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

Le Rôtisseur

Anno XXX · n.1
Gennaio 2013

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

Da poco più di un mese siamo nel nuovo anno. Auguri a tutti: il 2013 sia ricco di grandi soddisfazioni! Per la Chaîne Nazionale anche il 2012 è stato positivo, per alcuni versi addirittura esaltante. In questo messaggio di saluto, mi piace partire proprio dall'ultimo periodo, dalla straordinaria esperienza dello Chapitre veneziano, evento che ha mostrato al mondo le capacità organizzative del Bailliage Nazionale in generale e di quello veneto in particolare.

Ma quello appena passato è stato anche l'anno di importanti, positive conferme. Il trend delle adesioni, anzitutto. Il numero degli iscritti (tra i quali, diversi *giovani*) continua a lievitare: e la nuova linfa non può che aggiungere fiducia al nostro futuro. Per quanto concerne la visibilità della Confraternita sul territorio, va salutata con piacere la nascita del Bailliage di Frosinone, retto da Maria Grazia Pisterzi (ne diamo un resoconto a pagina 3).

E poi, grazie alla fattiva collaborazione di Loris Lombroni, Bailli di Piacenza-Antica Eridania, si stanno gettando le basi per aprire due nuove strutture territoriali: a Pavia e a Torino (per quest'ultima, si tratterà di un graditissimo ritorno, dopo i fasti del passato).

Ma la vitalità dei Bailliages locali è testimoniata pure da alcuni importanti avvicendamenti: dopo quello verificatosi a Udine nella scorsa estate, è adesso la volta di Milano. A sostituire l'amico Luigi De Sisto, per anni appassionato Bailli *meneghino*, è stato chiamato Giorgio Bruno Rossi, già suo Vice-Chargé de Presse. Grazie a Gigi per quanto ha fatto (tra i tanti suoi *gioielli* organizzativi, va ricordato il meraviglioso Chapitre del 2010). A Giorgio, buon lavoro!

Ottimi i risultati del Bailliage d'Italie nel 2012
Si guarda adesso all'immediato futuro

IN MAGGIO CHAPITRE A PAVIA

Auguri a tutti per un 2013 ricco di soddisfazioni. Nel fotomontaggio di Marco Zammitti, l'arrivederci a maggio, per uno sfolgorante Grand Chapitre a Pavia.

Prosegue intensa pure l'attività caritativa del Bailliage d'Italie. Nella prossima primavera, l'Assemblea mondiale di Parigi valuterà e sperabilmente approverà un progetto italiano – ideato da Anna Accalai – che si svilupperà in Perù: si tratta di un ospedale.

Infine, lo Chapitre 2013. Sarà celebrato a Pavia (10-11-12 maggio). Pur se avrà uno svolgimento più breve rispetto ai precedenti, avrà un suo particolare fascino turistico-culturale ed eno-gastronomico. Per questo evento, in allegato a *Le Rôtisseur* trovate un'apposita brochure, contenente il programma definitivo e il modulo d'iscrizione (staccabile, per poter essere compilato e spedito). Nel corso dello Chapitre si svolgerà l'Assemblea del Consiglio Nazionale e dei Bailli.

Roberto Zanghi

I CIBI ESOTICI DELLA ROMA IN DECLINO

In questo numero

3 Vita dei Bailliages

40 Attualità
Alimentazione, la sfida del nuovo millennio
di Adele Lax

Nel libro *Incanti romani*, vivace e piacevolissimo, di Manlio Barberito (1996), si legge che "quando i popoli non mangiano più come parlano, la decadenza è alle porte". E, riferendosi agli antichi Romani, i nostri progenitori, conclude che "il vero segno della decadenza del mondo antico… l'annuncio delle orde barbariche" è il fatto che quel volgarissimo arricchito di Trimalcione mangia "carne di ghiro, cosce di pavone, ali di struzzo, teste di cigno, lingue di fenicottero" e non più i cibi tipici della sua terra natale, da cui trae origini.

Marco Gavio Apicio, scrittore-gastronomo della Roma imperiale del Primo secolo.

I Romani, insomma, stavano perdendo i loro gradevoli sapori (abbacchio e ricotta, pecorino e legumi, oltre al "roseo lardo" di Orazio) e stavano invece elaborando cibi importati, lontani dalle proprie tradizioni, cibi misti a intrugli di pepe e menta, di datteri e carote, di mele e semi di sedano, che per nulla somigliavano a quanto abitualmente si mangiava a Roma, dove la cucina aveva base pastorizia.

"Non cucina dunque, ma apparato di gloria, manifestazione pubblicitaria di ricchezza, e in realtà… espressione più di cafonaggine che di magnificenza. E… in simile contesto, Apicio, avendo saputo che tutta la sua ricchezza si era ridotta a un milione di sesterzi, e, date le sue abitudini, secondo lui quella somma gli consentiva solo di morire di fame, preferì il suicidio".

Quei difficiloni, insomma – compreso Apicio –, si rifiutavano di mangiare cibi comuni, se non fossero di stravaganti e lontane provenienze.

1.

2.

1. *La carne di ghiro era una prelibatezza ai tempi della Roma in decadenza.* **2.** *Le teste di cigno rappresentavano una ghiottoneria per Trimalcione e i suoi commensali.*

E qui si riporta l'elenco di una parte di tutte le bontà provenienti da lontano: le anguille di Beozia (e non di Comacchio), il nasello del mar di Soria, le carpe dei laghi della Gallia cisalpina, le lumache della Dalmazia o dell'Africa settentrionale, i colombi originari dell'Egitto (e non quelli dei cieli laziali), usignoli ai petali di rose del Ponto, i prosciutti di cinghiale dell'isola di Chio (e non della Maremma).

La frutta poi… le mele cotogne erano immangiabili se non provenivano da Corinto; le pere andavano ai porci se non venivano dalla Siria; i fichi erano accettabili solo se arrivavano da Chio.

Schizzinosi e di troppo raffinati gusti, i Romani purtroppo si lasciarono andare… e i barbari la fecero da padroni, finché il 476 segna la fine del glorioso Impero dei Cesari.

La storia inevitabilmente si ripete, dopo 2000 anni, con la cucina cinese o africana che sta invadendo i ristoranti, che sta insomma prendendo la mano dei nuovi chef. Entrano così in gioco – tanto per citare – i vari Cous cous, o il Babaghanouj (a base di melanzane e aglio), gli Involtini egiziani, ma anche il Baccalà alla menta, la Carne di maiale agli aromi, o i dessert esotici, simboleggiati dai Dolci al cocco…

Ma va anche detto che la cucina cinese è contraddistinta da un profondo rispetto per il cibo che trova espressione nel proverbio: "È meglio che un uomo aspetti il suo cibo, piuttosto che sia il cibo ad aspettare lui".

Sono forse racchiuse in questo motto le risposte ai nostri dubbi? Ovvero: cosa riserva il futuro a questi viziati nostri contemporanei? Se i Romani si lasciarono andare… e il 476 ha segnato la fine dell'Impero, che cosa oggi dovremo aspettarci?

Ai posteri l'ardua sentenza!

Silvana Del Carretto

1.

2.

3. *Un famoso dipinto in cui Trimalcione fa sfoggio delle sue bizzarrie a tavola.* **4.** *Altra immagine di una cena organizzata da Trimalcione.*

Operativa la struttura nel capoluogo ciociaro
È retta da Maria Grazia Pisterzi - Il direttivo e i soci

UNA NUOVA STELLA DELL'ENOGASTRONOMIA

È nato il Bailliage di Frosinone, nuova stella dell'enogastronomia nella Chaîne des Rôtisseurs, retto da Maria Grazia Pisterzi. Eccellente il suo percorso formativo: è maestro di cucina ed executive chef a livello nazionale e internazionale; docente di cucina in vari Istituti professionali; responsabile del Lazio per l'Ordre international des Disciples d'Auguste Escoffier; prima donna in Italia ad aver ricevuto la laurea *Honoris causa* in Scienze della ristorazione, Cavaliere del lavoro, Commendatore. E, dallo scorso mese d'ottobre, Bailli di Frosinone della Confrérie. Prestigioso lo staff che Maria Grazia Pisterzi ha voluto con sé nel Direttivo: Patrizia Minatta, Vice-Chargée de Missions; Bruno Polidori, Vice-Argentier; Antonio Gentile (giornalista e reporter), Vice-Chargé de Presse. Tra i Soci Professionnels, il neonato Bailliage annovera il Maître Sommellier Gianni Armiento; Cinzia Bonanni, Maître Hôtelier; Emiliano Avventati, Chef Rôtisseur; Massimo Gasbarra, Maître Rôtisseur; Rita Veglianti, Chef Rôtisseur; Giuliano Bussi, Chef Rôtisseur; Bruno Brunori, Maître Rôtisseur. Tra gli Amateurs: Pier Giorgio Giorilli, Chevalier; Oriando Cardinali, Chevalier; Pasquale Bruno Tripodi, Chevalier. Per quanto attiene all'enogastronomia, Frosinone e il suo territorio offrono prodotti di grande qualità, a partire dai vini: nell'area nord si ricordano il *Cesanese del Piglio*, vitigno autoctono (rosso) e la *Passerina del Frusinate* (bianco IGT), prodotti tra i comuni di Anagni e Paliano. Nel sud-est, il *Cabernet di Atina* (Val di Comino), rosso Doc, ottenuto da vitigni *Cabernet Sauvignon* con aggiunta di *Syrah, Merlot* e *Cabernet Franc*, tutti rigorosamente autoctoni. Altro importante settore è quello della lavorazione del latte di vacca, pecora, capra e bufala da cui nascono eccellenze: la Marzolina, formaggio storico della Ciociaria, fatta con razze caprine ciociare dei monti Ausoni e Aurunci. Il Pecorino di Picinisco, da latte di capi ovi-caprini (in fase di riconoscimento DOP), la Mozzarella di bufala di Amaseno, definita la "perla bianca": un formaggio a pasta filata fatto con latte di bufala. Altri prodotti tipici ciociari: il cannellino di Atina, il peperoncino di Pontecorvo, la salsiccia di Patrica, i pacchiarotti, dolci tipici di Anagni, la ciambella di Morolo, formaggio affumicato dalla forma a ciambella, il tartufo di Campoli Appennino, gli amaretti di Guarcino, la sambuca di Collepardo del padre cappuccino Paolo Sarandea e la rattafia di Visciole ciociare (amarene selvatiche), fino ad arrivare al torrone di Alvito, alla ciambella di Veroli e a quella Sorana. In Ciociaria si produce un ottimo extra vergine autoctono; da ricordare l'olio di Fontana Liri e di Anagni. Rimarchevoli le ricette tramandate dalla tradizione contadina. I *primi* sono il trionfo della pasta fatta in casa: la Minestra sagne e fagioli, i Fini fini fatti a mano, le Fettuccine alla ciociara, condite con il sugo di regaglie di pollo, e gli Gnocchi di patate. Tra i *secondi*, Pollo ai peperoni, Capretto al rosmarino, Testina di abbacchio, Abbacchio alla brace, Lumache preparate con mentuccia di campo, pomodoro e peperoncino, nelle zone vicino al Liri la famosa Zuppa di gamberi di fiume; tra i *contorni,* i famosi tanni (broccoletti di Roccasecca). La cucina ciociara affonda le proprie radici nella tradizione contadina; ogni paese, ogni contrada vanta una sua ricetta tipica. Ma Frosinone annovera sul suo territorio anche abbazie e monasteri: sono centri di preghiera, istruzione e cultura, di lavoro agricolo e manuale, nati per volere dei monaci Cistercensi e Benedettini; i più noti: Casamari, Trisulti, Monte Cassino e Fossanova. Per tutto questo, il Bailliage di Frosinone invita Consoeurs, Confrères e amici a far visita a queste terre *generose*, alle aziende agricole o agrituristiche sparse in tutto il territorio: oltre ai prodotti genuini, sono disponibili serenità, semplicità, pace, odori e sapori… che la frenesia della vita di oggi ci ha fatto quasi dimenticare.

Antonio Gentile, *Vice-Chargé de Presse*

1.

2.

3.

1. *Maria Grazia Pisterzi, Bailli, con Bruno Polidori, Vice-Argentier, alla Scuola Grande di San Rocco.* **2.** *Da sinistra, Antonio Gentile, Maria Castellana, Rita Veglianti, Luisanna Messeri, Chiara Greci, Maria Grazia Pisterzi e Bruno Polidori.* **3.** *Il gruppo di Frosinone a Venezia, prima delle intronizzazioni.*

Due riuscite conviviali primaverili - Apprezzamenti per gli chef Emanuele Maggio e Gianluca Nosari

AI RISTORANTI BRÒ E SAINT TROPEZ

Nella scorsa primavera, il Bailliage di Roma Capitale ha organizzato due eventi conviviali molto ben riusciti.

A maggio, Consoeurs e Confrères capitolini si sono ritrovati a Porta Portese, in largo Alessandro Troja 2/3, dove c'è il **Ristorante Brò** (abbreviazione dell'inglese Brothers). Tre sono infatti i giovani *patrons*: Emiliano Pascucci, sous chef della *Pergola* di Heinz Beck; Fabio Rossi, proveniente dall'esperienza maturata al famoso ristorante *Agata e Romeo*; Emanuele Maggio, executive chef cresciuto al *Convivio di Troiani* e al *Pagliaccio* di Anthony Genovese.

Cucina raffinata a base di pesce; vini offerti dall'azienda biologica **Le Rose**, di Genzano. Nata nel 2003, dal 2011 è *ecologica* e produce vini da vigneti collinari che guardano il Tirreno, ricevendone i profumi. I vitigni sono quelli storicamente presenti a Genzano e dintorni: *Malvasia Puntinata, Verdicchio* e *Fiano*.

Allettante il menu: Mazzancolle croccanti con insalata di finocchi, arance e purè di broccolo siciliano; Flan di zucchine con crema al parmigiano, fiori di zucca e crostino al timo; Spaghetti ajo e ojo con scampi arrostiti e mollica di pane; Tonno di spada, peperoni arrostiti e salsa alla cacciatora; Tortino di mele con gelato al *marsala* e salsa inglese alla cannella.

Plauso generale per Mazzancolle e Spaghetti. Il tonno di spada è un piatto gustosissimo, ma non tutti amano il tonno fresco e, forse, nemmeno quello in scatola. *De gustibus*… Unanimità dei consensi sul dessert: delicato, equilibrato, dolce ma nient'affatto stucchevole.

1. *Da sinistra, Anna Accalai, Roberto Carducci, Graziella Carassi e un ospite.* **2.** *Il Bailli Roberto Carducci consegna il guidoncino della Chaîne a Mario Garofalo, direttore del Brò.*

Insomma, degna conclusione di una serata dove le pietanze curatissime, sposate all'ottimo vino biologico dei Castelli Romani, hanno generato un clima di euforia e riconoscenza sincera per lo chef Emanuele Maggio, la brigata di cucina e il viticoltore Aldo Piccarreta che ha offerto i propri vini illustrandone con maestria ogni aspetto e specificità: la *Faiola* (50% *Verdicchio* e 50% *Fiano*), il *Tre Armi* (*Malvasia Puntinata* 70% e *Verdicchio* 30%), *Colle dei Marmi, Fiano* 100%, *Ultimo* (solo di nome) *Malvasia Puntinata* 30%, *Petit e Gros Manseng* 70%.

I primi tre si sono sposati felicemente con i piatti di pesce. Col Dessert è stato servito l'*Ultimo,* lasciando un ricordo…dolce in una serata di maggio, non a caso impreziosita da **Le Rose**.

A giugno, il Bailli Roberto Carducci ha scelto un locale adattissimo all'incombente periodo estivo: il **Ristorante Saint Tropez** a Fregene, ovvero il *regno* del Confrère Gianluca Nosari, definito lo chef più amato del canale televisivo *Alice*.

Nosari ci ha accolti con grande e calda amicizia, in una serata bella ma ancora non estiva al punto da convincere tutti a cenare all'aperto.

Il rito dell'aperitivo, quello sì, si è svolto in piedi (i frittini alla salsa d'aceto di Modena nonché le alicette con tempura alla salvia e mandorla sono cucinati e serviti all'aperto, con il mare a due passi…).

La cena prevedeva l'antipasto Millefoglie con asparagi e gamberi, trancetto di cernia con crema di ceci al rosmarino, noci e porcini; la pasta: Linguine di Gragnano con ragù di pescato, bottarga di muggine e zafferano. A seguire, una gustosa ancorché delicata Parmigianetta di rombo.

Si sa, la Mousse al lime rinfresca il palato e, come si suol dire, lascia la bocca buona; ma non ce n'era poi un gran bisogno. Quando si mangia bene grazie a uno chef del calibro di Gianluca Nosari e si accompagnano i suoi cibi con i vini da lui stesso scelti, provenienti dalla cantina di Civitella d'Agliano di Sergio Mottura (*Millesimato, Poggio della Costa* e *Latour a Civitella*), si torna a casa comunque soddisfatti…

Grazie Confrère Nosari. Alla prossima e Viva la Chaîne des Rôtisseurs!

Pierluigi Mei, *Vice-Chargé de Presse*

3. *Da sinistra, Pierluigi Mei e la moglie Olga con Cataldo Bancheri e la signora Maria.* **4.** *Mario Iurlo, Gianluca Nosari mentre riceve la targa della Chaîne, Roberto Carducci e Vittorio Politelli. Seduti, Pierluigi Mei e la consorte Olga.*

Cena degli auguri all'Excelsior di Via Veneto
Rinnovata attenzione verso l'associazione caritativa

PENSIERO PER L'ACCR IN UNA SERATA GIOIOSA

Via Veneto, a Roma, è sinonimo di alberghi di lusso sin dal secolo diciannovesimo, di bar eleganti e di… *dolce vita*. In questa celeberrima via, il Bailliage di Roma Capitale ha scelto l'albergo più rinomato per celebrarvi la propria Cena degli Auguri natalizi: l'**Excelsior**. È ubicato accanto all'Ambasciata Americana, in angolo con la via Boncompagni. Via Veneto si snoda da Piazza Barberini a Porta Pinciana attraverso il quartiere delle Regioni, sviluppatosi su quello che fu il Parco Ludovisi.

La conviviale è stata anche un Entre-bailliage con Frosinone, i cui Confrères – capitanati dalla Bailli Maria Grazia Pisterzi – hanno sfidato il maltempo e il traffico pur di condividere con Roma Capitale la bella serata, che ha chiuso l'anno e si è svolta in prossimità della festa più bella e ricca di significato non solo nel mondo cristiano: il Santo Natale.

Rôtisseurs e ospiti sono stati accolti da una *band*, la sempre più nota *Sax in the City*, con musica idonea a far dimenticare pioggia, gelo e fatiche della settimana. Molto graditi gli aperitivi – allegre bollicine o delicati analcolici –, serviti con tartine e canapè gustosissimi.

Numerosi gli invitati, che hanno reso la serata ancor più partecipata e festosa. Gli auguri e gli arrivi alla spicciolata hanno favorito piacevoli conversazioni, grazie anche al primo impatto con le prelibatezze della cucina: gli stuzzichini, appunto, gustosi e non privi di novità.

Pian piano si sono formati i tavoli. Roberto Carducci, Bailli di Roma Capitale – dopo un breve saluto, rivolto pure ai Confrères assenti per motivi di salute, e dopo aver riportato gli auguri di Anna Accalai, assidua frequentatrice delle nostre riunioni –, ha passato la parola a Bruno Peloi, Chancelier Nazionale, il quale a nome del Bailli Délégué d'Italie, Roberto Zanghi, ha porto a tutti gli auguri di Buone Feste. Non è mancato un cenno allo Chapitre di Pavia 2013, per l'organizzazione del quale anche Bruno Peloi è impegnato in prima persona (e la bella esperienza del Capitolo udinese del 2008 gli tornerà certamente utile).

1. *L'ammiraglio Roberto Camerini con la consorte Anna.* **2.** *La Consoeur Matilde De Marco, assistita dal Professionnel Daniele Frioni, distribuisce alle signore l'omaggio del Bailliage di Roma Capitale. Nella foto, Teresa Iurlo.* **3.** *Bruno Peloi e Roberto Carducci in un momento di conviviale allegria.* **4.** *La Bailli di Frosinone, Maria Grazia Pisterzi, col marito Bruno Polidori, Vice-Argentier del Bailliage.* **5.** *Una parte dei premi messi in palio per la lotteria dedicata all'ACCR.*

I Bailliages di Roma Capitale e di Frosinone ringraziano di cuore Bruno e l'affettuosa consorte Mariagrazia di aver onorato con la loro partecipazione il Dîner Amical degli Auguri di Natale.

La cena si è svolta all'insegna dell'amicizia *riscaldata* dai cibi preparati e presentati con cura e maestria dalla brigata di cucina agli ordini del noto chef James Foglieni e serviti con attenzione e professionalità dalla brigata di sala.

Personalmente darei il massimo dei voti al primo piatto degustato: Tortello di riso ai funghi porcini e ricotta infornata. Lo considero però un *primus inter pares* con il Risotto alla Guinnes e gamberi rossi al finocchietto e burrata di bufala, ma pure con la Spigola allo spiedo con caviale di melanzane al coriandolo.

Ha concluso più che degnamente la bella serata enogastronomica il Savarin al mandarino con mousse allo zafferano e fondente di cioccolato Madagascar Calleba.

Al momento dell'immancabile caffè, il complessino musicale ha ripreso a suonare. Ed è anche incominciata l'estrazione della lotteria, il cui ricavato sarà devoluto alla ACCR (Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs). Momento gioioso e divertente allo stesso tempo: molti i premi in palio e molti i vincitori (100 i biglietti assegnati: tutti venduti!).

Serata veramente natalizia, dunque, con un tangibile pensiero e un contributo a chi è meno fortunato di noi. Vive la Chaîne!

