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

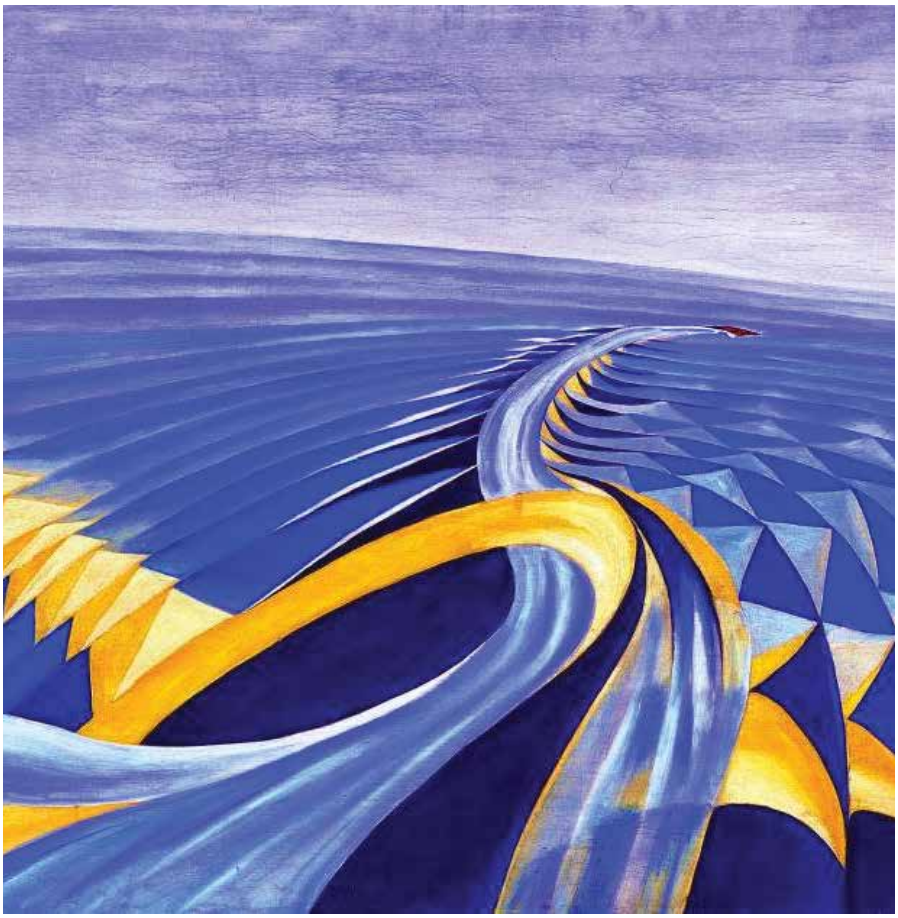
www.cegourmet.eu
segreteria@cegourmet.eu

DICEMBRE 2015/GENNAIO/FEBBRAIO 2016
N° 2000 copie in distribuzione gratuita

IL GOURMET RISORTO

A CURA DI MAURO MARELLI

PERIODICO DELLA CONFÉDÉRATION EUROPÉENNE DES GOURMETS



Velocità di motoscafo

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

Cena di Gala nella sala del Castello di Santa Petronilla a Perugia

Gran Simposio Nazionale d'Italia 2015 in Umbria

Mauro Marelli

Gran Simposio Nazionale d'Italia 2015 in Umbria

Non è semplice organizzare un convegno con tappe eduliche e visite culturali in un territorio dove non si abbia già un Consolato o referenti qualificati; in questo sono riusciti al meglio il nostro Presidente Romano Lambri coadiuvato come sempre dal Vice Giampaolo Marinelli che; dietro i preziosi suggerimenti di Elsa Mazzolini, hanno contattato e coinvolto Angelo Valentini, personaggio locale dalla personalità straripante e profonda cultura ad ampio raggio riguardo a storia, monumenti del territorio Perugia-Assisi, arte musiva dei primi secoli del secondo millennio, ecc., così come in campo enoico, essendo stato per parecchi anni direttore della famosa cantina "Lungarotti di Torgiano. Il programma ufficiale prevedeva la durata di tre giorni, dal venerdì 11 alla domenica 13 settembre, ma la numerosa delegazione del Consolato della Riviera Ligure di Ponente, per non trovarsi al termine di un lungo viaggio subito coinvolta in impegni pressanti, ha preferito anticipare di un giorno l'arrivo con un comodo pullman che avrebbe poi ospitato anche altri partecipanti. Qualche difficoltà per la sistemazione nelle camere poichè, dato che l'evento ufficiale iniziava il giorno successivo non c'era per tutti la sistemazione definitiva. Alcuni di noi vennero dunque dispersi in Resort fuori dal corpo centrale, nel verde della campagna, comunque molto confortevoli. Provati, ma non domi, ci siamo quindi ritrovati nel bellissimo albergo "Valle di Assisi" della catena Best Western. Questo si trova in una verde distesa di 70 ettari dove si sta realizzando un golf a nove buche, dove crescono viti che danno un ottimo vino, un'oasi con grande piscina e una bella "spa" dove trascorrere qualche giorno per scaricare le tensioni della vita di città sarebbe altamente edificante. Qui, dopo un breve recupero con la presa di possesso delle nostre camere, abbiamo consumato nella panoramica sala ristorante un pranzo veramente gradevole, con degli "straccetti" di pasta dal sugo leggero e saporito con carne d'anatra e pecorino, tanto graditi e... che avremmo ripetuto poi nel pranzo dell'arrivederci, accompagnavano il tutto i vini "della casa" caratteristici umbri, dal bianco Grechetto ad alcuni "Umbria Rosso" con vari abbinamenti di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon; una splendida anticipazione di quello che ci aspettavamo per i giorni successivi. La mattina dopo, approfittando del supporto Valentiniano abbiamo potuto godere un primo contatto con la città di Perugia, dove abbiamo visitato il centro città, tutto pedonale, dall'incredibile bellezza e importanza storica. La piazza IV Novembre da sola potrebbe impegnare un visitatore scrupoloso e pignolo per settimane; noi siamo molto più ratti, ma non possiamo comunque esimerci dall'ammirare quasi stupefatti queste meraviglie. Fulcro di tutto è la Fontana Maggiore, certo una delle più importanti al mondo, sia per il suo valore storico che per la sua bellezza. Questa è formata da due vasche concentriche sovrapposte in pietra di Assisi più un'alzata centrale superiore bronzea sor-

