cotto affogato, topinambur, olio alla curcuma

Black cod (varietà di merluzzo), salsa speziata al lime, bietola e aglio condito

È sbocciato il cioccolato (cioccolato, rosa, pistacchio, caramello) *

Panettone artigianale

VINI

Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Azienda Merotto

Verdicchio di Matelica 2020 Grilli, Azienda Villa Collepere

Primitivo Vriccio, Azienda Antica Enotria

Moscato d'Asti DOCG, Azienda Bussi

me. Il brindisi finale, accompagnato da un coro di auguri di Buone Feste, ha chiuso la bellissima cena. Vive la Chaîne!

Mi View Restaurant

Via Achille Papa, 30 - Milano
Tel. 02-78612732 - <https://miview.it/>



1 Giovanni Manetta con l'Executive Chef Cristian Spagnoli. 2 Tutti a tavola, per la raffinata cena degli Auguri. 3 La soprano Larissa Yudina.

DA DELIO, LUOGO DEL CUORE

Il Dîner di luglio ad Apricale - Presenti ospiti anche del Principato di Monaco



di Daniela Freschi

Apricale è uno dei borghi più belli d'Italia, situato dopo Dolceacqua in una tipica vallata ligure. Una piacevole serata, in pieno spirito Chaîne, quella del 30 luglio scorso organizzata al **Ristorante Apricale Da Delio**, consolidata certezza nel panorama dei locali del Ponente Ligure nonché luogo del cuore del Bailliage di Sanremo. La conviviale è stata anche l'occasione per ospitare alcuni Rôtisseurs del Principato di Monaco, guidati dal Bailli Gérard Canarie. Nel 1898, Walter Scott scriveva nei *Villaggi della Riviera*: «Nessun altro paese della zona può vantare di avere una posizione così splendida e panorami così pittoreschi... Ad ogni svolta, un nuovo paesaggio».

Una cornice ideale per elogiare la perfetta collaborazione tra il Bailliage di Monaco e quello di Sanremo, in cui da poco c'è stato il passaggio delle consegne tra Gabriella Ivaldo e Liliana Freschi, alla sua prima esperienza organizzativa come Bailli.

I due giovani patron, Robin e Daniel, hanno presentato un menu tipico delle terre

di Apricale, dove i prodotti del territorio sono non soltanto semplici ingredienti, ma anche una tavolozza espressiva abilmente maneggiata per creare piatti che sono vere e proprie delizie.

Ci attende la tranquilla terrazza, luogo accogliente e riservato all'imbocco di uno dei tradizionali *caruggi* che portano alla famosa piazza di Apricale e degustiamo, in tavoli elegantemente apparecchiati, un fresco Prosecco dal delicato perlage accompagnato dalle sfiziose della Casa. All'esordio del menu ci sono sorprendenti e inusuali Cannoli ripieni di brandacujun, rivisitazione contemporanea e ardita di questo tipico piatto ligure a base di baccalà, elegantemente racchiuso in questi golosissimi scigni fritti. La cena prosegue nel pieno rispetto della tradizione del Ponente Ligure e con una certezza della cucina di Delio, i Ravioli di coniglio con il loro sugo e al profumo di timo. Un piatto ormai noto a noi Confrères, ma sempre gradito e apprezzato per la qualità delle materie prime utilizzate e per la maestria con la quale Robin – Chef di cucina e Socio Professionnel come l'amatissimo papà scomparso – riesce a lavorarle. La pasta fatta rigorosamente a mano con farine locali e la sapienza nel preparare il ripieno di questi scigni portano le nostre menti, e soprattutto le nostre papille gustative, al ricordo dei pranzi della domenica a casa della nonna.

A seguire un secondo caratteristico della cucina dell'entroterra *intemelio* che offre al palato le prelibatezze di questa terra accarezzata dal vento e dal mare: il succulento Coniglio all'apricalese cotto in tegame con Vermentino e olive taggiasche, uno dei cavalli di battaglia del compianto Delio, che il giovane Chef di cucina è riuscito a interpretare pienamente grazie alla lenta cottura nel tegame di terracotta.



MENU

Aperitivo sfizioso con bollicine
I cannoli ripieni di brandacujun
Ravioli di coniglio nel loro sugo
al profumo di timo *

Coniglio all'apricalese cotto in tegame con
Vermentino e olive taggiasche

Zabaglione caldo con le pansarole

VINI

Pinot nero, vinificato in bianco
e vinificato in rosso

Per concludere la serata in dolcezza, sotto un cielo tempestato di stelle, ci viene proposta una golosità locale: lo Zabaglione caldo con le pansarole.

Ottima anche la scelta dei vini a base di uve di Pinot nero vinificate in bianco e vinificate in rosso che ben sono riusciti a esaltare ogni portata.

Doverosi i complimenti alla cucina e a tutti i collaboratori per un convivio davvero eccellente, vissuto nel vero spirito dell'amicizia, dell'accoglienza verso i Confrères del Bailliage di Monaco-Montecarlo presenti e del buon gusto, accompagnati dalla genuina ospitalità di Daniel e Robin e di tutto lo staff.

La conviviale di fine agosto 2021 del Bailliage di Sanremo Riviera dei Fiori della Chaîne des Rôtisseurs si è tenuta al **Marixx** (Passeggiata Guglielmo Marconi 5, a Ventimiglia, telefono 0184-840483). Si tratta di una suggestiva location adagiata sul molo a filo d'acqua all'interno di Cala del Forte di Ventimiglia, il nuovo porto inaugurato appena un mese prima e formalmente voluto dal Principato di Monaco, ai piedi del centro storico sotto il Forte dell'Annunziata.

Il ristorante è un concetto nato dalla visione del giovane Chef Riccardo Marcenaro di tramandare la tradizione, esaltandola con qualche digressione nella cucina moderna. Nonostante la giovane età, il talentuoso Chef è una perla della Riviera Ponentina: passione e amore per la cucina sono le emozioni che colorano la sua infanzia, nella quale la nonna, tramandando i segreti del mestiere, risveglia in lui il gene già presente. La sua tecnica viene plasmata tramite le persone che lui stesso definisce «i grandi mentori»: le esperienze nelle loro cucine stellate gli hanno permesso un'esponenziale crescita professionale. L'idea di ristorazione è tutta italiana, ma la collocazione all'interno di un porto gli dona quel tocco in più di internazionalità, in cui si respira un'atmosfera frizzante, contemporanea e di classe.

La moderna e raffinata eleganza della sala ci accoglie e fa da *Leitmotiv* per un convivio dove i sapori del mare si susseguono in un garbato crescendo di sapori. Il menu della serata, che punta il focus su ingredienti esclusivamente locali e legati alla tradizione culinaria ligure, ci delizia con l'entrée di superlativi Barbajui, piccoli scigni fritti che custodiscono al loro interno un gustoso ripieno di formaggio, zucca e fagioli di Pigna. Il prosieguo è rappresentato dalle Acciughe del Ponente ri-



MENU

Barbajui, acciughe ripiene di erbette
di campo, panfritto alle olive

Calamaro locale ripieno di verdurine
dell'orto, leggero bagnetto verde *

Lasagnetta croccante al pesto
con patate e fagioli

Bianco di pesce alla ligure con capperi,
olive e pinoli **

Consistenze e cremosità di nociola

VINI

Bollicine rosé, Borgo Luce
Vermentino, Monte dei Frati
Rossese, Rosmarinus



piene di erbe spontanee accompagnate da un gustosissimo panfritto alle olive.

L'antipasto è un semplice ma non certo banale Calamaro locale ripieno delle verdurine dell'orto. Poi, le leggerissime Lasagnette croccanti al classico pesto di basilico - con patate e fagioli che sprigionano tutto il profumo dell'estate ligure - precedono un'altra esplosione di delicati sapori che ritroviamo nel Filetto di pesce con capperi olive e pinoli. Una menzione particolare anche al dessert: Nocciole in sei consistenze e cremosità.

Si conclude così un viaggio culinario frizzante e moderno con solide radici nei più tradizionali ingredienti di questa terra adagiata sul mare.

Ringraziamo il caro Bailli di Monaco-Montecarlo Gérard Canarie, esperto conoscitore e amante della cucina italiana, per aver accolto con l'entusiasmo che lo contraddistingue il nostro invito alla serata. Infine rinnoviamo il nostro sincero plauso a Riccardo Marcenaro che con il suo stile neo-classico è fra i migliori giovani Chef in grado di esaltare la tradizione con l'utilizzo di materie prime locali di ottima qualità: «La resa non è per stupire, ma per esaltare il prodotto stesso e interpretarlo, mantenendosi ancorati alle radici».

Vincenzo Palmero, Commandeur



1 Robin, Mirco e Daniel Viale, con Gérard Canarie e Massimo Ivaldo. 2 Al centro, tra Massimo e Gabriella Ivaldo, i coniugi Joseph e Isabelle Di Benedetto. 3 Al centro, Liliana Freschi. A Merano, ha appena ricevuto le insegne di Bailli di Sanremo.

AL MARIXX, TOCCO D'INTERNAZIONALITÀ IN ATMOSFERA FRIZZANTE

1 Massimo Ivaldo, Bailli Honoraire di Sanremo, e Riccardo Marcenaro, giovane Chef del Marixx. 2 Lo staff del ristorante Marixx. 3 Da sinistra, Gérard Canarie, Liliana Freschi, Riccardo Marcenaro e Gabriella Ivaldo.



AL RISTORANTE LA CONCHIGLIA PER L'INCONTRO CON LA GENUINITÀ

Ad Arma di Taggia, per l'evento Tavole Doc

MENU

- Aperitivo di Benvenuto**
- Scaloppa di fegato d'anatra,
gambero di Sanremo
riduzione al Madera e agretto di lampone**
- Risotto al radicchio rosso e seppioline**
- Il pescato del giorno sfilletto e spinato
su zoccolo di patate**
- Semifreddo al gianduia su biscotto all'olio**

In occasione dell'evento **Tavole Doc** - un viaggio nell'enogastronomia della nostra amata terra di Liguria, fortemente voluto da un gruppo di ristoratori uniti dall'intento di una promozione e valorizzazione continua delle eccellenze locali - numerosi gourmet del Bailliage di Sanremo - Riviera dei Fiori hanno avuto il piacere di trascorrere una serata al ristorante **La Conchiglia**, situato nella bellissima cornice di Arma di Taggia, in via Lungomare 33.

Taggia è conosciuta come la patria dell'oliva taggiasca, una delle eccellenze del Ponente Ligure, dall'inconfondibile gusto dolce e deciso. Nella sua terra di origine questo vero dono della natura è grande motivo di orgoglio e ancora oggi viene coltivato rispettando gli antichi rituali di piantumazione, raccolta e lavorazione, come nell'uliveto storico fondato dai monaci benedettini nel XII secolo. In nessun altro luogo questa cultivar mantiene le caratteristiche organolettiche come nell'entroterra imperiese, trasformato in uno splendido teatro sul mare dai terrazzamenti con muri a secco dove svettano le argentea chiome degli ulivi.

Il borgo medievale di Taggia si trova a pochi chilometri dal mare, all'ingresso della Valle Argentina. È un vasto insediamento storico, articolato su una serie di strade parallele, datato dal X al XV secolo. La cittadina si snoda fra il borgo medio-



1 Ivana ed Emilio Galardini. 2 Esterno del ristorante La Conchiglia, ad Arma di Taggia. 3 La Bailli Liliana Freschi. 4 Impegnata ai fornelli; ecco Anna Parisi, Lady-Chef della Conchiglia. 5 Giacomo Ruffoni, patron del locale.

REPAS AUTUNNALE AL CASTELLO DI SEMIVICOLI

Tra storia, leggende e degustazione di vini della Cantina Masciarelli



MENU

- Crema di Pecorino con polenta, broccoli, prosciutto croccante e chips di patate ***

- Fiore di zucca fritto farcito
con ricotta e alici**

- Timballo al ragù bianco e zafferano**

- Filetto di maiale in crosta di pistacchi**

- Guancia di vitello brasata al
Montepulciano con patate rosolate e
ciceria saltata**

- Spumone al Croccante di mandorle**

- Ganache di cioccolato al Caramello**

VINI

- Cerasuolo della Cantina Villa Gemma**
- Rosso Castello di Semivicoli**
- Passito Donna Delia**

Dopo l'aperitivo di benvenuto, ci accomodiamo al tavolo, dove fa il suo trionfale ingresso la Scaloppa di fegato d'anatra con gambero di Sanremo, riduzione al Madera e agretto di lampone: un piatto straordinario dove la terra di Liguria si sposa con le eccellenze del suo mare. A seguire un insolito ma strepitoso Risotto al radicchio rosso e seppioline dal sapore deciso ma gentile, una composizione che sprigiona tutta la qualità e la freschezza delle materie prime utilizzate. Il mare è assoluto protagonista del secondo piatto con il quale Anna Parisi ci propone Il pescato del giorno accompagnato da uno zoccolo di patate.

Concludiamo in dolcezza questo viaggio nei sapori autentici con un golosissimo Semifreddo al gianduia su biscotto all'olio di olive taggiasche, indiscusso oro delle nostre terre.

La Conchiglia è situata sul lungomare pedonale e ci accoglie con la sua classica e raffinata eleganza, il gusto per i dettagli e la sua cucina fiore all'occhiello di questo luogo tanto caro al nostro Bailliage.

Ci accolgono il patron Giacomo Ruffoni e la moglie, la Lady-Chef Anna Parisi. La cucina è da lei sapientemente diretta e realizza piatti che hanno come peculiarità l'assoluta qualità delle materie prime utilizzate e valorizzate attraverso preparazioni apparentemente semplici, ma che in realtà sono il frutto di uno studio attenzioso per ogni abbinamento.

Vincenzo Palmero

Ristorante La Conchiglia

Via Lungomare, 33
Arma di Taggia (Imperia)
Telefono 0184-43169

storia e alle leggende misteriose che avvolgono l'antica location.

Al termine della visita di tutte le meravigliose stanze del castello, siamo ritornati al piano terra, nella Sala degli eventi con



1 Nel salone degustazione, Roberto Polidoro, Valentina Mucciante e Gianfranco Ricci. 2 Soci e ospiti attenti alla spiegazione vini. 3 Gianfranco Ricci e Valentina Mucciante. 4 Franco Pieri, Vice-Chargé de Missions Abruzzo Adriatico; Sabrina Scarpantonio, Vice-Chargée de Missions Abruzzo Nord; Domenico Del Greco, Gianfranco Ricci, Michele Forcella, Roberto Polidoro, Sommelier Abruzzo Adriatico. 5 Gianfranco Ricci, Bailli di Abruzzo Adriatico.