Pierluigi Mei
Vice-Chargé de Presse

UN'ESTATE VISSUTA INTENSAMENTE

1. *Alcuni buongustai di Abruzzo Adriatico con lo chef Marcello Rossi.* **2.** *I Confrères Aldo Cavallini e Paolo Rossi de Vermandois con Marco Forcella e Niko Romito.* **3.** *Lo chef Elio Menichini con Gianfranco Ricci, Luciana Romano d'Aprile e Marco Forcella.* **4.** *Renato Pretaroli e Gianfranco Ricci.* **5.** *Il succulento Brodetto.*

Domenica 30 settembre si è chiusa la lunga stagione estiva del Bailliage Abruzzo Adriatico, fatta chiaramente di pesce, ma con doverose deviazioni verso le tradizioni gastronomiche dell'interno della regione. Tutto è cominciato il 15 giugno a Francavilla al Mare (Chieti) all'**Angolino sul Mare** (Contrada Setteventi 9, telefono 085-810486). Sulla bella terrazza panoramica di una villetta tutta per noi, abbiamo potuto apprezzare la cucina marinara del giovane chef Nicola Rapino; da diversi anni è segnalato nelle guide d'Abruzzo come ristorante di grande qualità e nell'ultima *Guida del Gambero Rosso* ha totalizzato ben 76 punti. Ad accoglierci e darci il benvenuto anche il Presidente del Consiglio comunale di Francavilla, dottor Francesco Todisco Grande, e una breve esibizione del maestro Antonio Febrer, compositore e chitarrista amante di atmosfere spagnole. Secondo appuntamento il 6 luglio, quasi un classico, al **Trabocco Pesce Palombo** di Fossacesia, ancora in provincia di Chieti (località Fuggitelle, S.S. Adriatica, telefono 333-3055300), sulla sempre più famosa Costa dei Trabocchi. Il trabocco è una particolarissima palafitta sul mare, distante una cinquantina di metri dalla terraferma, cui è collegata da una lunga passerella, un tempo macchina da pesca, oggi adibita anche a ristorante sospeso letteralmente in mezzo al mare. Bruno Verì, erede di questa più che centenaria tradizione familiare, ci ha deliziato anche quest'anno con una sontuosa cena di pesce, tanto che alcuni ospiti l'hanno giudicata ancor migliore di quella del 2011! Terza tappa, questa volta a Castel di Sangro (L'Aquila) il 13 agosto da **Reale** (in località Casadonna, telefono 0864-69382) dal nostro pluridecorato Niko Romito, nel suo ex convento, oggi ristorante, scuola di cucina e relais con cinque confortevolissime e modernissime camere, dove ci siamo recati con Confrères anche del Bailliage di Roma Urbe, per un aperitivo *a due stelle* di mini-prelibatezze, come ci poteva riservare solo Niko, per l'occasione salutato con la targa Chaîne 2012. Ma il 30 agosto siamo tornati al mare, a Roseto degli Abruzzi (Teramo), località Cologna Spiaggia, da **Bagaria** (telefono 331-424440), una locanda sul mare dove Marcello Rossi, già chef stellato del ristorante Duomo di Teramo, propone menu che vanno dal pesce alla più autentica nobile cucina teramana. Conosciuto a Roma, da quasi un anno (in riunioni conviviali da lui organizzate), abbiamo frequentato assiduamente il nuovo ristorante di Marcello, quest'estate anche con Anna Accalai (Chargée de Missions Nazionale) e Gerardo Blanca (Bailli di Firenze), coronando queste visite con una riuscitissima cena *mare e monti* per coniugare i due tipi della cucina del territorio. Quinto e ultimo atto: 30 settembre. Dopo un'interessante visita alla casa natale di Gabriele D'Annunzio a Corso Manthonè nel centro di Pescara, ci siamo recati a pranzo nel vicino ristorante **La Cozza Ubriaca** di Elio Menichini (via Lungaterno Sud 18, telefono 085-694224), dove con il sottofondo dei vini del nostro Renato Pretaroli abbiamo degustato un menu di pesce me-mo-ra-bi-le, dai numerosi antipasti, ai primi e ai secondi: tutto pesce fresco pescato all'alba dello stesso giorno dal generosissimo Elio. I numerosi ospiti hanno tutti gradito e commentato con favore gli sforzi dello chef: gourmet (la nostra affezionata Luciana Romano d'Aprile), sommelier (Alicia Colasante), insegnanti di cucina a livello nazionale e internazionale (Susanna Badii e Francesca D'Orazio) e accademici (Gerardo Rasetti). Insomma un'estate vissuta intensamente!

Marco Forcella, *Bailli*

"Corre il treno / Incontra le case /
Gli alberi, la campagna, /
corre insieme alla vita…".
(da *Il Giardino dei Sogni*, di Grazia Greco)

Una serata di amicizia e buoni sentimenti
Le emozioni create dalla poesia e dalla cucina

ALLA TAVERNA DEL BRONZINO

Grazia Greco, Vice-Chargée de Presse del Bailliage di Firenze, è autrice di una serie di poesie e prose delicate e commoventi. Sul finire dello scorso settembre, i gourmet fiorentini si sono ritrovati alla **Taverna del Bronzino**. È stata una serata particolare: Grazia ha letto alcune delle sue composizioni e ha omaggiato i presenti della sua opera: *Il Giardino dei Sogni*, appunto. Dire che ha avuto un grande successo è più che scontato. La carica di sentimenti e di umanità che esprime nelle sue poesie è di immediata presa su chi le legge o le ascolta. Abbiamo trovato una grande convergenza fra gli stati d'animo espressi da Grazia e gli stati d'animo caratteristici della Chaîne des Rôtisseurs, tra i Confrères e gli Amici.

Fatta tale premessa, qualche parola per descrivere in sintesi la **Taverna del Bronzino**. Il locale ha preso il suo nome dal fatto che Agnolo di Cosimo di Mariano – a tutti noto come il Bronzino (1503-1572) –, dopo essere stato l'allievo del Pontormo, ebbe a sua volta degli allievi che per oltre 40 anni esercitarono la loro attività pittorica proprio nei locali dell'attuale Taverna.

E dunque, sotto le bellissime arcate di questo importante frammento di storia, siamo stati accolti da Umberto Rabotti, patron da tempo di questo tempio della buona cucina. A sua disposizione lo chef Andrea Pacini (Scuola alberghiera di Firenze, tanto riservato quanto capace), il quale ci ha proposto come benvenuto: Pizzette calde, tartine fantasia, polenta fritta con Tarese del Valdarno.

1. *Carmelo Gullo, Renata e Gerardo Blanca, Grazia Greco, Gregorio Marcantonini e, accosciato, suo fratello Giovanni.* **2.** *Da sinistra, i coniugi Gullo, Gerardo e Renata Blanca, Giovanni Marcantonini, i signori Gessi e don Mario Portella.* **3.** *L'avvocato Mariani, il dottor Lozzi, i coniugi Puggelli, Felice Pellegrino, Giovanni Pistolozzi, Tiziano Chiappini, Marta Pieri, Enrica Masini.* **In basso.** *Quando la bravura di uno chef si vede anche dalla presentazione dei piatti.*

È una ricetta tipica del '500, tuttora preparata dai norcini del Valdarno superiore, tra Arezzo e Firenze, in ridotta quantità e secondo il metodo tradizionale, con la tecnica tipica della pancetta tesa; è tuttavia difficile trovare i maiali delle dimensioni e del peso di 200 kg e oltre: per la produzione, si utilizzano la schiena e la pancia dell'animale, con parte dell'arista.

Al tavolo: Fiori di zucca ripieni di ricotta, cannella e pinoli con salsa ai peperoni e mandorle; Soufflé di porcini con vellutata al pecorino; Cappellaci al cedro; Spinaci e ricotta con panna e buccia di cedro e zafferano. E ancora un Risotto al tartufo (sorpresa della cucina) dal profumo inebriante; Filetto di manzo lardellato cotto al forno con salsa al vino rosso e spezie dolci (pepe nero, pepe bianco, chiodi di garofano, cannella, buccia di limone, finocchietto selvatico); Spinaci freschi cotti al vapore saltati aglio e olio; Tortino di patate cremoso; Zuccotto alla fiorentina.

Eccellenti pure i vini: *Riserva Montelera, Rosso di Montecucco Marleo Palustri, Chianti Classico Cennatoio.*

Dire che l'esecuzione del menu è stata perfetta significa usare un diminutivo rispetto a quanto il patron e il suo personale di sala ci hanno servito. Con un'aggiunta. Con gli ospiti Enrica Masini, Marta e Andrea Pieri, Felice Pellegrino, Stefano Pistolozzi, don Mario Portella (canonico del Duomo), c'erano anche Gregorio e Giovanni Marcantonini e Mauro Sergio Berretti. Quest'ultimo compiva gli anni proprio quel giorno, e Gregorio, pasticciere eccelso, aveva confezionato per lui una torta a sorpresa: due strati di mousse al cioccolato fondente e al latte, mescolati con panna e separati da uno strato di pan di Spagna. Una delizia… Soffio sulla candelina e canto augurale hanno reso ancor più bella la serata. In sintesi, una serata nel pieno spirito della Chaîne: poesia, buoni sentimenti, amicizia, cibi eccezionali, locali unici al mondo e vini deliziosi.

Gerardo Blanca, *Bailli*

Taverna del Bronzino
Via delle Ruote, 27r - Firenze
Telefono 055-495220
Sito www.tavernadelbronzino.com

I piatti della tradizione toscana interpretati dal nuovo Confrère Filippo Bandini

LA CUCINA FIORENTINA DA I' COCO FILIPPO

Filippo Bandini, più noto come Coco Filippo, di recente entrato a far parte della Chaîne, intronizzato a Venezia, ha ricevuto i Rôtisseurs fiorentini nei locali che da qualche anno vedono la sua ascesa professionale.

La trattoria **Da i' Coco Filippo** è a due passi dal centro storico di Firenze (in viale Giovanni Amendola, 24), non distante dalla chiesa di Santa Croce e dal mercato di Sant'Ambrogio, cuore pulsante della città. L'ambiente familiare e il menu proposto nel rispetto della cucina di tradizione, uniti ai vini pregiati di una cantina ben fornita, hanno favorito il clima cordiale tra i partecipanti e la serata è proseguita con grande vivacità e allegria. Sin dall'aperitivo di benvenuto è apparso chiaro quali sarebbero state la ricchezza e la qualità del cibo.

Si è iniziato con salumi tipici toscani, la Sbriciolona di Scarpaccia (tratta da carni grasse e magre della pancia di suino) e il Prosciutto di Pratomagno, accompagnati da Pecorino di grotta e Crostini misti di fegatini, stracchino e tartufo, Fagioli di Sorano, serviti con ottimi *Prosecchi*.

Per antipasto, la tradizionale Terrina di coniglio al pepe verde alla maniera di Caterina dei Medici con pane brioche alle noci di Valdichiana, piatto che ha portato a soli 21 anni lo chef Filippo a conquistare una stella Michelin. Il *Pinot grigio 2011* di Borgo Magredo ne ha esaltato il sapore.

Due portate in cui la raffinatezza della presentazione si commenta da sé.

Va ricordato che Caterina dei Medici, bisnipote di Lorenzo il Magnifico (divenuta regina di Francia), grazie ai cuochi e ai pasticcieri che l'avevano seguita dalla corte fiorentina, influenzò le trasformazioni nella cucina francese, portando Oltralpe, in aggiunta a ghiotte ricette, anche l'uso di posate come la forchetta.

Proseguendo nel menu, il primo ha segnato il coronamento della tradizione toscana: la Ribollita, preparata con le verdure dell'orto di babbo Bandini, e il Tortellone di pecora al tartufo bianco del Mugello. Si tratta di un fungo ipogeo di ottima qualità, dal profumo forte e gradevole, da consumarsi fresco (la cottura ne altera infatti le qualità organolettiche). I piatti a base di tartufo sono autentiche specialità della cucina di Coco Filippo.

Il tocco dello chef si è visto poi nel secondo piatto, perfetta interpretazione di una ricetta classica: Filetto di maialino senese in crosta alla Wellington, accompagnato da *Chianti Classico 2009* Fonterutoli, tra i top 100 vini migliori al mondo per quell'annata.

A conclusione, molto apprezzato il dessert, Tortina di ricotta di pecora del pastore con crema inglese alla cannella indonesiana, accompagnata da *Vin Santo del Chianti Rufina 2003* e degustazioni di *Grappe Psenner*.

La serata è stata l'occasione per festeggiare i nuovi intronizzati a Venezia: la Dame Antonella Catte Mariani, la Vice-Chargée de Missions Daniela Anton Meoni e il Vice-Echanson Fabio Datteroni.

Da ricordare anche i graditi ospiti della serata: Stefano e Laura Roncan provenienti dal Bailliage di Piacenza, David e Jill Azzopardi dal Baillage della Versilia, da Firenze Stefano Pistolozzi e consorte, Franco Pellegrino e signora.

Il Vice-Conseiller Culinaire Vincenzo Vecchio, al termine della serata, non ha potuto che complimentarsi e sottolineare la competenza raggiunta dallo chef e dai suoi collaboratori, babbo e mamma Baldini, Amedeo, Patty, Cristina Jastin e ringraziarli, a nome degli intervenuti, per la piacevole serata.

Auguri di sempre nuovi successi al giovane chef il quale, in un momento così difficile di inserimento nel mondo lavorativo per le giovani generazioni, ha saputo mettersi in gioco, farsi apprezzare, raggiungendo livelli di professionalità in cui si intravede un futuro di grandi soddisfazioni.

Grazia Greco, *Vice-Chargée de Presse*

1. *David Azzopardi, Stefano e Laura Roncan, Coco Filippo, Gerardo Blanca, Fabio Datteroni; seduti, Francesco Bechi e Antonella Catte.* **2.** *Gerardo Blanca con Fabio Datteroni.*

La Festa degli Auguri all'Harry's Bar - Ospite d'onore il Principe Ottaviano De' Medici di Toscana di Ottajano

I BRINDISI SUL LUNGARNO

La tradizionale Cena degli Auguri per il Bailliage di Firenze s'è iniziata con la visita del Palazzo Corsini. È uno splendido Palazzo del 1600, da sempre di proprietà della famiglia Corsini. La contessa Lucrezia Miari Fulcis Corsini ci ha accolti e ha personalmente guidato il gruppo della Chaîne (oltre 50 persone fra Rôtisseurs e graditi ospiti) nella visita ai bellissimi saloni che costituiscono uno dei complessi monumentali più ammirati e visitati di Firenze. Durante il percorso all'interno della nobile dimora, la contessa ci ha anche raccontato episodi, lontani e vicini nel tempo, legati alla sua famiglia. Al termine della visita è bastato uno spostamento di pochi metri per fare il nostro ingresso all'**Harry's Bar** (Lungarno Amerigo Vespucci, 22 - Telefono 055-2396700) accolti dal maître Roberto Monsellato (grazie alla sua competenza professionale, anche i piccoli dettagli risultano perfetti). La serata è cominciata (ed è terminata) con i brindisi. L'ouverture con l'Aperitivo di benvenuto: gradevoli le bollicine di *Franciacorta* dell'*Azienda Ricci Furbastro*, storica azienda il cui proprietario è presidente del Consorzio. Piccole entrées originali e innovative, molto gradite: Crema di zucca e zenzero con fiocchi di Seirass del Fen; Cubo di paté di fegato, cipolla al sale e pan brioche all'aceto balsamico accompagnato da *Elena Walch Gewürztraminer.* A seguire: Risotto ai broccoli e Coda di rospo con salsa Madras; Gnocchetti sui funghi con cima di rapa e salsiccia di bovino in purezza con *Folonari Cabreo La Pietra Chardonnay;* Controfiletto in sfoglia di pane croccante e Panure di erbe aromatiche su riduzione di salsa al *Brunello*, scalogno glassato, con *Le Potazzine Rosso di Montalcino.* A seguire, il Nostro panettone, salsa alle nocciole Igp e sorbetto al melograno; Toffee al cioccolato, mandarino e salsa allo yogurt e anice stellato, *Fattoria delle Ripalte Alea Ludendo Aleatico dell'Elba.* Caffè e piccole dolcezze hanno concluso la piacevole serata enogastronomica. Ospite d'onore della serata, il Principe Ottaviano de' Medici di Toscana di Ottajano (discendente di Lorenzo de' Medici). Il destino dei Medici è intrecciato con la Chaîne in modo singolare. Infatti, i gigli del Regno di Francia compaiono nel mondo solo in tre siti: nello stemma della famiglia reale francese, in quello dei Medici (per concessione dei Re di Francia) e in quello della Chaîne des Rôtisseurs (sempre per concessione dei Re di Francia). Quando si dice il destino…

Erano pure presenti Anna Accalai Chargée de Missions d'Italie per il Centro-Sud, Patrizia Spada Chargée de Missions per l'Associazione Caritativa ACCR, Loris Lombroni Bailli di Piacenza con la gentile consorte Annamaria, Confrères dei Bailliages di Veneto, Piacenza, Milano, Versilia, Roma Urbe e anche da… Sydney. Altri amici, fiorentini e no: Ricotti Antonello, Annarita, Mauro, Luisella, Paolo Giacalano, Maria Giulia Prova, Claudio e Patrizia Petrassi, prossimo Confrère Matteo Restelli con la bellissima Silvia. Una citazione particolare per Romolo Cacciatori fresco Conseiller Gastronomique nazionale: il suo confronto con il giovane chef Edoardo Montagni (23 anni, ma con un curriculum di rispetto) è stato un momento interessante della serata su temi di cucina: lo meritavano i piatti ricercati e innovativi eseguiti con passione e alta professionalità. Un doveroso ringraziamento, infine, a Francesco Bechi, apprezzato Professionnel (Maître Rôtisseur), patron dell'**Harry's Bar** e dell'**Hotel Tornabuoni Beacci**, e alla sua splendida Susanna per la dedizione e la signorilità con cui seguono e partecipano attivamente alle vicende Associative. Una serata trionfale, vissuta nell'autentico spirito della Confraternita.

Gerardo Blanca, *Bailli*

Un'elegante sala dal Ristorante.

1. *Il Professionnel Francesco Bechi e la brigata di cucina.* **2.** *Da destra, Marco Mariani e il Principe Ottaviano de' Medici di Toscana di Ottajano.* **3.** *Un brindisi tra i Bailliages di Sydney, Versilia, Piacenza e Firenze è il preludio a una memorabile serata enogastronomica.* **4.** *Gerardo Blanca con Romolo Cacciatori.*

Sensazioni di familiarità ed eleganza nel locale della famiglia Bertinotti, a Borgomanero

AL RISTORANTE PINOCCHIO PER SENTIRSI… A CASA

Ed eccoci di nuovo qui, al termine di queste vacanze infuocate in cui Lucifero, Caronte e compagnia si sono susseguiti stremandoci, e tuttavia offrendoci una estate piena di sole.
E finalmente si avvicina l'autunno, ne abbiamo tutti voglia, lo accogliamo con le sue temperature miti e con i suoi splendidi colori.
Il nostro Bailli, Aurelio Tassi, ci ha proposto questa volta il **Ristorante Pinocchio** di Borgomanero. Un ristorante ormai famoso, collocato in una villa semplice ma di bell'effetto, facile da raggiungere, posta com'è direttamente sulla strada principale.
I suoi proprietari, la famiglia Bertinotti, basano la loro forza su una scelta vincente: puntare tutto, prima ancora che sul guadagno, sul cliente e sui suoi bisogni. Un cliente a cui offrire cucina tradizionale e ben curata, una grande attenzione e una particolare atmosfera di vicinanza e di casa.
L'ingresso nella hall del ristorante ci ha proiettati fin da subito in un mondo tutto speciale: pinocchietti birbantelli di ogni dimensione, posti qua e là, ci osservavano di soppiatto con il loro simpatico sorriso e con gli occhi spalancati come a dire: "Che meraviglia… siamo davvero contenti di avervi qui con noi!". Nel contempo, la musica di sottofondo di Fryderyk Chopin creava un'atmosfera di relax e ci consentiva di metterci subito a nostro agio, immersi come eravamo in un mix di sensazioni, tra familiarità ed eleganza.
La famiglia Bertinotti – grandi ristoratori e da tempo associati al Bailliage di Novara della Chaîne des Rôtisseurs – ci ha serbato, come sempre, una calorosa accoglienza. Subito dopo il nostro arrivo, Laura Bordin, Maître de Table, con il suo abbraccio e il suo sorriso radioso ci ha introdotto trotterellando nella sala da pranzo, dove prima di farci accomodare ai nostri tavoli ci ha regalato un momento particolare e gustoso, offrendoci delizie imperiali per il nostro palato, accompagnate da *Prosecchi* di ottimo livello.

1.

1. *Laura Bordin, del Ristorante Pinocchio di Borgomanero.* **2.** *Teresa Foglia, Dame del Bailliage di Novara.*

Un clima gioioso ha infine fatto da cornice a una cena superba, semplice e succulenta. Dai Taglierini fatti in casa ai Dolci di vario tipo, variopinte e gustose note per i nostri occhi, accompagnati da vini abbinati con sapienza a ogni portata. Avevamo davvero voglia di sapori d'autunno, dai gusti decisi e al contempo delicati.
La serata è trascorsa raccontandoci delle nostre vacanze e ricordando la tromba d'aria che ha devastato Verbania. Ma, come sempre, siamo stati accomunati dal piacere di ritrovarci ancora una volta intorno a una tavola speciale. Aurelio Tassi, dopo averci dato un caloroso benvenuto, ha parlato della Chaîne, delle prossime conviviali e del gran gala *Giovani Chef alla conquista del mondo stellato* che si terrà il 15 dicembre 2012 al Regina Palace, a Stresa. Un grande evento con premiazioni destinate alle giovani promesse della cucina; non mancheranno gli omaggi ai presenti e musica con danze per chi desidererà ritrovare il piacere di ballare. Al termine della serata, tutti gli associati, pienamente soddisfatti, hanno ringraziato per l'ottima accoglienza, davanti a vassoi di cioccolatini ripieni, dolcetti secchi prodotti direttamente dai ristoratori, e degustando un *Passito* favoloso. Grazie Chaîne, grazie Famiglia Bertinotti, grazie Laura per il tuo sorriso gioioso!