I Gourmets entrano nella sala del castello dopo l'aperitivo spumante

retta da Ninfe e dalla quale sgorga l'acqua da circa 700 anni; le 50 formelle che circondano le due vasche poligonali rappresentano in bassorilievo quasi la storia del mondo: dal peccato originale e la cacciata dal Paradiso, Sansone e Dalila, Davide e Golia, ecc. e poi tutte le stagioni con le varie attività che si susseguono, un lavoro incredibile e oggi inimmaginabile. Come non bastasse in questa piazza IV Novembre si affacciano il "Palazzo dei Priori" di età di oltre 700 anni come la fontana e dove sono allocati una parte degli uffici comunali e la Galleria Nazionale dell'Umbria, anche il Duomo si esibisce su questa splendida piazza, che da sola costituisce già un polo di attrazione turistica dal valore incalcolabile. Impossibile entrare nei dettagli delle bellezze racchiuse in questi luoghi. Basti dire che, immergendosi nei sotterranei del complesso architettonico del Duomo di San Lorenzo si arriva fino alle originarie mura etrusche, stupefacenti per la precisione dei conci in pietra dalle dimensioni considerevoli e sovrapposti senza malta, sfalsati con una precisione per noi inconcepibile, pensando alle migliaia di anni trascorsi. Queste cose abbiamo potuto goderle grazie naturalmente alle entrature di Angelo Valentini, per il quale si aprono tutte le porte. Facente poi parte del medesimo complesso del Duomo vi è il museo Nazionale dell'Umbria, che si presenta nell'atrio con i bronzi simbolo della città, Il Leone e il Grifone: naturalmente il leone rappresenta la forza, più complesso il grifone, il cui corpo raffigura una contaminazione tra il leone e l'aquila, rappresentando l'unione tra forza e saggezza. Qui è racchiusa un'infinità di opere musive, sculture, ecc. a partire dall'inizio del secondo millennio, alcune delle quali si fatica a capire come in tanti secoli e con tutte le vicende che si sono succedute, possano essersi così ben conservate. Bisogna riconoscere che la città intera, o almeno quella parte che abbiamo visitato, è stata trattata e conservata in modo egregio; basti dire che, per ovviare ai problemi di traffico, è stato realizzato un metrò di superficie che, all'interno di un cerchio piuttosto ampio attorno alla città, forma una raggera che porta a scale mobili che salgono verso il centro storico, posto nella parte alta della città. Tutto questo con grande rapidità ed efficienza, senza offendere esteticamente la meraviglia del luogo. Al termine di questo percorso, quando ancora noi liguri non ci eravamo incontrati col il resto dei Gourmets, in arrivo nel primo pomeriggio, ci siamo ristorati, anche grazie al bel tempo atmosferico, con una piacevole colazione leggera e saporita dall'appetitoso buffet sulla splendida terrazza dell'hotel Brufani, in posizione panoramica dominante vicina al centro città. Al nostro rientro all'hotel di Valle di Assisi ci siamo finalmente incontrati con il resto della compagnia e abbiamo preso le mosse per Assisi. La bellissima Assisi, anch'essa posta sul culmine di una collina un tempo denominata "colle dell'inferno", poichè qui si eseguivano le pene capitali e oggi sorvegliata da mastodontici militari in mimetica in quanto "obiettivo sensibile" ci ha accolto con una bellissima giornata, forse propiziata dal Santo che qui è presente ovunque in spirito e in immagini. Tutto il complesso strutturale delle Basiliche di Assisi che, per non farsi mancare nulla, quì sono due sovrapposte, disseminate tra la città e la campagna, è veramente spettacolare, ammirevole per equilibrio, strutture in stile gotico semplificato, non troppo carico, mentre negli interni la decorazione è pervasiva, in ogni spazio delle navate e delle volte. Arduo immaginare la difficoltà dei lavori di restauro a seguito del rovinoso sisma del '97, che distrusse un gran numero di affreschi di Giotto e Cimabue. Coinvolgenti due affreschi di Giotto di cui l'eruttivo Valentini ci ha fatto cogliere lo spirito: nel primo si vede San Francesco seguito da alcuni suoi adepti e ricevuto dal Papa Innocenzo III°; certo Francesco, che aveva abbandonato le ricchezze di famiglia per scegliere una vita umile e devota, era una figura anomala, che allora poteva suscitare diffidenza o, almeno, incomprensione, con riferimento a ciò è quasi comico vedere gli alti prelati che circondano il Papa con evidenti espressioni indifferenti, quasi infastidite da questo intruso estraneo disturbatore dei loro giochi di potere; legato significativamente a questo un altro affresco in cui Francesco parla agli uccelli, che lo ascoltano con attenzione allungando il collo e quasi applaudendo coi movimenti delle loro ali. Perchè Francesco parla agli uccelli? Perchè, "vox clamans in deserto", ancora quasi nessuno degli umani lo ascolta e lui si rivolge a chi pare lo apprezzi. All'uscita dalla Basilica, sul bel prato verde in leggera pendenza che si trova di fronte, al di là dello spiazzo lastricato in pietra, era schierato un folto gruppo di quelli che riterrei studenti, che intonavano inni di gioia. Visitando questi luoghi si capisce perchè l'Italia possieda una mole di opere d'arte nettamente superiore a qualsiasi altra nazione al mondo, intorno alla Basilica si aggiravano in quei giorni, come siamo certi quasi sempre, torme di turisti italiani e stranieri, studenti, scolaresche; qui la crisi si sente certo meno che altrove. Alla fine di questa visita una parte dei Gourmets assistette a una messa nella chiesa inferiore celebrata dal Vicario Vescovile. Non poteva poi mancare la visita alla Basilica di Santa Maria degli Angeli, che contiene la suggestiva "Porziuncola", una chiesetta del IV secolo dalle minime dimensioni (metri 4 x

I saluti di benvenuto ai Gourmets dell'assessore al Comune di Perugia Maria Teresa Severini.

L'Assessore alla cultura Maria Teresa Severini e Romano Lambri scambiano i doni.

7) e che fu una delle prime dove Francesco praticò la sua dottrina e qui fondò l'Ordine Francescano. Con le pareti interne in pietra a vista e una piccola abside con pala d'altare decorata, questa chiesetta preziosa è invece riccamente decorata all'esterno. Ci attendeva al termine di questo impegnativo percorso una conviviale ristoratrice nel dirimpettaio e antico ristorante "San Francesco" ove siamo stati premurosamente accolti dal Patron Carlo Angeletti. Molto caratteristico e confortevole l'ambiente con il ristorante completamente dedicato al nostro gruppo, ben strutturato il menù dove, tra i primi, abbiamo preferito le Lasagnette, piacevole e di tradizionale cucina locale il "Porcellino e Oca dorati", ottimi i vini con l'interessante Aleatico di vendemmia tardiva, morbido e avvolgente, molto adatto al dessert. Non rimaneva che il giusto e meritato riposo che i Gourmets si concessero volentieri, anche se qualcuno, al rientro in albergo volle approfittare ancora di quello che un po' ipocritamente si chiama un digestivo. Vispi e puntuali la mattina dopo, sempre favorita da un piacevole tempo atmosferico, una parca colazione e poi tutti in pullman verso Perugia. Ancora godemmo il servizio del minimetro, per chi non lo conoscesse certo inusuale per non dire sorprendente nella sua semplicità funzionale, pareva di essere quasi in un altro mondo in rapporto alla nostra pur bella e scoscesa Liguria. Con piacere chi di noi era qui giunto già il giovedì rivide, avendo anche la possibilità di approfondire maggiormente la conoscenza, alcune delle meraviglie già godute, un ricordo particolare nel Palazzo dei Priori per la spettacolare "Sala dei Notari", con otto arcate e tutto sesto, completamente affrescate a rappresentare antiche leggende o episodi biblici. Questa meraviglia del XVI secolo e ancora perfettamente

Conviviale di benvenuto al ristorante San Francesco.

