postatarget creative
Aut. CN/01518/07.2014
Dal 24/07/2014
Posteitaliane

www.cegourmet.eu
segreteria@cegourmet.eu

AGOSTO/SETTEMBRE/OTTOBRE 2016
N° 2000 copie in distribuzione gratuita

IL GOURMET RISORTO

A CURA DI MAURO MARELLI

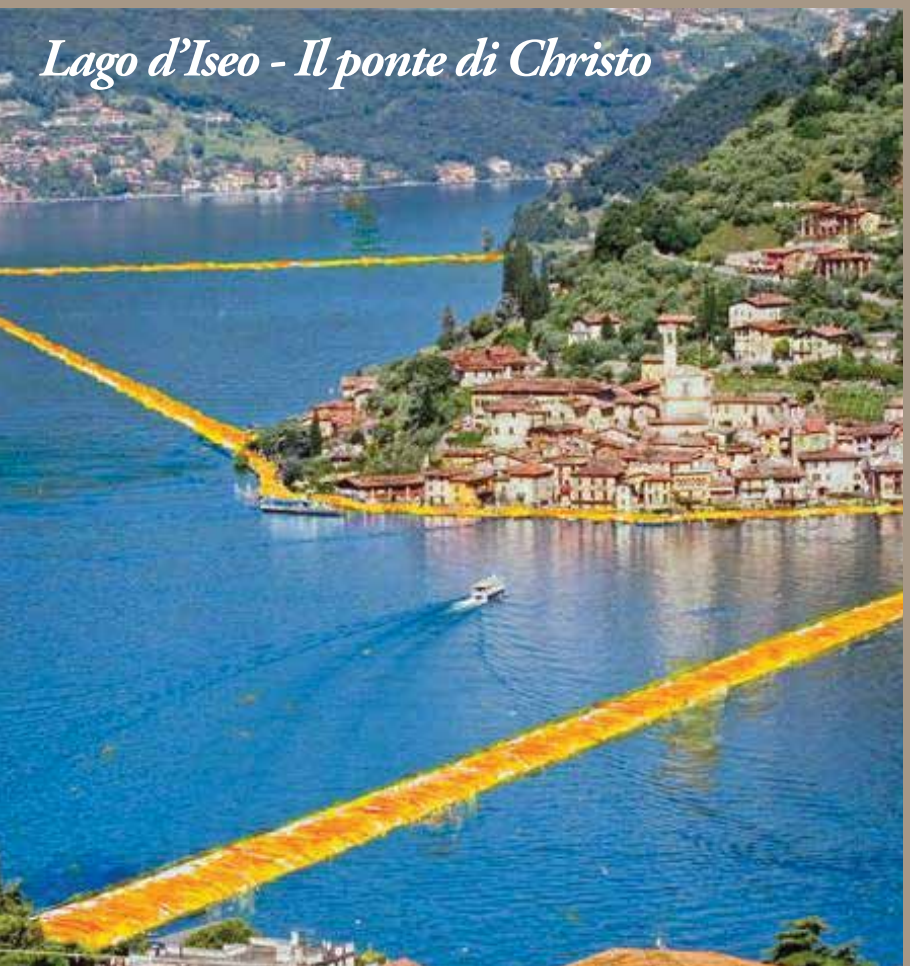
PERIODICO DELLA CONFÉDÉRATION EUROPÉENNE DES GOURMETS

Henri Rousseau - Il sogno

Confédération Européenne des Gourmets
Consolato generale d'Italia

IL GIURAMENTO DEL GOURMET

Nel nome di Bacco e Cerere
Giuro
che difenderò l'arte, la cultura
e le tradizioni culinarie delle nostre terre
Giuro
che farò sempre onore
al buon cibo
al buon vino
e alla conviviale amicizia.



CONFEDERATION EUROPEENNE DES GOURMETS

La famiglia dei Gourmets europei si è data una nuova dimensione per valorizzare il piacere della convivialità e della cultura enogastronomica italiana

CONTATTI:

Romano Lambri - Presidente
Cell. 393.9815078

Mauro Marelli - Console della Stampa
Cell. 392.3591439

www.cegourmet.eu - info@cegourmet.eu

LAMÀDIA™ TRAVELFOOD

ORGANO DI INFORMAZIONE UFFICIALE
della
CONFEDERATION EUROPEENNE
DES GOURMETS

La Madia srl
Sede legale: Via E. De Amicis, 53 - 20123 Milano (MI)
Sede operativa: Via Pacchioni, 365 - 47521 Cesena (FC)
Tel. 0547 23821 - Fax 0547 25809
Internet: **www.lamadia.com**
E-mail: **lamadia@lamadia.com**
Direttore responsabile: **Elsa Mazzolini**
La Madia srl è parte
del Gruppo Cose Belle d'Italia
www.cosebelleditalia.com

Ai Pianeti di Giove

Mauro Marelli

Normalmente sarebbe stato troppo presto per tornare ancora una volta a Perinaldo, ai "Pianeti di Giove", dopo il magnifico pranzo di cucina sarda dello scorso ottobre, col goloso maialino allo spiedo che ancor mi fa colar la saliva al ricordo, ma un nuovo stimolo è venuto dalla festa del Carciofo di Perinaldo il 29 Maggio scorso, deliziosa anomalia botanica "senza spine", che ci ha incuriosito e spinti a tornare. Sempre piacevole superare il cancello d'entrata e scendere la scala di antiche pietre nel verde tra i cespugli di piante aromatiche e le lapidee sculture in stile primitivo del "Patron" Angelo Meloni, il locale è accogliente, i tavoli ben apparecchiati, efficiente e simpaticamente disinvolto il servizio, seguito anche dalla Signora Patrizia, consorte dello chef. Per diverse ragioni questa volta eravamo pochini, meno di una ventina, ma non sempre questa è una cosa negativa, tra l'altro facilita il servizio. Questa volta naturalmente il menù era incentrato sul Carciofo, che eravamo curiosi di gustare, eccolo qui di seguito, preceduto dall'aperitivo con Prosecco di Valdobbiadene millesimato 2014:

Millefoglie con crespelle croccanti
e Tartare di tonno ai carciofi
di Perinaldo
Frittelle di salmone con salsa agrodolce

Gocce di pasta fresca di Villagrande
ai carciofi

Tagliata di manzo ai carciofi
con scaglie di grana padano
e salsa al Rossese

Tortino di vaniglia Bourbon
e caramello al Cynar

il tutto accompagnato da una selezione
di vini adeguati.

Pescato di cattura, primizie dell'orto
e salsa d'arrosto

Sarri Rochè

Notevole la Tartare di Tonno ai carciofi, saporita senza essere aggressiva;
per il primo (le gocce) dal nome non si era ben capito di cosa si trattasse, poi abbiamo visto, era un impasto di pasta ai Carciofi veramente in forma di gocce, davvero gradevole e originale, certo di provenienza sarda; buona la tagliata di manzo e delizioso, sapido e leggero, il dessert, accompagnato da un "Mirto" o da una grappa piemontese. Nel complesso un'ottima conviviale, sia per quanto riguarda la cucina che per l'atmosfera di rilassata allegria che aleggiava tra i partecipanti. In questo locale spettacolari sono i tavoli all'esterno, sotto le suggestive arcate in pietra e affacciati sull'affascinante vallata che dai quasi 500 metri di altitudine del luogo, scende morbidamente giù fino al mare. I nostri mesi caldi ci vedranno però probabilmente occupati altrove, tra l'altro c'interessa la riapertura dei "Balzi Rossi" dove, dopo la gestione russo-napoletana, della quale avevamo verificato l'inconsistenza, torna l'eroica Giuseppina Beglia, alla quale facciamo i nostri più sinceri auguri e diamo il più caldo bentornata di tutti i Gourmets.