AL CAFFÈ MELETTI DI ASCOLI CON IL RE DELLA GASTRONOMIA

Indimenticabile giornata di alta cucina col tartufo



MENU

- Olive ascolane, Mini-Muffin al formaggio e Tartufo nero
- Crema di parmigiano, Uovo a bassa temperatura e Tartufo bianco
- Battuta di Marchigiana nocciola e Tartufo nero pregiato
- Tagliatella al Tartufo bianco
- Raviolo di vitello, crema di parmigiano e Tartufo nero pregiato
- Guancia di vitello, funghi e Tartufo nero
- Pesche sciropate della Valdaso
- Il bianco ed il nero dei Sibillini *

VINI

- Passerina Spumante Brut Tarà
- Offida DOCG Pecorino Colle Vecchio
- Rosso Piceno DOC superiore Vigna Messeri

Sul finire di novembre abbiamo organizzato un evento speciale e unico nel suo genere, degno dello spirito della Chaîne des Rôtisseurs. Ci siamo ritrovati in Ascoli Piceno nella storica location del Caffè Meletti, ubicato nella centralissima Piazza del Popolo, grazie all'aiuto degli amici Stefano Nico, professionnel con importante background enogastronomico, e Fabrizio Vagnoni, revisore unico della Meletti Srl. Al primo piano dello storico Caffè (qui è nata l'*Anisetta Meletti*), aperto nel 1907 e luogo di incontro prediletto da Re Vittorio Emanuele, Mascagni, Hemingway, Guttuso, Badoglio, Sartre..., si trova il Ristorante gourmet dove abbiamo degustato un menu interamente a base di uno dei Re della gastronomia mondiale: il Tartufo. Ha fatto gli onori di casa Valter Di Felice, Conseiller Culinaire d'Italie della Chaîne oltre che caro amico: ci ha accolti nell'antica sala del Bar; lì, seduti agli storici tavolini tondi in marmo bianco, ci è stato servito l'aperitivo, in attesa dell'arrivo di soci e ospiti.

Nella sala affrescata del ristorante, con flûte di *Passerina Spumante Brut Tarà*, le immancabili Olive ascolane e i Mini-Muffin al formaggio e Tartufo nero hanno fatto da preludio a un eccellente pranzo interamente a base di Tartufo.

Tra i graditi ospiti, era presente anche il Bailli di Abruzzo Nord, Carlo Del Torto, con la gentile signora Arianna, accompagnato da diversi soci.

C'erano inoltre il professor Leonardo Seghetti, docente universitario ascolano, stimato e conosciutissimo esperto di enogastronomia, Stefania Sciamanna Trivel-

li, amministratrice della *Trivelli Tartufi* di Roccafluvione (Ascoli Piceno) che nel corso del pranzo ci ha sapientemente spiegato tutto del prezioso fungo ipogeo; Marta Capriotti, imprenditrice agricola quinta generazione della *Cantina Cacci Grifoni*, che ci

ha accompagnato ed erudito con i suoi vini di punta durante l'intero percorso gastronomico; Maurizio Curi, titolare dell'azienda agricola *La Golosa* rinomata per i suoi frutti sciropati, le confetture, i macinati di frutta che come dessert hanno deliziato il nostro palato; e in ultimo, ma solo perché il più giovane, Matteo Meletti quarta generazione ed Export Manager della famiglia Meletti titolare dello storico Caffè.

Come antipasti: Crema di parmigiano, Uovo a bassa temperatura e tartufo bianco; Battuta di marchigiana, nocciola e tartufo nero pregiato.

Due i primi piatti: Tagliatella di Campofilone al Tartufo bianco e Raviolo di vitello, crema di parmigiano e Tartufo nero pregiato; il tutto accompagnato da un vino delicato e morbido: *Offida DOCG Pecorino Colle Vecchio* della cantina *Cacci Grifoni*. Come secondo piatto: Guancia di vitello, funghi e Tartufo nero pregiato, accompagnato da un corposo e strutturato *Rosso Piceno DOC Superiore Vigna Messeri*.

Come predessert, una crocantissima Pescia sciropata della Valdaso, prodotto di punta dell'azienda *La Golosa* vincitrice del premio *Platinum Award 2021* in occasione del *Wine-Festival* di Merano, ha anticipato un dessert a dir poco regale: Il bianco ed il nero dei Sibillini, mousse di cioccolato e tartufo bianco con scaglie di fondente e tartufo nero...

A grande richiesta, un bis di pesca sciropata e flûte di *Passerina Brut* per il brindisi di saluto di una giornata enogastronomica indimenticabile.

Gianfranco Ricci, Bailli



1 Commensali impegnati in un piacevole brindisi. 2 Gianfranco Ricci tra la consorte Manuela De Massis e il Conseiller Culinaire Valter Di Felice. 3 Gianfranco Ricci, Stefano Nico, Matteo Meletti, Valter Di Felice. 4 Il tavolo della Presidenza.

CIN CIN ITALIA DAL RISTORANTE LES PAILLOTES DI PESCARA

I piatti creativi e genuini dello Chef Francesco Nunziata



MENU

- Benvenuti con flûte Enrico Gatti Franciacorta
- Ceviche di ricciola con guacamole e chips di riso
- Tortello di zucca, salsa al parmigiano, crumble di cacao
- Risotto al mandarino, zenzero con triglia scottata
- Spigola in crosta di erbe, castagne e salsa al caffè d'orzo
- Aurum, mandorla, sesamo *

VINI

- Bric Amel 2020 (Arneis, Chardonnay, Sauvignon) dei Marchesi Barolo
- Cerasuolo Tiberio 2020

dedizione e amore per le materie prime sono gli elementi caratterizzanti della sua arte culinaria, il suo menu segue il mutare dell'offerta stagionale dei prodotti locali, fedeli ai sapori e alle tradizioni della cucina mediterranea.

Cominciamo la cena con antipasto di Ceviche di ricciola con guacamole e chips di riso: piatto fresco ed elegante, il cui sapore esotico e il colore hanno reso la ricetta



1 Da sinistra, Gianfranco Ricci, Rossella Giovannelli, Roberto Zanghi, Manuela Ricci, Daniela Buccella, Stefania Angelone, Caterina Roberti, Nicoletta Travaglini. 2 Aldo Matricardi, Roberto Zanghi, lo Chef Francesco Nunziata e Gianfranco Ricci.



unica e prelibata. Due i primi: Tortello ripieno di zucca adagiato su saporita salsa al parmigiano e crumble al cacao: si tratta di una sfoglia di pasta sapientemente lavorata che avvolge un delicato ripieno di zucca gialla. Quindi, Risotto al mandarino, zenzero e filetti di triglia scottata, piatto dal sapore intenso e deciso ma con un'armonia di ingredienti capaci di deliziare il palato. Come vino, il fragante e fresco *Bric Amel Arneis Chardonnay Sauvignon* del 2020. Per secondo, Trancio di spigola nostrana in crosta di erbe selvatiche con castagne e salsa al caffè d'orzo; piatto stellato di elevata fattura, accompagnato da profumatissimo *Cerasuolo Tiberio* 2020. Per dessert, Gelato all'Aurum, tipico liquore abruzzese all'arancia, con mandorle tritate e sesamo, dolce che si dice sia stato inventato dal vate Gabriele D'Annunzio il cui volto lo Chef Nunziata ha voluto raffigurare sulla croccante cialda a disco. A fine cena Manuela Ricci ha omaggiato tutte le gentili signore presenti con un simpatico Cadeau: tre anelli portatovaglioli da tavola realizzati in cotone ricamato interamente a mano con i colori della Chaîne e confezionati con pungitopo e vischio di Buon Augurio. Una bottiglia magnum di *Bordeaux Supérieur* e un particolare Panettone artigianale ai sapori di Sicilia griffato *D&G*, i graditissimi regali al Bailli e signora da parte di tutti i Soci del Bailliage Abruzzo Adriatico. Brindisi finale di Auguri ai presenti e all'Italia, con bacio... a distanza a conclusione di una serata bella, trascorsa con il sincero spirito dei Rôtisseurs: l'Amicizia.

Gianfranco Ricci, Bailli

PEPITE DI TUBER MAGNATUM ALLA TRATTORIA VIA VAI

Il prezioso tartufo servito nel locale di Bolzone di Ripalta Cremasca



di Giorgio Bressan
Vice-Chargé de Presse

La località è di quelle dove ci si deve venire apposta, come peraltro non di rado accade in fatto di trattorie e osterie di una volta. Bolzone è un pugno di case a ridosso di Ripalta Cremasca, alle porte di Crema, tra argini, fossi, campi e nebbia, di quella fitta.

Qui a Bolzone sorge la **Trattoria Via Vai**, da una trentina d'anni indirizzo di riferimento per coloro che desiderano trascorrere una serata all'insegna del buon mangiare e del buon bere, affidandosi all'esperienza e all'estro del padrone di casa, l'inossidabile e poliedrico Stefano Fagioli. È in questa terra cremasca che ci dirigiamo quest'anno, non nelle Langhe come è tradizione, alla ricerca (nel piatto) di uno dei prodotti principe del periodo autunnale, il tartufo, uno speciale dono della natura che quest'anno vive una stagione com-

plessa, con un avvio scarso, pepite piccole e prezzi alle stelle.

Ci accomodiamo all'interno di un *dehors*, ermeticamente chiuso da vetrine, vista la serata decisamente autunnale, affacciato sul giardino della casa.

Curata e accogliente la *mise en place* e attento il servizio, discreto e cordiale.

Lo Chef pronto ad aggiungere, a ogni piatto, la giusta *grattata* di tartufo su richiesta dei commensali.

La cena prevede piatti adatti a esaltare le caratteristiche del tartufo, che si abbina a ricette semplici, non troppo elaborate, dai gusti e dai profumi delicati.

Cominciamo, quindi, con un grande classico del territorio piemontese, la caratteristica Battuta di carne cruda di Fassona con Salsa d'uovo tiepida, indubbiamente uno dei piatti più semplici con cui esaltare il tartufo. Come tutti gli ingredienti da cui si estrae prevalentemente il profumo, il tartufo si accosta particolarmente bene a un alimento che contenga una buona percentuale di grasso.

Procediamo con i due primi. Innanzitutto, un Risotto alla parmigiana, semplice, ma raffinato, una base cremosa e delicata su cui far cadere tanti piccoli frammenti preziosi e scagliette di tartufo bianco e, a seguire, dei Ravioli d'anatra, ai quali, però, non aggiungiamo altro, considerandolo un gustoso stacco tra le portate.

Seguono le Uova al tegamino, un piatto apparentemente molto semplice, ma perfetto per evidenziare le caratteristiche organolettiche più fini del *Tuber magnatum Pico*, volgarmente chiamato tartufo bianco, con i suoi sentori di fiore, aglio e miele, funghi e grana.

Per chiudere, un Gelato al Mascarpone con *Sherry Pedro Ximenez*, cremoso e gustoso, quale suggerito di dolcezza alla serata.



MENU

Battuta di carne cruda di Fassona piemontese con salsa d'uovo tiepida

Risotto alla parmigiana

Raviolo d'anatra al burro versato

Uova al tegamino

Gelato al Mascarpone con Sherry Pedro Ximenez

Nota: Tartufo bianco d'Alba sui piatti a richiesta dei commensali *

VINI

Barbera, Cascina Fontana

Nebbiolo, Cascina Fontana

Da bere, vini piemontesi, *Barbera* e *Nebbiolo*, per un abbinamento regionale con i cibi che non lascia spazio a discussioni di sorta. Grandi complimenti allo chef che, durante tutta la cena, come è d'altronde sua abitudine, è passato tra i commensali a raccolgere commenti, impressioni o, perché no?, eventuali critiche. Ma non è il caso di questa serata che ha soddisfatto tutti.

Trattoria Via Vai

Via Libertà, 18
Bolzone di Ripalta Cremasca (Cremona)
Telefono 0373-268232



1 Seduti, lo Chef Stefano Fagioli e Francesca Frontori. In piedi, Loris Lombroni e Gabriele Scotti. 2 Il Bailli Gabriele Scotti con, seduti alla sua destra, Giorgio Bressan e Maurizio Carrai. 3 Maria Vittoria Falchetti, Dame, e il fratello Antonio Falchetti. 4 Ingresso del ristorante Via Vai, a Bolzone di Ripalta Cremasca.

I FUNGHI DI BORGOTARO

*Le deliziose proposte della Lady-Chef Gelsomina Villani
Presente Enrico Spalazzi, nuovo Bailli Délégué d'Italie*



MENU

Crostini di Funghi freschi di Borgotaro

Cruditè di Porcini di Borgotaro con scaglie di Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi

Polenta ai Funghi porcini *

Torta fritta con Prosciutto di Parma 36 mesi

Cicciolata metodo tradizionale

Tortelli di patate di montagna con sugo ai Porcini di Borgotaro

Tagliatelle fatte da noi ai Porcini di Borgotaro

Punta al forno con ripieno alla parmigiana, patate al forno e insalata

Funghi porcini di Borgotaro fritti

Un assaggio del mio Roastbeef

Fantasia di casa Gelsy

VINI

Prosecco di Valdobbiadene, Mionetto

Lambrusco Otello, Ceci

Gutturnio piacentino fermo, Poggio Azzali

Malvasia dolce dei Colli parmensi, Monte delle Vigne

Per il Repas di ottobre, guidati dall'instancabile Chevalier Antenore Zinelli, torniamo nelle terre parmensi in cerca di funghi. Stavolta, però,abbiamo l'onore della presenza del nuovo Bailli Délégué d'Italie Enrico Spalazzi, accompagnato dalla signora Monica, dall'incantevole signorina Elisa e del nuovo Chancelier d'Italie Niccolò Gjonovic. È la loro prima uscita ufficiale dopo la recente proclamazione allo Chapitre di Merano e ci teniamo a fare bella figura. Ci avviamo, perciò, lungo le strade del Parmense, attraversiamo il ponte sul Ceno, costeggiamo il torrente La Pessola e arriviamo alla **Trattoria Da Gelsy**, per gustare porcini (e non solo) a volontà, in un luogo dove scoprire che i sapori e i profumi dei piatti tradizionali esistono ancora.

La trattoria si trova nella località Fopla di Solignano, in provincia di Parma, a pochi chilometri da Varano de' Melegari. Il percorso per raggiungerla già mostra, nell'ultima parte, i primi magici colori autunnali, con le foglie che assumono i colori della terra, dall'ocra al marrone passando per il giallo e per il rosso, prima di staccarsi dagli alberi. Inevitabile pensare a questo suggestivo spettacolo come a un preludio per i bellissimi funghi che ci attendono.

Dopo il rituale, ma sentito benvenuto agli ospiti, si inizia con la Torta fritta con Prosciutto di Parma 36 mesi. Per chi non lo sapesse, la *torta fritta* è un impasto del pane a base di farina, acqua, lievito e strutto. La chiamano così i parmensi, ma è nota anche come *gnocco fritto* a Reggio e a Modena e come *chisulèn* a Piacenza. Chiamatela come vi pare, ma, accompagnata da prosciutto, coppa, pancetta, eccetera, è uno degli antipasti più amati dal nostro Bailliage. Il pranzo prosegue con i Crostini



1 Da sinistra, Giorgio Bressan (Vice-Chargé de Presse di Piacenza e Antica Eridania), Enrico Spalazzi (Bailli Délégué d'Italie), Gabriele Scotti (Bailli di Piacenza e Antica Eridania), Loris Lombroni (Bailli Honoraire di Piacenza e Antica Eridania), Niccolò Gjonovic (Chancelier d'Italie), Giovanni Manetta (Bailli di Milano). 2 Da sinistra, Enrico Spalazzi, Gabriele Scotti, la Lady-Chef Gelsomina Villani, Antenore Zinelli e Loris Lombroni. 3 Da sinistra, Elisa Spalazzi, Erica Gorla, Graziella Carastro, Monica Spalazzi, Renata Blanca. 4 Foto d'insieme. In primo piano, Stefano Rancan e Laura Vaghini, del Bailliage piacentino.

di funghi e con la Cruditè di funghi porcini di Borgotaro con Scaglie di Parmigiano Reggiano di montagna stagionato 30 mesi. Segue la Polenta ai funghi porcini e ci fermiamo per una importante annotazione. Come si evince dal menu, si tratta di *Funghi Porcini di Borgotaro*, facendo riferimento a uno specifico prodotto a Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Si passa, quindi, ai primi: Tortelli di patate di montagna con Sugo ai funghi porcini e Tagliatelle ai funghi porcini, come da tradizione.