Menù Ristorante San Francesco

Antipasto settembrino ❧ Risotto al tartufo nero e zafferano ❧ Lasagnette con fiori di zucca ❧ Porcellino e oca dorati al finocchio selvatico ❧ Grigliata di ortaggi e salsa verde e mozzarella di bufala ❧ Sfogliatina di fichi alla crema con coulis di lamponi

Vini

Torre di Giano Lungarotti 2014
Montefalco Rosso Benedetti & Grigi 2011
Lioaticum Aleatico Vendemmia Tardiva la Carcaia 2011

conservata mi ha fatto pensare a quando, durante un interessante viaggio negli U.S.A. la nostra guida a Boston indicò un bel palazzo dicendo con orgoglio, questo è dell'ottocento, suscitando qualche sorriso benevolo nella nostra combriccola. Comprendiamo che chi arriva nei nostri siti storici da territori e civiltà diversi possa rimanere ammirato e quasi frastornato rendendosi conto di cosa l'uomo realizzava non solo 5 o 6, ma anche 25 o 30 secoli fa. In una bellissima sala del palazzo era previsto l'incontro istituzionale con Maria Teresa Severini Assessore alla Cultura di una città che praticamente di Cultura vive e il compito di chi l'amministra non dev'essere facile. Dopo il gradito benvenuto ai Gourmets, lo scambio dei saluti e dei doni quindi la visita alla stupenda e ricca galleria d'arte. Ci attendeva poi un pasto leggero all'hotel ristorante "La Rosetta", quasi al fine della via che dal palazzo dei Priori porta verso la Rocca Paolina, con i giardini pubblici dai quali si gode la vista della vallata sottostante. I primi arrivati hanno ingannato l'attesa con un piacevole aperitivo nella corte interna beandosi del clima primaverile, si passò poi nella sala a noi riservata per un brunch con "cibo di strada": fritti di verdure, prosciutto tagliato al coltello, formaggi, tutte cose golose anche se non "virtuose". A fine pasto l'ormai solito ma gradito percorso di scale mobili e minimetro ci riportò al pullman e quindi in albergo per un meritato riposo di preparazione per la "Cena di Gala" al Castello di Santa Petronilla. Si tratta di una Villa-Castello realizzata nella seconda metà dell'800 su antichi ruderi dal Conte Lemmo Rossi Scotti, a quel tempo famoso pittore le cui opere furono acquistate anche dall'allora Real casa. L'aperitivo, con l'ottimo Prosecco Spumante Ruggeri, pubblicizzato anche sul n° 300 della "nostra" rivista "La Madia", era preparato in un porticato esterno, la golosità degli stuzzicafame che leggete di seguito rende arduo frenare la gola, solo un lungo esercizio di autocontrollo me lo rende possibile, mi auguro che anche gli altri Gourmets siano altrettanto se non più virtuosi; le luci soffuse creavano un'atmosfera veramente suggestiva all'imbrunire, tanto che quasi a malincuore si fece poi il nostro ingresso nella bella sala per le intronizzazioni dei nuovi soci prima e la meritata Cena di Gala poi. La cena, fornita da un ottimo catering, mise in evidenza l'abituale uso del Castello per pranzi e banchetti, tant'è che in corrispondenza al nostro arrivo stava volgendo al termine un altro banchetto matrimoniale, la cui concomitanza forse causò qualche piccolo intoppo nel servizio. Come al solito in allegria si svolse la cena dopo le incoronazioni, col menù che solo rileggendolo ora sento l'acquolina prodursi abbondante, un enunciato di tale attrattiva dovrebbe essere esibito soltanto a chi abbia dimostrato grande padronanza delle proprie attività eduliche; personalmente le mie preferenze vanno al Cappone e alla mia prediletta pasta, Tortelli o Gnocchetti che siano. Di ottimo livello i vini, con l'Orvieto che mi ha riportato a lontani ricordi romani, quando, veniva servito nelle trattorie in contenitori di vetro chiamati "foiette", anche allora l'Orvieto era ottimo, certo più ruspante di oggi. Un'aura di mistero circondava il Castello quando, a differenza di Messalina, sazi e stanchi, c'imbarcammo sul pullman per il rientro in albergo. Una nuova energia ci animava la

Uno scorcio della sala durante la Cena di Gala

Menu Cena di Gala

Tartine con mousse al formaggio
Rustici in sfoglia farciti alla moda contadina
Tigelle farcite con rucola nostrana
e caciotta morbida locale
Bruschette all'umbra con lenticchie
Brustengo con prosciutto di Norcia
Bocconcini di salsicce di Norcia
Canapè con patè di fegati
Petto di cappone tartufato in salsa d'amarena
Tortelli di pernice in salsa di fagianella
Gnocchetti riepieni di caciotta al tartufo
Medaglione di filetto al tartufo di stagione
Sformatino di carote e patate
Semifreddo al Bacio Perugina

Vini

Orvieto – Cantina Antinori
Rosso dei Neri – Cantina Neri

mattina seguente quando alle 9,30, dopo la tranquilla prima colazione nella sala panoramica dell'hotel, prendemmo le mosse per la cantina Lunelli- Ferrari a Bevagna, verso la quale ci spingevano stimoli di varia natura. A parte il vino, che non intendo assolutamente banalizzare, in questo caso il maggior punto d'interesse era la struttura stessa della cantina, realizzata dal celebre Arnaldo Pomodoro come una scultura e quindi forse il primo esempio di scultura vivibile e utilizzabile pure per fini produttivi. Infatti il "Carapace", così si chiama quest'opera che s'ispira allo scudo di una tartaruga, non solo è assolutamente funzionale agli scopi a cui è destinata, ma costituisce al contempo un'opera d'Arte di grande portata, facendomi rivalutare il grande Pomodoro, che era un po' calato nella mia considerazione per la ripetitività dei suoi peraltro bellissimi "Mappamondi".
Questo Carapace contiene, sotto il grande scudo in rame, un'area espositiva e per degustazioni, mentre al piano inferiore vi è un grande spazio per l'evoluzione dei vini in botti grandi e barriques. Una cortese addetta ci ha, prima fatto ammirare l'esterno della "tartaruga", circondato dai vigneti dell'azienda, poi la parte interrata dove, oltre alla normale evoluzione dei vini, si sperimentano anche nuove tecnologie produttive, a dimostrare che anche il vino al giorno d'oggi è un prodotto in evoluzione alla cui qualità, contrariamente a ciò che alcuni pensano, la tecnologia ha già portato e ancora potrà apportare grandi benefici. All'interno, sotto la grande cupola in rame sostenuta da pilastri arcuati a raggera, a questo punto era pronta un'area per la degustazione dei vini rossi, poichè almeno per il momento l'Azienda non produce vini bianchi.
Con qualche assaggio di salumi e formaggi abbiamo così potuto accostarci ai vini dell'azienda: due uvaggi di Sagrantino, Sangiovese, Cabernet e Merlot, una

Menu Ristorante Recanto

Aperitivo del Buon Ricordo con piccoli stuzzicafame alla fantasia del Recanto
Parmigianina di cipolle di Cannara con coulis di pomodoro
Chicche di patate di Colfiorito con diamanti di zucchine, fiori di zucca e scaglie di caprino
Umbricelli al ragù d'anatra e pecorino
Suprema di faraona in salmì con verdure saltate e patate alla fornaia
Cestino croccante con mousse al Bacio Perugina e granella di nocciola

Vini

Vini in abbinamento Selezione Gourmets
Vini delle strade dei Vini del Cantico:
Doc Assisi Grechetto 2014
Igt Umbria Merlot Canrto 2009

Gruppo Gourmets dopo il caffè sulla terrazza del Castello.