Foto sopra: i Gourmets con il Patron Angelo Meloni (ultimo a destra)
Foto sotto: da sinistra Bertaina, Marelli e la signora Mezzatesta

Sulla Riviera dei Fiori
il Ristorante SARRI

Mauro Marelli

Il Ristorante "Sarri" è posto nell'estremo ponente di Imperia – Porto Maurizio, nella zona del "Borgo Prino" sul lungomare. Da tempo avevamo buone notizie, anche se era finora mancata l'occasione di una visita diretta, su questo ristorante di apertura relativamente recente, condotto da Andrea Sarri in cucina e dalla moglie Alessandra, che guida la sala con cortesia e precisione, una coppia molto ben assortita che conoscevamo già dai tempi della loro gestione di un altro locale a Imperia – Oneglia. Qui hanno trovato e realizzato un ristorante all'altezza delle loro ambizioni, con una terrazza verso mare per il periodo estivo, una bella sala su due livelli e un'altra saletta separata per occasioni particolari, il tutto di un gusto sofisticato nella semplicità che incontra la mia personale e professionale approvazione. Comprendiamo anche il servizio con le tovagliette all'americana sui bei tavoli in legno ricco di venature; per il nostro Convivio abbiamo però giustamente richiesto un tovagliato tradizionale e con questo la sala ha preso un aspetto veramente sontuoso. Esteticamente piacevole anche la soffittatura a volte anche se, come già constatato in varie occasioni, questa soluzione causa l'unico vero difetto del "Sarri", quello dell'acustica, che diviene facilmente disturbante e alla quale ci auguriamo si possa trovare un rimedio a tutto vantaggio dell'atmosfera. Con questo termina l'unico "lamento" per dare il là alle delizie del menù che trovate qui di seguito e che è stato da tutti grandemente apprezzato, non solo alla lettura.

Aperitivo di benvenuto con acciughine ripiene in fritto croccante

Palamita in bruschetta con mozzarella di bufala e bagnetto verde

Calamaretti ripieni di zucchine trombette e maggiorana
con panissa al cipollotto, spinacino novello e delicata salsa di bagna cauda

Raviolini del Plin ripieni di pesto con muscoli, vongole veraci e crema di piselli

Pescato di cattura, primizie dell'orto e salsa d'arrosto

Sarri Rochè

Posso essere poco lucido nel giudizio sulle acciughe per le quali è nota la mia predilezione, ma gli antipasti erano entrambi ultragolosi, come tutto quello che è venuto dopo. All'altezza della situazione i vini:

Prosecco di Valdobbiadene Col Vetoraz

Greco di Tufo della "Cantina dei Monaci" del Beneventano

Malvasia "Bocca di Rosa" di Luretta,

Moscato d'Asti della "Cantina Serragrilli" di Neive

Oltre 40 tra Gourmets e simpatizzanti hanno partecipato all'evento quasi saturando la capacità di accoglienza del locale, anche con una presenza francese che ci fa particolarmente piacere confermando, se ve ne fosse bisogno, come la nostra cucina conquisti sempre maggiori consensi all'estero e in particolare in Francia, nostra diretta concorrente in questo campo. Il pranzo al Sarri era stato approvato da un gruppo ristretto in un pranzo di "collaudo" un paio di settimane prima, ma il risultato gustativo della serata ufficiale è stato superiore alle aspettative. La cucina di Sarri si rifà ai prodotti del territorio curando la qualità della materia prima, le cotture e la presentazione senza che quest'ultima sovrasti però, come oggi accade talvolta, le qualità fondamentali del piatto. Ottimi i vini, tra i quali si è distinto il "Bocca di Rosa", una Malvasia di grande eleganza dell'azienda ultrabiologica "Luretta" di Gazzola, sui colli piacentini, cantina ormai meritevolmente abituale nelle nostre frequentazioni. Grande soddisfazione da parte di tutti gli intervenuti e con i complimenti a tutto lo Staff del Sarri, la promessa di ritornarci presto per una seconda conviviale.

Foto a lato: Paolo Varon e Signora

Foto a fianco: i Gourmets a fine cena con il Patron del Sarri

Foto a lato: gli ospiti simpatizzanti gourmets

A Mercato Saraceno
i prodotti della Valle del Savio

Sandra Rubino

Il Sindaco di Mercato Saraceno, Monica Rossi, sabato 21 Maggio 2016 ha organizzato a Palazzo Dolcini una serata speciale per far conoscere i giovani imprenditori della Valle del Savio tra i quali Giada Giorgi.

A questa manifestazione sono stati invitati giornalisti e i Gourmets del Consolato di Romagna rappresentati dalla Console Nazionale Franca Cantergiani Bettini e dal Confrère Sommelier Adelio Almerigi.

L'allestimento del servizio di sala è stato affidato agli allievi del noto Istituto Professionale Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli. L'apparecchiatura era caratterizzata da uno splendido tovagliato bianco.

Lo Spumante Brut Tenuta Santa Lucia e l'Albana Secco della Tenuta Casali hanno accompagnato l'aperitivo. Per i Gourmets la serata è stata una occasione per conoscere ed incoraggiare gli imprenditori emergenti nel settore eno-gastronomico.

Questo il menù:

Foto sopra: applausi a fine serata.
Foto sotto: il Sindaco Monica Rossi da il Benvenuto ai commensali.

Cappelletti in brodo di cappone
Trattoria "La Pace"
Cappellacci di ricotta con tartufo
Tagliatelle al ragù di cervo
Agriturismo "Il Mulino di Ortano"

Coniglio in porchetta con erbette di campo
"Ristorante Ponte Giorgi"
Prosciutto al forno con funghi
Agriturismo "La Clorofilla"
Agnello farcito con patate
"Trattoria La Pace"

Lattaiolo della nonna
"Ristorante Ponte Giorgi"
Scroccadenti
Agriturismo "Il Mulino di Ortano"

Vini in abbinamento

Albana DOCG 2010 - Cantina Bartolini
Famoso Rubicone IGP 2014
Tenuta Santa Lucia
Sangiovese di Romagna 2013
Cantina Braschi
Sangiovese Rubicone 2013
Sangiovese DOC Superiore 2013
Cantina Bartolini
Vino dolce da uve Albana - Cantina Braschi

I Gourmets di Palermo al Ristorante Quattroventi

Vincenzo Fiandaca

Con un ricco piatto di antipasti "Crocchè di Baccalà su macco di piselli", "Ventresca di tonno sott'olio con maionese di bottarga" e "Carrubelle di tuma e acciuga su passatina di broccolo (cavolfiore!)" accompagnato da un Prosecco brut della Ca' Val, vinificato secondo i dettami kosher, ha avuto inizio la riuscitissima serata conviviale del Consolato di Sicilia al ristorante Quattroventi – Comfort Food . Il ristorante è nato da un'idea di Gabriele Amato che ha voluto con sé Filippo Ventimiglia, chef già noto e affermato a Palermo, per un progetto di rivisitazione dei piatti della cucina siciliana che privilegiasse l'utilizzo di materie prime e fornitori locali.

Il nome del locale Quattroventi deriva dall'antica zona di Palermo vicina al mare, l'aggiunta "comfort food " vuole esprimere la filosofia dei titolari " mangiar bene in spazi organizzati che consentono di iniziare la serata con un aperitivo, arricchito da prodotti realizzati esclusivamente dalla nostra cucina e di ascoltare un po' di musica, mentre si scambiano due chiacchiere o si attendono i ritardatari".

Numerosi soci, con amici ed un folta rappresentanza della "Chaine des Rotisseurs" , con la quale ci troviamo sempre più spesso a condividere le iniziative, hanno accolto l'invito del console Lando Pinzarrone per il convivio che è risultato ben all'altezza delle aspettative. Per l'organizzazione, la scelta del menù e l'abbinamento dei vini sono stati coinvolti, come al solito per i loro esperti consigli e suggerimenti i Consoli Nazionali Giacomo Cosentino e Gioachino Furitano. Gradito il "Risotto con i porcini" delicato e sapido al punto giusto per esaltare la freschezza dei funghi abbinato in un valido contrasto con l'acidità del "Greco di Tufo" della Cantina Vadiaperti.