Come secondi, la solita, splendida Punta al forno e un ineguagliabile Roastbeef. In mezzo, tanto per non perdere la bussola, Funghi porcini di Borgotaro fritti.

Come riguarda i vini, rimaniamo nel solco dell'abbinamento territoriale, tanto *Lambrusco* dei Colli parmensi, un po' di *Gutturnio* piacentino e *Malvasia* dei Colli parmensi per accompagnare i dolci tradizionali della Casa.

Servizio impeccabile per quanto riguarda disponibilità, solerzia e simpatia, ad accompagnare e arricchire un Repas di vera convivialità.

Alla fine, un saluto a *Gelsy* (la Chef Gelsomina Villani), tante foto e un augurio di buon rientro ai graditi ospiti veneziani, certi che il futuro della Chaîne des Rôtisseurs in Italia sia in ottime mani. Grazie, Enrico, Monica, Elisa e Niccolò, e alla prossima.

Giorgio Bressan, Vice-Chargé de Presse

Trattoria La Fopla Da Gelsy

Località Fopla di Specchio, 211
Solignano (Parma)
Telefono 0525-58160



ANTICHI E SEMPLICI SAPORI DELLA CAMPAGNA LIGURE



di Carlo Baglietto, Bailli

Una tiepida giornata dell'autunno genovese, piena di sole e fortunatamente senza la tramontana, accompagna la ripresa della nostra attività conviviale. Siamo a Ne, nell'entroterra di Chiavari, nel Levante Ligure. La meta è la Trattoria e Bottega **La Brinca**. Il servizio di minivan ci porta in loco dopo una sinuosa arrampicata lungo le colline della Val Graveglia. Il nostro Maître Restaurateur Commandeur Sergio Circella ci attende accogliendoci con cortesia e amicizia. Come accennato nel titolo, è stato un trionfo della tanto povera quanto saporita cucina della campagna ligure. Piacevolissime foglie di borragine in pastella con polpette di lesso, il tutto fritto, e una Schiacciata di verdure e saporito formaggio danno il benvenuto.

Come antipasto *U Brandacujun*, stoccafisso mantecato con patate. È di certo un piatto tipico ligure dallo strano nome e su di esso si raccontano tante leggende. La prima parte è più certa, infatti *brandare* deriva dal verbo provenzale *brandare* cioè *scuotere*. La seconda parte, invece, è quella

che più di tutte ha alimentato congetture e storie: c'è chi sostiene che il compito di scuotere la pentola per amalgamare il pesce e le patate fosse affidato al *cujun* del gruppo, cioè il meno furbo della famiglia perché non aveva o non poteva fare altro. Altri raccontano che il compito di *brandare* fosse invece affidato all'uomo di casa che, scuotendo la pentola da seduto, la facesse scontrare con le proprie *parti basse*. Tre i primi piatti. Dapprima, i *Testaeu* al pesto di mortaio, la cui preparazione prevede un impasto d'acqua e farina versato in testetti di terracotta, fabbricati a Ne, arroventati su fuoco di legna; al termine di una breve cottura dentro i testetti impilati lontano dal fuoco, i *testaeu* vengono serviti e conditi. Poi, i Corzetti stampati con funghi e noci al nero di trombette (ricavati da una sfoglia di farina e acqua sulla quale viene impressa una decorazione mediante uno stampino di legno affinché possa accogliere meglio il condimento). E ancora le Lattughe ripiene in brodo (piatto invernale, caldo, saporito e ristoratore): la storia dice sia nato in Valbisagno. Le lattughe ripiene di carne in brodo erano molto apprezzate per la loro raffinatezza ed erano presenti anche sulle tavole delle famiglie nobili, secondo diversi documenti risalenti già al 1600.

A seguire il piatto forte: Punta di vitello alle bacche di ginepro cotta al forno a legna. Preparazione e cottura lunghissime: macerazione per 48 ore in vino rosso ed erbe aromatiche locali, cottura in forno a legna per più di 4 ore e grigliatura finale. Una poesia o, come dicono i giovani d'oggi, 'na fiaba.

Eccezionali i vini in abbinamento, a cominciare dal *Portofino DOC Baia delle Favole*, Bianchetta spumante non dosata delle Cantine Segesta di Sestri Levante, al *Cinque Terre DOC "Costa de Séra" 2020* della Cantina Litàn di Riomaggiore, per



MENU
 Aperitivo servito al tavolo
 con assaggi dalla nostra Campagna e bollicine
*U Brandacujun **
Testaeu al pesto di mortaio
Corzetti con i funghi e le noci al nero di trombette
Lattughe ripiene in brodo
Punta di vitello alle bacche di ginepro cotta al forno a legna
Il Brinchetto con le nocciola Misto Chiavari

VINI
Portofino DOC Baia delle Favole, Cantine Segesta di Sestri Levante
Cinque Terre DOC Costa de Séra 2020, Cantina Litàn di Riomaggiore
Rosseste Dolceacqua 2020, Cantina Terre Bianche di Dolceacqua
Passito Portofino DOC 2016, Cantine Segesta

continuare con il *Dolceacqua 2020*, Rosseste della Cantina Terre Bianche di Dolceacqua e concludere con l'eccellente *Passito Portofino DOC 2016* delle Cantine Segesta, ricavato da Vermentino e Bianchetta genovese. Alla fine: tutti soddisfatti e felici. Grazie Sergio: con capacità, attenzione, straordinaria conoscenza e passione ci hai fatto vivere e gustare semplici ingredienti diventati grandi cose!



1 Le sorelle Silvia e Sara Palazzo. 2 L'Officer Commandeur Egidio Gennaro con la consorte Maria Teresa e la Dame Adriana Del Grande. 3 Le sorelle Anna e Lucia Prandini.

DA Ö VITTORIO, COME SEMPRE UN GRANDE SUCCESSO

Nel 2020 in piena pandemia eravamo riusciti a realizzare, anche se in forma ridotta, il Gala degli Auguri da **Ö Vittorio**. Nel 2021 è stato davvero un trionfo con numerosa, sincera e calorosa partecipazione di tutti! Regista di tanto successo il nostro Maître Restaurateur Commandeur Vittorio Bisso con tutta la Famiglia. Serata resa ancor più importante dalla presenza del Bailli Territorial del Principato di Monaco Gérard Canarie con la consorte, la gentilissima Michelle, e dall'amichevole partecipazione del professor Franco Bampi, Presidente della *A Compagna* e docente alla Facoltà di Ingegneria dell'Università di Genova, gran conoscitore e cultore della lingua genovese. A disposizione l'usuale ampia veranda con tutti gli addobbi natalizi. Il gradevole *Champagne Pierre Gimonnet* ben si è accompagnato ai così chiamati *stuzzichini*, il cui diminutivo trovo fuori luogo trattandosi, tra un'infinità di cose, anche di coni di frittini di Sottoripa, zona tipica dell'angiporto genovese, o di polpo croccante su soffice di curcuma. Il fedele *Gimonnet* ci ha seguito anche con gli antipasti: una spettacolare Tartare di freschissima ricciola distesa su caprino con salsa di liquirizia, abbinamenti che hanno creato piacevoli scambi di opinione tra i presenti, per poi passare alla famosa e sempre eccezionale Focaccia di Recco al formaggio di **Ö Vittorio**. Poi una saporissima trilogia di Rossetti della Punta (scottati in acqua bollente oppure a mo' di *frisceu*, impastellati e fritti, e a concludere in una zuppetta piccante al pomodoro). Punta Chiappa è una lingua di roccia che si protende nel mare a sud-ovest del promontorio di Portofino, circondata da immediate profondità che rendono la zona pescosa anche se vicina alla costa. A seguire, i *Pansotti bicolore* ripieni di salmone e caprino conditi con burro e bottarga, l'ovario del

VINI
Chardonnay L'Altro, Az. Agr. Pio Cesare
Negroamaro Taccorosso, Az. Agr. Paololeo
Passito Remember, Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni



1 Il professor Franco Bampi. 2 La sfida dei Bailli al bon ton. 3 Il Bailli Carlo Baglietto con il Bailli del Principato di Monaco Gérard Canarie.



MENU
Brindisi con Champagne Pierre Gimonnet
Ostriche Gillardeau in crudité
Tian di carciofi e patate
Bacioccia di Santo Stefano d'Aveto
Montebore della val Barbera con miele Fontanino
Cono di frittini di Sottoripa
Crudo di Parma Pio Tosini e salame di Felino
Cannolo alla prescinseua
Burratina con acciuga cantabrica e pomodori confit
Polpo croccante su soffice di curcuma
Capponadda del marinaio con galletta di San Rocchino
Salmone zuke
Tartare di Ricciola su caprino e salsa alla liquirizia
La nostra Focaccia di Recco al formaggio

Trilogia di Rossetti della Punta
*Pansotti bicolore con caprino e salmone al burro e bottarga **
Scampi di Bardi (Santa Margherita Ligure) alla moda di Portofino
Sorbetto all'arancia
Chateaubriand con salsa bernese, patate vitelotte e carciofi di Albenga
Tradizionale torta della Chaîne e Friandise Natalizie

VINI
Chardonnay L'Altro, Az. Agr. Pio Cesare
Negroamaro Taccorosso, Az. Agr. Paololeo
Passito Remember, Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni



tonno che viene salato ed essiccato per poi essere grattugiato sui cibi. Abbiamo gustato *L'Altro*, *Chardonnay* dell'Azienda agricola Pio Cesare. Spettacolari quanto gustosissimi Scampi di Santa Margherita della Pescheria dei Fratelli Bardi, pescati circa un miglio al largo di Santa, noti per il particolare sapore fruttato e le notevoli dimensioni. Con il mio collega Gérard siamo arrivati alla conclusione che, per meglio gustare tale prelibatezza, bisognava abbandonare le forchette e utilizzare le mani; e così è stato fatto e documentato! Per accompagnare il *Negroamaro Taccoroso* dell'Azienda Agricola Paololeo hanno servito una delicatissima Chateaubriand con salsa bernese, patate vitelotte e carciofi di Albenga.

Prima di passare al brindisi augurale e ai dolci ho ufficialmente presentato il Bailli di Montecarlo Gérard Canarie e il professor Franco Bampi; a entrambi è stato consegnato, a ricordo della serata, un tagliere d'ulivo con il simbolo del nostro Baillaggio. Il professor Bampi ci ha poi intrattenuato con una poesia in lingua genovese del grande Niccolò Bacicalupo, letterato e commediografo della Genova dell'Ottocento intitolata *O tondo de Natale* (La tavola di Natale). Tanto divertimento non solo per il testo quanto per i commenti quasi macchiettistici del professor Bampi. Gran bella serata, piena di allegria e amicizia, riuscita grazie alla sempre grandiosa disponibilità, eleganza e professionalità che le famiglie Bisso ci riservano.

Carlo Baglietto - Bailli

Ristorante Da Ö Vittorio

Via Roma 160, Genova Recco
Telefono 0185-74029



ALLA PERGOLA DI LEGNAGO CON I SAPORI AUTUNNALI

Repas novembrino con Tartufo e Oca, nel segno della tradizione



di Silvano Conte, Vice-Chargé de Presse

Menu davvero singolare quello degustato al ristorante **Pergola** di Legnago, nel Veronese, gestito con professionalità da quarant'anni dalla famiglia Montagnoli, ora rappresentata da Ivan e Davide. Il locale propone menu che sanno spaziare dai piatti stagionali e regionali fino ad apprezzate prelibatezze internazionali. Ad accogliere i Rôtisseurs, con ospiti e amici, Ivan Montagnoli, Maître Restaurateur del Bailliage Veneto Palladio, che ha accompagnato il raffinato repas novembrino, un percorso tra piatti di rara maestria nel segno della tradizione. A cominciare dallo straordinario Uovo dorato con fonduta di Grana padano con il pregiato tartufo d'Alba servito come antipasto, seguito dal delicato Risotto con funghi chiodini e zucca, prodotti caratteristici della stagione



MENU

Uovo dorato su fonduta di Grana padano con tartufo bianco d'Alba

Vialone nano con chiodini di montagna e dadolata di zucca

Coscia d'oca in confit con chutney di mele *

Composizione di frutta fresca, crumble al cioccolato e sorbetto al frutto della passione

VINI

Viognier Calypso 2019, Cantina Montalbera

Urano 2019, Tenuta Le Carezze

Moscato d'Asti La Gatta, Cantina Vite Colte

Bailli ha dato appuntamento ai Confrères e familiari per l'annuale e atteso pranzo degli auguri, in prossimità delle feste, anticipando il piatto forte del repas, un animale di corte allo spiedo, classico piatto del periodo natalizio.

Ristorante Pergola

Via Verona, 140
San Pietro di Legnago (Verona)
Telefono 0442-629103



1 Le brigate di sala e di cucina con Ivan Montagnoli e il Bailli Giancarlo Andretta. 2 Il Repas è alle battute finali e si fanno i complimenti agli artefici di un convivio da ricordare. 3 Associati di Veneto Palladio alla Pergola. Seduto, Mario Baratto, Grand Officier Maître Rôtisseur.

LA NUOVA STRUTTURA LOMBARDA SI FA APPREZZARE CON TRE EVENTI

Il top alla Cena degli auguri svolta al Museo del Violino



di Paolo Grassi, Vice-Chargé de Presse

Il Bailliage di Cremona è nato la scorsa estate dalla volontà del dottor Enzo Miori e ha ricevuto l'investitura nel corso del 53° Grand Chapitre di Merano, a settembre. La prima conviviale della neonata struttura della Chaine des Rôtisseurs si è tenuta al **Golf Club di Cremona**. È stata l'occasione per riunire in un'unica famiglia la sponda cremonese e quella piacentina del Grande Fiume. Il Bailliage di Piacenza, sponsor del neonato Bailliage di Cremona, ha partecipato con simpatia, disponibilità ed empatia alla nostra prima serata e le Consoeurs e i Confrères piacentini hanno condiviso esperienze, aneddoti e dispensato consigli ai nuovi amici ai quali hanno espresso la volontà di venire a trovarli ancora per degustare i *marubini ai tre brodi* e il *lesso con cotechino alla vaniglia*, piatti tipicamente cremonesi con la mostarda a frutta intera unica in Italia.

La seconda serata è stata organizzata dal nostro Bailli e ha avuto un grande riscontro di partecipazione e di entusiasmo per il ricco menu proposto dal ristorante **Miglio 2.0**. Lo Chef ha proposto una cucina del territorio rivisitata, spaziando dai funghi chiodini e pioppini al tortino di zucca, sorprendendo tutti con un delizioso dolce: *Mousse ai marroni con salsa ai cachi*.

Il terzo evento è stato ideato per la Serata di Gala, con lo scambio degli Auguri, tenutasi il 21 dicembre al **Museo del Violino** dove è stato allestito un magnifico lunghissimo tavolo nella sala che ospita la mostra *Made in New York* dedicata alla Street Art di Keith Haring e Paolo Buggiani.

