

## VITA DEL BAILLIAGE AMPHISYA CALABRIA

### *Chaine des Rotisseurs Confreriè Mondiale de la Gastronomie*

#### **SIMPOSI STELLATI ED ORO NERO DI CALABRIA**

Quando l'ospitalità greca si coniuga alle meraviglie della cucina calabrese, il convivio attira i favori delle stelle e ricrea atmosfere antiche. Come nelle lunghe dispute notturne, narrate da Platone, il Bailliage Amphisya Calabria affida, al noto stilista esoterico **Massimo Bomba**, il cenacolo astrale per la consegna della targa eccellenza Chaine al ristorante "**Simposio**" di **Franca** ed **Ivano Daffinà** a Roma.

Un vero simposio fra *gourmand*, *gourmet* ed appassionati di matematica stellare per scoprire le traiettorie dei transiti e gli auspici per il nuovo anno sociale 2019-2020 dei soci della prestigiosa Confraternita Mondiale della Gastronomia Chaine des Rotisseurs. La Bailli **Antonella Sotira** ed il Vice Conseiller Gastronomique **Emilio Petrini Mansi** Marchese della Fontanazza hanno optato per un delicato ed intrigante menu di pesce, arricchito dall'**oro nero di Calabria: la liquirizia**.

Il viaggio alla scoperta del "*sapore ignoto*", è capitanato dal talento creativo dello chef **Claudio Favale**, volto noto della Tv grazie alla "Prova del Cuoco. L'ironico chef gentleman non ha difficoltà ad ammettere che nella sua cucina, governano le donne: la cuoca, **Franca** aggrappata alle sue radici calabre, guida la brigata nella rielaborazione delle ricette di famiglia e la sommelier **Maria Teresa Pasceri** inebria gli ospiti abbinando ai piatti vini insoliti ed incantevoli.

Le declinazioni alcoliche alla liquirizia, precedono il dinner amical: come in un rituale di iniziazione ai misteri, gli ospiti, assaggiano in anteprima i cocktail "*black margherita*" e "*dailiquiri*" creati dalla socia barman, sommelier e Vice Chancellier **Antonia Manfredi**, e dal barman **Danilo De Luca**, in arte **Dandy** per omaggiare la socia **Margherita Amarelli**. Segue una degustazione di Birra Amarelli: artigianale non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia, la birra aromatizzata con la preziosa radice, ha profumi che evocano la tostatura del caffè e del cacao, che ben si sposa con snacks di mandorle salate in superficie e spolverate di liquirizia e tagliere di pecorino stagionato DOP e confettura di cipolla rossa di Tropea, focacce con provola affumicata pancetta dei Nebrodi e liquirizia Chips di patate con sale alla liquirizia.

Anche i vini per la cena, sono griffati "Calabria": la *professionnel du vin* **Emanuela Mirabelli**, titolare dell'azienda **Tenute Mirabelli** di Cosenza, rievoca la storia della sua famiglia, la passione del padre per i suoi vitigni biologici, svela i segreti del *terroir* nativo attraversato dai venti dei due mari Jonio e Tirreno e dalla bruma silana.

Per un perfetto dopo cena, alla superba *Zuppa di cioccolato fondente con mousse bianca rosmarino e liquirizia*, segue il "Liquore Nero", delicato ma vigoroso, nato dalla passione di due antiche case italiane, Amarelli e Strega. Un digestivo gustoso e stuzzicante anche come per le pause caffè.

Molti gli ospiti presenti, tra cui la Chargè del Nazionale Chaine **Anna Accalai**, le dame de la Chaine **Rosetta Attento**, **Teresa Sotira**, **Francesca Romagnoli**, **Barbara Barbuscia**, **Daniela Adimari**, **Adele** e **Anna De Salazar**, **Laura Nuccetelli**, **Erika Emma Fodre**, il Vice Echanson **Massimiliano Bonifazi**, gli chevalier **Alessandro D'Orazio**, **Antonio Palma**, **Fabio Federico**, i soci in coming **Laura Azzali**, **Patrizia Girmignani**, **Maridi Vicedomini**, **Roberta Sarcinella**, **Fabio Mirimich**, **Luca Lazzarotto**. Ad ognuno il Maestro di loro il Maestro Bomba ha svelato le traiettorie degli astri, i transiti dei pianeti, i miti ed i simboli di ogni segno zodiacale, vivacizzando la cena e destando la curiosità persino degli altri ospiti del ristorante a cui la Bailli Antonella Sotira ha esteso l'invito a brindare alla buona stella del bailliage Amphisya.

Apprezzati ed attesi i saluti di S.E. Mons. **Luigi Casolini di Sersale** che oltre a benedire il cibo ha ricordato a tutti che Gesù ha fatto e detto le cose più importanti a tavola, ribadendo che è l'amore della buona amicizia a rendere un convivio eccellente, gioioso ed aggregante.



## ***Ristorante SIMPOSIO***

**piazza Cavour 14, Roma**

**Socia Chaîne Chef *Maria Franca Daffinà***

**Chef *Claudio Favale***

### ***MENU DEL DINNER AMICAL***

**del 16 ottobre 2019**

**Consegna Targa Eccellenza Chaîne des Rotisseurs**

## ***A Cena con le Stelle***

### **Declinazioni alcoliche alla Liquirizia**

degustazione al banco di Birra e Cocktail Amarelli

Focacce con provola affumicata pancetta dei Nebrodi e Liquirizia Amarelli

Chips di patate con sale alla liquirizia

Mandorle salate con polvere di liquirizia

### ***Antipasto***

Polpo cotto a vapore con uovo cotto a 64°

misticanza di basilico zenzero e basilico

e pane alla liquirizia

### ***Primo***

Risotto al plancton, carpaccio di gamberi e sorbetto al gintonic

### ***Secondo***

Ombrina cotta al forno con patate e come di rape

con sbriciolata di croccante alla liquirizia e nduja

### ***Dessert***

Zuppa di cioccolato Fondente

Mousse bianca rosmarino e liquirizia

### ***Vini Tenute Mirabelli***

Rosato Tenuta Mirabelli Terra di Cosenza DOP

Cabernet IgT Tenuta Mirabelli 2016