Il "trancio di ricciola cotta nel salmoriglio con broccolo affogato e patate arrosto " cotto alla perfezione ed in felice abbinamento con il "Lagrein" della cantina convento Muri greis ha riscosso un grande successo tanto che molti hanno voluto che fosse spiegato dallo chef il segreto della cottura. Il dolce "Cous Cous dolce con schiuma di mandorle e purè di frutti rossi " ha gradevolmente concluso la serata che è trascorsa in grande piacevole amicizia

Da destra i Gourmets con i Confrères della Chaine des Rotisseurs

Il Tricolore sventola a Modena sull'Osteria Francescana

Sandra Rubino

Massimo Bottura avvolto nel tricolore come un campione sportivo, come il campione che ha portato l'Italia per la prima volta sul tetto del mondo della cucina. I Gourmets ricordano con piacere una conviviale organizzata dal Consolato di Romagna a cui hanno aderito numerosi Confrères tenutosi recentemente presso la già tanto famosa Osteria. In quell'occasione il menù era stato veramente speciale e originale. Avevamo degustato un cono alla mortadella che emanava un profumo estremamente invitante, assaporando poi ottimi tortellini modenesi seguiti da tortelli con il ripieno di cotechino sgrassato dalla fragranza inalterata. Fra una portata e l'altra lo Chef spiegava ai commensali la provenienza dei prodotti impiegati nella preparazione delle ricette con preferenza della cottura a vapore per poter mantenere intatti tutti i profumi e i deliziosi sapori dei prodotti impiegati di sicura qualità e tutti provenienti dal locale territorio. Il Sommelier che aveva sapientemente scelto per noi gli ottimi vini in accompagnamento era il fratello di Massimo Bottura che ci ha subito accolto con un ottimo Pignoletto, vino locale frizzantino che ci ha messo nell'umore giusto per apprezzare il resto delle portate. Hanno fatto seguito l'immancabile Lambrusco e il Barbera ad accompagnare i piatti di carne. Unico neo del pranzo conviviale è stata l'esiguità delle porzioni: due tortelli e dieci tortellini, sicuramente squisiti, ma che hanno lasciato tutti con l'acquolina in bocca; ma si sa nei ristoranti Super Stellati si mangia divinamente bene ma spesso capita di uscirne con la pancia e i portafoglio vuoto! Alla fine però una mano più generosa con uno squisito dessert ci ha accompagnato all'immancabile caffè con i complimenti e un grazie a Massimo Bottura per un bel Convivio sicuramente da ricordare. Ora i Gourmets della nostra Confèdèration sono orgogliosi e lieti che questo importante riconoscimento sia stato meritatamente ricevuto da un modenese che ha fatto e fa onore all'Italia nel mondo.

I Gourmets al San Domenico di Imola e alla Vecchia Piacenza

Mauro Marelli

Nella preparazione della riunione del nostro Consiglio Direttivo Nazionale, quando ho saputo dal presidente Romano Lambri che era previsto un pranzo conviviale al ristorante "San Domenico" di Imola - uno dei primi ristoranti stellati in Italia, che avevo conosciuto nei primi anni '80 andando per l'Italia per ragioni che esulavano dalla buona cucina, ma non per questo me ne privavo - detti subito la mia adesione. Che poi l'attività edule si applicasse anche al ristorante "Vecchia Piacenza" il giorno successivo non mi creava alcun ostacolo. Fu così che si partì di buonora da Bordighera la mattina diretti a Imola con una ridotta rappresentanza ligure e, come spesso si verifica in queste nostre trasferte, trovando un tempo atmosferico insolitamente favorevole per il periodo. Ugualmente stavano convergendo a Imola le rappresentanze degli altri Consolati, per cui all'ora di pranzo eravamo una trentina, tra cui sempre gradita e ammirata ospite la creatrice della nostra rivista "La Madia", Elsa Mazzolini, accomodati ai bei tavoli nell'accogliente atmosfera del San Domenico. Mi piace rimarcare, a costo di essere ripetitivo, che la piacevolezza veniva, ancor prima dei sapori della cucina, dalla saggia attenzione ai rivestimenti in tessuto di soffitto e pareti, dai tappeti sul bel pavimento in legno, ad assorbire i rumori in un ambiente ovattato dove il cliente si sente a proprio agio e può parlare ai suoi commensali senza alzare la voce. Non c'era più il mitico fondatore Gianluigi Morini, ma il giovane cuoco della mia prima visita, Valentino Marcattilii, è tuttora presente e oggi comproprietario, affiancato in cucina dal giovane e bravissimo Massimiliano Mascia, reduce da esperienze con alcuni maestri della cucina mondiale come Ducasse, Vissani, ecc. Calorosamente accolti da Natale Marcattilii, il fratello di Valentino che si occupa di ricevere i clienti e della supervisione in sala, dopo i saluti, calorosi anche se non era poi passato troppo tempo dall'ultimo incontro di settembre in Umbria, ci siamo calati in cantina per l'aperitivo. La cantina è ampia, sontuosa e ben ordinata, naturalmente ricca di una grande scelta di vini italici, ma anche francesi, tra i

La consegna da parte dei Gourmets dell'attestato di Miglior Ristorante 2015 a Massimiliano Mascia, al centro della foto, che con Valentino Marcattilii gestisce le cucine del SanDomenico. Alla sua destra il sommelier Francesco Cioria e il Console Nazionale Giampaolo Marinelli. Da sinistra, la Console Franca Bettini Cantergiani, il direttore de La Madia Elsa Mazzolini e Alessandro Rossi, recente Confreere, che grazie a Partesa ha fornito i vini per il pranzo.

Cantine San Domenico: da Sinistra: Romano Lambri e Adriano Fanti, Tina Lambri e Gelma Rocchetta

quali mi ha colpito un Magnum di Sauternes "Château d'Yquem" di quasi vent'anni, uno dei pochi prodotti enoici di Francia che il mio cuore non ha ancora abbandonato e che, per togliermi una piccola curiosità, ho trovato in vendita su Ebay per la misera mercede di € 7.500 (dicasi settemilacinquecentoeuro). Con una serie di golosi stuzzicafame ai quali mi esercito di resistere nella misura del possibile, abbiamo gustato con piacere uno Spumante "Marcalberto Nature" piemontese di Santo Stefano Belbo . Avrei anche pranzato volentieri in questa "cripta" privilegiata ma, quando è giunto il momento di emergere, ci siamo accomodati ai bei tavoli tondi con i posti assegnati per consumare il seguente menù:

Grande saporosa eleganza per il Millefoglie, con cui è stato servito un gradevole Fiano di Avellino '13 della cantina "Rocca del Principe"; curiosità poi pienamente soddisfatta nel gusto per lo "Uovo in Raviolo"; di questi tempi l'uovo sta divenendo oggetto di fantasiose quanto piacevoli elaborazioni culinarie da parte dei cuochi stellati, ottenendo ognuno risultati, per quanto già provato apprezzabili; ma quanto costa un Uovo? Ottimo il Soave Classico Sup. Montealto della veneta Ca' Rugate che ha accompagnato questa specialità. Sempre goloso e ben presentato il controfiletto accompagnato da un morbido Merlot toscano; con la "Mousse di pera" al dessert coinvolgente il Verduzzo passito di Scubla – Udine, importante pur limitando la gradazione ai 13°. Poteva bastare, anche se è sempre un piccolo dolore allontanarsi da luoghi così accoglienti, ma dalla Riviera eravamo partiti alle sette del mattino e un po' di relax necessitava, ci siamo così diretti verso quella che è diventata quasi la nostra seconda casa in Emilia, l'Albergo Casa Romagnosi ubicato al centro della cittadina termale di Salsomaggiore. Naturalmente alla sera noi ospiti dell'albergo ci siamo incontrati nella saletta del bar per qualche piccolo appetiser e per bere una tisana, lasciando spazio per il giorno successivo e godere un giusto riposo senza sovraccarico alimentare.