Teresa Foglia, *Dame*

3.

4.

3. *Aurelio Tassi con lo Chancelier Manlio Attisano, Ciro Orrico e i prossimi intronizzandi Dario Muzzarini, Cristina Marra e Manuela Carrera.* **4.** *La foto ricordo prima di dar vita alla bella conviviale.*

Ristorante Pinocchio
Famiglia Bertinotti
Via Matteotti,147 - Borgomanero (Novara)
Telefono 0322-82273
E-mail bertinotti@ristorantepinocchio.it
Sito www.ristorantepinocchio.it

Al Ristorante La Zucca della Famiglia Beltrami
Il raffinato ed elegante chalet di montagna si trova ad Arola

DELIZIOSE PIETANZE D'AUTUNNO

A te che sei semplicemente sei, sostanza dei giorni miei, sostanza dei giorni miei…
A te che hai dato senso al tempo, senza misurarlo.
A te che sei semplicemente sei, che sei l'unica al mondo, l'unica ragione per arrivare fino in fondo.

Ecco! Mentre penso alla conviviale appena trascorsa e mi accingo a parlarne, mi fa compagnia una canzone di Jovanotti che con le sue parole mi entra diritto al cuore, emozionandomi e facendomi riflettere, su ogni frase, sul significato di essa. In queste parole riconosco la Chaîne des Rôtisseurs che offre agli Associati ogni volta un'emozione diversa, tanto da far parte della nostra vita come una cosa concreta.

Rifletto ancora… Ogni conviviale per noi è gioia e, quando ci ritroviamo, ha sempre senso l'attesa di quella successiva, perché sappiamo che è una cosa certa e che ci accoglie nel suo abbraccio.

Penso a persone come Aurelio Tassi e tanti altri che, da caparbi, lottano giorno dopo giorno per offrirci il meglio, farci sentire in famiglia, scoprire posti nuovi e collaborano con i ristoratori per scegliere pietanze innovative per meravigliarci ogni giorno, ogni momento, e per raggiungere sempre nuove mete e arrivare sino in fondo agli obiettivi prefissi. Ora discosto i miei pensieri da Jovanotti per riprendere in mano me stessa e per esprimere le sensazioni sulla recente conviviale al **Ristorante La Zucca**. Cosa c'è di più bello che ritrovarsi in uno chalet ad assaporare delle pietanze gustose e saporite? Il locale si trova ad Arola, paese di circa 280 anime, situato a ovest del lago d'Orta, vicinissimo al Santuario della Madonna del Sasso. È ubicato in un grazioso chalet di montagna; elegante e curato l'arredamento. Pur essendo molto rustico, la presentazione delle tavole imbandite con gusto e freschezza, con tinte leggere, color pastello, alleggerisce l'ambiente conferendogli un tono di eleganza e raffinatezza. Il menu, studiato dai proprietari assieme al Bailli Aurelio Tassi, è stato un mix di sapori del territorio: i gusti classici della Valsesia, delle zone Biellesi, di Borgomanero e un *pot-pourri* di sapori montani. La ricerca e l'uso dei prodotti tipici della zona, e la loro elaborazione con tecnica e mestiere, sono lo scopo perseguito dalla Famiglia Beltrami, proiettata costantemente a crescere e a sperimentare nuove vie. Cestini preparati con amore, stracolmi di pane ancora caldo, tipico del lago d'Orta, focaccia al pomodoro, schiacciatine di diverse tipologie e cornetti semi-dolci hanno accompagnato l'intero pasto. Gli antipasti sfiziosi ci hanno dato il benvenuto, offrendoci assaggi dal gusto intenso ed equilibrato, dotati di personalità e sapore. Le portate successive sono state osannate dagli associati.

Il vino consigliato dal ristoratore e ben abbinato alle pietanze proposte è stato definito la ciliegina sulla torta.

Il carrello dei dolci fatti in casa e quello dei formaggi ci hanno fatto *impazzire*; per non dire delle marmellatine multicolori che contornavano le varietà di formaggi… una delizia!

Un grappetta, un amaro, sorseggiati a fine pasto in un contesto di cordialità, con l'impegno e il proposito di ritrovarci al più presto per condividere eventi così importanti e suggestivi, e con il desiderio di serenità.

Mentre finisco di raccontare, Jovanotti intona un'altra canzone… *Io non sono solo anche quando sono solo…* e come sempre la mia mente spazia e dà un senso a ogni parola ascoltata, e la faccio mia. La Chaîne des Rôtisseurs è un punto di riferimento importante per tutti noi, perché sappiamo che spesso ci ritroviamo, per farci compagnia, deliziandoci con pietanze, ma anche con affetti e amicizia che dimostrano quanto siamo presenti l'un l'altro… *Io non sono solo anche quando sono solo… e rido e…*

Teresa Foglia, *Dame*

1. *Foto ricordo dei gourmet novaresi dopo una eccellente conviviale.* **2.** *L'avvocato Ciro Orrico, Chevalier.* **3.** *Manlio Attisano, Vice-Chancelier, con il Bailli Aurelio Tassi e la signora Beltrami, lady-chef de La Zucca.* **4.** *L'onorevole Gianni Mancuso, Vice-Chargé de Missions.* **5.** *Il generale Manlio Attisano con la gentile consorte.*

Ristorante La Zucca
Via alla Colma, 18
Arola (Verbano-Cusio-Ossola)
Telefono 0323-821114

Il pranzo alla Trattoria La Bucunà, a Fontanetto Po
La sontuosa cantina di Carlo Bertola

CAPOLAVORO DI COLORI SAPORI E PROFUMI

Andiam, andiam, andiamo a mangiar, andiam, andiam, andiamo a gustar, andiam, andiam, andiamo a sorseggiar… andiam, andiam… andiam.
Oddio…, non siamo i Sette nani, ma siamo gli associati della Chaîne des Rôtisseurs del Bailliage Novara-Lomellina e Lago Maggiore!
Con tanto buonumore, capitanati dal Bailli Aurelio Tassi, ci siamo addentrati nelle viuzze di un paesino tipico dell'era romana per andare a trovare la Famiglia Bertola che come ogni anno desidera coccolarci nella **Trattoria La Bucunà**, sita a Fontanetto Po (in provincia di Vercelli). I ristoratori Bertola la gestiscono da un quarto di secolo, ed è notevole sapere che ai tempi della grande guerra lì c'era già una locanda.
Il clima di festa e sintonia, sapendo di trovarci nel periodo del tartufo, ha sprigionato in noi un forte desiderio di capire – ancor prima di entrare – cosa ci fosse stato preparato e quali sarebbero state le prelibatezze studiate per noi.

1.

2.

1. *L'ingresso della Trattoria La Bucunà.* **2.** *Un elegante centro tavola.*

Sorrido! Torno indietro con la mente… Quando ero ragazzina andai in un ristorante a pranzo con la mia famiglia. Un profumo particolare, forte e persistente, mi rese inquieta e preoccupata. A un certo punto, chiamai il ristoratore e gli dissi che c'era una perdita di gas lì vicino: scoppiò a ridere perché dietro me, sulla madia e in bella vista, troneggiava uno stupendo cesto in vimini, stracolmo di tartufi. Come premio per la mia ingenuità, mi offrì una *grattata* di tartufo bianco sul risotto, che ancor oggi ho impresso nella mente e nel palato. Un gusto sublime che mai più mi ha abbandonato. Pertanto, mentre entravo alla **Bucunà**, avevo già l'acquolina in bocca.
L'ingresso nella trattoria ci ha fatto sentire subito ben accolti in un clima di cordialità e rispetto. Un contesto caldo e accogliente, dove dominavano, in bella vista, cimeli storici di ogni tipo e bottiglie di vino sparse qua e là, sapientemente distribuite nei giusti spazi per dar loro l'importanza meritata. All'interno, i ristoratori hanno voluto creare due sale tipiche: una in stile valdostano e l'altra in stile piemontese. Inoltre, il mitico patron Carlo – con grande passione e meticolosità – ha creato una sontuosa cantina dove spaziano circa 2.000 bottiglie di vino provenienti da tutto il mondo; ancor oggi, sono il suo fiore all'occhiello. Farsi consigliare da Carlo su come abbinare cibi e vini, e notare l'illuminarsi dei suoi occhi per la soddisfazione di guidare i suoi ospiti in scelte accurate ed equilibrate, fa sì che il cliente si senta in mani sicure. Difatti, il pranzo è stato un capolavoro di colori, sapori e profumi. Tutti piatti tipici del Vercellese con i vini che ben s'integravano con ogni portata.
Il clou sono stati i dolci sapientemente preparati dalla signora Andrea Lomen Bertola: ci hanno deliziato prima del gran finale, quando abbiamo terminato con un assaggio dei liquori personalizzati con gusti forti e decisi.
A fine pranzo, mentre regnava un clima di soddisfazione e di familiarità nel quale ognuno di noi decantava le varie portate, il Bailli ha ringraziato i ristoratori e gli associati: durante le sue parole, uno scrosciare di applausi, da parte di tutti noi, ha concluso un'altra conviviale all'insegna dello star bene.
Insomma non è la favola dei Sette nani, ma è la Chaîne che diventa una bella fiaba in occasione di ogni singolo incontro: fuggire dal quotidiano, per rifugiarci nel calore di momenti di sincera convivialità.

Teresa Foglia, *Dame*

3.

4.

5.

6.

7.

3. *Il Bailli Aurelio Tassi si complimenta con la signora Andrea Bertola.* **4.** *Lo Chevalier Diego Barberi assieme alla fidanzata.* **5.** *Il generale Manlio Attisano, Vice-Chancelier di Novara, assieme alla moglie.* **6.** *Aurelio Tassi con Alain Barberi e la moglie.* **7.** *Il generale Manlio Attisano e Bruno Rebosio, da sinistra in piedi, con le gentili consorti.*

Trattoria La Bucunà
Via Giovan Battista Viotti, 26
Fontanetto Po (Vercelli)
Telefoni 0161-840382 - 0161-840328
Sito www.labucuna.it

Il Dîner Amical settembrino celebrato al ristorante La Vecchia Quercia, cogestito dal Confrère Costantino Laudani

LE GUSTOSE RICETTE DELLA TRADIZIONE

Per *celebrare* il proprio Dîner Amical settembrino, il Bailliage di Catania della Chaîne des Rôtisseurs si è dato appuntamento a San Giovanni la Punta, nel **Garden Hotel**, all'interno del quale si trova il **Ristorante La Vecchia Quercia.** Ne è cogestore il Confrère Costantino Laudani, apprezzato Maître Rôtisseur.

Il locale è ubicato alla periferia nord del capoluogo etneo, nei pressi del casello autostradale di San Gregorio. Il **Garden Hotel** è un pregevole complesso alberghiero, situato in una zona amena e silenziosa, all'interno di un parco, vera e propria oasi verde. Oltre a questi grandi spazi, ci sono ampi parcheggi a disposizione degli ospiti.

La serata dei buongustai catanesi si è da subito annunciata piacevolissima, sia sotto l'aspetto umano – con la partecipazione di vecchi amici e nuovi conoscenti – sia sotto il profilo culinario, con una cena rivelatasi squisita.

All'incontro conviviale erano presenti, tra gli altri, il già citato Costantino Laudani (che ci ha onorati della sua presenza a tavola), Giovanni Scavo, Chargé de Missions e Officier de la Chaîne, nonché gli Associati e Confrères del Sodalizio Amici della Tavola, professori Carmelo Mazzaglia e Pino Sciuto, dirigente scolastico.

Prima di dare inizio alla cena, chi scrive ha ricordato la figura del barone Carlo Musajo Somma di Galesano – recentemente scomparso –, già presidente nazionale del sodalizio Amici della Tavola oltre che Officier Commandeur della Chaîne, fondatore del Bailliage di Piacenza-Antica Eridania, uomo di grande levatura, raffinato, nobile e colto, sempre gentile e affabile, premuroso: doti umane rare, specie al giorno d'oggi, ma che per Carlo Musajo erano innate!

La foto ricordo con dirigenti, cuochi e personale di sala.

Gli chef del **Ristorante La Vecchia Quercia** (da tempo amici della Confraternita) – il Maestro di cucina Michele Battiato e Giuseppe Noce – sono stati autori di un'ottima performance ai fornelli. Accattivanti i piatti presentati, tratti da gustose ricette della tradizionale cucina siciliana, ma modernamente rivisitati e interpretati con grande professionalità.

Se la cucina è stata all'altezza, non da meno si può dire dei vini. Centrati gli abbinamenti. Ottimo il servizio, al quale ha provveduto l'attento personale di sala, composto da ragazzi molto giovani.

Ecco una descrizione, sia pure succinta, del menu appositamente preparato per i gourmet catanesi. Inizio con Veli di cernia dolcificata con crema delicata di pesca cotta, ostrica in salsa di Cartizze. Poi, di seguito, Fasolari all'aglio e basilico; Girelle farcite di ombrina e fiori di zucca; Deliziate ai pomodorini di collina. E ancora Code di gamberi croccanti con cuori di fagiolini; Anelli di calamari, farciti ai profumi di Inzolia; Mignon di tonno saporito ai broccoletti di campo. Per finire con Noisette di patate all'anice; Ananas brasato; Piccola Bavarese ai frutti di bosco impreziosita con l'aceto di Modena. Dalla cantina sono via via arrivati in tavola: *Catarratto Chardonnay annata 2010* (gradazione alcolica 13,04%) della Cantina Pollara - Azienda Principe di Corleone, Monreale (Palermo); *Santa Margherita Docg Superiore di Cartizze Valdobbiadene; Moscato di Pantelleria* (alcol 13%) dell'Azienda Rallo di Marsala (Trapani).

Pino Ignoto, *Bailli*

1.

2.

3.

1.-2. *Due immagini, un esterno e un interno, del Ristorante La Vecchia Quercia.* **3.** *Il Bailli Pino Ignoto con la brigata di cucina.*

Ristorante La Vecchia Quercia - Garden Hotel
Via Madonna delle Lacrime, 12/B
San Giovanni la Punta (Catania)
Telefono 095-7177767
Sito www.gardenhotelcatania.com
E-mail info@gardenhotelcatania.com

Festeggiato dal Senato dei Collari Blu friulano, riunitosi per la prima volta a Torreano di Martignacco

GIOVANNI GALLINARO MAESTRO RISTORATORE

La decisione di Bruno Peloi di rinunciare al rinnovo dell'incarico di Bailli di Udine / Friuli Venezia Giulia ha comportato un rinnovamento delle cariche al vertice del sodalizio. Tuttavia, fin dall'inizio del suo mandato, l'attuale Bailli Fabrizio Turrini – che in passato aveva già svolto diversi prestigiosi incarichi associativi, pur se in altri settori – è stato determinato. Si è impegnato, cioè, a continuare l'attività della locale struttura della Chaîne des Rôtisseurs nel solco tracciato dal predecessore.

Seguendo questo filo logico, ha chiesto alla squadra di persone che aveva accompagnato Bruno Peloi nei suoi anni di mandato di continuare a operare accanto al nuovo esecutivo. Fabrizio Turrini si è limitato quindi a effettuare un numero contenuto di nuove nomine. Per presentare i nuovi Consiglieri ha quindi indetto un incontro dei Collari Blu del Bailliage, a cui ha aderito la maggioranza dei componenti del precedente Direttivo. La serata si è tenuta nella **Trattoria-Ristorante San Tommaso**, a Torreano di Martignacco (Udine), agli inizi dello scorso mese di settembre. Il locale è condotto da Federica Gallinaro, figlia di uno dei Professionnel storici della Chaîne friulana, Giovanni Gallinaro, intronizzato Maître Rôtisseur già nel 1982. Gallinaro, classe 1939, vanta una carriera ultracinquantennale nel campo della ristorazione. Di questo straordinario *maestro*, basti ricordare che – dopo gli esordi a Treviso nel 1955 – ha percorso una strada puntellata di successi: tanto per citare, lavora al Baglioni di Firenze, al Danieli di Venezia, al Miramonti e al Posta di Cortina, all'Astoria Italia di Udine. Nel 2008 Giovanni Gallinaro ha ricevuto il Premio Venexia Furlana. Durante l'incontro al **San Tommaso**, si è naturalmente parlato anche della situazione del Bailliage e dei programmi futuri. Unanimi sono stati l'entusiasmo per le novità e la soddisfazione nel mantenimento dei fondamentali che caratterizzano da tempo il sodalizio friulano.

Si è deciso quindi di dare stabilità a questo tipo di incontri, in maniera da costituire in qualche modo una sorta di Senato dei Collari Blu del Bailliage, con a capo Pietro Lovison, il decano dei Rôtisseurs di Udine / Friuli Venezia Giulia. Queste periodiche riunioni serviranno da stimolo e orientamento nella gestione del Bailliage. Ovviamente, la serata ha avuto anche un momento conviviale di particolare apprezzamento. Il tema della continuità ha caratterizzato il menu della serata che idealmente ha ripercorso le tappe del *patron* del ristorante. Lo chef ha infatti presentato in diverse soluzioni quello che era uno dei *must* di Giovanni Gallinaro ai tempi dell'Astoria Hotel Italia: gli scampi. Emozionante anche il momento dei ringraziamenti: Giovanni, pur se fiaccato da qualche acciacco, ha voluto essere presente nei saluti, accompagnato dalla figlia e indossando orgogliosamente il suo Ruban di Maître Rôtisseur. A lui è stato consegnato un attestato di riconoscimento del Bailliage udinese per l'opera prestata in favore della Confraternita. Una serata allietata da un menu ben costruito, che ha dato soddisfazione al palato, proficua e utile per stabilire su nuove basi l'attività del Bailliage friulano. L'organizzazione è stata curata dal Confrère Enrico Manganotti, Chargé de Missions Honoraire, al quale il Bailli Fabrizio Turrini ha manifestato la gratitudine personale e la soddisfazione di tutti i presenti.

1. *Immagine notturna della veranda del Ristorante San Tommaso, a Torreano di Martignacco.* **2.-3.-4.** *Scampi e mazzancolle, i crostacei che hanno reso famosa la cucina di Giovanni Gallinaro.*

Da destra, Enrico Manganotti, Giovanni Gallinaro e la figlia Federica, Fabrizio Turrini e Franco Venturoso.

Glauco Sereno

Per il Bailli Fabrizio Turrini e la sua squadra oltre novanta commensali al Castello di Buttrio

DEBUTTO COL BOTTO!

Debutto col botto per il rinnovato Bailliage di Udine / Friuli Venezia Giulia! Dopo la pausa estiva, infatti, la ripresa degli incontri conviviali è stata subito esaltante. Due i principali motivi di *richiamo*. Anzitutto la curiosità di conoscere e vedere all'opera la nuova squadra guidata da Fabrizio Turrini. In secondo luogo il desiderio di salutare il Bailli uscente Bruno Peloi. Tema gastronomico della serata: la Pezzata Rossa Friulana, in una sorta di barbecue in stile Chaîne. Grande il successo partecipativo. Condivisibile la scelta di Fabrizio Turrini di garantire il posto a tutti, anche a scapito dei tempi di servizio, giocoforza allungatisi.

Oltre novanta persone si sono sedute ai tavoli predisposti nelle sale del magnifico **Castello di Buttrio**. E anche la scommessa giocata insieme con Alessio Bronzin, titolare dell'Antica Macelleria Boschetti – ha fatto gustare le costate del prezioso bovino dopo una frollatura di oltre due mesi –, è stata vinta. La carne è risultata tenerissima e sapida allo stesso tempo. Ma la Pezzata Rossa è stata anche declinata e apprezzata in altre preparazioni. Le eccellenti qualità delle carni sono state gustate sia nel crudo (carpaccio e tartare) sia nel cotto (straccetti e ravioli con stufato magro). Impeccabile l'accompagnamento con i vini del **Castello di Buttrio** prodotti dalla padrona di casa, Alessandra Felluga.

Durante la serata è stata presentata la nuova squadra che affiancherà d'ora in avanti il Bailli Fabrizio Turrini. Egli ha comunque dichiarato di voler continuare ad approfittare dei Dirigenti *uscenti* per orientare i programmi futuri, costituendo una sorta di *Senato dei Collari Blu*. Sono state anche descritte le linee generali che ispireranno le scelte e le modalità degli incontri da realizzare. Sono state poi illustrate alcune nuove iniziative che renderanno sempre più interessante la partecipazione dei Confrères alla vita associativa: dal nuovo sito internet agli arricchimenti dei consueti appuntamenti con ricette e cultura gastronomica. Forse il momento più emozionante della serata è stata la consegna di un riconoscimento a Mariagrazia e al marito Bruno Peloi, che per molti anni hanno dedicato il loro tempo e le loro energie alla crescita e allo sviluppo del sodalizio. A Mariagrazia è stata consegnata, dalle mani di Milva Turrini, consorte del nuovo Bailli, una cornice a forma di catena a voler simboleggiare la Chaîne che ha unito, unisce e continuerà a unire tutti i Confrères del Friuli e del mondo; a Bruno Peloi invece è stata consegnata una targa in segno di riconoscenza di tutto il Bailliage.

Infine sono stati premiati tutti i *Collari Blu* diventati Honoraire dopo il passaggio di consegne, a partire dal decano Pietro Lovison che ha ricevuto la targa dalle mani della più giovane Dame della Chaîne, Katia Mignogna, appena nominata Chargée de Presse. A lui e a Enrico Manganotti, a Franco Venturoso e a Mario Piccozzi sono state consegnate medaglie fresche di conio con i simboli della Chaîne friulana, arricchite da una personalizzazione realizzata per la circostanza.