sorta di taglio bordolese rielaborato, entrambi con le medesime proporzioni, tanto che per accertarmi che non fosse un refuso ho chiamato in azienda per rassicurarmi; il primo "Ziggurat", un DOC con 12 mesi di tonneau e barrique e 6 mesi minimo di evoluzione in bottiglia, il secondo un "Lampante" da uve maggiormente selezionate di minore resa per ettaro e 12 mesi di bottiglia esaspera elegantemente le caratteristiche del primo; il "Carapace", Sagrantino in purezza dalla bassissima resa per ettaro, con 24 mesi di botte grande, di grande complessità ed eleganza dove tra i sentori di piccoli frutti e petali di rose s'inseriscono note di cioccolata e liquerizia, una gioia per il palato e nari; le sensazioni che questi vini sprigionano sono complesse: frutta, spezie, ciliegie, morbidi avvolgenti e seduttivi, il fascino di questi ottimi vini si avvantaggia della suggestione del luogo, lasciando nei visitatori un indelebile ricordo.Non ci restava che rientrare in albergo per i preparativi del ritorno e per il pranzo dell'arrivederci, organizzato nella magnifica sala con vista su piscina e prati verdi, con un invitante menù che ci attendeva dopo un leggero aperitivo di stuzzicafame fantasia.
Veramente notevole la cucina del Best Western, dove abbiamo gustato alcuni dei migliori piatti di questa fortunata spedizione; personalmente ho preferito la Parmigiana di Cipolle e i due primi, e qui si tratta di gusti personali, ma tutti i Gourmets si sono dichiarati soddisfatti sotto tutti i punti di vista, del pari di alcuni ospiti francesi della vicina Costa Azzurra da noi invitati e che hanno volentieri partecipato sia dal punto di vista edulenico che dello spirito conviviale e di empatia che sempre ci accompagna nei nostri incontri. Ottimi anche i vini prodotti dalla stessa azienda proprietaria dell'hotel e che parecchi di noi hanno poi acquistato per risvegliare a casa i bei ricordi che portavamo con noi. Prima di congedarci un assaggio di finissimo cioccolato di Perugia, simpaticamente distribuito ai conviviali dal sempre giovanile.
Angelo Valentini il quale ha donato a tutti i partecipanti il simposio il suo libro "Dal filo d'Arianna al filo d'olio" naturalmente autografato e con personale dedica.
In chiusura i saluti del Presidente e l'arrivederci al prossimo Gran Simposio Nazionale d'Italia 2016.
In attesa degli eventi per la prossima fine anno auguro anche a nome di tutto il direttivo a tutti i partecipanti e anche agli assenti il miglior proseguio possibile in salute e gusto.
Qui di seguito la fotogallery del Gran Simposio:

Foto da sinistra a destra, in alto: Luigi Rainer, Renzo Bertozzi, Pietro Curti nelle cantine del Carapace dell'azienda Lunelli-Ferrari; Il Convivio d'Arrivederci al Ristorante Recanto.
In basso a sinistra: Il Convivio di Benvenuto al ristorante San Francesco e lo scorcio di sala al Convivio.

Da sinistra: Romano Lambri. Guglielmo Giorgi, Franca Cantergiani con Pietro Acquaviva, Alessandro Rossi e Ginardo Tontini dopo la cerimonia di Intronizzazione

I Gourtmets di Sanremo Anita Laura e Elvio Rossetto alla Cena di Gala

I Consoli Franca Cantergiani e Gioachino Furitano dopo la conclusione della Serata di Gala.

Un gruppo Gourmets al Carapace dell'azienda Lunelli_Ferrari

Da sinistra Angelo Valentini e i coniugi Romano del Consolato di Sicilia.

Da sinistra Romeo e Alda Giacon, Guido e Carla Liguori,

I nuovi Confrères Gourmets intronizzati dal Console Presidente Romano Lambri

1 a sinistra: Vanna Panciroli Cini del Consolato del Ducato di Parma e Piacenza; 2 a destra: Edoardo Canesi del Consolato del Ducato di Parma e Piacenza; 3Pietro Aquaviva del Consolato di Romagna;4 Ginardo Tontini del Consolato di Romagna; 5 Massimo Rossi del Consolato di Romagna; 6 Giovanni Bertaina del Consolato di Sanremo-Riviera dei Fiori;7 Angelo Valentini Membre d'Honneur della Confederazione Europea; 8 Paolo Varon del Consolato di Sanremo-Riviera dei Fiori; 9 Gruppo dopo la cerimonia di intronizzazione.

Sui Colli Piacentini a riscoprire i sapori del territorio

Mauro Marelli

azienda vitivinicola **Luretta** di Gazzola nel piacentino, della quale avete già letto su un precedente periodico "Gourmet Risorto", ha di recente vinto la medaglia d'oro a un importante concorso francese intitolato "Chardonnay du monde". Avevamo già gustato con piacere il loro Chardonnay "Selin dl'Armari", i nomi dei vini di Luretta hanno tutti nomi suggestivi dei quali bisogna farsi svelare il significato. Per festeggiare l'importante riconoscimento la famiglia Salamini, proprietaria dell'azienda, ha diramato gl'inviti per una degustazione del vino premiato all'interno del bellissimo castello di Momeliano, sito al centro dei cinquanta ettari vitati di Luretta. Fu così che in un tiepido e assolato pomeriggio di maggio un gruppetto di Gourmets proveniente da Emilia, Romagna e Liguria si è recato a Gazzola per partecipare ai festeggiamenti e gustare il premiato Chardonnay. Un goloso buffet accompagnava naturalmente i calici del biondo nettare e, malgrado la ferma intenzione di tenere a freno la gola in vista del pranzo che naturalmente il console presidente Romano Lambri aveva organizzato per la serata, fui traviato da un boccone al quale non so resistere, tartine di pane tostato con burro e filetti d'acciuga, una golosità che mi riporta addirittura a ricordi dell'infanzia e i cui stimoli subliminali e non non mi abbandoneranno mai. La vera chicca per cui eravamo qui convenuti era comunque il "Selin dl'Armari", uno Chardonnay del 2013 di 14°, opulento e coinvolgente, con sentori speziati e di frutta matura, che evolve per 9 mesi in barriques nuove. La ricchezza di questo vino viene anche dalla tecnica di coltivazione biologica estrema, che consente rese per ettaro molto basse, nel caso specifico 50 ql. per ettaro. Quello che per noi ha importanza in questi eventi conviviali, oltre alla qualità delle materie prime che ci vengono proposte, è quella del rapporto umano con le persone; e qui intervenne la cortese ed esperta "sommelier" (chissà che nome Le dovremmo dare secondo la Presidenta Boldrini) Antonella Ottaviani a illustrare il nettare e a distribuirlo con garbo e generosa misura. Il resto lo fece la famiglia Salamini, l'opulento Felice, sempre affabile e accogliente e la Signora Carla, colei che in occasione di una precedente visita affettò la paradisiaca pancetta affumicata. Quando, con qualche acquisto dei vini di Luretta, si concluse la visita, era già l'ora giusta per accostarci al desco serale, che si trovava in un luogo non lontano, al culmine di una morbida collina che dominava un panorama rilassante e suggestivo di verdi prati e colline. Questo bellissimo ristorante, posto in una vecchia magione in pietra completamente rifatta e attrezzata internamente con arredi moderni che vi si adattano armoniosamente, porta il nome di **"Al Contesse"** che, non volendo ritenere che si tratti di un errore sintattico, mi conferma che da queste parti si usi una toponomastica piuttosto astrusa. Ecco il menù che abbiamo assaporato:

Coppa, salame, pancetta, giardiniera
di verdure fatta in casa e altre delicatezze
Tortelli con la coda ripieni di ricotta ed ortiche
Smeraldi allo spinacio
ripieni di formaggio e speck
Tagliatelle fatte in casa con amaretti
speck e limone
Tagliata di manzo con verdure di stagione
Dessert a scelta dei Commensali
fra le squisite proposte dello Chef

Vini

Prosecco Millesimato Treviso Doc
Azienda Villa Sana
Gutturnio Frizzante Doc Luretta
Gutturnio Superiore Doc Luretta
Principessa Brut Luretta