La mattina dopo ha avuto luogo il Consiglio Nazionale che aveva dato origine a questa trasferta; la struttura direttiva è sempre la medesima e, data l'armonia che regna tra di noi vi erano da discutere solo questioni marginali, unica di un certo peso le ipotesi sul luogo dell'annuale Gran Simposio Nazionale d'Italia, sono emerse diverse proposte ma alla fine si è optato per realizzarlo sul ro-

Aperitivo in cantina

Millefoglie di fagiano e fegato d'oca
con purea di mele Golden e Aceto Balsamico e gelatina al Porto
Fiano di Avellino - Rocca del Principe

Trancio di rombo arrostito zin guazzetto di vongole veraci e olive taggiasche
Fiano di Avellino - Rocca del Principe

Uovo in raviolo "San Domenico"
con burro di malga, Parmigiano dolce e tartufi di stagione
Soave Classico Superiore "Montealto"- CA' Rugate

Controfiletto di vitello
Con crema di latte alla Vodka e guanciale affumicato
Merlot - Torre a Cona

La nostra pasticceria & Il nostro Dessert
Verduzzo Friulano Passito "Cràtis" – Roberto Scubla

mantico Lago d'Iseo. Prendemmo quindi le mosse verso la successiva destinazione edulica, prima di rientrare alla base.
Di tono e pretese diverse, più vicine alla cucina e prodotti del territorio il ristorante " Vecchia Piacenza", molto caratteristico, sito in un immobile storico nel centro di questa bella città, con pareti riccamente affrescate, che ha retto decorosamente il confronto col nostro precedente di Imola. Anche qui comunque ottimi i piatti a base tradizionale seppur con un tocco di ricercatezza, servizio più disinvolto, ma piacevolmente amichevole, in una sala messa a disposizione esclusiva del nostro simposio.
Con grande piacere all'aperitivo ci è stato servito con gli stuzzicafame lo Spumante "Principessa", un Brut Metodo Classico da uve Chardonnay dell'azienda Luretta di Gazzola (Pc), i cui prodotti sono sempre una garanzia di gusto. Come da prassi un profluvio di ghiotti salumi ci ha travolto all'antipasto, come vedete dal menù; non mancavano poi gli "anolini in brodo di terza", che servono a procurare col loro brodo caldo e saporito un momento di piacevole relax gastrico prima del secondo di carne.
Piacevoli i due "Gutturnio" che hanno accompagnato le portate, tra i quali abbiamo preferito il Superiore "La Colombaia" dell'azienda Baraccone, un vino fermo di ottima struttura, con sentori vegetali e di frutti rossi, da gustare con attenzione. Sempre gradito poi il Moscato d'Asti con la "Pasta frolla al Cacao" e le pere saltate al Rhum. La compagnia era allegra, con piacere abbiamo incontrato anche gli amici Carla e Carlo Casavecchia in arrivo dal Piemonte; io, data la conoscenza della lingua, ero al tavolo con Silvy e Gilles, una coppia francese molto simpatica che ci sta seguendo con costanza e tramite la quale speriamo di espanderci anche in Costa Azzurra; era presente per la prima volta anche il nuovo Gourmet Simone Massenza "Patron" e fondatore della piadineria artigianale "Amarcord" di Brescia, col quale contiamo di avere futuri Confrères Gourmets in questa città.
L'ora era giunta e con i cordiali e affettuosi saluti i vari gruppi di partecipanti si sono allontanati in direzioni diverse, con l'augurio di rincontrarci presto.

Vecchia Piacenza: da sinistra Franca Cantergiani, Simone Massenza, Romano Lambri e Giampaolo Marinelli

Entrèe
Aperitivo spumante con gli Stuzzicafame

Mise en Bouche
Antipasto misto della Locanda:
Salame piacentino, Coppa piacentina, Pancetta piacentina,Culatello di Zibello, Lardo di patanegra, Giardiniera di verdure, Flan di funghi porcini su un soffice di patate, Torta salata ricotta ed erbette, Torta quiche Lorraine

Gnocchetti di zucca
su una crema al parmigiano
con spolverata di amaretti e noci

Anolini piacentini di stracotto
in brodo di terza

Biancostato di manzo con broccoli,
lamponi ed aria di Roquefort

Tortina di pasta frolla al cacao
ripiena con pere saltate al rum

Sorbetti artigianali fantasia dello Chef

VINI

"Principessa" Spumante Brut metodo classico
Az. Vitivinicola LURETTA

Gutturnio frizzante "Casa bianca"
Azienda "Marengoni"

Gutturnio superiore "La Colombaia"
Azienda "Baraccone"

Moscato d'Asti "La Rosa selvatica"
Azienda "Icardi"

Al Ristorante GADIR i Gourmets di Palermo

Lo Chef Daniele Teresi con Enza Capaci Ricci

Vincenzo Fiandaca

Al ristorante Gadir, in pieno centro storico, difronte la Chiesa di S. Maria dello Spasimo, che un tempo accoglieva il quadro "Spasimo di Sicilia" di Raffaello che oggi si trova al museo del Prado di Madrid, (fu donato nel 1661 dall'allora Viceré di Palermo Don Ferdinando D'Ayala a Filippo IV Re di Spagna in cambio di agevolazioni e di favori), ha avuto luogo la cena conviviale organizzata dal direttivo territoriale. I soci del Consolato di Sicilia e i numerosi ospiti intervenuti hanno riempito tutti i tavoli per degustare il menu preparato dallo **Chef Daniele Teresi,** che nella sua cucina rielabora in senso moderno i piatti della tradizione siciliana ed in particolare pantesca, infatti il nome del ristorante Gadir, che in arabo significa sorgente, non a caso evoca la località di Pantelleria famosa per le sue acque termali. I vini sono stati gentilmente offerti dalla cantina Judeka di Caltagirone nata nel 2007 dall'idea di un gruppo di giovani imprenditori Siciliani. Assaporato lo Spumante Frarosa 2015 (rosato frappato) all'entrée , è stato servito un antipasto costituito da un "Carciofo alla villanella su salsa di bottarga di tonno, un Salmone selvaggio dolce, amaro e acido" abbinato al Frabianco 2015 (Frappato vinificato in bianco) , quindi il piatto più apprezzato della serata "Raviolo di ricotta su macco di fave e tartare di gambero rosso " seguito da un piatto di "Paccheri con tonno rosso , pomodoro datterino, limone e conza pantesca" che in verità ha suscitato diversa accoglienza tra gli intervenuti sopratutto per le note acidule. Magnifica la cottura della "Darna di ricciola con un contorno dal sapore molto deciso di " broccoli e passola e cromaticità di cavolo rosso ", mentre venivano degustati il Blandine 2015 IGP (insolia , chardonnay, zibibbo) ed il Frappato di Vittoria 2014 DOC. Infine, altra prelibatezza il "Soffice di frutta secca su salsa inglese e gelato al passito" ipercalorico e gustosissimo. La serata è risultata molto gradita a tutti gli ospiti che hanno salutato calorosamente il titolare Alessandro Quartararo ed applaudito lo Chef.

Anna e Gabriele Boscarino con Ornella Dominici

Il Gourmet Salvatore Bellavista

Gruppo Gourmets a fine convivio

Questa volta il Campari

Mauro Marelli

ià qualche anno fa come ho accennato sull'ultimo "Gourmet Risorto" nell'articolo "Paolino da Sanremo", mi era capitato di entrare in possesso di alcune bottiglia di "Carpano" di una ventina d'anni di età dalle quale erano derivate esperienze gustative entusiasmanti; quando, poco tempo fa, ho individuato una bottiglia di "Bitter Campari" di età ancor più ragguardevole non mi sono fatto sfuggire l'opportunità, grazie alla disponibilità del Signor Gino Garibaldi, titolare del bar–ristorante "Alexandra" di Ospedaletti, di organizzare una degustazione per confrontare un Campari di circa 35 anni con uno di produzione attuale. L'appuntamento venne fissato per la sera del venerdì 4 marzo scorso e quando, verso le 19, mi presentai all'Alexandra con un piccolo gruppo di Gourmets tra i quali non poteva mancare Giampaolo Marinelli, rimanemmo meravigliati dal gusto e dall'opulenza della tavola imbandita per l'occasione. A far corona alle due bottiglie di Bitter Campari, una del 1978 e l'altra di recente fornitura trovammo una messe di golosi stuzzicafame: olive taggiasche, piccoli fritti di verdura, bruschette varie, tra le quali trionfavano un vassoio di seducenti crostini con burro e acciughe e uno di magnifiche ostriche "Fin de Claire" che, con la loro opulenza, parevano emettere un richiamo sensuale verso di noi. Pur essendo un fervente sostenitore delle italiche tavole e cantine, non per questo all'occasione posso respingere vere eccellenze estere, come queste, quando ci vengono proposte. L'interesse si rivolgeva comunque ai due rossi "competitors" che si fronteggiavano sulla tavola, di un rosso più profondo il "senior", più chiaro e brillante il "junior", che sperava di sedurci con la vivacità e i brillanti riflessi del suo colore. Come primo approccio si scelse naturalmente per entrambi la soluzione "pura" con solo due cubetti di ghiaccio per abbassare la temperatura e una scorzetta d'arancia: il vecchio ci mostrò