Dopo aver partecipato alla visita guidata alla mostra, i Rôtisseurs hanno infatti cenato circondati dai magnifici *murales* cre-

ati da Haring negli Anni '80 sui pannelli neri usati per coprire le pubblicità scadute nelle stazioni della metropolitana di New York e raccolti da Buggiani che aveva intravisto in queste opere un grandissimo potenziale.

Il ristorante **Chiave di Bacco** ha proposto un menu di terra e uno di pesce.

I commensali che hanno scelto quello di terra hanno gustato una deliziosa Scaloppa di foie gras su pan brioche al burro, guarnita con frutti di bosco al Grand Marnier e una deliziosa Tartare di manzo piemontese gourmet. A seguire, Maccheroncini al torchio in ragù d'anatra e fegatini e per concludere Filetto di manzo piemontese alla Wellington.

Invece chi ha scelto il menu di mare ha gustato un delizioso Astice alla catalana con ortaggi di stagione e Cappesante lardellate croccanti servite su gocce di crema di porro, Paccheri freschi serviti con battuta di gamberi e cipolle di Tropea e Ombrina cotta su pelle su un letto di spinaci alle uvette e salsa emulsionata.

Tutti hanno poi gustato una Bavarese al cioccolato bianco con cuore di lampone e crumble di amaretto e per concludere una deliziosa fetta di Panettone Chartreuse.

Il servizio è stato impeccabile e veloce: tutti i piatti sono stati serviti in contemporanea.

I vini proposti in abbinamento – *Cavalleri Blanc de Blanc*, *Vermentino di Giba*, *Barbera d'Alba Oddero* – hanno ben accompagnato i piatti degustati.

Gli ospiti presenti hanno fatto i complimenti al nostro nuovo Bailliage per la perfetta organizzazione e hanno manifestato grande interesse per le nuove esperienze culinarie che affronteremo il prossimo anno.



MENU di Terra

Scaloppe di foie gras, pan brioche al burro e frutti di bosco al Grand Marnier

Tartare di manzo piemontese gourmet

Maccheroncino al torchio, ragù d'anatra e i suoi fegatini

Filletto di manzo piemontese alla Wellington

Composizione di frutta fresca, crumble al cioccolato e sorbetto al frutto della passione

MENU di Mare

Astice alla catalana e ortaggi di stagione

Cappesante lardellate croccanti servite su gocce di crema di porro

Paccheri freschi, battuta di gamberi al limone e cipolla di Tropea

Ombrina cotta su pelle, spinaci alle uvette e salsa emulsionata

DESSERT

Bavarese al cioccolato bianco, cuore di lampone e crumble di amaretto *

Panettone Chartreuse

VINI

Cavalleri Blanc de Blanc

Vermentino di Giba

Barbera d'Alba Oddero



1 La tavola imperiale imbandita per la Cena degli Auguri. 2 Enzo Miori, Bailli della neonata struttura territoriale cremonese.

CHORUS... ANGELICUS DIRETTO DA ARCANGELO DANDINI

«Il cibo è memoria, è viaggio, è linguaggio»



di Laura Pennesi, Vice-Chargée de Presse

CHORUS rappresenta l'esperienza più recente del noto Chef Arcangelo Dandini nel mondo della ristorazione romana.

Il locale prende il nome da quella che un tempo era la *sala del coro* all'interno dell'edificio che ospita l'Auditorium di via della Conciliazione, inaugurato nel 1958, a due passi da piazza San Pietro.

Una piacevolissima serata quella organizzata dal Bailli Luigi Mannucci e dalla consorte Anita per le Conseurs e i Confrères del Bailliage Roma Urbe e i numerosi ospiti intervenuti che ha consentito di immergersi ancora una volta in un interessante percorso gastronomico della cucina romana rivisitata dal grande Chef.

«*Io cucino a memoria, il che significa che metto nei miei piatti il ricordo del sapore che ho del cibo, prima ancora di servire un cibo cucinato come piace a me*», rivelata nel suo libro *Memoria a mozzichi* Arcangelo Dandini, che rappresenta la quarta generazione di ristoratori, conosciuto e apprezzato dal Bailliage Roma Urbe per la sua rinomata *matriciana* gustata nel locale *L'Arcangelo* situato nel quartiere Prati.

Un superlativo Cavolfiore acciughe e caffè e uno squisito trittico Supplì di riso, Crocchette di patate affumicate, Croccante di baccalà e ajoli creato dallo Chef hanno dato inizio alla cena in un crescendo di delizie.

Il *Supplì* è uno dei simboli della cucina romana. Compare per la prima volta nel menu della *Trattoria La lepre* con il nome di *soplis di riso* nel 1847. La sua origine sembra risalire ai Francesi che nell'Ottocento portarono a Roma la *surprise*, una

palla di riso bianco ripiena di carne che diventò con il tempo *Supplì* dando origine a uno dei piatti più famosi e graditi da romani e turisti. Una sorpresa quindi che racchiude un gustoso ripieno un tempo solo di carne. Infatti originariamente la preparazione non prevedeva la panatura e il pomodoro tra gli ingredienti. Ada Boni, nel suo *Il Talismano della Felicità* del 1929, condisce il sugo delle *Supplì* (al femminile) con le rigaglie di pollo (altro classico ingrediente della cucina romana), funghi secchi e carne in umido tritata e unisce un uovo senza panatura prima della frittura. Con il tempo è stata introdotta anche la mozzarella all'interno che con la cottura si scioglie filando tra le due metà del supplì aperto dando luogo al famoso *Supplì al telefono*.

A seguire, la squisita Minestra di broccoli e arzilla dal gusto vellutato con un leggero punto di pecorino e le insuperabili Mezze maniche alla *matriciana* di cui Arcangelo Dandini è uno degli interpreti più apprezzati.

Interessante la presentazione dei Saltimbocca, salvia e prosciutto di Bassiano in forma di involtino: fedele al territorio la scelta del prosciutto dal sapore leggermente affumicato e stagionato nella zona dei Monti Lepini dove i venti di tramontana si incontrano con l'aria calda proveniente dall'Agro pontino generando un ambiente particolarmente adatto alla stagionatura. Per finire, la tradizionale Zuppa Inglese ha deliziato i commensali.

Lo Chef si è confermato uno dei più grandi interpreti della cucina tradizionale romana e laziale con sapiente utilizzo dei prodotti del territorio.

Per la gioia di presenti, il tutto si è svolto in piacevolissima convivialità.



1 Al centro, Arcangelo Dandini, tra un suo collaboratore e il Bailli Luigi Mannucci. 2 Un momento della bella serata. 3 Catina Congedo e Anita Mannucci.



MENU

Cavolfiore acciughe e caffè
Supplì di riso
Crocchette di patate affumicate
Croccante di baccalà e ajoli
Minestra di broccoli e arzilla
Mezze maniche alla matriciana
Saltimbocca salvia e prosciutto di Bassiano
e il suo contorno
Zuppa Inglese della tradizione *

VINI

Prosecco Extra dry, Belstar
Chardonnay Pietragrande, Tenuta Lunelli
Aliotto, Tenuta Lunelli



LE MAESTOSISSIME FETTUCCINE ALL'ALFREDO

La conviviale nello storico locale di Piazza Augusto Imperatore presente la new entry Chiara Cuomo, nipote dello Chef capostipite

Ines Di Lelio e Chiara Cuomo, eredi di Alfredo Di Lelio, hanno aperto le porte del loro storico locale - **Il Vero Alfredo**, situato in Piazza Augusto Imperatore 30, a Roma - alla Chaîne des Rôtisseurs, Association Mondiale de la Gastronomie. Alfredo Di Lelio, capostipite della ristorazione romana tradizionale, preparò le sue prime fettuccine impastate nel semolino e condite con burro e parmigiano freschissimi, per far riprendere la moglie dal parto del suo primo figlio. Nel destino di Alfredo queste *due nascite contemporanee*, il proprio figlio e le «*bionde*», come lui chiamava amorevolmente le sue fettuccine, sono da allora il punto di forza della fama mondiale di questa ricetta.

Come *Le Rotisseur* ha già avuto modo di ricordare, a sancire il successo delle *Fettuccine di Alfredo* fu l'incontro con Douglas Fairbanks e Mary Pickford. I due famosi attori americani del cinema muto, a Roma per trascorrere la loro luna di miele, dopo averle assaggiate nel suo locale di Via della Scrofa, aperto nel 1914, gli fecero dono di due posate d'oro, in omaggio alla calorosa accoglienza.

Da allora, tutti i VIP del cinema e dello spettacolo aspirano a mangiare da Alfredo con le mitiche posate d'oro, che in questa occasione sono state messe a disposizione della Bailli Antonella Sotira contessa Frangipane.

Nella serata in cui i soci hanno festeggiato l'ingresso della giovane Chiara Cuomo nel Bailliage Amphisya-Calabria, che in piena sintonia con le radici elleniche della Calabria organizza simposi culturali di grande rilievo, **Il Vero Alfredo** si è trasformato in una autentica Library Hall.

I soci Chaîne e i soci dell'Associazione Iugustando prima di degustare le maestose fettuccine hanno avuto il piacere di incontrare la nota scrittrice Mariolina Venezia,



MENU

Degustazione di Olio Prima Spremitura 2021
Tenuta Bonifazi - Sabino DOP

Frittini misti vegetali

Maestosissime Fettuccine all'Alfredo *

Saltimbocca alla romana
con patate al forno e verdurine croccanti

Millefoglie con crema chantilly
e gocce di cioccolato

Cadeaux: Miniature di *Fluido oro*
offerte da Tenuta Bonifazi

VINI

Bianco Frascati Superiore
Rosso Castelli Romani
Cantina Villafranca etichettati
con brand Alfredo



1 Chiara Cuomo, la giornalista Maridi Vicedomini e Antonella Sotira. 2 Bonifazi e Lolli. 3 Massimiliano Bonifazi, Patrizia Caimmi, Antonella Sotira, Chiara Cuomo. 4 I buongustai di Calabria Amphisya al Ristorante Il Vero Alfredo. 5 Roberto Carducci, Bailli di Roma Capitale, dona una sua medaglia a Chiara Cuomo.

vincitrice nel 2007 del Premio Campiello con il libro *Mille anni che sto qui* (Einaudi), e che ha donato al pubblico italiano il personaggio di Imma Tataranni Sostituto procuratore, recente protagonista dell'omonima serie TV su Rai 1.

Per l'occasione, l'onore delle *Posate d'Oro* è stato conferito alla Bailli, a cui è spettato altresì di presiedere, dinanzi ai commensali, al rito della mantecatura delle *Bionde* sapientemente tramandato dall'ultimo Alfredo. Con maestria e velocità le fettuccine sono avvolte dal burro, rigorosamente fatto in casa, e dall'abbondantissimo Parmigiano Reggiano, di media stagionatura, grazie al vortice creato con cucchiaio e forchetta dagli *chef de table*.

Non sono mancati i flash per immortalare l'antico rito a cui sono seguite le ovazioni di tutti gli ospiti e in particolare del Bailli di Roma Capitale Roberto Carducci e di sua moglie Fiorella, nonché di tutti i soci: gli avvocati Anna Sistopoli, Laura Nucetelli, Teresa Sotira, Alessandro Nobiloni, Massimiliano Bonifazi, che fanno pure parte di Iusgustando, e poi ancora Rosetta Attento, Luca Lazzarotto, Alessandro D'Orazio, Patrizia Caimmi, Anna De Salazar, Michele Forcella, insieme con l'emozionatissima Chiara Cuomo e sua madre Ines Di Lelio.

Flavia Pugliese



UN SALTO INDIETRO NEL TEMPO COL TRENO A VAPORE

Il 13 giugno scorso è stato un giorno indimenticabile. Giorgio Palma, Bailli del Baillage di Novara - Lomellina e Lago Maggiore, ha voluto offrire a Confrères e amici un'esperienza particolare: un viaggio alla scoperta di Varallo (splendida cittadina della Valsesia) e del suo Sacro Monte, a bordo di un treno *centoporte*, trainato da una locomotiva a vapore, lungo l'antica linea ferroviaria Novara-Varallo, inaugurata nel lontano 1886 e ora dismessa. I posti erano limitati e sono andati subito a ruba, tanto che, purtroppo, alcuni Associati di altri Bailliages non hanno potuto partecipare. È stato un vero salto nel tempo! Partiti da Novara in mattinata, è stato affascinante vedere come cambiava il paesaggio nel giro di pochi chilometri. Dalla sconfinata pianura delle risaie, dove si può vedere *il mare a quadretti*, alle colline con i filari di vigne preziose, all'inizio delle Prealpi, costeggiando il fiume Sesia. Tutti noi eravamo con il naso attaccato ai finestri, occorreva però chiuderli velocemente quando si entrava in galleria, per impedire che il fumo della locomotiva invadesse la carrozza.

Arrivati a Varallo, con la suggestiva funicolare abbiamo raggiunto il Sacro Monte, complesso monumentale edificato verso la fine del XV secolo grazie al genio di Gaudenzio Ferrari.

Appena il tempo di godere del panorama e già era ora di pranzo, per cui la comitiva ha raggiunto il ristorante del **Vecchio Alber-**



MENU

Corolla di salumi tipici con Spumone di caprino e pere (Mocetta di camoscio, Salame della duja, Lardo, Tartare di fassona)
Risotto carnaroli alla toma, Saleggia (timo selvatico) e Nocciole
Guanciale di vitellone al Gattinara Bunet
VINI
Gattinara DOCG, Cantina Travaglini

go Sacro Monte, locale storico, elegante, in stile *Belle Époque*, perfetto per vivere una giornata facendo un salto indietro nel tempo. Ne è titolare lo Chef Pietro Perrone. Il menu, scelto con cura, privilegiava prodotti tipici locali, come la Mocetta di camoscio e lo Spumone di caprino e pere dell'antipasto. Particolarmente apprezzato è stato il Risotto alla toma d'alpeggio,

timo selvatico e nocciole, di cui molti hanno fatto il bis. Trattandosi di una rassegna di prodotti del territorio, la scelta del vino non poteva andare che su un *Gattinara DOCG cantina Travaglini*, i cui vigneti si affacciano sul Fiume Sesia, pochi chilometri più a valle.

Dopo pranzo c'è stato il tempo di visitare alcune Cappelle del Sacro Monte, recentemente restaurate, con statue a grandezza naturale che rappresentano scene dell'Antico e del Nuovo Testamento, molto suggestive.

Ridiscesi a Varallo, una guida locale ci ha illustrato la Parete Gaudenziana, all'interno della Chiesa di Santa Maria delle Grazie, facendoci scoprire particolari curiosi e stupefacenti, come dei falsi bassorilievi, che danno movimento all'opera creando chiaroscuri che, con i magistrali panneggi tipici di Gaudenzio Ferrari, ne fanno un vero capolavoro!

Il ritorno, sempre a bordo del *Treno Storico* è stato allegro e spensierato, unica peccata: un caldo torrido!

Pochi giorni dopo ci lasciava uno dei partecipanti alla gita e caro amico della Chaîne: Marco Zanforlin, che con la sua allegria e vivacità animava, insieme con la moglie Donatella, tutti i Repas del Bailliage. Ciao Marco, ci mancherai moltissimo! C'est la vie!

Vive la Chaîne!