Al termine della serata, prima che un fiore donato dal nuovo Bailli accompagnasse le signore verso l'uscita, Michele Mellano, responsabile organizzativo della serata nonché nuovo Vice-Conseiller Gastronomique, ha proceduto ai ringraziamenti a coloro che, con il loro lavoro, hanno reso possibile l'evento, in particolare a Alessio Bronzin dell'Antica Macelleria Boschetti e a Alessandra Felluga, titolare del **Castello di Buttrio**.

Una serata di particolare eleganza, di intensità emotiva e di pregio gastronomico che ha lasciato felici e soddisfatti tutti i partecipanti.

Glauco Sereno

1.

2.

3.

4.

1. *Enrico Manganotti, Chargé de Missions Honoraire, consegna l'attestato di merito ad Alessandra Felluga, perfetta padrona di casa.* **2.** *Da sinistra, Milva e Fabrizio Turrini festeggiano Mariagrazia e Bruno Peloi.* **3.** *Da sinistra, Mario Piccozzi, Pietro Lovison, Enrico Manganotti, Franco Venturoso e Fabrizio Turrini.* **4.** *A destra, Fabrizio Turrini, nuovo Bailli di Udine, illustra la serata al Castello di Buttrio.*

Il tradizionale convivio al Ristorante La Stella di Meduno
I pregiati vini di Paolo Rodaro

IL PRANZO DI SAN MARTINO

Una domenica di pioggia ha accompagnato il tradizionale pranzo di San Martino, scaldato dal fuoco del *fogolâr* e allietato dalle pietanze della cucina del **Ristorante La Stella** di Meduno. Un servizio informale ma attento, rigoroso e mai debordante, ha accompagnato piatti che si richiamano alla tradizione della pedemontana friulana. Chi ha partecipato, ha capito che la descrizione che si poteva leggere nel menu pervenuto non è riuscita a descrivere la complessità di sapori, mai eccessiva eppure costantemente importante ed equilibrata, che ha accompagnato tutte le pietanze.
Piatto principe della giornata il foie gras flambé con grappa e mela verde. Unanime e spontaneo l'applauso dei commensali quando è stato citato e descritto nella *Laudatio* finale. Ad accompagnare la pietanza il *Picolit* di Paolo Rodaro, dal gusto asciutto, dolce-non-dolce, e con una discreta pressione gustativa che in un matrimonio perfetto ha esaltato la morbidezza e la gustosità del piatto. Un vino tanto apprezzato che qualcuno ha voluto mantenerlo per continuare il pranzo fino alle carni. Successivamente, durante il commento sui vini, per questo *Picolit* dall'eleganza equilibrata e persistente è stata deliberata per acclamazione dai Confrères presenti l'iscrizione dell'**Azienda Paolo Rodaro** di Spessa di Cividale nell'Albo dei Vignaioli amici del Bailliage di Udine/FVG della Chaîne des Rôtisseurs. La lettura della motivazione e l'iscrizione all'Albo sono state formalizzate al termine del pranzo con l'apposizione delle firme in rappresentanza dell'Azienda e del Bailliage sulla documentazione allegata all'Albo, poi seguita dalla consegna dell'attestazione del riconoscimento. Tra i primi piatti la parte del protagonista l'hanno fatta gli Gnocchi di zucca con il ragù di piccione che Regis Cleva, il titolare del ristorante, giura essere stato fatto con il *contributo* di un paio di piccioni provenienti dal campanile di Meduno. Anche questa preparazione si è caratterizzata dal pieno rispetto della tradizione del gusto legata al territorio, ma mai è risultata greve nonostante il deciso impatto calorico. La accompagnava il *Merlot Romain del 2009,* giovane ma già dotato di una decisa complessità che nel tempo non potrà che affinarsi ancora. Lo stesso *Merlot,* particolarmente gradito dai commensali, si è abbinato con armonia e forza al piatto importante della giornata, ovvero l'Anatra al forno. Avevamo detto che saremmo andati a Meduno per la capacità di interpretare in questo ristorante la cucina degli animali da penna, e anche per l'occasione questo piatto è stato una conferma che giustifica ampiamente il ritorno alla Stella per la ricorrenza di San Martino. Il pranzo è terminato con le caldarroste affiancate classicamente dalla *Ribolla* (da uve *Ribolla gialla*), ovvero mosto di *Ribolla* (torbido in quanto al termine della prima fermentazione) ma ancora mosso e impegnato nella trasformazione malolattica, che Paolo Rodaro ha voluto portare in assaggio. Un pranzo riuscitissimo che ha lasciato tutti i Confrères e i numerosi ospiti, tra i quali citiamo con piacere il Prefetto di Pordenone dottor Pierfrancesco Galante con la moglie Rossana, felici e soddisfatti, ma anche desiderosi di confermare Regis e Giuliana Cleva, titolari de **La Stella** di Meduno, tra gli appuntamenti obbligati del nostro Bailliage.

1. *Il Bailli Fabrizio Turrini con il vigneron Paolo Rodaro.* **2.** *L'azienda agricola di Paolo Rodaro è entrata nell'Albo d'oro dei produttori friulani amici della Chaîne. Eccone l'attestato.*

3. *Regis Cleva, titolare del Ristorante La Stella di Meduno, con i Dirigenti udinesi Pietro Lovison, a sinistra, ed Enrico Manganotti.* **4.** *Gli squisiti Gnocchi di zucca al sugo di piccione.*

Fabrizio Turrini, *Bailli*

Ristorante La Stella
Via Principale, 38 - Meduno (Pordenone)
Telefono 0427-86124

Azienda Agricola Paolo Rodaro
Via Cormòns, 60 - Spessa di Cividale (Udine)
Telefono 0432-716066

Nell'azienda agricola di Manzano,
la serata con un grande interprete del prodotto, Franco Favaretto

NELLA CANTINA COLUTTA IL BACCALÀ DIVINO

Tra Confrères e graditi ospiti, alla fine ci siamo ritrovati quasi in una sessantina di buongustai per celebrare, nello scorso mese di ottobre, il *Baccalà Divino*. Eravamo ospiti, nella cantina messaci cortesemente a disposizione, dell'Azienda vinicola Colutta a Manzano (Udine).

Officiante della cerimonia era il grande intenditore e appassionato, prim'ancora di essere cuoco, Franco Favaretto, titolare dell'omonimo ristorante situato a Mestre (in via Gazzera Alta 102, telefono 041-914560), dove da ormai 19 anni è un punto di riferimento per i cultori dello stoccafisso e del baccalà. Quella di Favaretto è una cucina originale, basata sulla profonda conoscenza di questo prodotto, acquisita a partire dalle isole norvegesi nelle quali viene pescato. Un clima di festosa allegria e vero spirito fraterno di amicizia hanno accompagnato l'intera serata, a partire dagli aperitivi in cantina, tra le botti, dove si trasforma il mosto appena prodotto, e la barricheria dove matura – custodito gelosamente – il vino più prezioso.

Qui, i padroni di casa ci hanno dato il benvenuto proponendoci un'ottima *Ribolla gialla* Colutta Wines frizzante in abbinamento alle deliziose frittelle di baccalà. Una volta a tavola, i manicaretti sono stati accompagnati dalle spiegazioni e dagli aneddoti sul protagonista della serata: lo stoccafisso, il merluzzo e il salinato, ovvero quello che spesso impropriamente viene definito baccalà. Già dall'assaggio degli antipasti con mantecature delle diverse tipologie di questo prodotto – fresco, salato o essiccato –, abbiamo compreso di più sulla storia e il gusto di questo che è un ingrediente storico della cucina italiana, prim'ancora che internazionale.

1.

L'eloquio fluido, con la marcata cadenza veneta (che quando si parla di baccalà calza a pennello), e la cultura di Franco Favaretto ci hanno permesso di cogliere ogni sfumatura del cibo. Il piatto principe della serata è stato la Zuppa di baccalà con la zucca: un matrimonio riuscito tra il gusto sapido del pesce e il dolce permanere della zucca che lo intenerisce, ammorbidendolo. Quando alla fine della serata il Vice-Conseiller Gastronomique Michele Mellano, durante la sua *laudatio*, ha definito il piatto come "la più perfetta armonia", uno scroscio di applausi di approvazione si è levato dai commensali.

La consegna dei riconoscimenti finali non è stata altro che la cornice di una riuscitissima serata nella quale la Chaîne, per una volta, si è calata nell'ambiente decisamente più rustico di una cantina, rispetto alla sua abitudine che prevede l'eccellenza anche nello stare a tavola.

Ci siamo trovati comunque assolutamente a nostro agio anche se qualche lamentela si è colta per una non sempre puntuale mescita del vino o qualche imperfezione nel servizio, che in altre occasioni sarebbero state vigorosamente censurate, ma che in questo caso non hanno turbato il lieto svolgimento dell'evento.

Glauco Sereno

2.

3.

4.

5.

1. *Il Bailli Fabrizio Turrini chiama il brindisi alla cena del baccalà.* **2.** *Lo chef Franco Favaretto con Katia Mignogna, Vice-Cahrgée de Presse di Udine.* **3.** *Dirigenti udinesi con il cuoco Franco Favaretto e la padrona di casa, Antonella Colutta.* **4.** *Fabrizio Turrini con Katia Mignona e la mamma Carmen De Monte, ex ristoratrice.* **5.** *Paola e Natalino Dall'Ava.*

Le eccellenti proposte enogastronomiche del Ristorante Ploner, ad Aldino

A SETTEMBRE TRA BOSCHI E PASCOLI

Una inquadratura di alcuni Confrères, tra i quali si riconoscono Danilo e Lorenza Avancini, Gabriella e Vittorio Zamai.

Il mese di settembre stava incominciando. C'era una bellissima giornata, di quelle che sembrano non voler dare l'addio all'estate o anticipare la dolcezza dell'autunno. Consoeurs e Confrères del Bailliage di Bolzano-Südtirol della Chaîne si sono dati appuntamento – dopo la pausa estiva, appunto – in un piccolo paese, Aldino, sopra Ora, nella Val d'Adige, per un incontro conviviale molto ben riuscito. La località è bellissima, situata in un altopiano ricco di boschi e pascoli. Aldino fu un insediamento preistorico e poi romano. In un documento dell'imperatore Federico Barbarossa del 1175, appare il nome di Aldinum; un anno più tardi, si parla di Mons Aldeni in un documento del vescovo Alderico di Trento. Notizie storiche a parte, Aldino è un paese montano, bello e ridente, nel quale si trova pure l'**Hotel Ristorante Ploner.** È di proprietà di Richard Ploner. Si tratta di un bell'ambiente, caratteristico ed elegante, dotato anche di un piccolo giardino. La classica Stube dalla boiserie di cirmolo, la stufa, i gerani alle finestre, i semplici arredi della tradizione contadina – così come ogni altro dettaglio – offrono agli ospiti quella *Gemuetlichkeit* che rende così speciali gli ambienti del Sudtirolo. Il titolare Richard Ploner è anche lo chef. In cucina, egli ama la creatività, ma le sue proposte sono comunque legate ai prodotti del territorio e alla loro stagionalità. Ogni suo piatto è ben calibrato, costruito con raffinata arte culinaria, comunque godibile, senza eccessi né contaminazioni. Tuttavia, la competenza ai fornelli di Richard Ploner gli consente di avventurarsi in intriganti preparazioni. Ne è un esempio il difficile *dialogo* tra le ricette di carne e di pesce che all'**Hotel Ristorante Ploner** può tranquillamente trasformarsi in felice colloquio. L'impatto è stato subito felice per i Rôtisseurs. A dar loro il benvenuto c'erano un ottimo *Haderburg Brut* con gustosi e svariati stuzzichini. Come apertura, Filetto di triglia e verdure in tempura con chutney di mango; a seguire, Tortelloni con ripieno di gallinella di mare su bietole e crema di melissa. Buono e rinfrescante il Sorbetto ai fiori di sambuco. Quindi, i buongustai altoatesini sono passati dal profumo del mare lontano a quello del bosco: Noce di cervo al cacao amaro con purè di patate dolci. Ovvero: dalle triglie al cervo. Può sembrare una proposta azzardata, tuttavia, f*ortuna audaces iuvat!*. Gran finale con un magnifico dessert: Creme bruelée con gelato alla lavanda e frutta di stagione. Lo chef – oltre a fare personalmente un buon pane, dai più svariati sapori – è anche un ottimo pasticciere. Da rimarcare il meraviglioso accostamento dei vini, sia i rossi sia i bianchi: *Manna Franz Haas - Sacrisassi rosso 2000 Le due Terre - Roen Gewuerztraminer K. Tramin 06.* Non eravamo mai stati in questo locale, ma siamo rimasti assai soddisfatti, sia del cibo sia della cura nella presentazione e dell'ottimo servizio. È stato bello stare di nuovo insieme, di nuovo poter godere della convivialità e della amicizia che ci distingue.

Noce di cervo al cacao con purè di patate dolci. Ovvero un piatto bello da vedere ed eccellente da gustare.

1. *Tra le gradite presenze, anche quelle di Toni Rottensteiner, Adolf Tauber, Gabi Denk e Reinhold Kollemann.* **2.** *Da sinistra, Julius Lampacher e Sabine Settari al momento della consegna della targa allo chef Richard Ploner.*

Carmen Andreini Vill,
Vice-Chargée de Presse

Hotel Ristorante Ploner
Via Dachsel, 1 - Aldino (Bolzano)
Telefono 0471-886556

Il tradizionale Dîner di fine anno si è svolto al Ristorante Zur Kaiserkron, nel centro del capoluogo altoatesino

È DI NUOVO NATALE…

La Bailli Sabine Settari si complimenta con Robert Wieser, titolare del Ristorante Kaiserkron.

Fin dai tempi antichi, riunirsi intorno a una tavola imbandita e abbandonarsi ai piaceri del cibo e delle bevande è stato un rito dai molteplici significati: sociali, religiosi, scaramantici, augurali. Attraverso i secoli nulla è andato perduto del fascino, della ritualità, del cibo consumato in una comunione di spirito, che sottintende la partecipazione a una cerimonia collettiva, inneggiante ai valori della fraternità e dell'amicizia, all'intesa ideale. Più di ogni altra, è la cena di Natale ad assumere un carattere augurale. Il Bailliage di Bolzano-Alto Adige/Südtirol della Chaîne des Rôtisseurs, nello scorso mese di dicembre, ha riproposto questa sentita tradizione. E dunque, nel *cuore* del capoluogo, Consoeurs e Confrères, con ospiti e amici, si sono ritrovati in una piccola piazza, dove c'è un vecchio ristorante di buon nome: **Zur Kaiserkron**. Tutt'intorno e nella vicina e più grande piazza Walther, le allegre luccicanti bancarelle dell'altrettanto tradizionale mercatino di Natale. Il locale è situato nel centro storico e ospitato da un palazzo risalente al periodo settecentesco; si tratta di un ambiente elegante, dai toni garbati e romantici. Le proposte culinarie seguono due strade ben diversificate, pur risultando entrambe di grande spessore qualitativo: quella mediterranea e quella tirolese. Molto buone le esecuzioni delle varie portate e non da meno le loro presentazioni che contribuiscono a creare la giusta atmosfera per ogni avvenimento. E così è stato anche per l'attesissima Cena degli Auguri del 2012. Anche le proposte enologiche al **Zur Kaiserkron** sono sempre centrate, con abbinamenti appropriati. Si tratta di vini senza dubbio di livello, con etichette che spaziano da quelle regionali alle nazionali e pure alle internazionali. Il tutto per soddisfare le aspettative di una clientela esigente ancorché competente. Molto bella l'atmosfera creatasi per questa occasione, atmosfera da grande evento, con le signore eleganti e i signori doverosamente in scuro. A dare il benvenuto alla Confrérie bolzanina guidata da Sabine Settari-Zimmermann c'era un ottimo *Haderburg Pas Dosè,* servito con appetitosi stuzzichini. Di seguito, come apertura del Dîner, una deliziosa Insalatina giapponese, seguita da una Crema di castagne con del tartufo scorzone, poi un Soufflé di formaggio su dadini di pomodoro: davvero gradevole. Quindi, in omaggio alla tradizione natalizia, Anatra *Barbarie* arrosto in salsa di agrumi con pepe rosa, purea di zucca, mousse di mele e crauti blu: buona e apprezzata. Ben accetta una Granita fresca e delicata alla melagrana con panna alle mandorle. Ottimo il dessert a conclusione della splendida serata: Millefoglie di cialde croccanti al cioccolato con mousse di castagne e salsa ai cachi. Fantastici vini: *Rieslings' 11 Terrassum Fred Laimer*, vino color dell'oro, al sapore morbido e delicato pur conservando una vena aromatica. *Blauburgunder 10 Pinot nero Franz Haas*, un grande rosso, corposo ed elegante. Poi è arrivato il momento dei doni, e durante la consegna ognuno ridiventa bambino, con una curiosità innocente: cosa ci sarà mai in quell'elegante pacchetto rosso? È stata una serata gioiosa, allegra, divertente: nessuna meraviglia, siamo alla Chaîne! Auguri, auguri a tutti, ancora tante, tante serate insieme.

1. *Julius Lampacher con la consorte Sabine.* **2.** *Da destra, Roberto Zanghi, Sabine Settari e Leo Larcher.*
3. *Francesco Danieli con la moglie e Franco Lunelli.* **4.** *Leo Larcher e signora.*

Carmen Andreini Vill,
Vice-Chargée de Presse

Zur Kaiserkron - Ristorante di charme
Piazza della Mostra, 1 - Bolzano
Telefono 0471-303233
Sito www.kaiserkron.it
E-mail info@kaiserkron.it

Moda, spettacolo ed enogastronomia al St. Regis con il Gran Gala le Rose del Sud - Il Gran Ballo di Sissi a Palazzo Brancaccio - L'impegno dell'ambasciatore d'Austria S.E. Christian Berlakovits

I FASTI DI VIENNA NEL CENTRO DI ROMA

Grazie alla sensibilità dell'Ambasciatore austriaco in Italia S.E. Christian Berlakovits, nostro Confrère, il Bailliage Diga della Chaîne des Rôtisseurs è stato protagonista di due serate di grande fascino. Nell'elegante cornice dell'Hotel St. Regis Grand di Roma, sul finire dello scorso settembre, si è tenuto il Gran Gala *Le Rose del Sud*. Si tratta di uno degli appuntamenti più attesi della capitale, non solo per l'eleganza degli ospiti, anche stranieri, ma soprattutto per l'eccezionale cast artistico.

L'evento è stato organizzato in collaborazione con il prestigioso Hotel Imperial di Vienna. La danza è stata la protagonista della serata con le esibizioni degli allievi della Scuola di Ballo del Teatro dell'Opera di Vienna. Non sono mancati i balli degli ospiti che sull'onda del *Valzer Rose del Sud* hanno attirato la benevola attenzione degli illustri personaggi presenti, primi fra tutti la Marchesa Dani del Secco d'Aragona e il celebre stilista sudamericano Carlos Zapata.

La serata è cominciata con la musica classica viennese con un Trio d'Archi. Quindi, è stata la volta delle esibizioni degli sbandieratori, dei trombettieri e dei tamburi di San Sepolcro, seguite dal valzer "*Le Rose del Sud*" con gli allievi della Scuola di Ballo del Teatro dell'Opera di Vienna, diretta dalla già *étoile* Simona Noja-Nebyla. E poi la Scuola di Ballo del Teatro dell'Opera di Roma, diretta dalla già *étoile* Laura Conti, che ha proposto la *Polonaise* della *Bella addormentata del Bosco* indossando costumi straordinari.

Il ballo ha fatto rivivere agli ospiti la magia e le emozioni di una delle più note feste danzanti dell'Ottocento. In una serata caratterizzata da toni artistici così eleganti, non poteva mancare la moda.

Peter Langner, famoso stilista tedesco, ha mostrato la sua collezione – in una sfilata da non dimenticare –, dando vita a un evento impeccabile, e dedicando le nuove creazioni – un mix di precisione tedesca, eleganza italiana e gusto francese – a tutte le signore.

Il programma – bene strutturato, grazie alla fedele ricostruzione curata dall'Ambasciatore e dalla Compagnia nazionale di Danza storica diretta dal Confrère Nino Graziano Luca, che ha studiato l'evento nei minimi particolari – ha regalato agli ospiti un applauditissimo *Valzer Suite*. Le danze aperte a tutti sono state accompagnate, dal vivo, dall'orchestra femminile Wiener Walzertraum.

I vari momenti artistici di musiche, danze ed esibizioni si sono intrecciati con le prelibatezze della cucina austriaca: Consommé con knödel allo speck e cubetti di pomodoro, Aspic di trota salmonata con salsa al rafano fresco e verdurine in carpione, Medaglione di manzo in salsa gulasch con patata duchessa e carote vichy in fonduta d'alpeggio. Non potevano mancare le dolcezze della raffinata pasticceria viennese con vini di alto pregio, pure provenienti dall'Austria.

1.

2.

3.

4.

1. *Eleganza e raffinatezza ai tavoli. Primo a sinistra, il Bailli Giuseppe Lepore.* **2.** *L'Ambasciatore austriaco in Italia, il Confrère S.E. Christian Berlakovits, mentre balla il valzer.* **3.** *Gli allievi della Scuola di Ballo del Teatro dell'Opera di Vienna.* **4.** *Gli Sbandieratori di San Sepolcro.*

Allo scoccare della mezzanotte, un brindisi benaugurante sulle note di *"Viva il vino spumeggiante"* dalla *Cavalleria rusticana*, di Pietro Mascagni, cantato dal Coro Roma Tre, diretto dal maestro Maria Isabella Ambrosini con la voce del soprano Kristiane Kaiser. Infine, il Valzer *Sul bel Danubio blu* con Giorgia e Paolo Formisano. Si è così vissuto un evento di rara eleganza e di raffinata qualità artistica in un'atmosfera stimolante che non ha tradito le attese di un pubblico eccezionale ed esigente.