I Gourmets alla degustazione "Campari"

L'allestimento del simpatizzante Gourmet Gino Garibaldi della degustazione

come gli aromi tutti naturali che lo costituivano avessero interagito nel tempo, offrendo sentori più complessi; il passar dei decenni non aveva alterato i profumi di cortecce, radici, essenze che lo componevano; sia al naso che al palato offriva piena soddisfazione, spazzando in un tratto tutti i legittimi dubbi che la sua età poteva proporre. Il suo colore, anch'esso di origine naturale, veniva allora da qualcosa che gli animalisti odierni combatterebbero aspramente, dalla "Cocciniglia", un insetto che, disseccato e macinato, conferiva il colore rosso che abbiamo ammirato; oggi il bel colore è il "122" di sintesi, meno naturale ma più digeribile dai protettori delle formiche. In questa opzione ebbe quindi per noi la meglio il "vecchio"; quando si procedette poi con un'altra preparazione, ad esempio l'abbinamento con la Vodka, riprese quota il "giovane", la cui maggior freschezza e nervosità di sapore pare si adatti meglio ai "mix" moderni oggi preferiti. Non era questa una degustazione professionale, ma un incontro di amici interessati all'argomento con qualche esperienza di navigati appassionati per cui, procedendo nei sorsi e negli assaggi delle piacevolezze non solo liquide che ci venivano offerte, tra cui dominavano le trionfanti Ostriche, prese piede lo spirito conviviale che ci accompagnò fin quando l'esperienza e la prudenza non ci consigliarono di separarci e di prendere la via di casa. Grazie ancora per tutto questo all'amico Gino Garibaldi, dalla cui ospitalità abbiamo avuto gran piacere e che ci rivedrà presto assisi alle sue tavole apparecchiate per gustare, tra l'altro, i gustosi ravioli assolutamente fatti in casa e che esibisce in varie preparazioni.

Non posso chiudere questa modesta trattazione senza citare una situazione che si situa tra la realtà e la leggenda e che conferisce alla "Campari", al suo "Bitter" e al "Campari Soda" in particolare, un'aura quasi di leggenda. Dopo la fine della prima Guerra mondiale grandi mutamenti erano in atto in tutti i settori, la tecnica e la tecnologia s'inserivano sempre di più nella vita e, in particolare, nel lavoro delle persone; la pubblicità assumeva sempre più importanza per le attività commerciali e industriali, perciò sempre più importanza assumevano, di pari passo, la grafica e l'illustrazione pubblicitaria. Ben compresero questo i "Futuristi", la nuova corrente artistica che esaltava la forza, le macchine, l'energia, la velocità; in particolare si creò tra Davide Campari e l'artista Fortunato Depero un sodalizio che si protrasse per diversi anni e che produsse indubbi risultati commerciali per l'azienda. In questo connubio l'Arte e la Pubblicità si fusero in un "unicum" entusiasmante. Oltre ai molti manifesti pubblicitari Depero ideò quella che ancor oggi è un simbolo e certo un'icona della Campari, la bottiglietta a cono del "Campari Soda" di estrema originalità per l'epoca. Certo Davide Campari possedeva un grande intuito commerciale che, a mio parere, sfiorava la genialità se a un certo momento convocò i responsabili vendite dell'azienda ordinando: "d'ora in avanti si vende solo per contanti". Quest'annuncio, quasi scandaloso e destabilizzante gettò nel panico coloro che dovevano vendere i prodotti Campari, ma così era stabilito. Immagino quanto i primi momenti siano stai duri, e pesanti le risposte della clientela, ma..... subito dopo partì una campagna pubblicitaria a tappeto che suscitò interesse e attenzione tra il pubblico; in poco tempo, di fronte alle richiesta degli avventori, baristi e rivenditori furono costretti a piegarsi a questo dictat. Il risultato fu che, quando Davide Campari dovette passare la mano (morì a Sanremo nel dicembre del 1936) la Campari aveva un capitale liquido esagerato, buona parte del quale generata da quella decisione apparentemente "poco commerciale".

Il Carnevale a Cortina al Ristorante Da Giovanni

Romano Lambri

Gourmets del Consolato dell'antico Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla si sono ritrovati a Cortina per un importante Convivio. Già di per se il nome della località era promettente facendo ben sperare in un gratificante evento anche se non si svolgeva nella omonima e più famosa località di Cortina d'Ampezzo ma bensì nella vicina e più modesta frazione di Cortina d'Alseno sulle colline piacentine. Qui in questo piccolo borgo di appena 300 abitanti, nel ristorante "Da Giovanni", una tipica quanto antica trattoria del territorio fin dal 1919 rivendita di Sali e tabacchi e trattoria ma già conosciuta nel 1700 quando in quei secoli era adibita a "Stallo e Vitto" per i forestieri transitanti da quelle parti. Qui, sotto un suggestivo portico, i Gourmets si sono incontrati per l'aperitivo di benvenuto con squisiti "Stuzzicafame" per poi ritrovarsi nella riservata sala attorno ad una bella "Tavola Imperiale" potendo apprezzare un gustoso menù con buone e raffinate portate, naturalmente con l'abbinamento degli ottimi vini della attrezzata cantina del ristorante fornita di oltre 600 etichette, il tutto degustato soavemente accompagnati dalla musica dei simpatizzanti gourmets, quali la Signora Letizia al piano e la giovane Irene al violino, con gli improvvisati ma graditi bei canti esibiti in coro con il Patron Renato Besenzoni vera sorpresa canora, spaziando dal Danubio fino al Vesuvio con lirica, operetta e canzoni napoletane. Alla fine il piacere e il ricordo di una bella serata trascorsa come sempre in armoniosa amicizia.

Letizia al piano e Irene al violino allietano la serata

Gruppo Gourmets festanti a fine serata

Lo Staff del ristorante

L'Aperitivo di Benvenuto
con gli Stuzzicafame e il Prosecco Superiore

Conegliano Valdobbiadene d.o.c.g. S. Osvaldo
Il salmone selvaggio marinato al timo,
chutney di pompelmo rosa e pan brioche

Gli gnocchi di patate di Vezzolacca ed erbe di campo
con vongole veraci e polvere di bottarga di muggine

Il riso Carnaroli alla maniera di nonna Carolina

Il fagottino di cavoloverza con pasta di salame,
salsa all'uva, polvere di amaretto e tartufo scorzone

Il semifreddo al croccante di mandorle

Il caffè e i digestivi del territorio

Vini Selezione Gourmet
Colli Piacentini Doc Azienda "Il Poggiarello"
Ortrugo "Spago"
Gutturnio "Spago"
Malvasia spumante dolce

Il Tortel Dols: la riscoperta di una squisitezza

Romano Lambri

Gruppo Confrères al Museo Glauco Lombardi di Parma

Colorno, cittadina della bassa parmense ove Maria Luigi d'Austria sfortunata moglie di Napoleone Bonaparte aveva stabilito la sua dimora estiva nella bellissima Reggia costruita da Francesco Farnese a somiglianza della più famosa Reggia di Versailles, è tradizionale un piatto la cui ricetta si narra fosse opera della Duchessa che, bontà sua, usava far servire al personale che ad ogni cambio di stagione giungeva numeroso alla Reggia per curare l'annesso grande parco. Otto anni fa, per iniziativa di un gruppo di buongustai amanti delle tradizioni culinarie delle proprie terre è nata la Confraternita del Tortel Dols la quale ogni anno festeggia la ricorrenza sempre organizzando bellissimi Simposi, ai quali di norma siamo invitati e a cui i Gourmets volentieri partecipano sempre numerosi ritrovandosi in cordiale amicizia con i Confrères di altre associazioni territoriali, tutti sempre palaudati con i loro "Gran Collari" e con le belle e folcloristiche sgargianti mantelle. La giornata è iniziata in mattinata presso il MUPAC (Museo dei Paesaggi di Terra e di Fiume di Colorno), negli splendidi locali settecenteschi del Palazzo dell'Aranciaia, dove si è tenuto un piccolo coffee break di benvenuto. La giornata è proseguita poi con la visita al Museo "Glauco Lombardi" di Parma, che raccoglie testimonianze storiche e artistiche di grande interesse sulla Duchessa Maria Luigia d'Asburgo, oltre a numerose opere e preziosi