Inutile sprecare lodi per i salumi piacentini, il cui unico difetto è che rendono troppo arduo frenare la gola, apprezzatissime le due portate di saporosi e delicati Tortelli dalla pasta sottile, tanto da togliere appeal alle successive tagliatelle pur buonissime; ha poi suscitato unanimi applausi la fantastica tagliata di manzo marinata con saggezza tale da conferirle una morbidezza e una saporosità inusitati. Ben presentati e adeguati i dolci. Piacevoli i vini, forse un po' mortificati dalla precedente degustazione ma tornando al top del gradimento con lo spumante "Principessa", da uve Chardonnay tenute sui lieviti per 18 mesi; in teoria più adatto ad abbinarsi con gli antipasti, la sua morbidezza ce lo ha fatto gradire anche con i dessert, consumato il fine pasto con i caffè e i digestivi, applaudito lo staff della cucina e dell'efficiente servizio ai tavoli e dopo l'arrivederci a presto del Presidente Lambri i convenuti si sono affettuosamente salutati prendendo la strada del ritorno a casa. Soltanto tre di noi, provenienti dalla Liguria, sono rimasti per la notte a riposare in zona, meditando una tappa edulenica sulla via del ritorno il giorno successivo; nella mente dello scrivente covava il desiderio del non abbastanza noto, ma sempre completo "Muraglia – Conchiglia d'Oro" di Varigotti. Posammo le stanche membra non lontano, nel magnifico agriturismo **"Croara Vecchia"** a Rivalta di Gazzola, in tre belle camere doppie uso singolo dove la quiete del luogo consentì un piacevole riposo. Un certo stupore ci venne dal fatto che, essendoci prima del pranzo serale recati a visionare il luogo e le camere, ricevute le chiavi delle stanze dalla simpatica e cortese signora Alessandra, abbiamo appreso che non v'era servizio notturno e che le porte d'accesso rimanevano aperte tutta la notte. Vi preghiamo di non diffondere questa notizia per evitare che possa giungere alle orecchie sbagliate, ma questo è indubbiamente un buon segno per chi soggiorna in zona. La mattina l'appuntamento alle ore 9 per la prima colazione ci ha visti puntuali, il clima sulla terrazza coperta affacciata su un bel prato era gradevolissimo; in lontananza scorreva tranquillo il Trebbia, qualche colombaccio becchettava semi o vermetti sul prato vellutato, le ore 11 erano già passate quando noi eravamo ancora al tavolo della colazione, l'atmosfera era talmente gradevole e rilassante da rendere quasi doloroso il distacco. Quando si prese la via del ritorno ormai i programmi edulenici erano superati, troppo tardi per giungere in tempo a destinazione, ma il ricordo di questa mattina alla Croara Vecchia rimarrà a lungo nei nostri cuori.

Luretta: un gruppo Gourmets nelle cantine del Castello

A sinistra, seduta, la cuoca nonchè mamma di Andrea, patron dell'Alcontesse (penultimo a destra).

Una panoramica conviviale con i sapori di Sicilia

Giacomo Dentici

L'irresistibile voglia di godere ancora una volta la vista notturna di cupole, tetti e guglie di Palermo ha spinto noi, amici Gourmets siciliani, a ritornare al ristorante dell'Hotel Centrale sito nelle sue meravigliose terrazze, per una bella conviviale. Accolti dal gentile amico prof. Pippo Anastasio, responsabile F&B e da anni leader del settore , senza indugi si è subito passati alla degustazione dello spumante Firriato "Saint Germain" accompagnato da un gustoso appetizer. Accomodatici a tavola la cena si è svolta con i giusti ritmi e tempi in modo tale d'avere l'opportunità di scambiare pareri, opinioni sia tra di noi che con il titolare dell'azienda vinicola TOLA nostro ospite. Gradito da tutti il menù proposto e l'abbinamento dei vini. Dopo i complimenti a tutto lo Staff del ristorante i saluti con l'augurio di rivederci presto per i nostri sempre amichevoli simposi e poi dopo aver lanciato l'ultimo sguardo, tenendo in mano un bel bicchiere di "Calvados", chi alla cupola del teatro Massimo, chi al campanile della Cattedrale, chi ancora più romanticamente alle stelle , allo scoccare della mezzanotte siamo tornati con "il mite giubilo" che infonde il buon vino alle nostre dimore.

Al centro: il Console Nazionale Giacomo Cosentino con Rita Calabrese e Salvatore Bellavista.

Ristorante "Ai Tetti" del Centrale Palace Hotel

Menu

All'entrata l'Appetizer
Crema di zucchina con "tagliatella" di seppia e scampo
Tortelli alla pera William e "parmigiano reggiano"60
Trancio di maialino nazionale e flan di mele
"Easter surprise dessert"

Vini Selezione Gourmets

Firriato St. Germain;
Az. Vin. Romano "Viognier"
Viticoltura "Tola" Inzolia/grillo
Viticoltura "Tola" Nero d'Avola/Merlot

Una cena
ai Balzi Rossi di Ventimiglia

Mauro Marelli

Chiedo venia ai Gourmets se per una volta inizio il mio commento su una serata facendo riferimento a una questione personale. Forse non tutti quelli che ci leggono sono a conoscenza che la mia principale attività, accompagnata da una vera passione, sia stata quella di arredatore e architetto d'interni. Per questo, la sera dell'incontro conviviale al ristorante "Balzi Rossi" di Ventimiglia, magnifico locale sul mare immediatamente prima della frontiera francese mi sono chiesto se gli architetti o arredatori che si occupano di ristrutturare locali pubblici non dovrebbero avere uno speciale visto riguardante acustica e illuminotecnica, soprattutto considerando che in Italia ci costringono a sostenere corsi per imparare a fare ciò che già facciamo da chissà quanto tempo; un buon corso per l'acustica nei locali pubblici sarebbe sacrosanto e contribuirebbe alla maggior gloria della nostra cucina. In mancanza di questo mi stupisco che non siano gli stessi ristoratori o gestori di locali in genere a richiedere imperativamente una particolare attenzione a queste caratteristiche, in particolare quando non si abbia la necessità di contenere eccessivamente la spesa. Evidentemente non "sufficit" il buon gusto, se lo possiedono, o la laurea; è l'ennesima volta che in una sala di ristorante devo alzare la voce per farmi capire dal mio vicino di tavolo e questo è insopportabile comunque, ma soprattutto in un ristorante che desideri esibire un alto target qualitativo sia di ambiente che di cucina, richiedendo poi un corrispettivo adeguato al momento del conto. I Balzi Rossi sono di recente passati dall'ormai storica gestione della famiglia Beglia, che lo ha ben condotto dagli anni '60, a un gruppo russo che ne ha affidato la conduzione a un responsabile napoletano. Evidentemente il cambio di gestione sta causando qualche problema di rodaggio poichè, malgrado la grande cortesia del personale tutto, qualche inconveniente si è verificato. Andiamo con ordine: l'appuntamento era fissato alle ore 20 di domenica 28 Giugno e, come d'abitudine, la maggior parte dei Gourmets era giunta puntuale; l'aperitivo, con un ottimo prosecco della cantina Ruggeri di Valdobbiadene, era previsto sulla magnifica terrazza affacciata direttamente sul mare con vista spettacolare su tutta la Costa Azzurra; la bella serata compiva l'opera. La tavola degli aperitivi era apparecchiata con file di bei bicchieri luccicanti ma, fino alle 20,30 non si vide altro. Ammesso che gli stuzzicafame fossero in ritardo di preparazione, lo spumante era certamente pronto. Quando finalmente ebbe inizio il servizio era parecchio che 47 persone si accalcavano sulla terrazza e qualche sintomo di nervosismo si avvertiva. Finalmente ebbe inizio il servizio e l'ottimo spumante, accompagnato da gradevoli stuzzicafame, carezzò gli animi dei presenti riportando i sentimenti verso la rilassante atmosfera richiesta. Venne il momento di accomodarsi a tavola, i posti erano assegnati, per cui non vi furono difficoltà di sistemazione, eravamo curiosi e quasi impazienti di soddisfare le nostre papille gustative con quello che avevamo solo letto nel menù che trovate quidi seguito:

Menu

Polpo arrostito su crema di piselli e cipolline all'agro ❧ Peperone arrosto, pistacchio e mozzarella di bufala ❧ crema di patate e olio ai capperi ❧ Lasagnetta al pesto ❧ Oratina con polpa di melanzana affumicata ❧ Pesto e pomodorino con ricotta in tempura ❧ Babà con crema Chantilly e frutti di bosco

Veramente piacevoli sia il polpo che il peperone arrosto, e questo vale in particolare se detto dal sottoscritto, che non gradisce i peperoni, il tutto servito bene e con giusta misura. Bella e originale la lasagnetta, che somigliava a una piccola torta verde a porzione singola, un po' scarsa di sapore, ma gradevole. Cominciano a questo punto le grane perchè, considerando che per chi scrive i pasti di quattro portate oltre all'aperitivo sono sempre troppo ricchi, l'orata era ben presentata, ma il suo dosaggio era da record negativo, una

fettina sottilissima, quasi tagliata a macchina tipo bresaola, mi addolora non averla fotografata, inoltre l'affumicatura della melanzana non pareva molto naturale. Avendo poi a suo tempo avuto l'occasione di gustare i Babà, anzi Babbà napoletani, sono rimasto sconcertato davanti a questo piatto, carino da vedere, ma dove la temuta "opulenza" dei veri Babbà non era individuabile neppure come "sospetto". Spiace esprimere queste critiche, ma mi auguro che vengano interpretate, e in effetti sono, critiche costruttive per orientare verso un equilibrio di scelte che consenta di raggiungere il target desiderato. Veramente lodevole invece l'accoglienza, la cortesia del personale tutto, l'eleganza delle divise; siamo certi che, dopo un necessario periodo di rodaggio, si saprà trovare la giusta formula per non far rimpiangere la famiglia Beglia. Ottimi i vini, quelli forniti dai "Balzi", lo spumante di Ruggeri e il Moscato dei Vignaioli di Santo Stefano e quelli della "Cantina dei Monaci", che ha enoicamente sponsorizzato la serata. Purtroppo il titolare dell'azienda vinicola per questioni contingenti non è potuto essere presente per presentare i vini, che abbiamo comunque gustato con piacere: il "Greco di Tufo", dai classici sentori minerali e con un leggero "fumè" e il Fiano, caratterizzato da un sentore di fiori bianchi e dalla nocciola. Un sincero buona fortuna al capo squadra Pasquale e a tutto lo staff dei Balzi Rossi.

I Gourmets con lo staff dei Balzi Rossi

Una serata spagnola con la Paella Valenciana

(Sandra Rubino Roffi)

Foto a sinistra: a tavola, Carla Lelli e Barbara Dell'Amore.

Foto a destra: La Paella.

Al ristorante Ponte Giorgi una bella conviviale svolta sotto la supervisione di Guglielmo Giorgi, nostro Console Nazionale alle tecniche di cucina che, per l'occasione, ha affidato ai suoi bravi collaboratori la realizzazione dell'evento: Giada aveva imbandito i tavoli con fiori e bicchieri particolari per meglio esaltare la Sangria preparata magistralmente da Genea con ottima frutta. Attore della serata lo Chef Ezio Facciani che ha preparato un antipasto a base di pesce cotto a vapore, veramente squisito, unitamente al piatto forte della serata, la Paella alla Valenciana che, al suo arrivo, ha strappato ai Gourmets un applauso per la scenografia della sua presentazione. La paella di pesce e carne era preparata in un apposita padella che aveva un diametro di oltre un metro e l'altezza del bordo di otto centimetri. L'effetto era stupefacente con i colori degli ingredienti che inneggiavano al sole, ai colori e al calore della Spagna. La paella, molto gustosa, che ben si sposava con la fresca sangria, è stata alla fine descritta nella sua composizione dallo Chef Ezio Facciani che ha anche illustrato i vari passaggi della meticolosa preparazione ricevendo i complimenti da parte di tutti. A conclusione, un buon dolce della casa con il caffè espresso e i digestivi, quindi i saluti e l'arrivederci del Console Franca Cantergiani Bettini seguiti dagli ormai tradizionali abbracci, espressione di soddisfazione per una conviviale a tema ben riuscita.

GIROvagando per gli AGRITURISMO incontriamo LA VOLTA a Marzano di Salsomaggiore Terme

Romano Lambri

Una bella Cena Conviviale quella tenutasi presso la rustica sala ristorante inserita nel caratteristico Agriturismo "La Volta" in località Marzano, ubicata sulle colline che fanno da cornice alla cittadina termale e che si raggiunge percorrendo una strada con un meraviglioso panorama mozzafiato.

Purtroppo quasi altrettanto a mozzafiato sono state anche le strade dissestate che i gourmets e i loro numerosi ospiti provenienti da varie regioni italiane ed estere hanno percorso per raggiungere il bellissimo luogo che domina, con una vista veramente seducente, le morbide colline salsesi che nulla hanno da invidiare alle più famose e belle colline toscane.

Dopo l'aperitivo spumante con deliziosi "stuzzicafame" preparati dallo Chef Vincenzo e i saluti di benvenuto, l'esordio di un simpatico "Corso da Sommeliers…a Piccoli Sorsi", brillantemente tenuto dalla Sommelier, nonché simpatizzante Gourmet, Annamaria Compiani.

A seguire le portate della serata, fra le quali gli squisiti tortelli verdi di ricotta e spinaci e gli immancabili anolini parmigiani rigorosamente in brodo di terza, unitamente ai salumi e alle carni della fattoria che hanno ancora una volta testimoniato la ricchezza e la varietà delle nostre cucine regionali le quali, tutte assieme, fanno sì che oggi la cucina italiana sia così tanto apprezzata nel Mondo.

Gruppo - GIROvagando per gli AGRITURISMO: incontriamo LA VOLTA.

La Sommellier Annamaria Compiani inizia il corso.

Aperitivo spumante con stuzzicafame della Volta ❧ Salumi casalinghi del Razdòr ❧ Tortelli verdi di primavera ❧ Anolini parmigiani in brodo di terza ❧ Arrosto misto della fattoria ❧ Carrello dei dolci di Vincenzo ❧

VINI Colli Piacentini DOC
Azienda Vitivinicola Podere Le Lame
Bacedasco Basso di Vernasca
Spumante Rosè Brut "Tracce"
Gutturnio Frizzante
Gutturnio Superiore 2013
Malvasia Dolce
Grappa di Ramandolo Ceschia Classica
Distilleria Giacomo Ceschia 1886

Al Ristorante Casa Romagnosi
il direttivo del Consolato del Ducato di Parma e Piacenza

Romano Lambri

Quando si parla di ristoranti allocati negli alberghi di norma affiora diffidenza per il timore di non poter incontrare qualità e quant'altro di eccelso che un ristorante stellato ti può offrire. Noi Gourmets del Consolato dell'Antico Ducato di Parma e Piacenza però ben conoscevamo questo elegante albergo posizionato al centro della cittadina termale di Salsomaggiore, che spesso ha ospitato nostri amici gourmets giunti nelle nostre province in occasione di particolari simposi, per cui senza tema abbiamo organizzato una conviviale in occasione di un nostro direttivo con una cena disposta in una signorile sala a noi riservata, che ci ha lasciato un piacevole ricordo per la raffinatezza del menù e per la squisita bontà di tutto ciò che abbia degustato. Bravo lo Chef del ristorante dove sempre spicca la professionale e calorosa accoglienza di **Antonella e Roberto** (nella foto, al centro) "patrons" onnipresenti dell'albergo **Casa Romagnosi**. Noi ci ritorneremo e lo consigliamo agli amici.