Isabella Varese, Vice-Chargée de Presse



1 In stazione a Varallo Sesia, davanti alla locomotiva a vapore, ecco da sinistra Isabella Varese, Michela e Stefano Pistorozzi, Giorgio Palma, Ninì Airolidi. **2** In carrozza, a sinistra, Rita Vecchi, a destra Isabella Varese; seduta, Giuseppina Viteritti. **3** Foto ricordo per alcuni commensali. Da sinistra, Marco Zanforlin e, alle sue spalle, Ferruccio Zanforlin, quindi Stefano Pistorozzi, Giorgio Palma, Isabella Varese, Ninì Airolidi, Donatella Rubinelli, Lina Giordano, Gianna Pomati e Pino Storti. **4** In primo piano, il Bailli di Firenze Stefano Pistorozzi con la moglie Michela. **Menu** Il titolare e Chef Pietro Perrone.

PRELIBATEZZE DELLA VAL D'OSSOLA ALL'ANTICA TRATTORIA VIGEZZINA

La Chaîne non si propone soltanto di onorare la buona tavola, ma, come dice il solenne giuramento che fa ogni Consoeur/Confrère al momento dell'intronizzazione, è soprattutto amicizia. Uno dei momenti migliori per onorare questo impegno è l'incontro di più Bailliages.

Così è stato domenica 7 novembre 2021 all'**Antica Trattoria Vigezzina** di Maserà (Domodossola), per un Repas Amical al quale erano presenti il Bailliage di Novara - Lomellina e Lago Maggiore guidato dal Bailli Giorgio Palma, il Bailliage di Torino con il Bailli Maurizio Giordano e il Bailliage Langhe e Monferrato rappresentato dal Bailli Honoraire Sandro Predieri.

La compagnia, davvero allegra, è stata accolta dal titolare Maître Rôtisseur Andrea Ianni nel locale in cui il suo bisnonno diede inizio all'attività nel lontano 1889. La sua passione lo portò a creare un posto dove potevano sostare e rinfrancarsi i viandanti diretti alla Val Vigezzo.

Intorno alla metà degli Anni '60 la gestione passò al padre di Andrea e la Trattoria divenne meta gradita non solo per i villeggianti diretti alla Valle dei Pittori, ma anche per gli *spalloni*, i contrabbandieri che con le loro imprese hanno caratterizzato quell'epoca.

Ora il locale ha mantenuto la caratteristica accoglienza, ma lo Chef Andrea, grazie all'esperienza maturata in grandi alberghi, sia in Italia sia in Svizzera, ha saputo



MENU

La nostra carne secca con caprino Azienda Agricola Marisa Cottini

Il meglio del foie gras con pan brioche e pere alla cannella

Risotto al Bettelmatt *

Ganassino di maiale CBT ai frutti rossi con Polenta di Beura

Chateaubriand con salsa bernese

Zuccotto all'amaretto

VINI

Roero Arneis, Cantine Pelassa

Nebbiolo Ca' d'Mate, Cantine Garrone

dargli un tocco *glamour*, pur mantenendosi fedele alla tradizione e presentando variegate proposte fatte principalmente di prodotti tipici locali e specialità a base di carne pregiata.

Nel menu scelto per l'occasione non potevano mancare il Foie gras con il pan brioche e lo Chateaubriand con salsa bernese che sono i piatti forti del locale. Il nostro Maître Rôtisseur Andrea ha però voluto esaltare altri prodotti tipici della Val Vigezzo, come la Carne secca col caprino, la Polenta di Beura, con farina macinata a pietra nel vecchio mulino del piccolo paese ossolano, che accompagna il Ganassino di maiale. Ma soprattutto ha creato un capolavoro di Risotto al Bettelmatt, tipico formaggio a pasta semi-cotta, prodotto esclusivamente in alcuni alpeggi dell'Ossola Superiore, tutti oltre i 1.800 metri di altitudine. È un prodotto così prezioso che un tempo era utilizzato come merce di scambio!

Ad accompagnare i piatti, vini piemontesi: *Roero Arneis* Cantine Pelassa, vino delicato, ma di carattere, che per la sua complessità è definito il *Barolo bianco*; e, come rosso, il *Nebbiolo Ca' d'Mate* delle Cantine Garrone, nato dalla selezione delle migliori uve ossolane: *Nebbiolo e Prunet 90%* e *Croatina 10%*, un vino sapiro, pieno, caldo, con leggeri tannini.

Al termine del Repas, su suggerimento della Vice-Chargée de Missions Paola Gervasone, a tutti i convitati è stata donata una fetta di Bettelmatt come souvenir, offerto dal Bailliage di Novara.

Vive la Chaîne!

Isabella Varese, Vice-Chargée de Presse



1 Foto di gruppo ai tavoli. **2** Lo Chef Andrea Ianni tra gli amici della Chaîne. **3** Il Bailli Giorgio Palma saluta tutti i commensali. **4** L'ingresso del locale. Si notano la targa della Chaîne e vari riconoscimenti della Guida Michelin.

ANTICO BORGO LE MACINE UN'OTTIMA SCOPERTA

Il parere di Riccardo Franchini, critico gastronomico

Il Repas de Noël per la Chaîne ha sempre un significativo particolare perché è l'evento più importante all'interno della nostra Confrérie. Come per tutti i Bailliages, anche per quello di Novara - Lomellina e Lago Maggiore è tradizione riunirsi con familiari e amici per lo scambio degli auguri di Natale.

Nel 2021, il nostro Vice-Chargé de Missions Federico Aioldi ha segnalato un locale a pochi passi da Novara: il **Ristorante Antico Borgo Le Macine**, sito in un vecchio macinatoio, il Molino della Baraggia, risalente al XVII secolo: un luogo in cui il rustico e il design vivono in perfetta armonia. Federico Aioldi, assieme allo Chef Roberto Arena, ha scelto, per il pranzo di domenica 19 dicembre, un menu che ha felicemente stupito per il sapiente utilizzo delle materie prime nella creazione di piatti mai banali, con accostamenti innovativi. Piatti originali, come per esempio l'antipasto: Lingua presentata sia cotta a bassa temperatura sia sotto forma di polpetta accompagnata con una salsina a base di aglio dolce emulsionato per ore nel latte e tosata a base di aceto di riso affumicato... il tutto con un risultato a dir poco delizioso! Con gli antipasti: bollicine Franciacorta Extra Brut di Camossi.

Anche il Piccione è stato presentato in due preparazioni: il petto BBQ e la coscetta fritta. Per chi non gradiva il Piccione è stata proposta la Guancia di vitello brasata al Nebbiolo. In abbinamento, Nebbiolo La Casinetta dell'Azienda Il Roccolo di Mezzomerico, un ottimo DOC delle Colline Novaresi, intenso, morbido, con sentori di frutta rossa.

Ma non dimentichiamo i primi, entrambi ottimi, sia i Ravioli del plin con castagne



MENU

Amuse-bouche di benvenuto
dello Chef Roberto Arena

Lingua, prezzemolo, aglio dolce e tosazu

Tartare di tonno in marinata di soia, yuzu
e miele, crumble di pane al nero di seppia,
burrata e cipolla rossa di Tropea in agrodolce

Plin di castagne dentro e fuori, funghi porcini
e ragù di coniglio grigio di Carmagnola

Risotto Sant'Andrea Goio DOP profumato
al limone di Sorrento, polvere di liquirizia
e crudo di gambero rosso di Puglia

Piccione BBQ, indivia belga brasata
e crumble alla paprika dolce *

in alternativa

Guancia di vitello brasata al Nebbiolo,
flan di spinaci e chips di polenta

La nostra versione di Bonet

VINI

Prosecco Millesimato

Franciacorta, Azienda Camossi

Roero Arneis Merica,
Azienda Cascina Ca' Rossa

Nebbiolo La Casinetta,
Azienda Il Roccolo di Mezzomerico

dentro e fuori, sia il Risotto al limone di Sorrento con gambero rosso crudo e polvere di liquirizia. Nel Risotto lo Chef ha voluto dimostrare la sua maestria scegliendo il riso Goio, pregiato DOP di Baraggia, nella qualità Sant'Andrea, con un punto di cottura difficile, ma colto alla perfezione. Primi accompagnati dal piemontese Roero Arneis Merica, Azienda Cascina Ca' Rossa, che ha esaltato la delicatezza dei piatti.

Il Bailli Giorgio Palma ha voluto offrire l'accompagnamento musicale a cura di Nicolò Zanforlin, violinista di talento con un vasto repertorio di evergreen, il quale, con cura sensibilità e bravura, ha saputo emozionare i convitati che gli hanno tributato convinti applausi.

Graditissima la presenza del Bailli Honoraire di Langhe e Monferrato Sandro Predieri con la moglie Daniela e, in rappresentanza del Bailliage di Milano, Eugenio ed Elena Briguglio, che hanno anche dovuto sfidare la fitta nebbia che quel giorno avvolgeva la zona!

Onorati anche dalla presenza di Riccardo Franchini, critico gastronomico e food-blogger piemontese con il maggior numero di follower, che non conosceva ancora il locale e che lo ha definito un'ottima scoperta.

Al momento del commiato, a ciascun partecipante è stata donata una confezione di riso in livrea natalizia, offerto dal Bailliage come augurio di Buone Feste, e... visto che il riso è simbolicamente benaugurante, come auspicio di un migliore 2022. Vive la Chaine!

Isabella Varese, Vice-Chargée de Presse



1 Da sinistra, Riccardo Franchini, Giorgio Palma, lo Chef Roberto Arena e la Vice-Chargée de Missions Paola Gervasoni. 2 Da sinistra, Nicolò Zanforlin, Emanuele Di Gioia, Donatella Zanforlin, Ninì Aioldi; a destra, Edoardo Di Gioia e Carlo Paschetta con la moglie Elena. 3 Eugenio Briguglio con la moglie Elena.

LA CONVIVIALE NOVEMBRINA NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE

Con la cena dell'oca, ricordate all'Hotel The Hive le origini della Confrérie

Lo scorso 19 novembre, i Bailliages romani (Aurora - Capitale - Urbe) si sono riuniti per celebrare la più significativa tradizione della Chaîne des Rôtisseurs, le *Dîner de l'oie*, la consacrazione di sua maestà l'Oca!

Come le Consœurs e i Confrères più attenti ricordano, proprio nella preparazione culinaria dell'oca si annidano le origini della nostra amata Confraternita.

Fu Luigi IX re di Francia, nel 1248, a consacrare solennemente quale *Corporation des Rôtisseurs* (allora erano detti *Oyers* o *Ayeurs*). I cuochi della corporazione potevano passare allo spiedo soltanto le oche, volatili a quel tempo - ma anche oggi - ben graditi al palato, tanto che lo stesso Carlo magno, nei suoi *capitolari*, raccomandava ai *villani* di averne sempre la casa rifornita e il cortile pieno.

Dopo un gradevole aperitivo *en plein air* sulla splendida terrazza dell'**Hotel The Hive**, con vista panoramica sulla Basilica di Santa Maria Maggiore (miracoli climatici della capitale), fieri dell'antica tradizione e al contempo moderni portatori di calda convivialità, i Bailliages romani, sotto la guida organizzativa e direzionale del Bailliage di Roma Capitale, si sono lasciati deliziare dalle preparazioni dello Chef stellato Emiliano Pascucci.

Antipasto di Terrina d'oca con pistacchi, insalata di radici invernali e salsa di mirtillo nero, seguito da un Risotto con ragout d'oca e tartufo, equilibrio brillante tra sapori sofisticati.

Per i puristi dell'Oca, prosecuzione *in verticale* con Petto d'oca profumato da verdure di stagione.

Per i palati meno integralisti, il secondo piatto è invece consistito in una gustosa



MENU

Welcome drink
con calice di Prosecco e stuzzicherie

Terrina d'oca con pistacchi,
insalata di radici invernali
e salsa di mirtillo nero

Risotto con ragout d'oca e tartufo *

Guancia di vitella brasata al Chianti
su soffice di patate e carote di Polignano
osmotizzata alle erbe

Semifreddo al cioccolato fondente
frutta rossa e salsa al vin brûlé

VINI

Pinot nero in purezza, Cantina Von Blumen

ta dalla presenza di ospiti internazionali, quale la Consœur Maria Lutring Moser, Officier del Bailliage svizzero Berna-Mittelalp, in un clima festoso e pre-natalizio, scambiando idee su progetti conviviali futuri e lieti di poter condividere la tavola, nonostante le sempre incerte vicende legate alla pandemia da covid-19, ospite scomodo dei nostri tempi.

In chiusura, lo Chef ha proposto un Semifreddo al cioccolato fondente, frutta rossa e salsa al *vin brûlé*.

Fragoroso ed entusiasta l'applauso che ha accolto e ringraziato lo Chef Emiliano Pascucci e la brigata di cucina, apparsa a fine serata per dovuto tributo. Un particolare ringraziamento per l'ospitalità e il favorevole trattamento ricevuto al dottor Nino Marchetta, patron e responsabile degli eventi dell'Hotel.

Lo stesso fragore ed entusiasmo che trasmettiamo a tutte le Consœurs e a tutti i Confrères per un anno 2022 ricco di convivialità. *Prosit à la Chaine, prosit à l'oeie, prosit aux Rôtisseurs.*

Manuele Piccioni, Chevalier



1 Il Bailli Roberto Carducci chiama il brindisi all'inizio della cena dell'Oca. 2 La brigata di cucina con i tre Bailli Luigi Mannucci, Daniela Di Pirro e Roberto Carducci, con il patron Nino Marchetta. 3 Il tavolo del Bailli con, da sinistra, l'Officier Luca De Rosa con la moglie Flavia, Fiorella e Roberto Carducci, l'ospite Maria Lutring Moser, Officier del Bailliage svizzero Berna-Mittelalp; lo Chevalier Manuele Piccioni; Fabio Carducci con la moglie Montse.

LA PASTASCIUTTA, ASSURDA RELIGIONE GASTRONOMICA ITALIANA

Ne erano convinti i Futuristi, che lo scrissero chiaramente nel loro Manifesto



di Harmell Sala
Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire

«Mangia con arte per agire con arte». «Pur riconoscendo che uomini nutriti male o grossolanamente hanno realizzato cose grandi nel passato, noi affermiamo questa verità: si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia».

(Filippo Tommaso Marinetti)

Addentriamoci, con storica curiosità e leggera ironia, in un viaggio di scoperta della cucina italiana dei primi decenni del Novecento, in particolare attraverso il confronto dell'aspetto culturale dell'alimentazione teorizzato dall'avanguardia futurista e i successivi dettami del programma autarchico del regime. Abbiamo approfondito l'argomento intervistando la dottessa Elisa Pallavicini, esperta in Storia dell'alimentazione. Come il lettore potrà constatare, ne è uscito un lavoro a quattro mani: domande precise, risposte esaurienti.

In quale modo il Futurismo cercò di stravolgere la gastronomia tradizionale sostituendola con pietanze che rappresentassero i valori della vita moderna (velocità, forza, dinamismo, creatività)?

Per dinamizzare e fortificare la gastronomia si introdussero nuove vivande in cui l'esperienza e la fantasia sostituissero la quantità di cibo, la ripetizione e la banalità nella preparazione delle stesse. Novità di composizione, leggerezza degli ingredienti, miscele particolari e accostamenti inusuali furono concetti-chiave dell'innovazione futurista in cucina.