Ristorante " Al Védel " Locale storico d' Italia

Culatello di Zibello dop 18 e 26 mesi
Salame strolghino e gentile stagionato
Spalla cruda di Palasone
Sformato agli asparagi e salsa leggera alla capra
Spalla cotta di San Secondo calda
con mostarda di verdure croccanti

Il Tortél Dóls di Colorno dalla ricetta
della Confraternita

Testaroli con pesto leggero alle zucchine e aromi

Filetto di maiale con salsa al lambrusco
e verdure primaverili brasate

La melanzana alla parmigiana

Composizione di dessert della Confraternita

Caffè e liquori

Vini

Lambrusco Ceci ❧ Fortana del Taro Bergamaschi

Malvasia Monte delle Vigne ❧ Moscato dei Colli

di Parma Lamoretti ❧ Ortrugo "Spago"

❧ Gutturnio "Spago" ❧ Malvasia spumante dolce

documenti relativi al Ducato di Parma e Piacenza dei secoli XVIII e XIX, sapientemente illustrate da Francesca Sandrini ringraziata poi dai gourmets con un sincero e meritato applauso per l'amore dedicato all'arte e al nostro antico Ducato. I conviviali all'ora di pranzo si sono ritrovati al Ristorante "Al Vèdel", a Vedole di Colorno, dove hanno prima visitato le spettacolari cantine di stagionatura del Culatello di Zibello DOP e poi degustato, oltre al culatello nelle sue diverse stagionature, gli ormai famosi e caratteristici "Tortelli". Alla fine lo scambio dei doni e i saluti con i rappresentanti le associazioni e la Presidente del "Tortel Dols" Renata Salvini e ai suoi collaboratori con un grazie per l'invito ad una bella Kermesse tutta da ricordare.

Gruppo Gourmets nella cantina dei culatelli

Nell'Oltrepo pavese a Santa Maria della Versa

Romano Lambri

I Gourmets del Ducato di Parma e Piacenza, a Santa Maria della Versa amena località collinare ove si incontrano quasi dandosi la mano i vitigni dei Colli Piacentini con quelli dell'Oltrepo Pavese, si sono ritrovati in una bella giornata di primavera, invitati dalle Confraternite del territorio famoso non solo per i suoi vini ma anche per i gustosi salumi che sicuramente tengono testa ai più famosi del vicino territorio emiliano. Una sosta per il brindisi di benvenuto al Wine Point di Montescano con le bollicine della Cantina La Versa, fondata nel 1905, uno dei simboli del rinascimento del metodo classico italiano degli anni Settanta/Ottanta ancora prima che la Franciacorta diventasse tanto famosa. Poi la ripartenza per il ristorante Colombi sito nella cittadina da sempre vocata alla S.S. Maria con la fervida e un po' interessata preghiera di proteggere il raccolto dei vitigni che la circondano; preghiera non sempre ascoltata e, lasciatici dire, anche con qualche ragione dato che la città invece di accogliere i visitatori con una statua della loro amata patrona, ha preferito erigere all'ingresso del paese una statua raffigurante una gigantesca bottiglia di "Pinot" …e quindi è comprensibile che lassù qualcuno può anche esserci rimasto male! Battute a parte le produzioni sono ottime e il suo vino ha conquistato una importante quota di mercato. Sicuramente una bella giornata quella trascorsa dai Confrères svoltasi nell'occasione della festa della repubblica iniziata con il canto dell'inno nazionale prima della conviviale e proseguita con la degustazione dei buoni prodotti del territorio. Alla fine i saluti di Gianni Terzi a nome di tutte le confraternite organizzatrici della kermesse e l'arrivederci al prossimo anno con queste belle iniziative sempre a difesa dei prodotti della nostra ineguagliabile e spesso indifesa Italia.

Al Wine Point della Cantina Santa Maria della Versa

Bravi Chef ma ...
anche Sorrisi in Sala

Romano Lambri

In questi tempi di frenetica ricerca e esaltazione del cucinare, di Chef sia essi giovani che vecchi, donne o bambini e più ce né meglio è, si è messo all'angolo il Servizio di sala, trascurandone l'importanza che sicuramente non è da meno di quello della cucina al fine di determinare il successo e la buona fama di un locale sia esso albergo, ristorante, agriturismo o trattoria. Da recenti sondaggi svolti da importanti agenzie è emersa scarsa gentilezza nell'accogliere e seguire il cliente da parte del personale sia diretto interessato alla gestione del locale o solo dipendente, spesso e volentieri anche diplomato con attestati sfornati in grande quantità dalle innumerevoli scuole alberghiere di cui la nostra penisola è giustamente oggigiorno abbondantemente ricca. Poche le lamentele, anzi tanti i complimenti per i locali puliti e ben tenuti, per la qualità del cibo, per il buon gusto e la comodità degli arredi, però e qui casca l'asino, quello che troppo spesso manca è ciò che costa meno fatica, che nessuno ti insegna pensando sempre che sia una cosa innata e logica: "Il Sorriso" quello che in molte culture è sinonimo di benvenuto, quello che mette subito il cliente a proprio agio stimolandone il buonumore. Certo che i tempi sono difficili in particolare per chi deve far quadrare i conti aziendali o di famiglia spesso fra mille difficoltà però la professione scelta è quella e non sono ammessi atteggiamenti o aspetti burberi che spaventano il cliente che nell'entrata per un soggiorno o una semplice cena cerca esso stesso l'uscita spensierata dalla propria quotidianità. Da una recente inchiesta curata da una importante associazione nazionale è emersa una classifica di pregi e difetti che ironicamente elenchiamo:

I Liguri avrebbero poco feeling con i turisti, troppo chiusi, introversi e con poco senso di ospitalità.
I Toscani con un comportamento sgarbato e sbrigativo e la tendenza a sorridere poco.
Gli Abruzzesi con un carattere chiuso e una sottile diffidenza nei riguardi dei clienti, ma comunque molto efficienti.
I Calabresi molto disponibili, ma poco inclini a fare il primo passo verso il cliente, attendendo sia lui a farlo.

I Veneti troppo "sulle sue" e poco espansivi, ma apprezzati comunque per il servizio offerto e per l'attitudine a soddisfare rapidamente ogni esigenza del cliente.
I Valdostani con il carattere chiuso, poco socievoli e con pochi sorrisi, ma ben organizzati.
I Trentini esageratamente attaccati alle regole e ai divieti, ma estremamente efficienti. Troppo spesso manca il sorriso.
I Lucani con un carattere un poco aspro ma molto legati alla loro regione e alle loro tradizioni che sanno trasmettere con calore ai clienti cercando di soddisfarli in ogni modo.
I Marchigiani con tanta attenzione verso i clienti, ma ancora un po' chiusi e conservatori
I Siciliani calorosi, accoglienti, pronti ad aiutare e consigliare i loro clienti, ma con la tendenza a intromettersi in discorsi che non li riguardano.
I Sardi molto riservati con una buona preparazione professionale, sempre pronti ad accontentare il cliente ma trapelando una eccessiva cocciutaggine.
Gli Umbri, con una grande generosità e disponibilità ma dando la sensazione di non gradire la troppa confidenza del cliente.
I Friulani e **i Giuliani** con serena allegria, gioiosità e precisione accolgono i loro clienti, ma qualche volta con un po' di superficialità.
I Molisani con tanta passione nel proprio lavoro, sempre attenti al cliente e alla sue richieste,
I Pugliesi, con locali puliti e ben tenuti e ottimo cibo e con la fortuna delle bellezze della regione, sempre gentili ma poco flessibili verso le esigenze dei clienti.
I Laziali, con molta serietà e gentilezza nello svolgere il proprio lavoro, qualche volta però irritano il cliente nel volersi dimostrare troppo saccenti.
I Campani ospitali per eccellenza, con cortesia, simpatia, disponibilità e accoglienza, che però in alcuni casi può arrivare all'invadenza, con un solo per fortuna sporadico difetto di approfittarne della buona fede del cliente.
I Lombardi molto gentili, diligenti e ben organizzati, ma spesso mancanti di sorridente socievolezza.
I Piemontesi con l'alto senso del dovere, avversi al disordine, puntuali e affidabili, ma troppo pignoli, rigidi e poco inclini a socializzare.
Gli Emiliani Romagnoli con professionalità, con il loro calore, l'allegria e la loro naturale simpatia, unitamente alla bontà della loro cucina conquistano sempre il cliente anche se spesso eccedono nella conversazione e nei convenevoli.