Assiette di Salumi con Focaccine al Sesamo e ai semi di Papavero ❧ Cuori di Ricotta su Vellutata di Piselli ❧ Sformatino di Riso Venere ai Vegetali Croccanti al Profumo di Parmigiano ❧ Guancialino al Forno con Cipolline in agrodolce su Torretta di Patate ❧ Delizia d'Amore al Cioccolato con Crema ai Frutti di Bosco ❧

Convivio degli Auguri 2015

Convivio degli auguri d'eccezione quello organizzato il 5 dicembre 2015 nel prestigioso Ristorante San Domenico di Imola, alla presenza dei Consoli provenienti delle varie regioni italiane.
Allo splendido menù realizzato dallo chef Massimiliano Mascia, degno erede del grande Valentino Marcattilii (due meritate stelle Michelin) il Confrère Alessandro Rossi ha abbinato impeccabilmente una serie di vini di altissimo livello, in collaborazione con Partesa Italia.

Aperitivo in cantina
Millefoglie di fagiano e fegato d' oca con purea di mele golden, aceto balsamico e gelatina al Porto
Trancio di rombo arrostito in guazzetto di vongole veraci e olive taggiasche
Uovo in raviolo "San Domenico"® con burro di malga, parmigiano dolce e tartufi di stagione
Controfiletto di vitello con crema di latte alla vodka e guanciale affumicato

La nostra pasticceria
Dessert

Girovagando per l'Italia ho incontrato: Simone Massenza, un bresciano legato alla Romagna, sua terra d'origine.

volte capita di incontrare persone di cui vale la pena raccontarne la storia perché qualcosa ti ha colpito, in questo caso è una storia d'entusiasmo e di volontà di una persona meritevole di essere narrata. Ho conosciuto Simone Massenza navigando su internet alla ricerca di notizie sul Cibo di Strada, una nicchia per molto tempo trascurata ma che ora è balzata all'attenzione del mondo della gastronomia italiana, un cibo fatto di cose semplici ma capace di conquistare il mondo, così come da tempo ha fatto la pizza, partita da Napoli per raggiungere mete a suo tempo insperate. Simone Massenza cresciuto a Brescia ma avendo sempre nel cuore le proprie origine romagnole e i sapori di quella terra non si è mai dimenticato della Piadina preparata dal suo nonno Giulio sempre gradita e avidamente gustata con l'appetito della giovinezza. Con questi Ricordi che in Romagna si chiamano "Amarcord" nome reso famoso da Federico Fellini nella sua opera cinematografica, Simone si è deciso di aprire nel '96 un piccolo laboratorio-bottega nella città di Brescia chiamandola proprio così: Amarcord! Noi gourmets gli abbiamo fatto recentemente visita scoprendo una piadineria stellata ma ancora rigorosamente artigianale, con un prodotto fatto a mano, come si faceva una volta e come Simone ha appreso a Rimini negli anni '90 quando andò ad imparare il mestiere alla corte di Tiziana Magnani, sfoglina di Rimini conosciuta in tutta la Riviera come "La Lella", titolare, ancora oggi con la famiglia, di una delle più note piadinerie della Romagna; gelosa del proprio mestiere e del proprio sapere che per lui fece un'eccezione. Nelle ore della nostra visita abbiamo avuto modo di degustare diverse ricette delle oltre cinquanta che formano l'allettante proposta di Amarcord; le abbiamo accompagnate con buone birre anche queste artigianali per noi scelte da Simone, che manco a dirlo è anche intenditore di birre e acque minerali avendo completato i corsi ottenendo i titoli di Degustatore di Birra di 2° livello UnioBirrai, e di Idrosommelier di 2° livello A.D.A.M., oltre che di Mastro Pastaio e Street-Chef, di Assaggiatore d'Olio AIPOL e di Chocolate Taster della Compagnia del Cioccolato. Certo che una componente importante per poter pienamente apprezzare la piadina è il companatico ed è qui che la differenza si sente e si gusta appieno sicuramente in virtù dei prodotti usati, come Simone con orgoglio ci va continuamente ripetendo: "Crediamo alla cura quasi maniacale dei dettagli, all'utilizzo di materie prime italiane d'alta gamma (D.O.P., I.G.P., De.Co., Bio, SlowFood), da noi personalmente e meticolosamente selezionate in tutta Italia, alla valorizzazione delle eccellenze del territorio (Km/0, P.A.T.) che, purtroppo, spesso vengono relegate solo all'alta ristorazione, dato che siamo convinti del valore culturale ed educativo del cibo e della cucina, in un Paese che possiede il più grande panorama eno-gastronomico al mondo, sia per materie prime che per tradizioni culinarie" e a supporto di quanto affermato ci mostra le tante onorificenze e premi guadagnati in Italia e all'estero quali le 3 Stelle d'Oro ai Superior Taste Awards 2014, l'Oscar del Gusto di Bruxelles, la Medaglia d'Argento al World Bread Awards 2014, l'Oscar Mondiale di Panificazione di Londra, le 2 Medaglie d'Oro ai DLG International Awards 2015, l'Oscar Internazionale del Gusto di Francoforte, le 3 Stelle d'Oro e 2 Stelle d'Oro ai Superior Taste Awards 2015, l'Oscar del Gusto di Bruxelles, la Medaglia d'Oro al Monde Selection 2015, la Selezione Mondiale del Gusto di Lisbona, le 2 Stelle d'Oro al Great Taste Awards 2015, l'Oscar

In alto a destra: Patrick de Halleux, Simone Massenza e Jacques Bessemans presidente di giuria del Monde Selection 2015.

Britannico del Gusto di Gillingham (UK), oltre a numerosi riconoscimenti in ambito regionale e nazionale. Alla fine piacevolmente sorpresi, ci siamo complimentati perché è ben difficile in un locale che offre "Cibo di Strada", quale è la piadina, saper coniugare bellezza, gusto e buona presentazione che di norma sono prerogativa dei ristoranti stellati. Congedandosi non abbiamo potuto esimerci dal riflettere sui tanti uomini spesso sconosciuti che con tanto spirito di sacrificio, dedizione e intelligente intuizione hanno saputo tenere alto il buon nome dell'Italia gastronomica nel mondo, fra i quali sicuramente c'è Simone Massenza che abbiamo avuto modo di conoscere e di raccontare.

(Romano Lambri)

Al centro: Simone Massenza premiato al Superior Taste Award 2015 di Bruxelles.

Il piacere di rafforzare spirito e corpo

Franca Cantergiani Bettini

I Gourmets della Romagna sono soliti effettuare periodicamente visite conoscitive presso nuovi ristoranti per riunirsi in lieta compagnia e testare la qualità del locale, valutandolo poi con la compilazione della loro consueta "scheda di valutazione".