I futuristi, volendo «inventare ad ogni costo un nuovo giudicato da tutti pazzesco», esortano la chimica a trovare il modo di nutrire il corpo umano mediante pillole, composti albuminoidei, grassi sintetici e vitamine...



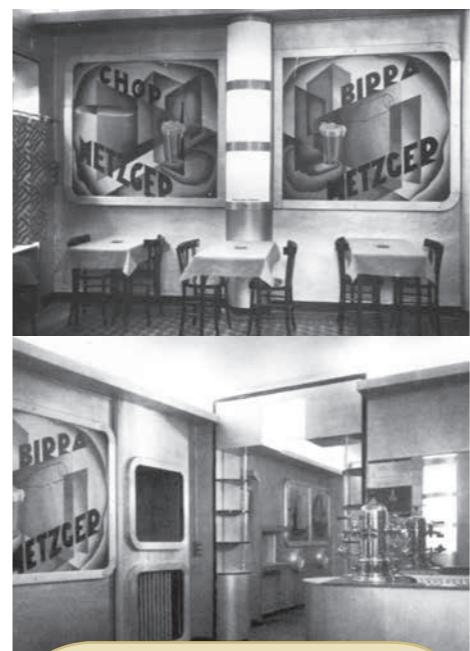
STORICA DELL'ALIMENTAZIONE

Elisa Pallavicini, laureata all'Università di Udine in Lettere e filosofia e specializzata in Storia e civiltà europee, si è interessata alla storia dell'alimentazione grazie alla tesi di laurea riguardante la cucina patriarcale di metà '300. Da allora, unendo la passione per la gastronomia e la cucina agli studi, si è dedicata all'approfondimento di temi legati all'alimentazione, a pubblicazioni, laboratori e attività didattiche, corsi, eventi e mostre inerenti alla cucina storica. Le attività di ricerca a cui si dedica cercano di diffondere ricette, tradizioni e abitudini alimentari dimenticate, con lo scopo di trasmettere curiosità e interesse verso il cibo, non trascurando però gli aspetti storici.

proposta di un metodo e di regole nuove per la nutrizione delle masse popolari.

Al di là delle proposte futuriste di avanguardia gastronomica, cosa caratterizza la cucina italiana negli Anni Trenta in seguito all'imposizione della politica nazionale...

Una delle conseguenze dirette della politica autarchica fu «l'alimentazione autarchica» delle masse e non solo. Uno dei tratti distintivi di questa cucina si manifesta addirittura prima della realizzazione delle pietanze e consiste nella ricerca di ingredienti nazionali e nel «comprare italiano». Un'esortazione rivolta dallo Stato proprio alle massaie, dirette interessate nella preparazione dei pasti e nella gestione familiare, con lo scopo di ricorrere il meno possibile a importazioni estere. La ricerca di ingredienti locali, accompagnata dal consumo di beni di produzione propria, come per esempio verdure dell'orto o uova del pollaio di casa, rappresentavano il passo necessario per il raggiungimento del «bene comune e della patria». Altri aspetti caratterizzanti della cucina autar-



IL SANTOPALATO

Filippo Tommaso Marinetti battezzò con il nome di *Santopalato* il locale torinese destinato a proporre la cucina futurista. Fillia dichiarò: «... il Santopalato ha puramente scopi artistici, ideatori e propulsori di una nostra teoria cucinaria», nella sostanza una taverna in cui veniva servito del cibo, ma non vi si accedeva con l'intento di mangiare, quanto piuttosto di vivere un'esperienza sensoriale e artistica.

Decorato dall'architetto Diulgheroff e da Fillia stesso, riproponeva un'atmosfera evocante la vita meccanica e moderna, in armonia con le vivande nuove e futuriste che venivano servite.

Il locale, prima ancora di essere inaugurato da Marinetti la sera dell'8 marzo 1931, era già conosciuto a livello mondiale.

nali e le qualità organolettiche del «cereale nazionale».

Anche il vocabolario gastronomico subì l'italianizzazione delle parole straniere...

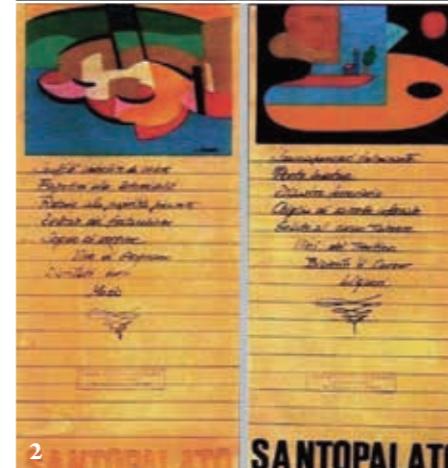
L'italianizzazione delle parole va di pari passo con la politica autarchica dello Stato. Per quanto riguarda il cibo, si assistette alla sostituzione di vocaboli stranieri come *bechamel* con *besciamella*, *roast beef* con *rosbiffo*, *brioche* con *brioscia*, *carré* con *lombata*, *consommé* con *consumato*, ... in un processo che di fatto mantenne la preparazione dei piatti identica, ma ne cambiò il nome. L'idea di fondo contro l'estrofilia (vocabolo introdotto dai futuristi) è riassumibile utilizzando le parole del giornalista e scrittore Pietro Silvio Rivetta: «Siamo acquistando sempre in misura minore dall'estero le materie prime: per i vocaboli, non ne abbiamo bisogno. Siamo stati noi i fornitori di tutti i popoli europei...».

Ai giorni d'oggi, cosa ci resta in eredità dalla Cucina futurista e dalla cucina del periodo autarchico?

L'innovazione delle tecniche di preparazione e cottura, nonché la sperimentazione di accostamenti e sapori penso siano le eredità più importanti della cucina futurista; invece il riutilizzo degli avanzi, l'evitare gli sprechi e l'uso di prodotti locali o addirittura di autoproduzione rappresentano il lascito della cucina autarchica, soprattutto nel pasto quotidiano e casalingo.



1



2



CARNEPLASTICO

Il *Carneplastico*, assieme al *Salmon dell'Alaska ai raggi del sole con salsa Marte* e alla *Beccaccia al Monterosa salsa Venere*, fa parte dei «complessi plastici saporiti», ossia di quelle preparazioni «la cui armonia originale di forma e colore nutre gli occhi ed eccita la fantasia prima di tentare le labbra».

Ricetta (*Manifesto della cucina futurista, 1930*):

Il *Carneplastico* creato dal pittore futurista Fillia, interpretazione sintetica dei paesaggi italiani, è composto da una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro, disposto verticalmente nel centro del piatto, è coronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo.



1 Tommaso Marinetti al Santopalato (seduto al centro). 2 Lista del primo pasto futurista del Santopalato. 3 Quattro manifesti pubblicitari sull'autarchia del periodo fascista.

IL CAFFÈ, UN RITO QUOTIDIANO

La torrefazione friulana DEMAR bandiera del Made in Italy



di Maurizia Dosso-Venturoso
Vice-Chargée de Missions

Quello della tazzina di caffè, per gli italiani, è uno dei *riti* più belli della giornata e quasi sempre è legato a un momento di intima convivialità, che può essere condivisa con il partner, con un collega, con un amico... o semplicemente con la tazzina che lo contiene. La stessa UNESCO ne ha preso atto, tanto che il caffè espresso in queste ore è diventato patrimonio immateriale dell'Umanità.

La **Torrefazione DEMAR Caffè**, una delle poche torrefazioni artigianali ancora esistenti in Italia, nasce nel 1968 con Giuseppe De Marchi, socio della *Udinese Caffè* che decide di intraprendere in proprio una nuova realtà lavorativa, dando vita a una impresa che porterà l'acronimo della famiglia De Marchi. Nel 1974 il figlio Alberto De Marchi, uomo poliedrico di grandi capacità, subentra professionalmente al padre, acquisendo altri marchi locali e distinguendosi per la costante ricerca volta al rinnovamento dell'Azienda. Quindi, nel 1999,



1 Franco Venturoso consegna a Edda Floreani-De Marchi un attestato di benemerenza della Chaîne. 2 Il compianto Officier Alberto De Marchi. 3 Daniele De Marchi con i figlioletti e, a destra, il fratello Stefano. 4 Maggio 2008, hangar delle Frecce Tricolori a Rivolto. Da sinistra, Gerardo Buttarello, Edda e Alberto De Marchi.

Alberto viene affiancato dai figli Daniele e Stefano, mentre la sua consorte, Edda Floreani, continua a essere una presenza importante nell'attività, occupandosi in particolare degli uffici amministrativi. Daniele e Stefano De Marchi conducono l'Azienda con lo stesso spirito del padre Alberto, attenti alle innovazioni ma scrupolosi anche al rispetto della tradizione.

Entrare alla **DEMAR** è come attraversare un mondo fatato: c'è un ingresso-caffetteria che ti accoglie, e già sulla soglia si percepisce un aroma inebriante di caffè, che ti fa spingere il naso all'insù. Poi ti viene offerta la tazzina fumante, quindi sei accompagnato nel percorso che i chicchi di caffè verde (contenuti in sacchi di juta arrivati dall'America Latina, dall'Africa o dall'Asia) compiono nelle varie fasi lavorative, fino a diventare i chicchi tostati che ci regalano momenti di evasione mentale e di ottimo gusto. L'Azienda, senza venir meno alle proprie tradizioni lavorative e mantenendo l'altissima qualità del prodotto, utilizza miscele conosciute soltanto dalla famiglia, continuando a effettuare la tostatura a legna, impiegando solo legna di faggio certificata.

La tostatura si fa in modo lento e costante per non alterare l'aroma. I chicchi tostati vengono raffreddati in una grande vasca, quindi sono trasferiti nei silos, così che gli aromi si mescolino in modo naturale. Al termine del riposo, il caffè è pronto per essere confezionato con moderne attrezzature, certificate e calibrate per non alterarne la fragranza.

Nel 2021, la **Torrefazione DEMAR Caffè** ha ricevuto un ambito riconoscimento dal Ministero dello Sviluppo Economico, quale *marchio storico*, che accredita di diritto l'Azienda tra le bandiere del *Made in Italy*. Inoltre, di recente, la signora Edda Floreani-De Marchi è stata nominata Cavaliere

EDDA, LA COLONNA PORTANTE

La Torrefazione DEMAR Caffè ha sede a Udine, viale Palmanova, 415. L'Azienda è stata portata in auge dal compianto Alberto De Marchi, che l'ha fatta conoscere non soltanto in Friuli Venezia Giulia, ma anche nel resto dell'Italia. Nel 2008, la **DEMAR** ha dato un prezioso sostegno all'organizzazione del Grand Chapitre d'Italia, celebrato tra Udine e Trieste. Successivamente, ha avuto l'onore di essere tra gli sponsor di una ricorrenza organizzata in Vaticano per ricordare la fedeltà delle Guardie Svizzere al Papato. Ad Alberto De Marchi, Officier della Chaîne des Rôtisseurs, sono succeduti i figli Daniele e Stefano. Ma in azienda una colonna portante resta la loro mamma, Edda-Floreani De Marchi, Dame della Confrérie.

della Repubblica per le sue doti lavorative. Nella visita alla **Torrefazione DEMAR Caffè**, lo sguardo si è soffermato su un cartello su cui è scritto testualmente: «*Il rito quotidiano del caffè. Vogliamo che il caffè sia un vero e proprio rituale che coinvolge tutti i sensi. Cominciare ad assaporare l'esperienza del caffè a partire dall'udito: ascoltare il colpo secco del dosatore, il dolce borbottio dell'acqua nella macchina ed il tintinnio del cucchiaino. Osservate, poi, il vostro espresso in tazzina: notate l'invitante color nocciola e la crema velutata. Aspiratene profondamente gli aromi, cercando di percepire le note di cioccolato e di frutta e la fragranza unica della legna. Solo adesso assaporatene il gusto intenso, pieno, rotondo. Fatevi conquistare dalla corporeità e cremosità al palato. Lasciate che l'iniziale gusto, leggermente amaro, faccia spazio al dolce retrogusto che vi farà dischiudere le labbra in un sorriso, come quando un piacevole ricordo riaffiora alla memoria. Godetevi l'esperienza unica del caffè DEMAR».*

La tostatura si fa in modo lento e costante per non alterare l'aroma. I chicchi tostati vengono raffreddati in una grande vasca, quindi sono trasferiti nei silos, così che gli aromi si mescolino in modo naturale. Al termine del riposo, il caffè è pronto per essere confezionato con moderne attrezzature, certificate e calibrate per non alterarne la fragranza.

Nel 2021, la **Torrefazione DEMAR Caffè** ha ricevuto un ambito riconoscimento dal Ministero dello Sviluppo Economico, quale *marchio storico*, che accredita di diritto l'Azienda tra le bandiere del *Made in Italy*. Inoltre, di recente, la signora Edda Floreani-De Marchi è stata nominata Cavaliere

TAZZINA E TAZZULELLA PER PARLARSI CUORE A CUORE



di Lucio d'Auria
Chevalier

Palazzo Broggi, a piazza Cordusio, ospitanti in precedenza la sede principale di Poste Italiane.

L'espansione in Italia è poi continuata aprendo ulteriori sedi a Milano e in altre città, ma evitando per il momento di espandersi al Sud, dove il consumo del caffè costituisce un mondo a parte, del tutto differente dal consumo frettoloso per strada o in macchina che abbiamo visto nei film americani.

Particolarmenete a Napoli, *A tazzarella e caffè* costituisce un rito sociale, un pretesto per condividere attimi di vita e aggiornarsi reciprocamente sugli accadimenti più salienti; in questo modo si riesce a mantenere salda qualsiasi relazione, mediante un incontro anche fortuito, sorseggiando insieme quel liquido corroborante ed energetico.

Il caffè napoletano è molto cremoso, e tale caratteristica viene attribuita di volta in volta all'acqua ricca di sali minerali, ovvero alla particolare tostatura dal caratteristico colore *manto di monaco*, una bevanda ben lontana dal liquido molto più diluito e contenuto nel bicchiere di carta, proprio della catena americana.

Ebbene quel bicchiere di carta bianco rappresenta una sorta di impero del caffè costituito da una catena di più di 30.000 *cafeshop* oramai diffusi in tutto il pianeta con il brand **Starbucks**.

Pochi sanno che l'idea del *cafeshop* è venuta al fondatore Howard Schultz nel 1983, proprio a Milano, nel corso di un suo viaggio di lavoro durante il quale rimase colpito dai tanti bar specializzati nella vendita e nel consumo del caffè.

Dall'operosa Milano, Howard Schultz esportò a Seattle il modello del negozio specializzato nel caffè, aprendo il primo *cafeshop*, per poi diffondersi negli anni successivi in tutti gli Stati Uniti. Naturalmente, con l'apertura di nuove sedi lo sviluppo è proseguito con l'offerta di sempre nuove bevande a base di caffè, ma con l'aggiunta di sapori diversi come la vaniglia, il caramello, la cannella, nonché con l'offerta di caffè delle più diverse provenienze geografiche.

Tra le altre, è stata proposta una bevanda ancora una volta di derivazione italiana, il *frappuccino*, un mix di frappè e cappuccino freddo con ghiaccio tritato e panna, che ha riscosso nel tempo notevole successo negli USA.