I componenti il Consiglio direttivo:

- **Romano Lambri**
  Presidente
- **Giampaolo Marinelli**
  1° Vicepresidente
- **Giacomo Cosentino**
  2° Vicepresidente
- **Franca Cantergiani Bettini**
  Console alle Pubbliche Relazioni
- **Guglielmo Giorgi**
  Console per le Tecniche di Cucina
- **Gioachino Furitano**
  Console Archivista
- **Mariano Caeti**
  Console Tesoriere
- **Mauro Marelli**
  Console della Stampa

I componenti il Collegio dei Probiviri:

- **Laura Mandelli**
  Presidente
- **Agostina Mattani**
  Componente
- **Vincenzo Fiandaca**
  Componente

Membre d'Honneur

- **Elsa Mazzolini**
  Direttore "La Madia Travelfood"
- **Antonella Clerici**
  Presentatrice Televisiva
- **Daniele Persegani**
  Chef
- **Pietro Caruso**
  Giornalista
- **Carlo Casavecchia**
  Enologo
- **Manfredi Barbera**
  Industriale Oleario
- **Angelo Valentini**
  Giornalista e scrittore

Il ritorno al Da Vinci di Cesenatico per l' assemblea generale

Romano Lambri

In occasione dell'annuale Assemblea Generale, i delegati della Confèdèration Europèenne des Gourmets-Italia provenienti da diverse regioni si sono ritrovati nella famosa cittadina balneare romagnola per trascorrere due intense giornate ospiti del prestigioso Grand'Hotel Leonardo Da Vinci. All'insegna della cordiale amicizia che sempre li contraddistingue i numerosi Gourmets e i loro ospiti buongustai hanno potuto degustare uno squisito menù tutto a base di freschissimo pesce dell'attiguo mare Adriatico preparato dall'emergente Chef romagnolo, di origini messinesi, Alessandro Trovato e servito sotto l'attenta regia del direttore Leopoldo Veronesi nelle splendide sale del Ristorante Monnalisa. Al pomeriggio le incombenze istituzionali con l'adunanza per l'approvazione del bilancio approvato all'unanimità con applauso e inoltre per discutere sulle future iniziative dei vari Consolati, primo fra tutte il tradizionale "Gran Simposio Nazionale d'Italia" che quest'anno è confermato per le giornate del 09/10/11 settembre sul Lago d'Iseo e a cui sono, già pervenute numerose adesioni anche da diversi Consolati Europei. Alla sera la giornata si è poi conclusa assaporando le tante specialità di terra e di mare del territorio servite in un ricco ed elegante Buffet dapprima previsto nel giardino a bordo piscina, ma poi causa l'affacciarsi di improvvisi minacciosi nuvoloni allestito nelle sale del Grand'Hotel. All'indomani i Gourmets si sono ritrovati per un tour naturalmente di natura gastronomica a Sogliano al Rubicone, per visitare le famose "Fosse" ove si stagiona in una maniera antichissima il famoso formaggio dal sapore ineguagliabile la cui storia e il procedimento di produzione è stato illustrato agli ospiti dal "Patron" dell'azienda Brandinelli che a fine visita ha offerto una degustazione delle loro molto apprezzate specialità. Il Simposio si poi concluso con una cena conviviale in cui hanno fatto spicco le portate a base di funghi prugnoli e di selvaggina tutte selezionate dal nostro socio Gourmet appassionato alla ricerca di funghi e tartufi e cacciatore, Pietro Acquaviva e gustosamente cucinate dallo Chef Guglielmo Giorgi nostro Console Nazionale alle Tecniche di cucina. Prima di congedarsi i complimenti e il grazie al nostro Console Franca Cantergiani Bettini organizzatrice del ben riuscito evento nazionale.

Foto sopra: Alida e Giampaolo Marinelli
Foto sotto: da sinistra Tina e Romano Lambri con Sylvy Sarrut

Sopra: all'azienda Brandinelli pronti alla degustazione del formaggio di fossa
Sotto: Guglielmo Giorgi in amichevole abbraccio con Franca Cantergiani

Gruppo a fine assemblea

I MENU

Grand'Hotel Da Vinci a Cesenatico

Culatello di Zibello dop 18 e 26 mesi
Tramezzini assortiti
Bruschettine al Prosciutto di San Daniele
Tartellette al caprino, fragole, uva e lamponi
Piccoli panini al latte
Croissants salati al prosciutto
Cuore di Salmone all'aneto
Couscous di gamberi e piccole verdure
Riso Venere al salmone affumicato
Orzo ai pomodorini, olive e formaggio Feta

Selezione di salumi del territorio
con piadina romagnola calda e gnocco fritto
Tavolozza di formaggi freschi
e stagionati in abbinamento a confetture di frutta
Scaglie di Parmigiano Reggiano
Olive verdi profumate al finocchio selvatico
Cipolline all'aceto balsamico di Modena
Spianata al sale grosso e rosmarino
Focacce alle primizie dell'orto

Mozzarelline panate, Olivelle all'ascolana
Foglioline di Salvia croccante
Pizza margherita e marinara
Crostini al pomodoro fresco
Mini piadine allo Spek e scamorza fumè

Risotto al profumo di mare
Buffet di frutta fresca

Vini Selezione Gourmet

Bellussi Spumante
Berta Rosè Chiaretto D.O.C. 2014 Bertani
Sangiovese D.O.C. cantina Celli

RISTORANTE MONNALISA

Grand'Hotel Da Vinci a Cesenatico

Aperitivo di benvenuto
Aneri Brut n. 5, prosecco

Canocchie in guazzetto con piccoli quadrucci
di pasta fresca e bronuoise di verdure

Crostacei molluschi e pesci del nostro mare
in croccante panatura dorata su carta
pergamena
Ribolla gialla delle Venezie I.G.T.
Az. Agr. Russolo

Ravioli alle patate rosse di Cetica e Raviggiolo
in foglie di felci alle vongoline dell'Adriatico
pesto leggero di pineta e riccioli
di calamaretti scottati
Falanghina Sanio D.O.C. 2015 Taburnio

Darne di rombo alle punte di asparagi patate
dorate al timo e cappasanta scottata
al Franciacorta
Verdicchio D.O.C. 2015 Garolfi

Meringa alla crema chantilly ganache
al cioccolato, lime e fragole fresche
Moscato D.O.C.G. Az. Agr. Cà del Baio