Due mesi dopo, a novembre, c'è stata un'altra serata importante, vissuta dal Bailliage Diga con l'Ambasciata d'Austria. Per l'occasione, S.E. Christian Berlakovits ha voluto ricordare agli Associati della Chaîne des Rôtisseurs e ai tanti amici presenti il primo viaggio in Italia dell'imperatore Francesco Giuseppe e della principessa Sissi. Era il novembre del 1856 quando la bellissima Sissi giunse in Italia con il marito e la figlia Sofia; ad accoglierla non fu la folla festante cui era avvezza, ma solo l'indifferenza e il disprezzo di un popolo avverso al regime militaristico austriaco. A partire da questo dato storico e a testimonianza di come siano con il tempo cambiate le cose, dell'amore che oggi si nutre per la figura di Sissi nonché della chiara amicizia che oramai c'è tra la cultura italiana e quella austriaca, da qualche anno la Compagnia nazionale di Danza storica dedica il Gran ballo d'autunno proprio alla leggendaria principessa, organizzando il *Gran Ballo di Sissi* a Palazzo Brancaccio di Roma. E dunque la Compagnia nazionale di Danza storica ha dato vita a questa serata di danze in collaborazione con il Bailli Giuseppe Lepore. Ne ha curato la splendida regia Nino Graziano Luca, presidente della Compagnia nonché Vice-Chargé de Missions del Balliage Diga. Realizzazione perfetta: un evento d'altri tempi che ha risvegliato un pezzo di vita fiabesca nelle incantevoli sale di Palazzo Brancaccio. La straordinaria bellezza dei costumi ottocenteschi indossati dai più di cento danzatori, la precisione filologica delle danze tratte dai manuali dei Maestri di ballo dell'epoca e la presenza di un prestigioso *parterre* di personalità diplomatiche, dell'imprenditoria, dell'arte, della cultura e membri della nobiltà sono state corroborate da un'*alchimia sensoriale* impercettibile di cui solo chi ha avuto la fortuna di esserci ha potuto godere. Il fruscìo degli ingombranti e scenici costumi d'epoca risuonavano più della musica straussiana, mentre le narici restavano intrise di profumi forti, intensi, antichi, che sembravano essere sprigionati dalle gemme e dai diademi delle dame danzanti o dalle pipe degli accompagnatori che fumano nel suggestivo giardino del Palazzo. Gli ingressi trionfanti di Franz (l'imperatore Francesco Giuseppe) e Sissi – impersonati rispettivamente dall'ambasciatore d'Austria in Italia S.E. Christian Berlakovits e da Claudia Andreatti –, la grande voce del soprano Ulyana Kinash, il Vin d'Honneur e le prelibatezze dolciarie, l'eleganza cioè dei vini *Col Sandago* e il gusto tipico di Hausbrandt, hanno reso la serata intensa e piacevole, concedendo a ognuno di noi, che indossasse un abito ottocentesco o meno, di far parte di un pezzo di storia da cui cancellare guerre e casi diplomatici, lasciando solo l'attesa di un ballo, ancora.

Yulia Bazarova, *Vice-Chargée de Presse*

5.

6.

7.

8.

5. *Bella foto a ricordo di una magnifica serata del Bailliage Diga, a Palazzo Brancaccio, a Roma.* **6.** *Simonetta Ingrosso, Nino Graziano Luca e Giuseppe Lepore.* **7.** *Il dottor Fabrizio Zanetti di Hausbrandt, S.E. Christian Berlakovitz (Francesco Giuseppe), Nino Graziano Luca e Claudia Andreatti (Sissi).* **8.** *Il taglio della Torta di Sissi con Nino Graziano Luca, Cristina Giorgetta, Giuseppe Lepore e Simonetta Ingrosso.*

Con Roberto Zanghi, alla cena degli auguri presenti anche gli ambasciatori di Turchia, Slovenia e Austria

CIBI RAFFINATI E SOLIDARIETÀ

È stato il **Boscolo Exedra Hotel**, lussuoso albergo romano di Piazza della Repubblica affacciantesi sulla Via Veneto, a ospitare la Cena degli Auguri dei Bailliages Diga e Roma Urbe. Si tratta di uno degli appuntamenti più attesi dell'anno e l'averlo trascorso insieme ha di certo rafforzato i principi e i sentimenti d'amicizia propri a tutti gli Associati della Chaîne des Rôtisseurs. Spirito da Confrèrie, dunque, impreziosito da un eccellente percorso gastronomico progettato dal Maître Rôtisseur Niko Sinisgalli, del **Ristorante Tazio**, servito nella rinnovata e luminosissima sala Frusta del **Boscolo Hotel**. Cuoco giovane e creativo Sinisgalli, tra i più promettenti della ristorazione romana e non solo. Raffinato il cocktail di benvenuto nella hall dell'albergo. Poi, a tavola, si sono via via *scoperte* le eccellenze proposte dal menu, a partire dalla Zuppa di lenticchie di Castelluccio con polpa in Cassuola e patate croccanti, con *Chardonnay Donna di Valiano* (Igt toscano). A seguire, Tortelli di vitello con fonduta di parmigiano e riduzione di aceto balsamico, abbinati all'eccellente *Brunello di Montalcino Riserva Docg Villa al cortile* della famiglia Piccini, produttrice di tutti i vini serviti. Per secondo, il tradizionale Agnello servito con foie gras e spuma di topinambur, accostato a un rosso della tenuta Moraia, *Pietracupa Bolgheri Docg*. Dulcis in fundo: Rullatina di ricotta con salsa di ciliegie selvatiche; a seguire, piccola pasticceria francese Ladurée famosa per i deliziosi *macarons*, con l'ottimo *Vin Santo Valiano* (Chianti classico Doc). Nino Graziano Luca, Vice-Chargé de Missions del Bailliage Diga, ha diretto la serata, bene studiata e concertata da Giuseppe Lepore e Luigi Mannucci. Non è mancata una selezione di musica dancing. Molto apprezzata la pasticceria natalizia, offerta dall'azienda di Alessandro Nannini, indimenticato pilota di F1, oggi grande amico della Chaîne. Il Bailliage d'Italie era rappresentato al massimo livello da Roberto Zanghi, accompagnato dalla splendida Petra e dalla dolce Francesca. Presente pure Anna Accalai, Dirigente nazionale, e Marco Forcella, Bailli di Abruzzo Adriatico. I padroni di casa Giuseppe Lepore e Luigi Mannucci erano accompagnati dalle consorti Simonetta, vestita per l'occasione dall'emergente stilista Alessandro D'Amico, e Anita. Tra i graditissimi ospiti, Sua Eccellenza Hakki Akil, Ambasciatore di Turchia, con la sua cara Inci, Sua Eccellenza Iztok Mirosic, Ambasciatore di Slovenia con la gentile consorte Tina; Sua Eccellenza Christian Berlakovits, Ambasciatore d'Austria, e l'artista russa Natalia Tsarkova ritrattista del Santo Padre. Un'asta silente ha disperso le opere che gli artisti Renato Meneghetti, Paolo Consorti, Silvio Formichetti e Alessandro Paternò hanno realizzato e donato sviluppando il tema loro assegnato da Giuseppe Lepore. Il ricavato è andato a finanziare in parte il pranzo di Natale – preparato sempre da Niko Sinisgalli – che Chaîne des Rôtisseurs ed Europa Cristiana onlus hanno organizzato e servito qualche giorno più tardi, accogliendo l'invito di don Mario Pieracci, da sempre impegnato nel sostenere poveri ed emarginati. *"La vera generosità verso il futuro consiste nel donare tutto al presente"*, ricorda sempre il filosofo e scrittore francese di origine algerina Albert Camus, già premio Nobel per la letteratura. Un delizioso angioletto portachiavi personalizzato Chaîne des Rôtisseurs e omaggiato da Masson Matiee, affermato produttore di mobili di alta qualità, ha concluso la serata lasciando in tutti un gradevole ricordo.

Roberto Zanghi con gli Ambasciatori d'Austria, Slovenia e Turchia, i Bailli di Roma Urbe, Diga, Abruzzo Adriatico e cinque elegantissime signore.

1.

4.

2.

3.

1. *Roberto, Petra e Francesca Zanghi con Anna Accalai e Priamo Mura.* **2.** *Luigi Mannucci, Bailli di Roma Urbe, con la moglie Anita Carlizza.* **3.** *Giuseppe e Simonetta Lepore.* **4.** *Una panoramica della cena per i poveri e gli emarginati di Roma, organizzata anche grazie al Bailliage Diga.*

Yulia Bazarova, *Vice-Chargée de Presse*

Nella dimora romana di Luigi e Anita Mannucci
Festeggiata la costituzione del primo gruppo giovani

SERATA DI AMICIZIA E SOLIDARIETÀ

Dopo l'afosa parentesi estiva e con ancora il ricordo dello scintillante Grand Chapitre di Venezia, le Consoeurs e i Confrères del Bailliage Roma Urbe si sono ritrovati per trascorrere insieme una bella serata autunnale.

Per il piacevole evento, il Bailli Luigi Mannucci e la gentile consorte Anita hanno cordialmente messo a disposizione la loro elegante dimora romana.

Questa circostanza ha reso ancora più intima e calda l'atmosfera della serata, che è stata organizzata con accuratezza, passione e signorilità dai padroni di casa.

L'occasione ha tra l'altro consentito di festeggiare la componente giovane del Bailliage che si è costituita proprio durante l'indimenticabile evento veneziano. Giada Gibilaro e gli altri nuovi appartenenti alla *linea verde* sono stati accolti dagli Associati in modo molto affettuoso e caloroso.

La serata ha registrato l'*en plein* di partecipanti. Tra gli altri, va segnalata la presenza dell'instancabile Anna Accalai, Chargée de Missions della Chaîne des Rôtisseurs nazionale.

Va rilevato altresì che la costituzione di una sezione giovanile rappresenta una straordinaria novità nel panorama dei Baillages italiani. L'augurio è che questo primo esempio sia ben presto imitato in altre realtà territoriali italiane! La Confraternita caldeggia e apprezza moltissimo l'ingresso di nuove leve *under*…

Luigi e Anita Mannucci hanno gareggiato ai fornelli per offrire agli amici pietanze gustose e prelibate.

Il Bailli-chef, fedele alla classica tradizione della cucina romana, ha presentato le sue Mezze maniche all'amatriciana, cotte al punto giusto e guarnite con un ricco condimento; da parte sua, la consorte Anita ha preferito dedicarsi alle succulente portate di carne e in particolare allo Sformato di patate, apprezzatissimo, in quanto molto soffice e delicato al palato. A seguire è stato servito un vero *trionfo* di dolci: un meraviglioso e monumentale Mont blanc e deliziose Mousse di frutta, Panna cotta e Tiramisù.

La serata è stata inoltre accompagnata e allietata dalla musica suonata da due componenti dell'Associazione Peter Pan Onlus, amici di lunga data di Luigi e Anita.

Questa benemerita associazione di volontariato è stata fondata nel 1994 per iniziativa di alcuni genitori di bambini con patologie oncologiche. La sua meritoria attività è oggi svolta sia all'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù sia al Policlinico Umberto I di Roma.

Essa fornisce un valido e insostituibile supporto per le famiglie, offrendo gratuitamente servizi e soggiorno ai genitori nelle proprie strutture situate nella capitale. Ne beneficiano in particolare coloro i quali provengono da fuori e devono soggiornare in città durante il periodo delle cure ospedaliere cui devono essere sottoposti i bambini. L'associazione partecipa inoltre a progetti di cooperazione internazionale e promuove azioni di tutela dei diritti del bambino oncologico.

La serata è stata quindi – oltre che un importante momento conviviale in perfetto stile Chaîne – anche una straordinaria occasione per conoscere una realtà difficile e complessa della nostra città. Il tutto, come sempre, all'insegna dell'amicizia, con il valore aggiunto della solidarietà!

Laura Pennesi, *Vice-Chargée de Presse*

1. *Luigi e Anita Mannucci, perfetti padroni di casa.* **2.** *Bella immagine di gruppo al termine di una serata da ricordare.* **3.** *Gli amici dell'Associazione Peter Pan.* **4.** *Il Bailli di Roma Urbe con alcuni giovani.*

Alla scoperta del Ristorante Da Giovanni, a Cortina di Alseno
La performance dei ristoratori Besenzoni

LA PRIMA VOLTA IN TERRA PIACENTINA

Per la prima volta, sul finire dell'estate scorsa, i Confrères del Bailliage di Parma, attraversando il torrente Stirone, si sono recati in terra piacentina. Chiesto e ottenuto il *nullaosta* dall'amico Loris Lombroni – Bailli di Piacenza e Antica Eridania –, hanno dunque raggiunto la località Cortina, in Comune di Alseno, e sono andati alla scoperta del **Ristorante Da Giovanni**. Dobbiamo subito ammettere che è stata una sosta davvero molto gradevole e che ha soddisfatto completamente gli esigenti confratelli parmensi. Aperitivo in veranda: accompagnati da un buon *Prosecco*, sono stati serviti l'appetitoso Stonghino piacentino e un Grana di 24 mesi di un caseificio parmense. Poi, seduti, e intorno a una grande tavolata, si è dato inizio alla conviviale vera e propria. La girandola di piacevoli sensazioni ha preso il via con La battuta al coltello di fassone piemontese con tartufo nero e piccola misticanza; piatto ottimo di gusto e di grande impatto visivo. Quindi Le millefoglie di patate di Vezzolacca e funghi porcini del monte Ragola: una portata al di fuori della norma, oseremmo dire che si tratta di un piccolo capolavoro, con un grande equilibrio di sapori che rendono questo piatto autunnale – preparato con patate, funghi e pregiato tartufo nero – veramente piacevole da vedere e ottimo da gustare.

Di seguito, i commensali hanno giudicato *buono* il Riso Carnaroli con piccole verdure e la pasta di salame e addirittura *eccezionale* l'Anatra muta brasata al Monterosso con padellata di patate.

Quale degna conclusione, il famoso Semifreddo al croccante di mandorle, ricetta di nonna Carolina: si tratta di un piatto tradizionale del Ristorante e che viene proposto fin dal 1965, anno in cui la famiglia Besenzoni incomincia la sua gestione nel locale.

1. *Jole e Renzo Zucchi.* **2.** *Immancabile foto di gruppo a ricordo di una conviviale eccellente.* **3.** *Un piatto bello e saporito, il Millefoglie di patate con funghi porcini.* **4.** *Laura ed Ermanno Franceschi assieme a Roberto Ronzoni.*

La struttura è però molto più antica. All'origine (siamo nel '700), il luogo era adibito a stallo, a sosta, e dunque anche i *viaggiatori* potevano rifocillarsi. Dal 1919 s'inizia la vera attività di osteria, con una produzione diretta di salumi, in particolare la coppa e il prosciutto, e di vini, tra i quali *l'Ortrugo* e il *Gutturnio*. Al giorno d'oggi, le proposte della Lady Chef Maria Teresa Marcotti sono tante e tutte straordinarie, sia quelle preparate con ingredienti di terra sia quelle di mare. In sala la grande professionalità di Renato Besenzoni, coadiuvato dal figlio Nicola. Renato, oltre a dirigere magistralmente il locale, è pure Vice-Conseiller Culinaire del Bailliage di Piacenza e Antica Eridania.

Grande attenzione è stata prestata, giustamente, anche alla scelta dei vini: all'inizio si è bevuto un ottimo *Pinot Grigio* del Trentino, con sapori di uva matura, tondo e morbido. Straordinario il *Montefalco Rosso*, Arnaldo Caprai 2004, grande vino dai sapori di mora, mirtillo e leggere note di cacao. Grazie, quindi, alla ricerca, alla passione e alle capacità di Marco Caprai, anche questo vino, oltre al *Sagrantino*, è uscito dai confini regionali per assumere il ruolo di grande rosso da invecchiamento.

Conosciamo ormai da molto tempo i Besenzoni e sappiamo della loro preparazione e del loro senso dell'ospitalità, ma questa conviviale di settembre per i Confrères del Bailliage di Parma è riuscita veramente bene sotto ogni punto di vista, dalla perfetta preparazione della tavola, all'accoglienza e al grande equilibrio dei sapori. Onore, quindi, a Maria Teresa, Renato e Nicola.

Pietro Sozzi, *Bailli*

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

Il tradizionale Dîner Amical nel rinomato Ristorante-Relais di Massimo Spigaroli, a Polesine

SERATA STRAORDINARIA ALL'ANTICA CORTE PALLAVICINA

Dalla parte del lettore, "tutta la verità con severità" leggo su una guida gastronomica uscita recentemente in libreria e, quindi, debbo apprezzare maggiormente i lusinghieri giudizi dati al Confrère Massimo Spigaroli dell'**Antica Corte Pallavicina**.
Sempre tra i primi posti e quindi nella fascia di eccellenza, e questo senza contare la più famosa *Guida Rossa* non ancora uscita quest'anno che però lo scorso anno gli ha assegnato una ancora luminosa stella.
E i soci della Chaîne des Rôtisseurs del Bailliage di Parma sono andati, all'inizio dell'autunno, come è antica tradizione, in quel di Polesine per fare visita all'amico Massimo, ma anche per vedere le nuove sale ricavate nei sotterranei dell'**Antica Corte**. Dopo aver attraversato un lungo corridoio tra preziosi culatelli appesi, siamo giunti in una grande sala dove per noi era stato preparato un *tavolo reale*.
Massimo Spigaroli ci ha spiegato che il suo bisnonno giunse all'Antica Corte dei Marchesi Pallavicino da mezzadro, con tutta la famiglia, e tutti insieme incominciarono a lavorare questo grande podere dalla terra fertile, nella golena intorno al palazzo, e lo fecero con tanto entusiasmo.
Allevavano maiali, tacchini, oche e bachi da seta, mungevano mucche, piantavano pioppi, facevano fascine, crescevano i cocomeri, il frumento, il granoturco, gli ortaggi; e d'inverno, secondo le antiche usanze, facevano i salumi, e in particolare i culatelli, che stagionavano nelle cantine.

Il pregiato Culatello.

Una grande tradizione nel preparare cose buone e genuine, dunque. Con questa premessa, si spiega anche il menu che ci è stato preparato in occasione della nostra conviviale.
Con l'aperitivo, ci sono stati serviti ottimo Culatello di Zibello Dop e grana 24 mesi di montagna. Quindi, tutti a tavola. Ad *aprire le danze* è stato il Carpione di fagiano con orto e bosco. Si tratta di un piatto che abbisogna di una lunga lavorazione (almeno tre giorni); il fagiano, infatti, va dapprima lessato, poi va fatto riposare per circa ventiquattr'ore; infine, le saporite carni del volatile selvatico vanno condite con capperi e olio extravergine, sedano e frutti di bosco.
È stata poi la volta della tradizionale Minestra ai tre formaggi, delicata e gustosa. Di seguito, l'Uovo con scorzone di golena (il noto tartufo nero che si trova sotto i pioppi vicino al Grande Fiume) e la straordinaria Oca; o meglio i due modi dell'Oca (un piatto tipico della cucina di Massimo, eccezionale da gustare ma anche molto bello da vedere). Infine, un gustoso Dolce di Corte.
I vini erano tutti di Casa Spigaroli e quindi leggermente fruttati, piacevoli e di poca gradazione alcolica: Il *Fior Fiore*, un rosé ricavato da uva Fortana; lo *Strologo*, bianco frizzante naturale ricavato da uva rossa ma vinificato in bianco dopo lunga macerazione di 16 mesi sui lieviti (metodo classico). Il *Tarmarino*, bianco leggermente fruttato; il nome deriva da Trimarino: in altre parole, è un vino di origine siciliana; per concludere, un rosso fermo denominato *Carlo Verdi* perché si produce su un podere della famiglia del grande musicista di Busseto.
Serata straordinaria, come accade sempre all'**Antica Corte** di Massimo Spigaroli.

Pietro Sozzi, *Bailli*

1. *I Rôtisseurs di Parma con Massimo Spigaroli e la sua brigata di cucina.* **2.** *La tavola reale allestita per i gourmet parmensi.* **3.** *Jole e Renzo Zucchi.*

Antica Corte Pallavicina, Relais
Via Sbrisi, 2 - Polesine Parmense (Parma)
Telefono 0524-936539

All'antica Trattoria del Maître Rôtisseur Roberto Ronzoni

RICETTE DEL TERRITORIO PER LA GIOIA DEI PALATI

Per antica tradizione, l'amico Confrère Professionnel Roberto Ronzoni – è un valente Maître Rôtisseur – invita tutti i soci del Bailliage di Parma della Chaîne a una conviviale in cui propone antiche ricette del territorio.

Il suo ristorante, o meglio la **Trattoria Ronzoni**, come lui ama chiamarla, è situata nel cuore di Parma, a due passi dal Duomo, e porta il suo prestigioso nome.

Roberto è assai conosciuto nella Città Ducale. Tra gli altri meriti professionali vanta anche quello di aver gestito noti ristoranti in Italia e all'estero (per esempio, a Parigi ha per lungo tempo collaborato con noti chef della capitale francese).

La sua impostazione gastronomica è legata alla nostra nobile e storica tradizione culinaria, ma è strettamente ancorata alle reminiscenze transalpine. Non dobbiamo infatti dimenticare che Parma è senza ombra di dubbio la più francese delle città italiane, sia per l'arte sia per la gastronomia.

Perfino il Patrono della Città, Sant'Ilario (Dottore della Chiesa), proviene dal di là delle Alpi, e precisamente da Poitiers, dove per tanti anni è stato vescovo. Ilario andava a Roma percorrendo la via Francigena, vide Parma (fu amore a prima vista) e non se ne andò più.

Ma anche altri francesi si sono fermati per lungo tempo nella Città Ducale rendendola più bella e più affascinante. Tra gli esempi più importanti ci sono: Léon Guillaume Du Tillot (politico e ministro del Ducato di Parma e Piacenza) e soprattutto l'architetto lionese Ennemond Alexandre Petitot, cui si deve lo sviluppo urbanistico della città.