Nel 2018 Howard Schultz ha deciso di chiudere il cerchio ritornando a Milano per aprire, in collaborazione con l'imprenditore italiano Antonio Percassi, la prima caffetteria **Starbucks** nei prestigiosi saloni di

A tazzina e caffè è anche il titolo di una fortunata e divertente canzone napoletana che, nella sua semplicità, ha significati addirittura più profondi sul piano dell'evoluzione delle relazioni.

La canzone fu scritta nel 1918 da Giuseppe Capaldo, aitante cameriere del *Caffè Portoric* nel centro di Napoli, e perdutamente innamorato della bellissima cassiera Brigida Festa, donna capricciosa, volubile, e molto corteggiata.

Il giovane cameriere, nei versi della canzone, paragona la sua amata a una tazzina di caffè, che solo superficialmente è amara, ma in fondo è dolcissima, per cui Giuseppe si ripropone, come se Brigida fosse una tazzina di caffè, di poter girare con pazienza il cucchiaino, finché non riuscirà a far affiorare e gustare la sua profonda dolcezza.

Che bella operazione far affiorare nelle persone la parte più autentica e potersi riconnettere in maniera reciprocamente vera. Scioigliere la maschera e liberare il volto per potersi parlare con sincerità!

Mi viene in mente la maieutica di socratica memoria, il metodo della levatrice (non a caso la madre di Socrate, Fenarete, era per l'appunto una levatrice) che ha l'obiettivo di far venire alla luce il bambino della verità, la parte più autentica di noi, la consapevolezza di chi siamo e cosa facciamo nel mondo, il nostro perché. Basta una tazzina di caffè e un parlarsi cuore a cuore.



1

2

3

4



1 Totò e Peppino alle prese con la cuccuma. 2 Sede di Starbucks a Milano. 3 Il Gambrinus, storico caffè di Napoli. 4 Sfogliatella e caffè.

TRUFFLE BOX EXPERIENCE IL LUSSO DEL TARTUFO

A casa vostra il prezioso diamante sporco di terra



di Daniele Violoni
Chevalier

Tartufo, un diamante sporco di terra, poesia della natura, avvolto da sempre nel mistero, raro e prezioso e che grazie alle sue caratteristiche sensoriali, prima tra tutte il profumo, ammalia e seduce gourmet e personaggi di ogni epoca.

Il naturalista piemontese Vittorio Pico definisce il tartufo bianco col termine latino di *Tuber Magnatum*, ovvero il fungo dei magnati, celebrato in numerose opere e a cui spesso sono attribuite doti magiche e afrodisiache.

È dalla poesia del prezioso fungo ipogeo che nasce l'idea della *Box Experience*, uno scrigno di eccellenze del Luxury Food Italiano abbinato con il migliore tartufo fresco al fine di raggiungere l'estasi del gourmet.

Giocando sui colori *black* e *white*, la Box racchiude una selezione di tartufo italiano sia bianco sia nero, confezionato in un packaging di lusso che ne valorizza il prezioso contenuto, accompagnato da eccellenze del territorio riconosciute nel mondo e confezionate da piccole aziende artigiane, che attraverso il perfetto abbattimento con la ricetta dello Chef permettono di creare piatti gourmet con il vero tartufo fresco, finalizzato a un'esperienza emozionale che colpisca tutti i sensi...

Ogni dettaglio è stato curato per creare un regalo prestigioso che qualsiasi amante del lusso e del buon gusto vorrebbe ricevere, uno scrigno raro, prezioso capace di sorprendere chiunque.

Il cuore del progetto sta nel fatto di avere un prodotto fresco, autentico, puro così come natura ce lo regala, e, seguendo il

filo logico del *terroir*, unire le eccellenze del territorio dove il tartufo è più rappresentativo: le Langhe, il Piemonte per il tartufo bianco e le Marche per il tartufo nero, valorizzando così la denominazione di origine, oltre al vero *Made in Italy*. Sentendo parlare di tartufo, sovente si pensa a un mondo fatto di prodotti quali olio, pasta, salse, tutti addizionati di aromi spesso chimici e surrogati, che lasciano immaginare di gustare il tartufo, ma in realtà di tartufo vero c'è poco o nulla. L'innovazione di *Truffle Box Experience* è quella di portare a casa del vero gourmet, o della persona che vuole gustare il tartufo, un prodotto autentico esclusivo, raro, e gli ingredienti d'eccellenza per poter creare una cena o un momento indimenticabi-

le capace di regalare... intense emozioni. Il tutto è racchiuso nella mia filosofia: «*La mia mission è quella di far emozionare, così come io stesso mi emoziono durante un'attesa, per qualcosa di inaspettato, come fosse un primo bacio, vivere lo stupore della scoperta come un bimbo, agire con l'istinto primordiale, chiudere gli occhi e preparare i sensi a una sensazione forte... è passione, è irrazionalità, è arte*».

Ogni singolo ingrediente, nel connubio con gli altri, deve portare a un'estasi percettiva, fine, complessa, intensa. Questo è ciò che voglio trasmettere! Chiudi gli occhi... senti il profumo... assapora... emozionati.

1 - Continua



LUXURY E ALTA GASTRONOMIA

Daniele Violoni, classe 1982, marchigiano, sommelier e appassionato di alta cucina e dell'arte del *bien vivre*. Entra nella Chaîne des Rôtisseurs nel 2015, Chapitre di Palermo. La Confrérie è orgogliosa di annoverare tra i propri Soci questo simpatico inventore. Dopo questo primo servizio dedicato alla Box, sul prossimo numero si parlerà delle apposite Vetrinette adatte alla ristorazione.

Violoni è stato dapprima imprenditore edile, poi nel mondo del franchising, settori food ed estetica, con una forte propensione a tutto ciò che è innovazione. Un paio d'anni or sono decide di effettuare un cambio vita, e, dopo un anno sabbatico di riposo e riflessione, si rimette in gioco con una nuova sfida imprenditoriale, in un ambito completamente nuovo: il mondo del tartufo, emblema del Luxury Food Italiano nel mondo. «Ho sempre sognato di creare un'attività che coniugasse le mie passioni principali: i mondi del luxury e dell'alta gastronomia», dice, e nel 2021 è dunque arrivato il momento!

Daniele Violoni +39 330-278836 sito www.truffleboxexperience.com.



CHIUDI GLI OCCHI, SENTI IL PROFUMO ASSAPORA... EMOZIONATI

Al Gambero Rosso di Udine si conferma l'intuizione di Daniele Violoni



di Mariagrazia Bassan-Peloi
Dame

Ecco dunque la soluzione: scelgo di andare al Ristorante udinese **Gambero Rosso**, gestito dalla famiglia pugliese Lorusso. Convincio mio marito (il Direttore, al quale permetto questo scritto per farmi perdonare dell'affronto arrecato alla Box domestica). Qui finiscono i timori, le paure i dubbi. E comincia un percorso sensoriale estatico. Scegliamo un giorno di calma, il ristorante a pranzo ospita come sempre parecchi clienti, ma non c'è il pienone, cosicché il personale non ci molla un attimo. Domenico (Mimmo) Lorusso, il Patron, si muove elegantissimo tra i tavoli. Ma l'occhio è sempre su di noi. Lo stesso fa il figlio Gaetano (Ghetty), Maître sempre presente e mai opprimente. Impeccabili le due signorine addette alla sala: Sara Cumini e Federica Ceglie. Pasquale Amendola, il maestro pizzaiolo, osserva con attenzione.

Siamo curiosi. L'attesa è comunque alleggerita da bollicine di *Ribolla gialla*.

Poi arrivano i Tajarin – deliziosi –: cottura perfetta per un piatto semplice, ma esaltante, degno dei... re.

Ancora un exploit dello Chef: le Uova pochette. Il tartufo le esalta. Il vino fa il resto: ci

è stato consigliato *Ruit Hora*, Azienda Caccia al Piano 1868, DOC Bolgheri, strepitoso. Terminato il proprio capolavoro, al tavolo si presenta lo Chef, Enzo Lorusso, ancor giovane, ma con tanta esperienza lavorativa alle spalle. Riceve i complimenti con modestia. In questo caso, hanno giocato molto gli anni in cui ha imparato l'arte a Santa Maria degli Angeli e ad Assisi, in Umbria, terra di tartufi pregiatissimi.

Durante il pasto abbiamo seguito il consiglio di Daniele Violoni: abbiamo chiuso gli occhi... sentito il profumo... assaporato i piatti... ci siamo emozionati!



RISTORATORI... DA SEMPRE

Il Ristorante **Gambero Rosso** è a Udine, via Colugna, 5 (telefono 0432-477012).

È gestito dalla famiglia Lorusso, ristoratori da... sempre. Si fanno conoscere dapprima nella loro terra, a Bari Vecchia in particolare. Poi lo sbarco a Udine. Per primi arrivano Gaetano e Vincenzo (Enzo), poi Natale (Lino) e Riccardo, sempre sotto l'occhio vigile di papà Mimmo e di mamma Antonia.

La bravura dello Chef Enzo è fuori discussione, perché ai fornelli impreziosisce il lavoro di chi produce con perizia nei settori ittico e agroalimentare. Tante le carni, ma prediletti sono i piatti di pesce, sempre fresco.

Il Maître Gaetano garantisce un servizio impeccabile.

1 Da destra, lo Chef Enzo Lorusso, Bruno Peloi, il Maître Gaetano Lorusso, Mariagrazia Bassan, il Patron Mimmo Lorusso, le addette alla sala Sara Cumini e Federica Ceglie. Schéda I sublimi Tajarin al tartufo.



GIOVANE CHEF IN CARRIERA

*Il percorso professionale di Francesco Maganuco
elogiato anche dalla stampa d'Oltre-Atlantico*

Francesco Maganuco, catanese, classe 1984, attualmente è secondo Chef al **Ristorante Grissini dell'Hotel Crystal** di Sankt Moritz. È entrato nella Chaine nel 2020 (intronizzato a Lucca come Chef Rôtisseur del Bailliage di Como). È un giovane in carriera; di strada ne ha già fatta tanta, ma sa di dover proseguire ancora, puntando a ulteriori grandi soddisfazioni. Il suo è un curriculum di prestigio. Ha alternato studi di Antropologia culturale alla Mater Studiorum di Bologna con lavori stagionali nella ristorazione. Professionalmente si è affinato in Sardegna (Costa Smeralda), a Roma, all'Hotel Aldrovandi Palace Villa Borghese con lo Chef Don Alfonso Iaccarino, al celeberrimo Hotel Villa d'Este di Cernobbio, al Grand Hotel Tremezzo - Ristorante L'Escale. Non è mancata qualche esperienza all'estero, come a Miami (Usa). Fino, appunto, ad arrivare nel 2018 a Sankt Moritz.

Qui, all'**Hotel Crystal**, Francesco Maganuco ha incontrato la giornalista canadese Pamela Putman, che di lui e del locale dove lavora ha scritto un bel reportage, pubblicato Oltre-Atlantico. Ecco alcuni stralci di quel servizio.

La cucina raffinata è un'esperienza stimolante per i nostri sensi. Va ben oltre il semplice fatto di mangiare. Chi si è diletto a organizzare in casa qualsiasi tipo di festa sa quanto sia importante il contributo della cucina per centrare l'obiettivo. È bene affidarsi quindi alle competenze di personale specializzato, come quello di un

ristorante, attento a ogni singolo aspetto: i suoni, i profumi, il più piccolo dettaglio, fino all'impiattamento e alla disposizione delle posate. Chi contribuisce di più in queste occasioni sono gli Chef che seguono costantemente ogni portata, facendo apprezzare ancor più l'arte culinaria e chi la pratica.

Quando ho incontrato lo Chef Francesco Maganuco all'**Hotel Crystal** per la prima volta - ha scritto ancora Pamela Putman - ho subito capito quanto sia devoto al suo mestiere. È sempre teso alla perfezione, in ogni aspetto del suo lavoro. Le origini siciliane lo hanno ispirato nel cimentarsi in arte e bellezza.

«Quando il cliente si siede al tavolo - dice Maganuco - non lo fa soltanto per mangiare cibo o bere vino, ma soprattutto per fare un viaggio enogastronomico, un'esperienza sensoriale».

Maganuco conosce molto bene la pressione e il rigore legati al lavoro nei ristoranti di lusso. A questi alti livelli si va incontro a una complessa combinazione di gestione del tempo, delle persone e dello stress che richiede una grande acutezza mentale. L'esperienza di lusso è sempre incentrata sull'ottenimento del meglio in assoluto: la sensazione, la qualità visiva, la reputazione; infine, i migliori abbinamenti dei vini.

La Chaine des Rôtisseurs è una stimata Associazione storica, nata nel 1248. Ha origini regali ed è composta da Soci Amatori e Professionisti. Questi ultimi sono persone dedite a creare pietanze che siano vere e

proprie opere d'arte, mantenendo un elevato standard di qualità gastronomica, condotta dai gourmet di tutto il mondo.

Sentendo queste responsabilità, Maganuco ha trovato nella meditazione un importante elemento per concentrarsi e sbloccare la creatività nel suo lavoro. Questo viaggio spirituale è divenuto un elemento distintivo per lui, così come per Eric Ripert, lo Chef francese proprietario de **Le Bernardin** a New York. Sentendosi frustrato dallo stress della cucina, Ripert dà il merito del suo atteggiamento calmo alla meditazione.

Francesco Maganuco ritiene che la pratica della meditazione l'abbia aiutato a mantenere un profondo senso di umiltà, pur essendo alla guida di un gruppo di cuochi di talento nella cucina dell'**Hotel Crystal**. Il menu proposto, ha scritto ancora Pamela Putman, è stato eccellente. Con l'assistenza del Maître Angelo Cantarelli e la collaborazione dello Chef Alessandro Da Como, ha ideato sette portate eccezionali, culminate con il delizioso dessert *Sorpresa di mela*, con crema e gelato alla vaniglia. Le due bottiglie di *Champagne Perrier Jouet* che hanno accompagnato la cena sarebbero potute bastare per concludere la serata in dolcezza, ma la *Sorpresa di mela* s'è rivelata la ciliegina sulla torta.

Chi va a Sankt Moritz, non si neghi una visita al **Ristorante Grissini**: lo staff dell'**Hotel Crystal** lo accoglierà con entusiasmo professionale.

La Redazione

1



2

3



1 Francesco Maganuco ritratto davanti alla chiesa di San Francesco, a Lucca, dopo l'Intronizzazione. 2 Lo Chef Maganuco con la giornalista canadese Pamela Putman. 3 Francesco Maganuco a Sankt Moritz assieme al maître dell'hotel Crystal Angelo Cantarelli.

CON PETER PAN ALLA CENA INTITOLATA NOI SIAMO BAMBINI



MEDAGLIONE DI MAIALE

Ingredienti. 4 filetti di maiale da 90 g, burro 50 g, vino bianco 30 g, speck 4 fette, sale e pepe qb.

Preparazione. Avvolgete i filetti con lo speck, legateli con lo spago incrociando le estremità e tagliando l'eccesso. Mettete in una padella il burro e un filo d'olio. Adagiate i filetti infarinati e fateli rosolare da entrambi i lati. Aggiungete il pepe e sfumate col vino bianco.

Per la mousse di patate ed erbette: 400 g di patate, 100 ml di latte intero, 2 rametti di timo, 2 rametti di maggiorana, 2 rametti di rosmarino, 50 g burro, 50 g parmigiano grattugiato. Dopo averle lavate, mettete le patate in una casseruola con acqua fredda e cuocete per circa 40 minuti dall'ebollizione. Lavate e asciugate le erbette, staccate le foglioline e tritatele. Scaldate il latte senza farlo bollire, scolate e pelate le patate. Mescolate il purè ottenuto con il latte e il burro. Amalgamate col parmigiano. Unite alla mousse le erbette aromatiche regolando a piacere di sale e pepe.