Pasticceria mignon

Piccola storia dello Stoccafisso

Mauro Marelli

Lo Stoccafisso, che oggi fa parte integrante in particolare di due nostre cucine regionali, come quella ligure e quella veneta, è una cosa che ci viene da molto lontano e ci è giunta in un periodo in cui l'odierna facilità di comunicazioni e trasporti non era neppure immaginabile. Si parla del 1431, quando Pietro Querini, nobile veneziano, armatore e avventuroso navigatore, partì con il suo veliero, la "Querina", da Candia, l'odierna Creta, con 800 barili di Malvasia prodotti nelle tenute di famiglia, spezie, cotone, cera, ecc. con destinazione nelle Fiandre. Superato lo stretto di Gibilterra la nave fu investita da una violenta tempesta che spezzò l'albero e mise fuori uso il timone; in queste condizioni la nave fu per settimane in completa balìa degli elementi andando sempre più a Nord con la corrente del Golfo, fino a superare il circolo polare artico. Quì, in un mare gelido e sconosciuto, l'ultima fatale tempesta mandò a picco la povera Querina e a stento, su due scialuppe, Pietro Querini e il suo equipaggio riuscirono ad allontanarsi a remi. Le due scialuppe si allontanarono in direzioni diverse e di quella dal carico più numeroso non si ebbero più notizie. La scialuppa di Querini e dei suoi aiutanti, tra privazioni estreme e morti, andò ancora a lungo alla deriva fino ad avvistare uno scoglio nell'arcipelago delle isole Lofoten, all'estremo Nord dell'attuale Norvegia, un posto che, con espressione curiosamente moderna, Querini definì nel suo diario come "in culo mundi". Per parecchi giorni il mercante e quanto rimaneva dell'equipaggio rimasero sullo scoglio cibandosi di patelle e accendendo fuochi per scaldarsi. Grazie ai fuochi furono avvistati dagli abitanti della vicina isola di Røst, che arrivarono a soccorrerli e si presero cura di loro finchè non si furono ripresi. Il centinaio di pescatori dell'isola si dimostrarono molto umani e accoglienti, per loro l'arrivo di questa quindicina di stranieri era un fatto talmente eccezionale da far sì che si mettessero a disposizione degli sventurati con i pochi mezzi di cui disponevano. Scrive Querini " … vivono in una dozzina di case rotonde con aperture circolari in alto, che coprono di pesce ..." il pesce era il merluzzo che veniva posto a essiccare sui tetti delle capanne. Questo pesce, da mari freddi, non era in uso per le nostre tavole, ma il veneziano, che non dimenticò di essere commerciante, quando, dopo qualche mese riprese il mare con mezzi di fortuna riuscendo a tornare in patria, portò con sé alcuni campioni di Stoccafisso, proponendoli al Senato per rifornire le navi della Serenissima a motivo delle sue capacità di conservazione, questo al momento senza un grande successo. Sempre convinto delle possibilità commerciali dello Stocco Querini tornò ancora dai suoi amici a Røst per scambiare vino e spezie con lo Stoccafisso; la leggenda dice che in uno dei suoi viaggi lo spirito avventuroso lo spinse ancora più a Nord, in questo mare sconosciuto, dove scomparve tra i ghiacci. La storia dello Stoccafisso non finisce comunque qui, ma ci volle ancora un secolo perchè (1545 – 1563) il Concilio di Trento sancisse l'astinenza dalla carne per circa 200 giorni, raccomandando proprio lo Stoccafisso come piatto di magro tutti i mercoledì e venerdì, mentre era insostituibile nel periodo della Quaresima. L'Oscar del suo successo arrivò poi quando, durante l'assedio di Venezia da parte degli austriaci, nel 1848, grazie alle capacità di conservazione consentì ai cittadini di sfamarsi per quasi un anno senza problemi. Largamente diffuso, come detto, in Veneto e Liguria con diverse appetitose preparazioni, ancora dopo l'ultima guerra, una sessantina d'anni fa, lo Stoccafisso rappresentava comunque una cucina "povera"; oggi è assurto invece alla dignità delle mense più evolute, quasi conferendo un tocco di eleganza "irregolare" a menù altrimenti troppo "bacchettoni".

HENRI ROUSSEAU

Mauro Marelli

A me sono sempre piaciuti gli "irregolari positivi", quelli che non fanno danni anche se sono fuori dagli schemi, dai binari già tracciati, dagli standard ai quali si sta attenti a non trasgredire per esser certi di riscuotere il consenso. Henri Rousseau è uno di questi.

Nato da modesta famiglia che gli consentì almeno gli studi liceali, ma non quelli di musica e pittura, che si rivelarono le sue passioni, dopo gli studi fu impiegato presso una studio di avvocato, quindi militare per cinque anni, poi gabelliere al dazio di Parigi, da qui il soprannome di "doganiere" col quale è conosciuto.Nel frattempo coltivava le sue arti, ma i quadri erano considerati da pittore della domenica, la tecnica era ancora incerta e poi non rientravano in nessuna delle "scuole" riconosciute.L'impiego alla dogana gli lasciava sufficiente tempo libero per coltivare le sue passioni artistiche, nel 1884, rimase vedovo della prima moglie, sposata nel '69 e che gli aveva dato sette figli, dei quali cinque morirono in tenera età e uno a 18 anni, solo la figlia Julie gli sopravviverà. Nel '89, benchè ancor giovane. lasciò il lavoro per dedicarsi interamente all'Arte. Due tentativi con testi di opere teatrali pare non ebbero gran successo, ma la pittura si evolveva man mano, anche se la critica ancora non lo apprezzava. La sua riottosità alle regole e mancanza di senso del denaro, che era comunque sempre poco, gli avevano causato prima, come sarebbe ancora accaduto in futuro, qualche piccola disavventura giudiziaria.I quadri di Rousseau, a parte a parecchi ritratti che eseguiva su commissione, rappresentavano nella maggioranza foreste tropicali, animali selvaggi, soggetti tutti dei quali il pittore non aveva alcuna conoscenza diretta, facendomi pensare al suo alter ego in campo narrativo Emilio Salgari, autore di ammirevoli volumi in cui descriveva ambienti e personaggi esotici: l'India, Sandokan, Yanez, Kammamuri, ecc., senza essere mai stato in quei luoghi.

Zingara addormentata, (1897)

Gli artisti del tempo lo prendevano in giro perchè gli ambienti rappresentati, le piante di queste foreste non avevano corrispondenza con la realtà; esse erano frutto di pura fantasia e, a mio avviso, rappresentavano più uno scenario che una vera foresta. Anche i personaggi raffigurati: la "Zingara" dormiente, che richiama le tele sognanti di Chagall, o quella specie di Maja Desnuda che troviamo nel "Sogno", sono simbolici, non vogliono rappresentare una persona reale.

La sua arte istintiva, il senso poetico che la pervade superano le lacune della sua preparazione tecnica, anzi, forse questa mancanza lasciò più spazio alla sua creatività senza crearle intralci. Con l'inizio del '900 l'opera di Rousseau cominciò ad essere apprezzata nel Milieu artistico parigino, tanto da esporre con Matisse e Cezanne al Salon Automne nel 1905 e da far sì che Picasso organizzasse per lui un festino nel suo studio nello strano immobile chiamato "Bateau Lavoir" che, a seguito di Picasso, divenne residenza di alcuni dei più rappresentativi artisti del periodo come Apollinaire, Fernand Leger, Georges Braque, ecc.Questo non gli portò comunque successo economico, evidentemente non aveva il senso degli affari, perchè continuò a vendere le sue tele a basso prezzo, mentre al contempo era generoso con chi gli stava attorno, come le donne con cui ebbe brevi storie dopo essere rimasto vedovo per la seconda volta nel 1904.

Il Doganiere stava per toccare l'apice del suo successo quando l'artista americano Max Weber gli propose di organizzare una mostra a New York nel 1910, non fece in tempo perchè proprio in quell'anno morì a seguito di una ferita ad una gamba trascurata.Anche questa morte è un segno della sua "irregolarità", del suo vero spirito di artista che mette in non cale le cose della vita normale per volare alto sulle ali della fantasia.

Realizzazione © La Madia Srl

Cantina Manzini Srl
Via Emilia Parmense Est 12/14
29010 PONTENURE (PC)
Tel. +39 0523/511322
Fax +39 0523/519011
e-mail: vini@cantinamanzini.it

PONTE GIORGI
RISTORAZIONE & CATERING DAL 1954

Ristorante Ponte Giorgi
Loc. Cella Mercato Saraceno (FC)

GIARDINO BOTANICO
GAVINELL

Ristorante Gavinell
Loc. Gaviana 138
Contignaco
43039 Salsomaggiore
Tel.+39 0524 578348
www.gavinell.it

GIOVANNI
Ristorante Cortina d'Alseno

Via Cortina, 1040
29010 Alseno (PC)
Tel. +39 0523 948304
posta@dagiovanniacortina.com
www.dagiovanniacortina.com