Roberto Ronzoni con due aiuti di sala.

Bella foto ricordo per una conviviale straordinaria.

Nel 1750 era duchessa Luisa Elisabetta di Borbone detta Babette, figlia del re di Francia; a Parma vi erano 4.000 cittadini provenienti dall'Oltralpe e la città aveva una popolazione di qualche decina di migliaio di abitanti. È evidente che questa massiccia presenza francese abbia influito sull'arte, sulla cultura in generale e soprattutto sulla gastronomia.

Esterno della Trattoria e Roberto Ronzoni.

Cucina dai sapori leggeri e con profumi ben calibrati. E questa è senza dubbio la cucina di Roberto Ronzoni, cuoco ma pure Maestro Pasticciere.

Già dall'inizio della conviviale s'è capito che si sarebbe trattato di un vero e proprio evento enogastronomico. Ouverture con deliziosi Frittini di verdure: funghi porcini, melanzane, carciofi, zucchine e poi strolghino di culatello e cicciolata, parmigiano di montagna di 30 mesi seguito da un piacevolissimo flan di carciofi con fonduta alla grappa.

E ancora la famosa Bomba di riso con carne di pollo, vitello, luganega e mariola, portata veramente squisita.

Quindi, per la gioia dei palati, un piatto simpatico e gustoso; i Rognoncini trifolati.

Al dessert, l'amico Roberto – che nasce, appunto, pasticciere – ha proposto ai gourmet parmensi una quantità di assaggi straordinari di dolci, tra i quali la nota Tarte Tatin (anche in questo caso evidente il *richiamo* francese).

Per quanto riguarda i vini, da ricordare che all'inizio abbiamo gustato la *Principessa Brut* dell'azienda piacentina Luretta: fresco e asciutto; al piatto forte, cioè la Bomba di riso, è stato abbinato uno strepitoso *Arcòl 2004* dell'Azienda parmense Carra di Casatico composto da *Pinot Nero, Merlot* e *Croatina:* colore viola nel bicchiere e con netti sentori di frutti di bosco; per finire – con i dolci – l'abbinamento è stato *Recioto di Soave Anselmi 1997*, dal profumo avvolgente, floreale, morbido.

Un grazie di cuore da tutti i Confrères del Bailliage di Parma all'amico Roberto per la sua straordinaria performance.

Pietro Sozzi, *Bailli*

Antica Trattoria Ronzoni
Via Bruno Longhi, 3/A - Parma
Telefono 0521-230146
Sito www.ristorazioneronzoni.it

A Cogoleto, paese d'origine di Cristoforo Colombo
Apprezzate le proposte di Salvatore e Monica Perrone

PESCE FRESCHISSIMO AL RISTORANTE LA BENITA

Cogoleto è un antico borgo di pescatori, di navigatori e di produttori di calce. Si tratta di un paese costretto fra le montagne – sono le alture che separano la Liguria dal Basso Piemonte – e dove c'è un mare colore smeraldo, molto trasparente per i fondali di sabbia bianca. La sua popolazione oggi è di circa novemila abitanti. La famiglia di Colombo, e lo stesso Cristoforo – ammiraglio del "Mare Oceano", che navigò verso occidente onde "buscar el levante por el poniente" –, erano originari di Cogoleto.

Sull'antica strada consolare Aurelia di Ponente (Strada Statale d'Italia numero uno), subito dopo la bellissima Arenzano, si perviene all'ultimo lembo della provincia di Genova prima di entrare in quella di Savona. Qui, prospiciente alla spiaggia, vi è un locale luminoso e accogliente, appartenente a uno stimato Confrère della Chaîne, il Ristorante La Benita.

I proprietari – Salvatore Perrone (apprezzatissimo Maître Rôtisseur) e la sua consorte Monica (è l'anima della sala) – si prodigano, e con entusiasmo, per stupire e coccolare gli ospiti, aggiungendo ai piatti della tradizione anche un *quid* che fa la distinzione da molti ristoranti.

1.

2.

3.

1. *Una bella immagine della spiaggia di Cogoleto.* **2.** *Interno in stile marinaresco del locale.* **3.** *Ingresso del Ristorante La Benita.*

Il Bailli Miro Sorrentino e Franco Zavattaro consegnano la targa bronzea della Chaîne a Salvatore e Monica Perrone.

Si tratta di un locale con caratteristiche decisamente marinaresche. Subito dopo l'ingresso, al centro di una sala ampia, è collocata… la sezione prodiera di un gozzo ligure, tagliata proprio davanti al gavone: il fasciame è tenuto ben insieme dai madieri e, al suo interno, i nostri amici Perrone hanno collocato un assortimento di bottiglie di buon vino. Talché pare di trovarsi in una sia pur piccola ma suggestiva cambusa…

Lo scorso mese di settembre, i gourmet del Bailliage di Genova Golfo del Tigullio della Chaîne des Rôtisseurs si sono ritrovati in una quarantina in questo caratteristico ambiente. Salvatore e Monica Perrone si sono confermati perfetti padroni di casa, riservando a Consoeurs e Confrères l'accoglienza dovuta ad amici carissimi, più che a clienti.

Fra le diverse portate, ne citiamo due in particolare, perché hanno fatto volare la fantasia dei commensali. Si tratta degli Spaghetti ai frutti di mare, preparati con tanta gustosa bottarga, precedentemente affinata dallo chef. A questo delizioso piatto ha fatto seguito Ricciola appena pescata e cotta in bolla. Si tratta di una tecnica culinaria non usuale, ma che consente di conservare perfettamente, come una sorta di cartoccio, il sapore e il profumo del pesce.

Queste vere e proprie delizie – che non sono state le sole di una serata da ricordare – ci sono state proposte a un prezzo incredibilmente basso e da vera competizione, soprattutto se si tiene conto della massima freschezza delle materie prime adoperate (tanto per citare: i delicati molluschi e la gustosa ricciola, i gustosissimi primi piatti e l'ottimo dolce servito). Anche la cantina ha contribuito al successo della conviviale, con i vini proposti ben associati alle varie portate. Apprezzabile il servizio ai tavoli.

Salvatore e Monica sono stati attentamente selezionati prima di essere accolti nella Confrérie. Non c'è che dire: si tratta di un'ottima acquisizione! Di questa giovane coppia, in futuro sentiremo parlare molto e con soddisfazione, come ben merita.

Miro Sorrentino, *Bailli*

Ristorante La Benita
Cogoleto (Genova)
Via Aurelia di Ponente, 84
Telefono 010-918 19 16
Sito www.ristorantebenita.com

La conviviale all'Antica Trattoria du Ruscin, di Mario Costigliolo
I complimenti alla chef Giorgia Costa

COME SCACCIARE LA TRISTEZZA AUTUNNALE

"Ottobre è il mese in cui più tristi e acute
Scendon le amare ricordanze in core,
E il pensier delle dolci ore vissute
Desta i rimpianti d'un perduto amore".

Così cantava Giuseppe Deabate, gentile poeta piemontese, in un sonetto dedicato al mese d'ottobre; versi intrisi di malinconia nel ricordo dell'estate, del sole e anche degli amori estivi, ormai trascorsi ma non dimenticati. Certamente ottobre evoca ricordi perduti e foglie morte, ma – vediamolo da un altro lato – anche la cucina autunnale, i funghi, le castagne e non solo. Per scacciare il mito dell'ottobre triste il modo migliore è riunirsi in un gruppo di buoni, veri amici in una antica trattoria, com'è **du Ruscin** (1893), per un'allegrissima, ottima cena autunnale.

Il caro Mario Costigliolo ci ha accolti con le consuete simpatia e cordialità, mentre l'altrettanto cara Giorgia Costa era indaffaratissima in cucina a prepararci un menu che non dimenticheremo. Riscaldati dallo scoppiettante fuoco del caminetto, abbiamo iniziato con *amuse bouche* liguri: Panisette, Fugasette e Verdure ripiene. Le prime sono composte di farina di ceci, acqua, olio extra vergine d'oliva e fritte in padella; da farina di grano le seconde. Anche le verdure, ripiene e debitamente insaporite, erano fritte e dorate al punto giusto. Il tutto era accompagnato da *Prosecco di Valdobbiadene Colli di Soligo Extra Dry Millesimato*, giallo paglierino, dal *perlage* sottile, sentore di mela, bene strutturato e piacevolmente sapido: si può dunque immaginare come la malinconia autunnale si sia ben presto dileguata. Primi piatti: Sformato di porcini con crema di patate, piatto delicato, saporito e profumato; il profumo dei funghi era delizioso. A seguire: Pansotti con la salsa di noci, ovvero *ravioli* ripieni di verdure varie, conditi con la tradizionale salsa di noci preparata nel mortaio con i gherigli privati della pellicina (improbo lavoro), un po' d'aglio e maggiorana, con aggiunta di parmigiano. Ancora: Gnocchetti di porcini, finferli e maggiorana. Due piatti affascinanti, saporiti ma leggeri, nei quali le noci si sposano con le verdure e i funghi con la ben nota erba aromatica che tanta importanza ha nella cucina ligure. Abbinamento con *Müller Turgau La Vis* dal profumo di mela verde, ricco e armonico al palato. Il secondo piatto, Coniglio disossato con castagne e finocchietto, merita una menzione speciale perché l'accostamento della delicata carne bianca con le castagne – tendenti al tannico – e con l'aroma del finocchietto era molto piacevole, intrigante. Vino: *Dolcetto d'Acqui La Cresta* dal profumo delicatamente floreale, morbido al palato. Dessert: Mille sfoglie con crema Chantilly, degna conclusione, con *Moscato d'Asti Cà del Principe*, tipicamente fragrante, sentore di pesca gialla, dolce e armonico.

1. *Ettore De Katt e la chef Giorgia Costa.* **2.** *Il Bailli Miro Sorrentino assieme alla consorte Renata.* **3.** *Da sinistra, le signore Gabriella Pittaluga, Raffaella Pittaluga e Tiziana Lisciotto.* **4.** *Il caminetto.*

Abbiano avuto due gentili e simpatici ospiti, il dottor Ninni Lisciotto e la gentile consorte Tiziana, amici dello Chevalier Renato Pittaluga, ai quali il *Bailli* Miro Sorrentino ha dato un caloroso benvenuto e che hanno ben apprezzato la cucina e pure la nostra compagnia.

Mi piace concludere dicendo che conoscevo Mario Costigliolo, un caro amico, sempre gentile e professionale, ma non la chef Giorgia Costa. Quando – chiamata in sala – è apparsa una giovane, bella signora dal sorriso un po' timido, che si schermiva ai nostri sinceri complimenti, abbiamo compreso come la delicatezza dei piatti che avevamo gustato ben s'accompagnasse al tratto della persona che li aveva preparati. E la tristezza d'ottobre se ne era proprio andata.

Ettore De Katt, *Vice-Chargé de Presse*

Antica Trattoria du Ruscin
Salita Sella, 198 - Genova
Telefono 010-3450391
E-mail ruscin1893@libero.it

Nel ristorante del Maître Rôtisseur Andrea Della Gatta

SAPORE DI SALE SAPORE DI MARE

Da sinistra, il Commandeur Carmine Carteny e signora Maria con Renata e Miro Sorrentino.

Non so se il grande Gino Paoli, scrivendo quella che forse è la sua più nota canzone, abbia pensato anche alla cucina marinara; difficile da dire e molto improbabile. Quello che so per certo è che quando ci è pervenuta dal Bailli Miro Sorrentino la lettera d'invito per il Repas di novembre, certamente il sottoscritto, ma pure tutti i Rôtisseurs genovesi, abbiamo pensato appunto al "sapore di mare". Sapendo poi che il titolare del locale si chiama Andrea Della Gatta – tra l'altro, proprietario di un peschereccio –, allora siamo stati certi che il sapore sarebbe stato quello vero. Una parentesi: tutti eravamo a conoscenza che Andrea è *chef patron* del ristorante omonimo da più di 30 anni, che la regina in sala è sua moglie, la cara e simpatica Martha, che i *commis* sono tutti rigorosamente diplomati alla Scuola Alberghiera… Ma parlando con Andrea (oggi Maître Rôtisseur) ho *scoperto* che… c'era una volta un transatlantico chiamato *T/N Michelangelo*, la prima classe neanche a dirlo era 5 stelle lusso, lo chef di cucina il famosissimo Franco Danieli, e *commis* alla partita del *saucier* un giovanissimo Andrea Della Gatta; va aggiunto pure che il Commissario all'equipaggio era lo scrivente. D'accordo, si tratta di ricordi, ma non soltanto, perché la professionalità, quella sì, è rimasta, e Andrea ne è l'esempio. Però, basta *amarcord*, veniamo al menu. Antipasto: da guardare oltre che da gustare, un tiepido di Polpo, gamberi, cozze, vongole insaporito da capperi e olive (le vere taggiasche) e una invitante *Crudité* di ricciola, una delizia leggera e profumata. Primo: Ravioli di mare con Ragù di seppia e frutti di mare. Il Ragù di seppia merita una menzione a parte. In precedenza, ho citato la partita del *saucier*, decisamente la più impegnativa, dove si vede la così detta mano del cuoco. E i complimenti che tutti abbiamo fatto ad Andrea per questa salsa sono stati sentiti e sinceri, i frutti di mare misti hanno poi completato l'opera. Sorbetto alla mela verde. Secondo: Filetto (bianco di pesce) in guazzetto con pomodorini Pachino e olive, piatto classico, sempre ben gradito, leggero e saporito al punto giusto. Vino: *Vermentino Etichetta Nera* della Cantine Lunae Bosoni. La storia secolare del territorio della Lunigiana si intreccia con una tradizione vinicola risalente ai primi insediamenti etruschi. Il legame tra il *Vermentino* e la Liguria ha origini remote, legate all'ambiente della regione e al perfetto connubio tra il profilo gustativo di questo vino e le specialità di pesce tipiche della zona. Giallo paglierino luminoso con leggeri riflessi dorati, profumo fresco con piacevoli toni floreali e fruttati, in bocca armonico e fresco, morbido ed elegante, dotato di un grande equilibrio. Il giusto abbinamento con i piatti presentati. Come dessert: Sacripantina al Rum, l'antichissima torta a cupola di origine genovese preparata su una base di pan di Spagna e farcita con crema al cacao e nocciole, ricoperta di pezzetti di pan di Spagna e zucchero a velo. *Passito Acini Rari* della Cantina Bisson dal colore ambrato con riflessi dorati, gusto intenso e intrigante, complesso e persistente, molto variegato; il sapore è dolce, generoso, avvolgente, con una piacevole nota salmastra conclusiva. Degno coronamento di un incontro dove professionalità, cortesia e amicizia si sono fuse in un gradevole tutt'uno da non dimenticare. Abbiamo avuto il piacere e l'onore di avere tra noi, accompagnato dalla gentile signora, l'amico Commandeur della Chaîne Gianni Carbone, titolare del famosissimo ristorante Manuelina di Recco, che dal 1885 ha fatto gustare a tre generazioni di genovesi la sua *unica* focaccia al formaggio, e non solo!

Antipasto tiepido di mare.

Ettore De Katt, *Vice-Chargé de Presse*

Ristorante Da Andrea
Via Trento, 9C - Genova
Telefono 010-312033
Sito www.mangiareinliguria.it/trattoriaandrea

1.

2.

1. *Da destra, il Bailli Miro Sorrentino con Andrea Della Gatta e il suo giovane commis.* **2.** *Il Commandeur Gianni Carbone assieme alla gentile consorte.*

Repas Amical di successo al Ristorante La Conchiglia, ad Arma di Taggia

CROSTACEI & CROSTACEI

Ritornare al **Ristorante La Conchiglia** di Arma di Taggia (84/100 Guida Gambero Rosso, 16/20 Guida Espresso, una Stella / tre Forchette Guida Michelin) è sempre una gran festa per i Rôtisseurs di Sanremo, per la certezza assoluta di un'atmosfera accogliente, rilassante e gradevole e di un menu assolutamente speciale. Tornare poi per godere di una cena a base di crostacei, dai gamberi di Sanremo alle capesante e agli scampi, dalle granseole alle aragoste, è particolarmente *appealing*.

Ed eccoci finalmente qui, in felice aspettativa del superbo menu che ci attende. Come benvenuto, Bruschetta di fegato d'oca, confettura di cipolle e melone, un piatto di grande effetto cromatico e di sapore: cipolle rosse dolci di Tropea cotte nel vino rosso, in perfetta armonia con uno squisito foie gras pazientemente cotto al torcione e ingentilito da tocchetti di melone giallo piacevolmente acquoso e mirabile nel rinfrescare le papille e rinnovarne la disponibilità ad apprezzare ogni boccone come se fosse l'unico.

Il viaggio gastronomico prosegue con Gamberi di Sanremo crudi, scorzette di limone candite, sale di Maldon, olio di prima spremuta, i famosi gamberi locali, secondo regolamento debitamente "abbattuti" (cioè portati a meno 22° per 24 ore), la cui dolcezza è esaltata dalle piacevoli sfumature di limone delle scorzette candite, dalla delicatezza del sale di Maldon (delicato e povero di sodio, lo stesso usato abitualmente dagli inglesi per il loro tradizionale roastbeef) e dall'olio extra vergine di cultivar Taggiasca Cru Carpanaudo. Portata di grande semplicità e freschezza ma di grande esplosione di sapore sul palato. Poi, Composizione di capasanta e crostacei, salsa al curry, cubetti e vela di mela verde, una capasanta appena scottata alla piastra, servita con salsa al curry abbinata a fettine di mela verde molto piacevole per l'effetto complice di leggera acidità in armonia con i componenti di base del curry stesso, di cui uno è proprio la mela. Una squisitezza inimmaginabile. Apprezzatissimi da tutti ed esaltati poi dal raffinatissimo esperto Confrère Antonio Marzi (Conseillier Gastronomique National Honoraire), i Tagliolini al tuorlo d'uovo (ricchi di ben trentotto tuorli ogni chilo di farina) tirati molto sottili, conditi con polpa di granseola, in abbinamento intenso ma delicato con pomodorini e peperoncino uniti a zucchine trombetta per intervallare il sapore pur piacevolissimo della granseola. Un'ovazione. A seguire, Aragosta di tremaglio cotta al vapore resa in medaglioni per accentuarne la morbidezza, servita in piatti grandi su crema dei famosi fagioli di Conio (presidio Slow Food, ben noti per le caratteristiche uniche di buccia sottilissima, di grande morbidezza e di retrogusto di castagna secca), esaltati dall'olio profumato al rosmarino, in una fusione di sapori di grande effetto e gradevolezza. Come pre-dessert, Sorbetto di arancia e zenzero, uno sciroppo di zenzero grattugiato, tenuto al fresco per 24 ore e poi unito a succo d'arancia e opportunamente passato nel *mantecatore*, molto gradevole al palato perché leggermente stuzzicante e ottimo per la digestione.

A chiusura, un piccolo capolavoro di forma, colori e sapori: Charlotte ai frutti rossi, coulis di lamponi, biscotto croccante in forma di vela, su un grande piatto una charlotte dal morbido cuore di yogurt sigillata da un biscotto rotondo, bellissima nel suo coulis rosseggiante e dalla sua vela di biscotto croccante. Bellissima a vedersi e stupendamente ricca a gustarsi, una degnissima conclusione di un Repas regale e inimitabile.

A tutto pasto un *Pigato Terre Rosse*, di grande duttilità e piacevolezza.

A fine serata, entusiasmo alle stelle e un plauso vivissimo a questo ristorante che, come tutti sappiamo, non delude mai e che con la perfezione della sua cucina, l'accuratezza del suo servizio, la gradevolezza dell'ambiente e la grande disponibilità dei suoi padroni di casa è sempre una garanzia di successo e benessere.

Maria Luisa Rossi
Vice-Chargée de Presse

1. *Con Gabriella Ivaldo e Anna Parisi si riconoscono Claudio Manti, Giacomo Ruffoni, Loris Dolzan e Cosimo Corsa.* **2.** *I Tagliolini al tuorlo d'uovo.* **3.** *Un dessert delizioso, la Charlotte ai frutti rossi.*

CUCINA TERRA/MARE AL RISTORANTE TORRIONE

Dopo la cucina strettamente di mare, frequentata con grandissimo piacere nei mesi estivi, l'autunno ci porta verso l'esplorazione di piatti tipici basati anche sui più celebrati prodotti della terra: questa volta siamo a Vallecrosia, la cittadina di origine romana, nata probabilmente dall'espansione dell'antica *Albintimilium* – l'odierna Ventimiglia – sconfinata in terre adiacenti per il crescente sviluppo demografico, dalla storia movimentata e fiera di cui rimane soprattutto rimembranza nel suo simbolo: cinque torri, costruite per avvistare i saraceni provenienti dal mare. Di queste cinque torri rimangono oggi il *Torrione*, visibile dalla costa vallecrosina, all'interno delle mura, e un'altra torre secondaria. Ed eccoci, anche in omaggio alla storia, in un celebre ristorante che prende il nome proprio dal simbolo della città, **Il Torrione**, che nel 2012 ha festeggiato il cinquantenario di un'attività appassionata nel simbolo della celebrazione del territorio e dei suoi prodotti, da quelli di terra, coltivati nel proprio terreno a 650 metri di altezza, a quelli di mare, da trent'anni procurati da un pescatore alle proprie dipendenze, l'ormai mitico Gerri. Una caratteristica del locale è proprio la tradizionale passione di famiglia per questa attività, dalla fondatrice, nel 1961, la nonna piemontese Giovanna Vallauri, alla mamma e alla zia, Caterina e Silvia Galfré, ormai liguri, all'attuale proprietario Federico Lanteri, fierissimo ligure di Triora, con la moglie Aurora.