In un piatto di portata, adagiate la mousse sovrapponendo i filetti cotti in precedenza. Decorate con un ciuffo di prezzemolo e un pomodorino.

La Redazione



2

3



1 Guillermo Mariotto e Gabriella Chiarappa. 2 Da sinistra, Maria Luisa Vecchio Virgili, Sara Rossi Perissinotti e Lucia David. 3 Il gruppo di Rôtisseurs presenti alla serata. Con i collari verdi, si riconoscono Giovanna Elettra Livreri e Antonella Sotira, Bailli rispettivamente di Toscana Francigena e Calabria Amphisyra. 4 Da sinistra, Gabriella Chiarappa, Franco Nero, Leonora Lastrucci e Alessandra Canale.

IL PAPASSINU DI SASSARI DOLCE DELLA TRADIZIONE SARDA



di Giampaolo Cadeddu
Vice-Conseiller Gastronomique di Sassari

Il Papassino o la Papassina, noti al plurale anche come *Pabassinas* o *Papassinos*, rappresentano un dolce tipico della tradizione sarda e della città di Sassari in particolare. La Sardegna, situata al centro delle direttrici culturali del Mediterraneo, ha avuto una presenza ebraica fin dall'antichità, pur se i documenti ufficiali ne danno notizia con l'epoca romana e con punto nodale il Decreto dell'Alhambra o Editto di Granada emanato il 31 marzo 1492, recepito sull'isola in quanto dominio aragonese. Le comunità ebraiche al momento di lasciare la Spagna, sia volontariamente sia come esuli, grazie alle sapienti donne del tempo portarono con sé l'arte della preparazione dei cibi e dei dolci, questo a perenne memoria delle loro tradizioni.



1 2 Alcune immagini dei Papassini dopo la cottura.
Pronti per essere degustati. 3 L'impasto.

In precedenza la Corona d'Aragona palesò tolleranza verso gli ebrei isolani (israeliti catalano-aragonesi, maiorchini e francesi) i quali ebbero un elevato grado di integrazione tale da poter definire l'ebraismo sardo come una diramazione di quello della Penisola Iberica, arricchendo così il territorio con la loro vasta cultura del cibo, inequivocabilmente legata ai precetti religiosi.

Il nome deriva da *sa papassa*, vale a dire uva passa, ciò dovuto al fatto che questo biscotto ha come ingrediente principe l'uvetta; alcune preparazioni vedono questi dolcetti interamente neri (*Papassinos Nieddos* o *Papassinu Nieddu*) in virtù della misura di uvetta utilizzata e dell'immancabile aggiunta della *saba*, ovverosia il vinocotto.

È di sicuro interesse rendere noto che in ogni zona della Sardegna questi dolci si preparano con piccole varianti, massimamente nell'utilizzo di aromi tipo la cannella o il liquore all'anice, così pure nella preparazione della glassa nelle varianti a base di albumi o di acqua. Retaggio del passato è la preparazione dei *Papassini* senza l'uovo; di fatto, in tempo di povertà, le uova venivano riservate principalmente all'alimentazione di tutti i giorni.

Generalmente la preparazione prevede che si inizi mescolando la farina con scorza di limone, arancia, burro o strutto, sale, semi di finocchio, zucchero, uovo intero, mandorle e noci tritate. Tutto questo per realizzare una base che darà vita al dolce, il quale sarà completato guarnendolo con la *cappa*, che non è altro che una copertura di glassa di zucchero decorata con i *diavoletti*, o in talune varianti con dei confetti di piccole dimensioni o parti di essi.

La preparazione e la realizzazione di questo biscotto richiedono una particolare attenzione, principalmente nelle fasi della cottura che a seconda della tipologia di forno e temperatura varia tra i 15 e i 20 minuti a 160-180°; se questi cuociono troppo a lungo tenderanno a diventare eccessivamente secchi, al contrario se la cottura sarà troppo breve potrebbero restare molli perdendo fragranza e sapore. La guida di una mano esperta farà sì che non si commettano errori. Potremo in seguito conservare i *Papassini* all'interno di contenitori di vetro, scatole di latta per biscotti o sacchetti di carta per 5-6 giorni.

Mi preme sottolineare che trattandosi di ricette tradizionali, e quindi nel rigoroso rispetto del disciplinare imposto dalla tradizione, ogni famiglia e all'interno di ognuna di esse ciascun componente li prepara a modo proprio anche con forme differenti, arricchendone il valore culinario e mantenendo intatte tradizioni, gesti, azioni, profumi e sapori che tramandati fino a oggi ci consentono di godere di questa delizia per il palato.

A conferma di quanto detto, anche la somiglianza che troviamo nei *Pabassinos a s'antiga* (*Papassini all'antica*) ricorda le forme geometriche tipiche della cultura dolciaria ebraica dove negli odierni *Papassini* ha ceduto l'altezza e la forma piramide, custodendone solo la tipica geometria della base.

Questi dolci tramandati da secoli, così come altri, hanno radici invisibili e alle volte inconsapevoli, ma dal simbolismo possente, dato che la loro preparazione nell'isola costituisce ancora oggi una tradizione ininterrotta.

LA TORTA CHE NASCE DALLA DANZA CLASSICA



di Silvana Del Carretto

Non di rado i grandi Chef hanno dato vita a specialità gastronomiche ispirandosi a un personaggio o a un evento particolare capace di sbrigliare la loro fantasia. E quindi ogni piatto porta con sé una storia, bella o brutta, che coinvolge uomini o donne o animali o località o episodi della storia (*Bistecca alla Bismarck*, *Pollo alla Marengo*) o leggende varie.

La **Pavlova**, per esempio, è un dolce che porta il nome di una famosa ballerina russa vissuta a cavallo tra '800 e '900. È stato creato da un noto pasticciere australiano, Berth Sachse, il quale, rimasto folgorato dagli straordinari volti e passi di danza della ballerina Anna Pavlova, ha dato vita a un nido di meringa ripieno di panna montata bianca (come il colore del tutù della danzatrice), con qualche frutto rosso a indi-



Una interpretazione della Torta Pavlova con panna e fragole.

care il cigno ferito di una delle sue performances più note nel mondo.

Ma chi era Anna Pavlova?

Nata a San Pietroburgo nel 1881 da una relazione della madre Lyubov, lavandaia, con un banchiere, Lazar Poliakoff, la bambina viveva con la madre e il marito Matwey Pavlov, soldato di riserva. Gracile, ma con una volontà di ferro, decide di voler diventare ballerina dopo aver seguito al teatro Marinsky *La bella addormentata*. Ne fu entusiasta; aveva soltanto otto anni. «Voglio diventare la più grande ballerina», disse alla madre che l'aveva accompagnata e che le rispose: «Ballerai!». Di conseguenza, per mantenere la promessa, affrontò ogni sacrificio per poter mantenere la figlia alla Scuola dei Balletti Imperiali di San Pietroburgo. Anna aveva 10 anni e fu la sola a essere ammessa.

Per le sue perfette interpretazioni divenne infine, dopo i 20 anni, la prima ballerina del Balletto Imperiale.

L'istinto, il lavoro e la tenacia ne avevano fatto una stella che, leggera come una piuma, volava quasi a sembrare un uccellino sul palcoscenico, entusiasmando le platee «con una danza più lieve di un soffio, più sensuale della seta, più passionale di un fuoco che le bruciava dentro», scrive Mariella Boerci nelle sue *Storie di Donne*. Poi arriva l'assolo della *Morte del cigno*, che trasforma la Pavlova nel primo fenomeno divistico del Novecento. Erano gli anni della *Belle Époque*, e tutti i teatri d'Europa la sommergevano di inviti. Si recò dapprima a Parigi, dove fu accolta come una dea, pur se i teatri parigini godevano da tempo delle graziose presenze di Liane de Pougy (grande amatrice bisessuale), di Emilienne d'Alençon («la grande orizzontale», perfetta sciupamasci, specie se di nobile casato) e la Bella Otero (che conosceva l'arte di dissetare i nobili clienti, come il futuro zar di Russia, Nicola II).

Da Parigi passò a Stoccolma, Helsinki, Copenhagen, Praga, Berlino, Londra, dove il re Giorgio la invitò personalmente a corte. Più tardi creò una propria compagnia con l'aiuto del marito Victor Dandré, già suo manager, e si esibì in Australia, Giappone, Sudafrica, Stati Uniti e ancora Europa, pur non trascurando brevi relazioni amorose con un ballerino e con un pittore.

Immortalata sempre con abiti e pellicce e scarpe d'alta moda dalla rivista *Vogue*, morì a soli 50 anni di polmonite durante un viaggio, nel gennaio 1931.



Le Rotisseur

Confrérie de la Chaîne des Rotisseurs
Bailliage National d'Italie

Organo ufficiale del Bailliage d'Italia
della Chaîne des Rotisseurs

Autorizzazione
Tribunale di Sanremo n. 6/1982

Direttore responsabile
Bruno Peloi

Hanno collaborato a questo numero:
Rebecca Anselmi, Carlo Baglietto, Mariagrazia Bassan, Sergio Bressan, Daniela Buccella, Giampaolo Cadeddu, Annamaria Carbone, Silvano Conte, Michele D'Andrea, Lucio d'Auria, Silvana Del Carretto, Monica Di Molfetta, Maurizio Dosso, Daniela Freschi, Paolo Grassi, Federico Lovison, Francesco Maganuco, Giovanni Manetta, Vincenzo Palmero, Donatella Peloi, Laura Pennesi, Manuele Piccioni, Bepi Pucciarelli, Flavia Pugliese, Gianfranco Ricci, Harmell Sala, Alberto Serventi, Pietro Sozzi, Enrico Spalazzi, Daniele Violoni, Marco Zammiti, Roberto Zanghi, Diana 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 2/2022 deve pervenire in redazione entro e non oltre il

21 maggio 2022.

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.



I CIBI PREFERITI DA SAN FRANCESCO

di Padre Felice Autieri
Ordine dei frati minori conventuali

Spesso si pensa che San Francesco facesse molti digiuni e che fosse vegetariano, in realtà il Santo ci stupisce perché aveva il suo rapporto con il cibo, un po' come tutti gli uomini. Spesso San Francesco è descritto soltanto nella dimensione ascetica e penitenziale, non si pone l'attenzione sulla dimensione del cibo, che il Santo non disdegna neanche in punto di morte. Se è vero che era un uomo sobrio, non amava gli sprechi e vivendo di mendicità accettava ciò che gli era dato, tuttavia aveva dei piatti preferiti. Ci riferiamo al Pasticcio di gamberi, al Luccio che mangiava tutte le volte che l'occasione si presentava e infine ai Mostaccioli alla romana. Gradiva erbe, radici, cereali, ma anche pane e focacce, zuppe, formaggi e carne di maiale. Ci potrebbero stupire i gusti del Santo, ma non dimentichiamo che in quel tempo la cucina non prevedeva l'uso di patate, pomodori, spezie e cacao, importati in Europa dopo la scoperta dell'America.

Il piatto preferito da San Francesco era il Pasticcio di gamberi con il luccio, pesce d'acqua dolce. La ricetta del tempo prevedeva il luccio accompagnato dall'uso di polpa e succo di gamberi, con l'aggiunta di noci e altre spezie, all'epoca utilizzate in misura superiore nei giorni di magro rispetto a quelli di grasso. Ne veniamo a conoscenza quando il Santo, per curare i suoi problemi agli occhi, soggiornò con i frati a Fonte Colombo. Ecco ciò che ci racconta nelle *Fonti Francescane* il primo biografo di San Francesco, fra Tommaso da Celano: «*Intanto la mensa del Signore soccorse la mensa dei suoi servi; si sentì bussare alla porta, accorse un frate ed ecco una donna che offrì un canestro pieno di pane fragrante, di pesci, di pasticcio di gamberi, con sopra grappoli di uva e miele».*



1

Non possiamo stupirci se poco prima di morire, gravemente ammalato nel palazzo del vescovo ad Assisi, espresse il desiderio di poter mangiare il luccio. Lo fece pervenire fra Gerardo, superiore del convento di Rieti, con tre bellissimi pesci ben preparati e con il contorno di piatti di gamberi. Ecco il racconto che ci è offerto sempre dalle *Fonti Francescane*: «*Ebbe appena espresso questo desiderio, che si fece avanti un tale con un canestro dove erano, ben cucinati, tre grandi squali, e pasticci di gamberi, che il Santo mangiava volentieri. Glieli inviava frate Gerardo, ministro a Rieti».*

Per quanto riguarda il dolce, il Santo era goloso dei Mostaccioli romani, preparati con farina, mosto d'uva, fichi secchi e uvetta, che amava sbocconcellare quando gli capitava di averli. Fu la nobildonna romana Giacomina Frangipane de' Settesoli, nota come Jacopa de' Settesoli, che con molta probabilità gli fece conoscere questo tipico dolce romano, tanto che le chiese di portarglielo in punto di morte. Ecco il racconto delle *Fonti Francescane*: «*Donna Jacopa preparò poi il dolce che piaceva a Francesco. Ma egli lo assaggiò appena, poiché per la gravissima malattia le sue forze venivano meno inesorabilmente, e si appressava alla morte».*

La povertà di Francesco aveva un'aura di letizia, che ispira e stimola anche i nostri contemporanei. Pertanto non possiamo stupirci se egli amasse la buona cucina e il mangiare in compagnia, anzi questo ci permette di apprezzare sempre di più Francesco, che prima di essere Santo fu autenticamente uomo.



2

Padre Felice Autieri è nato a Castellammare di Stabia (Napoli) il 29 luglio 1968. Religioso sacerdote dell'Ordine dei frati minori conventuali, ha conseguito il Dottorato in Storia della Chiesa alla Pontificia Università Gregoriana con la pubblicazione integrale della tesi *La Provincia francescana Conventuale di Napoli (1815-1866). Dalla restaurazione borbonica alla soppressione piemontese*, e la Laurea in Storia civile all'Università Federico II di Napoli, con la tesi *Il cardinale Guglielmo Sanfelice e la sua azione pastorale nel colera del 1884 a Napoli*.

È docente a Napoli alla Pontificia Facoltà Teologica dell'Italia meridionale (corsi di *Storia della Chiesa antica e medioevale* e *Storia della Chiesa moderna e contemporanea*). Inoltre è docente di *Storia del Francescanesimo II* (dal 1517 ai giorni nostri) al ciclo di Specializzazione in Francescanesimo all'Istituto Teologico di Assisi, e docente del corso di *Storia del francescanesimo II* (periodo moderno e contemporaneo).

È autore di numerose pubblicazioni e di una ventina di libri di carattere storico-religioso.

Si tratta dunque di un'autorità che in questa pagina racconta ai lettori de *Le Rotisseur* quale fosse il rapporto con il cibo di Francesco, uomo prima di diventare il Santo Patrono d'Italia.



3



4

1 La Basilica superiore di Assisi. 2 San Francesco in una delle vele giottesche recentemente restaurate nella Basilica superiore di Assisi. 3 Pasticcio di gamberi con il luccio. 4 Mostaccioli alla romana