Menu della casa, tipicamente terra/mare e, come sopra accennato, con prodotti coltivati in proprio o pescati direttamente: Aperitivo con crostino di brandacujun, il famoso stoccafisso lavorato quasi a crema con pinoli, aglio di Caraglio (specialità locale) e olio extravergine, di produzione propria. Poi una fusione di cucina brasiliana e ligure: Gazpacho di pomodoro con pane cotto su pietra e sauté di cozze e vongole, un mix piacevole di sensazioni caldo-freddo e di quasi dolce e piccante insieme: pomodoro fresco di Pigna (pochissima acqua e molta polpa) frullato con olio e basilico, a crudo e fresco, unito al piccantino di cozze e vongole calde. Una piacevolezza. Quindi Novellame grigliato con zucchine trombetta al profumo d'aglio di Caraglio: per *novellame* s'intende il cosiddetto *mollo*, cioè seppioline, cappellane (polpi piccolissimi), totanetti e calamaretti, il tutto saltato in padella e servito su una base di zucchine liguri con aglio, timo e limone. Per primo, un accostamento montagna/mare: Ravioli di patate di montagna e porri con ragù di triglia, i ravioli piemontesi arricchiti da un saporosissimo ragù di mare. Accostamento terra/mare di fantasia ma di grande risultato. Intervallo molto gradevole col Sorbetto frutto della passione, ovviamente magistralmente fatto in casa. A seguire, Pesce lama arrostito alla fragranza di timo al limone con patate novelle cotte nella loro pelle (pesce lama o spatola, lungo e argentato proprio come una lama, con cottura *violenta* al forno).

A chiusura, Crêpes al limone e sorbetto di fragole di San Biagio della Cima, incontro felice tra la morbidezza e ricchezza al palato delle crêpes con la *dolce* acidità di queste fragole particolari, un ibrido tra le fragoline di bosco e le fragole normali, coltivate a San Biagio, paesino dell'entroterra, da una signora appassionata di orticoltura.

Vini: *Pigato Fontanacota 2011,* bianco di 13 gradi (3 bicchieri Gambero Rosso), di buona struttura, con sentori leggermente erbacei, e *Toc Bas*, un ex Tocai del Friuli, fruttato (pera, mela) ed elegante.

Conclusione: un Repas splendido, innovativo e tradizionale insieme, di grande curiosità e piacevolezza, preparato all'insegna del famoso *chilometro zero*. Al **Ristorante Il Torrione** – con i complimenti alla specialissima famiglia che lo ha creato e continua ad arricchirlo di piatti genuini e stupendi – congratulazioni vivissime per il cinquantenario e l'augurio di continuare per decine e decine di anni e molte altre generazioni in questo spirito di qualità e genuinità. Grazie per la bella serata, con gli auspici di continuo meritato successo.

1. *Federico Lanteri con la mamma Caterina Galfrè, cuoca del Ristorante Il Torrione, e la Bailli Gabriella Berretta-Ivaldo.* **2.** *Il Novellame grigliato con zucchine.* **3.** *Il Gazpacho.*

Maria Luisa Rossi
Vice-Chargée de Presse

Repas autunnale riservato ai golosi – L'evento si è svolto all'Antica Osteria della Pesa, nel Relais Cascina Scottina di Cadeo

PORCINI, TARTUFO NERO E…CIOCCOLATO

Il titolo ripete esattamente il richiamo contenuto nella lettera di convocazione per il duecentottantottesimo Repas del Bailliage di Piacenza e Antica Eridania. Il Bailli Loris Lombroni, accompagnato dalla consorte Annamaria, ha simpaticamente introdotto la serata annunciando la "ripresa dei lavori" dopo la pausa estiva. E, come a volte succede, dal lavoro si può trarre grandissima gratificazione.

Ileana Oddi, Giovanna Pomati, Loris Lombroni, Claudio Cesena, Sonia Trippitelli, Gabriele Scotti.

Il luogo scelto è stato l'**Antica Osteria della Pesa**, nel **Relais Cascina Scottina**, in territorio piacentino, comune di Cadeo, tra i due solchi che tagliano perpendicolarmente la pianura emiliana, l'autostrada del Sole e la statale Emilia.

L'idea per l'organizzazione della serata, frutto dell'inesauribile immaginazione del Bailli, è stata quella di affiancare alla cucina dello chef Claudio Cesena l'apporto della ditta Pomati, azienda leader nella progettazione e costruzione di macchine per la produzione di cioccolato e per la quale erano presenti la signora Giovanna e il signor Massimiliano Pomati.

Per il comparto vini e distillati ci si è avvalsi del sommelier Marco Cesena, che ha ampiamente dimostrato la sua sapienza enologica proponendo abbinamenti centratissimi.

Apertura con aperitivo lungo. Con i tradizionali Salumi piacentini (coppa, culaccia, salame) e parmense (spalla cotta di San Secondo), sono stati serviti i *fingers* dello chef (Battuta di fassona al tartufo, Verdure in tempura, Cremini di parmigiano e porcini, Caramelle con pasta di salame) e le scaglie di grana. Il tutto accompagnato da bollicine franciacortine della Cantina Bersi Serlini e partecipazione corale, spesso con *ribattino*, di tutti gli intervenuti. Poi il piatto che, per la sua complessità, aveva creato la maggior attesa: Cappellacci di pasta fresca, volutamente non sottile, con ripieno di ricotta e pecorino, sugo di porcini, aggiunta di lamelle di porcini freschi e di tartufo nero. Incredibile, ma ha funzionato alla grande. Vino: *Côtes du Rhône 2009* Saint Esprit Delas, il meno convincente della serata, secondo chi scrive. Sorprendente il Petto di faraona farcito con tartufo nero, porcini trifolati e composta di pere al ginepro; abbinato a una splendida *Barbera dell'Oltrepo Pavese*, il *Dodicidodici* del Castello di Cigognola. Piatto e vino, da soli, giustificavano il viaggio.

Gran finale, con sapiente illustrazione della signora Giovanna Pomati, la degustazione di cioccolato e di praline create per l'occasione dal *maître chocolatier* Andrea Monti: eccellenza sia della materia prima sia della realizzazione!

Marco Cesena ha proposto la *Malvasia Passita Negrese* (incredibilmente piacentina), la *Madeira* 15 anni (liquoroso, finissimo) e il *Rhum Agricole Carribean 1992*, da degustare nell'ordine per seguire l'escalation delle percentuali di cacao.

Al termine, grandi complimenti, meritati, a tutti gli attori della rappresentazione. Se il buon giorno si vede dal mattino, grandi eventi attendono le dame, i cavalieri e gli ospiti della Chaîne di Piacenza!

Gabriele Scotti, *Chevalier*

1.-2. *Un esterno e un interno del Relais Cascina Scottina di Cadeo.* **3.** *Francesca Frontori, Guja Anguillesi, Giovanna Scotti e Stefano Rancan.* **4.** *Angela Falchetti, Maurizio Carrai, Loris Lombroni, Giovanna e Massimiliano Pomati.*

Ristorante Antica Osteria della Pesa
Relais Cascina Scottina
Strada del Riglio - Località Scottina
Cadeo (Piacenza)
Telefono 0523-504232
E-mail ost.pesa@libero.it

AL BOSTEL DI ROTZO
ARCHEOLOGIA E BUONA CUCINA

1. *La ricostruzione di una capanna del Neolitico.* **2.** *Il Baito, ristoranrte del Bostel.* **3.** *La targa dell'Università di Padova prospiciente agli scavi.* **4.** *I tradizionali bigoli fatti in casa.* **5.** *Carlo Bressan, archeologo e cuoco.*

Il Bostel di Rotzo è un ampio e soleggiato pianoro posto ai margini dell'Altopiano di Asiago, in comune di Rotzo, località Castelletto. Prati pianeggianti, ottima esposizione, meravigliosa vista panoramica tutt'intorno, sono tra i motivi che favorirono il sorgere di un villaggio nel corso del primo millennio a.C. (età del ferro); si tratta di un insediamento molto esteso, a forte vocazione commerciale, scoperto alla fine del Settecento e attualmente oggetto di scavi archeologici da parte dell'università di Padova.

Nel 1999 viene realizzato il parco archeologico con la ricostruzione, in chiave archeosperimentale, di una casa del villaggio, di un'area artigianale con fornaci per i metalli, per la ceramica, per il pane…, con il rifacimento di una zona dove è ospitata l'archeofattoria, con la possibilità di visitare gli scavi archeologici.

Numerosi sono i turisti e le scolaresche che hanno frequentato il parco e hanno usufruito delle offerte culturali che esso propone. Per migliorare e implementare la qualità delle proposte, da qualche anno è in funzione un ristorante grazie al quale i visitatori possono intrattenersi in zona anche un'intera giornata, usufruendo delle numerose proposte didattico-culturali e assaporando una buona cucina casalinga, basata sulla stagionalità e sulla territorialità dei prodotti; il ristorante propone piatti tipici e ricette che coniugano la tradizione altopianese con i suoi antichi e caratteristici sapori, con preparazioni moderne e sperimentali.

Alcuni dei piatti che si possono assaporare al **Baito-Posto di Ristoro** sono il Bostel Ramalock (una lasagna al forno preparata con la famosa patata di Rotzo, il formaggio Asiago e lo speck di Asiago) e gli Involtini di *tosela* (un formaggio fresco di giornata) e pancetta, le Zuppe con erbe raccolte sui rigogliosi prati montani… Ancora realizzato con l'ottima patata locale, è possibile assaporare un piatto tipico di questo splendido angolo di Altopiano: la Polenta Considera e gli Gnocchi con vari condimenti. La Polenta Considera è un piatto *intrigante,* fatto per persone che lavorano al freddo e quindi smaltiscono velocemente le calorie dei cibi; in questo caso, il soffritto di strutto insaporisce le patate che sono preparate come una polentina normale: una vera bontà!

Affettati e formaggi provengono dai produttori locali (in stagione è possibile anche degustare prodotti caseari provenienti dalle malghe altopianesi).

Cosa interessante, poi, è vedere gli animali che vivono in simbiosi con le persone, fra le capanne; animali di tutti i generi, sia per lavoro sia per alimentazione. Qui i prodotti sono proprio *a metri zero*. Due pojane minacciose invece fanno la guardia alla casa e ogni tanto si librano in cielo per cacciare.

A seicento metri dal centro archeologico c'è un Museo che il cuoco Carlo Bressan ti fa visitare con dovizia di particolari; pure la moglie, archeologa, dispensa dotte informazioni. I tre figli e la cognata con il *ragazzo* completano questo quadro bucolico. Un posto d'altri tempi, da visitare: un misto di storia, cultura e cucina che induce a meditare. In inverno **Il Baito** è aperto la domenica con qualsiasi tempo. Per arrivarci, c'è un parcheggio nelle vicinanze del Museo di Castelletto di Rotzo, dall'altra parte della strada, e poi 10 minuti a piedi per un sentiero; oppure se si ha il solito fuoristrada ci si inerpica per cinquecento metri. Tutto senza grossi problemi.

Romolo Cacciatori, *Bailli*

Il Baito
Via Boste, l - Castelletto di Rotzo (Vicenza)
Telefono cellulare 349 6612903

Museo Rotzo, Castelletto di Rotzo
Telefono 0424 691100
Siti www.archeidos.it/bosteldirotzo
www.museoarcheologico7comuni.it

La rinomata gastronomia vicentina - I vini della Tenuta Baron

ALLA CASA ROSSA DI RICCARDO CUNICO

1. *L'immancabile foto di gruppo a ricordo di una conviviale ben riuscita.* **2.** *Romolo Cacciatori e altri Dirigenti del Bailliage del Veneto alla Casa Rossa di Asiago.* **3.** *Lo chef Riccardo Cunico e la consorte Dora.* **4.** *Nella cucina della Casa Rossa di Asiago, con lo chef Riccardo Cunico, la consorte Dora, Mario Baratto e un aiuto cuoco.* **5.** *La Gata, il delizioso dessert con gelato allo yogurt, servito a fine pranzo.*

In una calda domenica di metà agosto, molti Confrères con familiari al seguito hanno onorato il tradizionale Repas estivo del Bailliage del Veneto della Chaîne des Rôtisseurs alla **Casa Rossa**, il nuovo ristorante adagiato tra i verdi prati di un'altura che domina Asiago. La **Casa Rossa**, gestita da un Professionnel molto apprezzato, Riccardo Cunico, Maître Rôtisseur, e dalla moglie Dora, responsabile di sala, è un locale storico dell'Altopiano, nel quale Riccardo si è trasferito all'inizio dell'estate, lasciando il Maddarello, che gli aveva dato ampie soddisfazioni e giusti riconoscimenti, per continuare la sua strada ed esprimere in modo completo i suoi progetti culinari. Se il menu che presenta abitualmente nel nuovo locale eredita infatti alcuni classici della sua cucina, con piatti, spesso rivisitati, che attingono alla tradizione veneta e vicentina in particolare, per gli ospiti della Confraternita Riccardo Cunico ha preparato alcune sorprese deliziose e originali.

Il benvenuto è stato un susseguirsi di delicate verdure di stagione pastellate fritte, curiosi sorbetti con creme sempre a base di verdure, assaggi di baccalà mantecato con polenta e altre leccornie, il tutto accompagnato da un'ampia scelta di *bollicine*, con molte etichette di qualità prodotte con il metodo classico, che gli ospiti liberamente sceglievano e abbinavano.

Al tavolo è stata servita una accattivante Crema di lattuga con seppioline al nero, un'attenzione alla cucina di pesce che Riccardo ama inserire *contaminando* piatti di varia origine, seguita da un tipico piatto dell'Altopiano: Gnocchi di patate con ragù di lepre su cestino di gran Pennar di montagna, abbinata davvero convincente. Piatto forte dell'incontro conviviale gli Straccetti di vitello alle verdure, carote e friggitelli, e un assaggio di carne di bisonte, proposta nella tartare, dal sapore particolarmente delicato.

Nel susseguirsi delle varie portate, la cucina di Riccardo Cunico – che i soci del Bailliage veneto seguono da tempo – si è confermata all'altezza della notorietà acquisita, con piatti che sperimentano nuovi accostamenti, ma sempre misurati e di buona composizione.

Gran finale con il dolce tipico vicentino, la Gata, impreziosito dal gelato allo yogurt e ai frutti di bosco in salsa.

Infine, una menzione particolare sui vini che hanno accompagnato le varie proposte gastronomiche. Sono stati *forniti* dall'ampia cantina del locale (notevole il numero di produttori elencati nella *carta*). E così i commensali, anche con la guida degli esperti sommelier della Chaîne presenti, hanno potuto assaggiare e sperimentare i vari abbinamenti. Per i competenti buongustai veneti è stato un piacevole susseguirsi di emozioni, dall'aperitivo e durante tutto il pranzo. Molte le etichette proposte, compresi alcuni pregiati spumanti a suggello del brindisi finale: è stata la degna conclusione di una bella giornata, vissuta all'insegna dell'amicizia e della convivialità.

Molti gli ospiti, al di là delle aspettative. Meritano essere ricordati i ristoratori

Renato Piovan del Ristorante Boccadoro e Mario Baratto del Ristorante da Remo.

Da evidenziare pure la gradita presenza femminile di Enrica Beatrice Amabilia, titolare della Tenuta Baron di Fonte (Treviso), con il cui ingresso nella Chaîne la Confrérie ha di certo acquisito una nuova Dame Professionnel du Vin di grande prestigio.

Tra i pregevoli prodotti della sua azienda, sono stati particolarmente graditi un buon *Prosecco Docg Asolo* e un intrigante *Rosé delle Stelle*, uvaggio di *Prosecco Raboso* e *Syrah*.

Silvano Conte, *Vice-Chargé de Presse*

Ristorante Da Riccardo Alla Casa Rossa
Via Kaberlaba, 19 - Asiago (Vicenza)
Telefoni 0424-462154 e 0424-462017
Sito www.ristorantedariccardo.com

Il grazie ai protagonisti del 44° Grand Chapitre
in una conviviale svoltasi al Ristorante La Montanella di Arquà Petrarca
Roberto Zanghi ha nominato Romolo Cacciatori Conseiller Gastronomique d'Italie

RICORDANDO VENEZIA…

Alla **Montanella** di Arquà Petrarca, in una tiepida domenica autunnale che faceva risaltare le tante sfumature di colori dei Colli Euganei, si sono ritrovati i Confrères del Direttivo del Bailliage del Veneto a conclusione del riuscito 44° Chapitre di Venezia. Ospiti d'onore all'appuntamento conviviale il Bailli Délégué d'Italie Roberto Zanghi e Hedi Dejori, Argentier nazionale, che hanno voluto testimoniare la riconoscenza del Consiglio Italiano e Magistrale di Parigi e di tanti amministratori della Confrèrie per quanto realizzato dal Bailliage del Veneto nell'indimenticabile fine settimana di ottobre. Per l'occasione, davvero accattivante il menu proposto, con l'abile regia del titolare Officier Maître Restaurateur Giorgio Borin, legato agli animali *di corte* secondo la tradizione padovana.
L'incontro ha consentito quindi di ricordare l'impeccabile organizzazione dello Chapitre, grazie anche alla Clementson Travel Office, che ha curato nei dettagli tutti gli aspetti, dall'accoglienza negli hotel ai menu, fino ai momenti culturali e turistici, consentendo a oltre settecento ospiti provenienti da una trentina di Paesi dei vari Continenti di trascorrere quattro giorni intensi, *rapportandosi* con gusti, sapori ed emozioni di una città unica.
L'evento – per il quale il Bailli Romolo Cacciatori e lo staff del Consiglio regionale del Veneto hanno profuso notevole impegno per un paio d'anni – ha potuto contare su molti *attori* e *interpreti* che hanno garantito il successo riconosciuto alla manifestazione; a cominciare dall'ospitalità e proseguendo con il programma gastronomico, fiore all'occhiello dello sforzo organizzativo, che ha centrato l'obiettivo di far assaporare ai tanti Confrères piatti e preparazioni gastronomiche di livello, grazie alle abili mani e alla professionalità di veri artisti della cucina veneta. E dunque vanno ricordati i tanti eventi: dalla splendida serata al Terrazza Westin Regina, nel bacino di San Marco, con gli squisiti piatti del territorio proposti dai *tre tenori* della ristorazione veneta (Mario Baratto, Renato Piovan e Biancarosa Zecchin) affiancati da Alberto Fol, alla magica cena di gala nel sontuoso palazzo Pisani Moretta con lo staff di Eligio Paties, con Jacopo a condurre la Brigata (a Eligio un particolare ringraziamento per l'*assistenza veneziana* profusa continuamente da Confrère e da professionista), e all'Antico Pignolo, direttore Fulvio, che ha saputo interpretare, come nei menu serviti in tutti gli incontri conviviali al Do Forni (Diego, Renato e Pasquale in prima linea), una moderna espressione della cucina veneta e veneziana in particolare. Conferme ai massimi livelli, poi, anche per il buffet servito nella Scuola Grande di San Rocco, in occasione della cerimonia delle intronizzazioni, da Diego Boscarato dell'Amelia, con Dorino a gestire in prima persona; e nell'incontro finale, ospiti del Confrère Celeste Tonon, chef il fratello Giuliano, alle pendici del Montello, e in parte anche alla Terrazza Bonvecchiati a Venezia sempre del Gruppo Paties.
Uno Chapitre da incorniciare e ricordare quindi quello vissuto a Venezia e coordinato dal Bailli Romolo Cacciatori, che proprio nell'occasione è stato nominato alla prestigiosa carica di Conseiller Gastronomique National della Chaîne, in considerazione delle sue doti professionali e della sua attività didattica in materie enogastronomiche, alle sue attività di consulenza nel campo della ristorazione, di insegnante ai corsi per Sommelier e per il suo attaccamento alla Chaîne.

Silvano Conte, *Vice-Chargé de Presse*

1. *Il Direttivo del Bailliage Veneto e alcuni Professionnels, tutti grandi protagonisti al Grand Chapitre veneziano.* **2.** *Renato Piovan, Romolo Cacciatori, Bianca Rosa Borin, Mario Baratto e Giorgio Borin.* **3.** *Roberto Zanghi, Bailli Délégué d'Italie, con Romolo Cacciatori, nuovo Conseiller Gastronomique National.* **4.** *Eligio Paties Montagner, grande interprete dell'assistenza veneziana durante l'intero Capitolo.*

Ristorante La Montanella
Via dei Carraresi, 9 - Arquà Petrarca (Padova)
Telefono 0429-718200
Sito www.montanella.it
E-mail lamontanella@gmail.com

IN ISTRIA, ALLA SCOPERTA DI OLI, VINI E PROSCIUTTI

Ormai è una tradizione che all'inizio dell'autunno Ferucio Muzica, amico del Bailliage di Trieste della Chaîne, organizzi una gita in Istria. In passato con maggiori e minori fortune alla ricerca del tartufo, quest'anno con obiettivi diversi, ovvero olio, vino e prosciutto, ma non senza anche un pranzo/cena di pesce vicino ad Abbazia, sul mare. Il primo incontro è stato da Cuj, vicino a Umago (Vulparia), dove l'ingegner Danijel Kraljevic ci ha presentato il suo ottimo olio (purtroppo disponibile in non grande quantità) e le procedure per produrlo, evitando il contatto con aria e luce, anche in atmosfera di azoto. Di seguito abbiamo provato il vino, di tre zone diverse poi dosate per mantenerne il livello qualitativo desiderato. Quindi abbiamo visitato un prosciuttificio artigianale a Pazin, accolti dall'ingegner Milan Antolovic, anche Assessore nell'Assemblea Istriana.

Prosciutti istriani e tre tipi di terreno di Cuj.

Il produttore fa solo 400 prosciutti l'anno, con cosce locali fornite già preparate, in quanto privo del permesso per macellare. L'azienda produce prosciutto (una via di mezzo fra quello italiano e quello istriano, molto duro), pancetta e ombolo (lonza) e dispone pure di un piccolo locale per la stagionatura. Il prosciutto era davvero piacevole, l'ombolo molto buono, ma la pancetta era semplicemente eccezionale! Ogni assaggio era accompagnato da un'ottima *Malvasia* locale, che richiamava i pasti nei casolari degli Anni Sessanta. Finalmente siamo giunti ad Abbazia (Moscenicka Draga) al **Ristorante Johnson**, soprannome del vecchio titolare, il quale raccontava sempre del suo soggiorno negli Usa (e Johnson erano i famosi fuoribordo statunitensi: da qui il nome). Con la premessa di un servizio perfetto in una sala elegante (ottimi i vini), va rimarcata l'eccezionale presentazione dei piatti: un excursus gastronomico/culturale di altissimo livello. Apertura con piccolissime Alici e Tartare di palamita. A seguire Tartufi di mare e Arche di Noè aperte in padella, irrorate con un po' di *Malvasia* e cosparse con un filo d'olio d'oliva, abbinati a un *Malvasia istriana* di Moreno Coronica, annata 2011. Per il pesce si sono scelti due Branzini pescati sul fondo roccioso del mare antistante. Una volta sfilettati, i pezzi migliori sono stati messi da parte per il successivo piatto principale; i rimanenti sono stati usati per preparare il consommé nella terza portata. Per il vino, si è voluto valorizzare Kutjevo, località vitivinicola della Croazia nordoccidentale nota per la sua *Graševina* (*Riesling italico*), nel nostro caso quella di Vlado Krauthaker, annata 2011. Come quarta portata sono stati serviti gli Scampi, crostacei immancabili in ogni tour gastronomico nel Quarnero, il cui sapore conferma il loro status di delizia, che predilige una preparazione molto semplice: arrostiti alla griglia, ma non troppo. Nei bicchieri un *Rosato istriano* chiamato *Rosa*, annata 2011, di Moreno Markežić. Ed ecco il Branzino di cui si è detto: la cottura era semplicemente perfetta! Una lievissima crosticina copriva la spigola, esaltandone tutti i sapori. Infine, il dessert. L'estate stava finendo: tempo dunque di fichi e di marmellate fatte in casa. Quasi d'obbligo le *Crêpes* farcite con la composta di pesche, Fichi al forno e Ciliegie cotte su una base di pasta frolla, il tutto annaffiato col *Moscato istriano* di Franko Kozlović. Escursione in Istria tanto bella da far prevedere un altro viaggio in primavera, per una sessione di cultura sul pesce e sulla sua cottura.

Fulvio Sussig, *Bailli*

1. *Da destra, Mario Piccozzi, Carlo Cresta, Paolo Alessi, Dragan Jurdana del Ristorante Johnson, Fulvio Sussig e Ferucio Muzica.* **2.** *I deliziosi crostacei.* **3.** *Carlo Cresta, Luisella Sussig e Paolo Alessi con signora.* **4.** *Ferucio Muzica e i suoi amici.*

Johnson
Moscenicka Draga - Croazia
Telefono 0038-551-737578
Sito www.johnson.hr

Incontro fra le eccellenze agroalimentari del Bel Paese e la creatività dell'arte contemporanea

SUGGESTIVA PASSEGGIATA SUL PALATINO

Sul finire dello scorso settembre, grazie all'impegno della Consoeur Alessia Montani e con la regia del Tour operator *I Viaggi dell'Elefante*, abbiamo organizzato una suggestiva passeggiata al Palatino, la casa dei re dimenticata dai romani, un luogo di rara bellezza e di grande fascino, dovuto all'incredibile accumulo di vestigia, ma anche all'inimmaginabile colpo d'occhio che ci proietta inaspettatamente indietro nel tempo.

Grazie alla presenza di una qualificata guida e archeologa, la dottoressa Margherita Capponi, è stato possibile visitare luoghi normalmente chiusi al pubblico e avvalerci delle sue dotte e particolareggiate spiegazioni sulle leggende, le antiche capanne risalenti all'Età del ferro e il susseguirsi degli edifici imperiali con i giardini, ancora visibili, della "Roma quadrata", così chiamata dalla forma approssimativamente romboidale della sommità del colle su cui la città si trovava.

All'interessantissima escursione, è seguita una visita alle opere dell'artista italo-brasiliano Fra Sidival Fila, sacerdote dell'Ordine dei Frati Minori di San Francesco d'Assisi, nella splendida cornice del Convento di San Bonaventura, dove abbiamo potuto ammirare le splendide tele di uno fra i migliori esponenti attuali della linea di ricerca *spazialista*, già inaugurata da Lucio Fontana. L'artista vive e lavora nel Convento, creando opere di grande intensità e rigore formale, tutte realizzate grazie al recupero di materiali poveri o obsoleti: carta, legno, antiche stoffe e tele, svariati metalli, gesso, e altro ancora.

Per concludere lo stimolante incontro, in linea con i valori della Chaîne des Rôtisseurs, non poteva mancare un aperitivo-degustazione con olio e vino *d'autore*, prodotti di nicchia, sia per l'eccellente qualità sia per le confezioni proposte e le etichette riproducenti le tele dello stesso Fra Sidival insieme con quelle di altre opere di rinomati artisti contemporanei. Dunque etichette e confezioni pregiate, a rappresentare prodotti di origine esclusiva del nostro Paese, egregiamente rappresentato dai due produttori, Sponsor della serata nonché Professionnel di Roma Aurora: Enrico e Vincenzo Cerulli Irelli per l'**Azienda Cerulli Spinozzi**, con i vini delle Colline teramane, e Giovannella Mazzotta Cassiani per l'**Azienda Caracciolo** con il suo olio dorato che nasce dalla passione per le tradizioni e le origini della terra di Calabria.

1. *Alessia Antonelli, Adele Lax, Alberto Michelini, Alessia Montani, Enrico Cerulli, Lilly Bonanni, Fra Sidival Fila, Vincenzo Dispinzeri.* **2.** *Alessia Montani e Miriam Castelnuovo.* **3.** *Enrico e Vincenzo Cerulli Irelli con Fra Sidival Fila.* **4.** *Giovannella Mazzotta, Fra Sidival Fila, Vincenzo Dispinzeri.*

A fine serata, a sorpresa… l'arrivo di una gustosissima torta, a festeggiare il compleanno dell'ideatrice dell'incontro e nostra Vice-Chargée de Missions, avvocato Alessia Montani.

Complimenti ai produttori e agli artisti. Tantissimi auguri alla bellissima festeggiata, con allegri e beneauguranti brindisi, estesi a tutti i convenuti, fra cui l'onorevole Alberto Michelini Presidente di Fabula in Art, l'avvocato Vincenzo Dispinzeri, la dottoressa Laura Aranowitz, le Consoeurs Lilly Bonanni, Alessia Antonelli, Caterina Sarnelli, Simona Travaglini, Rosa Altavilla, oltre alla dottoressa Miriam Castelnuovo (Critica d'arte del Progetto M'AMA.ART), l'architetto Stefania Brugnaletti e l'avvocato Stefano Crisci. E, come sempre, *Vive la Chaîne!*, che ci permette di conoscere ed esaltare le eccellenze enogastronomiche del nostro Bel Paese!

Adele Lax, *Bailli*

L'elegante serata al Circolo Caio Duilio
per ricordare gli 80 anni della nave-scuola Amerigo Vespucci

PRESTIGIOSO DÎNER AMICAL CON LA MARINA MILITARE

In occasione di uno straordinario Dîner Amical, il prestigioso Circolo ufficiali della Marina *Caio Duilio* ha aperto le sue porte al Bailliage Roma Aurora della Chaîne des Rôtisseurs.
Il presidente del Circolo, ammiraglio Arrigo Riva, e la moglie Laura hanno dato il benvenuto agli ospiti, insieme con il comandante Gennaro Palazzo e con il contrammiraglio Roberto Camerini, tutti accompagnati dalle rispettive ed elegantissime consorti.
Ideatrice della serata la gentile signora Liliana Formento Culiersi, da poco entrata a far parte della Confrérie (ha ricevuto le insegne di Dame nel corso del Grand Chapitre di Venezia),

1.

2.

3.

1. *La signora Anna Camerini, Adele Lax e il contrammiraglio Roberto Camerini.* **2.** *Adele Lax, Fabio Campoli, Anna Accalai, Roberto Camerini, Liliana Formento Culiersi.* **3.** *La signora Anna Camerini assieme a Fabio Campoli, Vice-Conseiller Culinaire.*

che, assieme al marito Giuseppe Culiersi, Grand Officier del Bailliage Roma Capitale, si è occupata in maniera impeccabile dell'organizzazione dell'evento.
Molto ricco e variegato il cocktail di benvenuto, servito negli storici saloni del Circolo: brindisi iniziali con dell'ottimo *Prosecco Santa Margherita*, per accompagnare le appetitose sfiziosità della cucina: Pizzette calde e Rustici misti, Frittura vegetale croccante, Spiedini di gamberi con prugne e pancetta, Scaglie di grana, Succhi di frutta e analcolici di vario tipo.
Dopo i saluti di rito, Rôtisseurs e ospiti sono stati accolti in una sala riservata per assistere alla proiezione di un interessantissimo video riproducente scene ed esperienze di vita vissuta sul meraviglioso veliero Amerigo Vespucci, nave-scuola della Marina militare italiana. La proiezione è stata intervallata da una dettagliata relazione svolta dal contrammiraglio Camerini relativamente all'80° anniversario di questa nave… davvero unica!
Assoluto silenzio durante l'esposizione del conferenziere e applausi scroscianti a conclusione della brillante narrazione.
Fra gli illustri ospiti convenuti: la Chargée de Missions National Anna Accalai, il presidente del Circolo dei buongustai, nuovo Confrère e Vice-Conseiller Culinaire di Roma Aurora, lo chef Fabio Campoli, la dottoressa Lisa Sena del Bailliage Diga e l'avvocato Anatolia Del Grosso del Bailliage Roma Urbe. C'erano anche le Consoeurs Erika Fodrè, Caterina Sarnelli, Floriana Gini, Savina Cassarà, Adele de Salazar, Adele Messina, Enrica Salera, Mariuccia Arcidiaco, Gabriella Cicognani.
La Bailli Adele Lax, in ricordo della serata, ha offerto al contrammiraglio Camerini il guidoncino di Roma Aurora, accompagnandolo con un omaggio floreale per la sua bellissima consorte Anna, ricevendo a sua volta in dono due bellissimi cadeaux della Marina militare e… la promessa di una visita del Bailliage alla nave per la prossima primavera.
Ottima la cena conviviale, che tra l'altro prevedeva: Tonnarelli all'astice e pomodorini, Filetto di orata al pomodoro e olive con sformato di patate, Composta di frutta fresca e una prelibata Torta al limoncello.
Complimenti vivissimi e un grazie sincero e riconoscente a Liliana Formento Culiersi, immediatamente e affettuosamente propositiva e collaborativa nel Bailliage di Roma Aurora.
Come sempre… Vive la Chaîne!

Griffe

Le Rôtisseur

Confrèrie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Italie

Organo ufficiale del Bailliage d'Italia della Chaîne des Rôtisseurs

Autorizzazione
Tribunale di Sanremo n. 6/1982

Direttore responsabile
Bruno Peloi

Hanno collaborato a questo numero
Yulia Bazarova, Gerardo Blanca, Romolo Cacciatori, Silvano Conte, Ettore De Katt, Silvana Del Carretto, Teresa Foglia, Marco Forcella, Antonio Gentile, Grazia Greco, Griffe, Giuseppe Ignoto, Pierluigi Mei, Donatella Peloi, Laura Pennesi, Bepi Pucciarelli, Maria Luisa Rossi, Miro Sorrentino, Pietro Sozzi, Gabriele Scotti, Glauco Sereno, Fulvio Sussig, Fabrizio Turrini, Carmen Vill Andreini, Roberto Zanghi.

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

Redazione: via Soffumbergo, 42 - 33100 Udine

ISTRUZIONI PER L'USO
Si ricorda a tutti che il materiale per il prossimo numero deve pervenire in redazione entro e non oltre il 30 marzo 2013. Articoli e illustrazioni vanno inviati al seguente indirizzo di posta elettronica: peloibruno@gmail.com. Si raccomanda, infine, che le foto siano di qualità accettabile, in formato jpg, di risoluzione non inferiore a 300 dpi e non superiori a 3 mb.

Impaginazione e stampa
Poligrafiche San Marco - Cormons (Gorizia)

La cena per gli auguri di Natale al Ristorante La Pergola, del Rome Cavalieri Waldorf Astoria

HEINZ BECK E FRANCO MARIA RICCI NUOVI CONFRÈRES PROFESSIONNELS

In occasione della feste per lo scambio degli Auguri di Natale, la Bailli di Roma Aurora ha avuto l'onore e il privilegio di dare il benvenuto nel Bailliage *tutto rosa* a due nuovi Confrères Professionnels d'eccezione: il Grande Maestro da 3 stelle Michelin e Chef Executive del **Ristorante La Pergola** del **Rome Cavalieri Waldorf Astoria**, Heinz Beck, uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale, alfiere italiano della migliore tradizione culinaria nazionale e mediterranea da lui genialmente reinterpretata; e un altro Grande Maestro del mondo enologico internazionale: Franco Maria Ricci, Presidente dell'AIS, Direttore di *Bibenda* e Presidente della *Worldwide Sommelier Association*, che mira alla valorizzazione dei piccoli e grandi tesori enogastronomici nei loro contesti di origine, attraverso una formazione basata su una didattica di altissimo profilo.

L'evento si è svolto nella sala panoramica della prestigiosa Terrazza degli aranci, vista strepitosa sul panorama mozzafiato di Roma by night, illuminata da eleganti candele e addobbata con originali centritavola dorati a forma di *pacco-dono* con sfavillanti nastri rossi, nell'inconfondibile stile dell'apparecchiatura de **La Pergola**.

L'aperitivo ha costituito un momento di gioioso ritrovo fra le Consoeurs e gli ospiti del Bailliage ed è stato caratterizzato dalle straordinarie *creazioni artistiche* dello Chef, accompagnate da *Franciacorta Brut Cellarius 2007 Berlucchi*, selezionato, assieme a tutta la gamma dei vini della serata, dal Presidente Ricci. Il menu sapientemente curato dallo chef era così composto: Fegato grasso d'anatra con mele, mandorle, amaretti e tartufo nero; Capesante con fagioli e cotiche; Infuso di erbe e fava di Tonka con tartare di tonno e sorbetto al tè verde; Fagottelli La Pergola; Filetto di San Pietro al curry su salsa di pesto leggero con scampi e verdure; Agnello ai carciofi in crosta di pane; Gelatina di arance con gelato al bergamotto e fiori commestibili; Sfera ghiacciata di melograno su crema alla gianduja e cannoli ai pinoli salati.

A coronare il menu per la sua massima valorizzazione, le seguenti prestigiose etichette dei vini: *Curtefranca Chardonnay 2008 Ca' del Bosco; Taurasi Piano di Montevergine Riserva 2007 - Feudi di San Gregorio; Passito di Pantelleria Ben Ryè 2009 Donnafugata*.

Numerose le persone convenute dall'alto prestigio, fra le quali il Conseiller Culinaire Nazionale Valter Di Felice, che ha portato il saluto del Bailli Délégué d'Italie Roberto Zanghi e del Consiglio Nazionale, il Bailli di Abruzzo Nord Fabrizio Franchi, Giancarlo Rossi, Saveria Dandini de Sylva, il Principe di Etiopia Makkonen Hailè Selassiè con la Principessa Adalgisa, Stefania Binetti, Valeria Mangani, Giuliano Ciappi, Giulio Franceschini, Maria Serena Patriarca, Giovanni Todde, Lale Candler, Stefano Crisci e tanti altri!

La serata è stata anche l'occasione per annunciare i risultati del Progetto di solidarietà di Roma Aurora a favore della formazione e dell'inserimento professionale, nel settore delle tecniche culinarie, di 9 ragazzi dell'Istituto Leonarda Vaccari, che opera dal 1936 per la rieducazione dei giovani diversamente abili.

Dopo il dessert, ecco proprio il grande Chef presentarsi in sala per salutare tutti di persona e ovviamente lunghissimi e calorosissimi sono stati gli applausi a lui rivolti per l'eccellenza ancora una volta dimostrata!

Auguri di Buon Natale a tutti e brindisi ripetuti allo Chef e al Maestro Ricci, che ricevono in dono dalla Bailli una targa di Roma Aurora in ricordo dell'importante avvenimento.

Ringraziamenti, abbracci e baci fra la Bailli e i nuovi illustri Confrères e l'omaggio finale della nuova *Guida di Bibenda 2013* a tutti i convenuti.

E come sempre… vive la Chaîne!

Adele Lax, *Bailli*

1.

2.

3.

4.

5.

1. *Franco Ricci, Heinz Beck, Adele Lax e Valter Di Felice.* **2.** *Stefania Binetti, la Principessa Adalgisa Hailè Selassiè, Alessia Montani, Erika Fodrè.* **3.** *Rosa Altavilla, Adele Lax e Daniela Di Pirro-Amadei.* **4.** *Adele Lax con Heinz Beck.* **5.** *Valeria Mangani.*

Presentata alla Camera dei Deputati la collana ideata da Fabula in Art
Apprezzata la monografia scritta da Roberto Zanghi

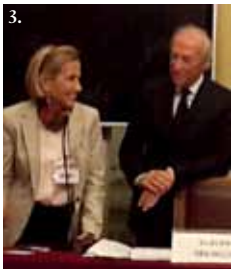
ALIMENTAZIONE, LA SFIDA DEL NUOVO MILLENNIO

L'arte è uno straordinario mezzo di comunicazione, capace di entrare in relazione con ambiti e tematiche di interesse generale della società. L'arte anticipa, mobilita, denuncia e può essere strumento privilegiato di promozione dei diritti: i diritti all'uguaglianza, alla comunicazione, alla libera espressione, alla famiglia, al cibo…

L'**Associazione Fabula in Art** – presieduta dal Confrère Alberto Michelini (giornalista, scrittore, parlamentare europeo e nazionale) e di cui è Vice-Presidente Alessia Montani, Vice-Chargée de Missions di Roma Aurora – sperimenta queste possibilità, per esempio affrontando il tema delle energie alternative, e sottolineando il diritto dell'uomo a vivere in un ambiente sano; oppure, attraverso l'asta di opere d'arte, favorendo la costruzione di scuole nei Paesi in via di sviluppo.

Da un'idea di Alessia Montani, avvocato, giurista e docente, nasce dunque la Collana denominata *Jus*, con la collaborazione di artisti contemporanei che si distinguono nella promozione dei *diritti dell'uomo*, da intendersi, non tanto come garanzia di incolumità (diritto alla vita, all'integrità morale, e al non subire costrizioni) quanto come diritti e libertà positive, che garantiscano a ciascun individuo di vivere bene, oltre che di sopravvivere. Diritti che accompagnano il progresso verso ideali di una società che riconosca all'uomo il *diritto ad avere diritti!* Nella Collana, oltre all'illustrazione del lavoro di alcuni artisti, si dà spazio al contributo di esperti della FAO, specialisti del settore, professori universitari, giuristi, genetisti, imprenditori, chef. In tale contesto, non poteva mancare l'apprezzata testimonianza della Chaîne, nella persona del Bailli Délégué d'Italie Roberto Zanghi, il quale ha contribuito alla realizzazione del primo volume della Collana, intitolato *Alimentazione, la sfida del nuovo Millennio*, con la monografia *Chaîne des Rôtisseurs, ovvero della convivialità*. Nell'articolo, sono ricordati le antiche origini della Confrérie, la difesa della tradizione e dei diritti, la cultura dell'alimentazione equilibrata e corretta, perciò sana e di qualità, il ruolo attivo e continuo a favore di chi soffre la fame, attraverso l'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs… e tanto altro! L'opera è stata presentata nell'ambito della manifestazione *Le giornate del libro politico a Montecitorio*, nella Sala Aldo Moro della Camera dei Deputati.

Il Vice-Presidente emerito della Corte costituzionale, professor Paolo Maddalena, ha sottolineato la valenza dei contenuti e lo stile brillante con cui è stato realizzato il libro. L'enologo Luca Maroni ha parlato del ruolo del vino nell'alimentazione definendolo "il compagno più umile e intimo della dieta quotidiana di ogni individuo"; Alberto Michelini, curatore del volume, ha fatto una panoramica della situazione generale nel mondo indicando come il cibo, la terra, l'acqua, l'ambiente in cui viviamo, la crescita demografica rappresentino sfide ineludibili alle quali le istituzioni multilaterali e i governi sono tenuti a dare risposte. Giuseppe Scarascia Mugnozza, Direttore del Dipartimento agronomia, foreste e territorio del Consiglio per la ricerca in agricoltura, ha evidenziato l'importanza dell'arte per la stessa scienza che a volte ha difficoltà di comunicazione. Tra i presenti, Birgit Michelini, Giorgia Simoncelli (ha selezionato le opere di artisti contemporanei che arricchiscono il libro), il professor Roberto Pasca di Magliano, economista dell'Università La Sapienza (ha scritto un importante contributo per il libro), l'editore de *L'Erma* di Bretschneider, Roberto Marcucci, e diversi artisti che hanno illustrato il volume con le loro opere, tra cui Bruna Esposito, Maimouna P. Guerresi e Renato Meneghetti. È infine intervenuta la Chargée de Missions National Anna Accalai, la quale ha tra l'altro portato il saluto di Roberto Zanghi.



1. *Foto ricordo nella sala Aldo Moro a Montecitorio, sede della Camera dei deputati.* **2.** *Il tavolo della presidenza alla presentazione del libro Alimentazione, la sfida del nuovo Millennio.* **3.** *L'intervento di Anna Accalai. Le è accanto Alberto Michelini.* **4.** *Alberto Michelini, curatore del volume, il giornalista Mario Sechi e Alessia Montani, ideatrice del progetto editoriale.*

Adele Mazzotta Lax, *Bailli*