Di tanto in tanto, però, si danno anche appuntamento ciascuno presso la propria regione per il piacere di ritrovarsi in amicizia e godere dell' amichevole compagnia. Uno di questi luoghi è la "Ca' Nòva" di Sandra che si trova in un piccolo paradiso non lontano da Cesena, all'ombra del Monte S. Vicinio, circondata dal verde, dagli animali selvatici e da simpatiche mucche. Sull'omonimo Monte si trova la chiesetta e la cella di San Vicinio. Una volta all'anno queste vengono aperte al pubblico in occasione di una caratteristica processione che parte dalla Cattedrale di Sarsina, dove si trovano le spoglie del Santo e si conclude di sera alla Pieve ove si giunge con la luce delle torce, culminando con la S. Messa, in genere celebrata dal Vescovo. Questo rito annuale si festeggia alla fine di agosto. Natura e spiritualità così si incontrano e la pace ed il silenzio, interrotti solo dalla voce degli uccelli e degli animali selvatici, creano un'atmosfera che rigenera il corpo e l'anima. In queste giornate conviviali alla Ca' Nòva, dopo una bella camminata fino alla cima del Monte e dopo essersi riempiti i polmoni di aria pura e gustato il panorama che si estende fino al mare, si ritorna con le guance rosse e un bell'appetito, pronti a prender posto sotto il loggiato per una merenda da Gourmets, di norma gustando un buon risotto allo champagne e del prosciutto di Norcia tagliato a coltello, per finire con i buoni dolci preparati dalle signore presenti, il tutto accompagnato da vino di eccellente qualità. Alla fine capita spesso che qualcuno tiri fuori le carte e si inizi un accanito maraffone, poi qualcun altro declama le sue belle poesie o racconta qualche barzelletta, oppure si mette a cantare e così si ritorna tutti un po' bambini, specialmente quando la padrona di casa, collezionista di strani cappelli, inizia a distribuirli scattando allegre foto ricordo.

Sandra poi tira fuori il suo magico organetto meccanico e i cartoni forati: girando la manovella ci fa sognare trasportandoci con il suono di questo strumento in un'altra epoca.

Le ore trascorse insieme aiutano a liberarci la mente e il cuore dai quotidiani problemi, alleggerendo l'anima e rafforzando sempre più i rapporti di amicizia e di spontaneità che da sempre caratterizzano il nostro gruppo Gourmets.

Al Gavinell auguri speciali per un compleanno particolare

Gli auguri di Buon Compleanno e un caloroso applauso per aver ben raggiunto il traguardo dei 90 anni a Michele Battisti con la consegna del Collare Gourmet ad honorem per esere sempre stato fedele alle italiche edulenici tradizioni. Il tutto svolto in una simpatica breve cerimonia gradita ai gourmets del Consolato del Ducato, così come è stato gradito il ritorno al Giardino Botanico Gavinell di Salsomaggiore Terme dato che qui s'incontrano i genuini profumi e sapori di una località incontaminata che non per caso si chiama "Scacciapensieri". Lo Staff del ristorante ha saputo oltre a proporre gustosi piatti anche presentare il tutto con raffinata eleganza in un equilibrio di sapidità per l'armonia del palato che non ha lasciato indifferenti i raffinati buongustai presenti all'evento. Il menù tipicamente di stagione era tutto a base di funghi e tartufi ed i vini in abbinamento molto graditi agli ospiti erano tutti Colli Piacentini Doc dell'azienda Terre Castellane ubicata sulle dolci colline di Castell'Arquato e messe in bottiglia dalla consorella antica cantina Manzini, che ha presenziato alla serata con i suoi dirigenti.

Sopra, a sinistra: Paolo Prampolini patron del Gavinell con i Gourmets del Ducato Sotto: da sinistra, Romano Lambri e Luca Finetti con al centro Michele Battisti.

I Gourmets alla Rocca di Soragna per la premiazione del miglior Culatello

Una delegazione di Gourmets della nostra Confèdèration ha partecipato ad un Simposio organizzato dall'Eccellente Arcisodalizio per la Ricerca del Culatello Supremo. L'evento si è tenuto presso la prestigiosa Rocca di Soragna ove il Principe Diofebo Meli Lupi Gran Maestro dell'Arcisodalizio e Sovrano della bellissima Rocca ha fatto gli onori di casa accompagnato dai numerosi Confrères elegantemente sfoggianti mantella cappello e insegne. A valutare la qualità dei culatelli in gara due giurie, la prima composta dai togati dell'Arcisodalizio, la seconda dai gourmets delle associazioni invitate. Dopo la premiazione del vincitore la Cena Conviviale con un menù della tradizione, che molti hanno solo abbozzato avendo fatto in precedenza il pieno con le deliziose invitanti fette di culatello, per onor di cronaca circa venti, obligatoriamente assaggiate per poter esprimere un valido voto come conviene a dei seri giurati.

Al centro: il Principe Diofebo Meli Lupi

Angelo Valentini

Membre D'Honeur della Confèdèration

Il Consiglio Direttivo Nazionale della nostra associazione riunitosi in occasione del nostro recente Gran Simposio Nazionale d'Italia tenutasi in Umbria ad Assisi e Perugia ha deliberato l'iscrizione quale Socio Onorario della Confèdèration Europèenne des Gourmets del Dr. Angelo Valentini grande esperto nel settore enogastronomico e persona di grande cultura che ci ha con cordialità accompagnato alla scoperta dei tanti italici tesori della sua regione.

Angelo Valentini presentato ai Gourmets da Giampaolo Marinelli.

Angelo Valentini dopo la presentazione del libro donato ai Gourmets nel corso del Gran Simposio.

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
- **Giuseppe Romagnoli**
  Giornalista
- **Angelo Valentini**
  Giornalista e scrittore

A Cesenatico L'Assemblea generale della Confederazione Europea dei Gourmets

Un sole splendente e un dolce clima hanno fatto da cornice ai numerosi Gourmet che si sono ritrovati a pochi metri dalla spiaggia, separati dal mare solo dalla stupenda piscina del nuovo ed elegante Grand'Hotel Da Vinci per la loro importante Assemblea Generale alla quale sono stati chiamati a discutere e a decidere sull'elezione dei componenti il direttivo nazionale in carica nel passato triennio e arrivato alla sua naturale scadenza. Dopo i saluti del Console nazionale nonché Console di Romagna Franca Cantergiani Bettini che ha fatto gli onori di casa, il Presidente Romano Lambri ha brevemente illustrato l'attività fino a qui svolta, ringraziando tutti i membri dei direttivi sia nazionale che territoriali per l'impegno profuso nella realizzazione dei numerosi Simposi.

Tataki di tonno rosso marinato alla salsa di soia con semi di sesamo e agrumi
Trilogia di pesci del nostro mare
Trigliette di scoglio alle erbe officinali
Filetti di sogliolina su tagliolini di verdure
Code di gamberi su schiacciatina di zucca e gocce di aceto balsamico
Cappellacci al raviggiolo con cappasanta arrostita zucchine in fiore e tartufo estivo
Tagliata di spigola alle punte di asparagi su chips di patate al timo
e seppioline in crosta di pan brioches
Semifreddo al limone su dacquoise al pistacchio in coulis di fragole
e macedonia di frutti di bosco
Centrotavola di fine pasticceria mignon

VINI

Aneri prosecco superiore Valdobbiadene Docg
Pinot Grigio Doc Cantina Cormons 2014
Mussignaz Igp delle Venezie Az. Agricola Russolo 2014
Particella 101 Moscato d'Asti D.O.C.G. Az. Agricola Ca' del Baio
Bellussi Prosecco
Sangiovese Superiore Doc 2013 Az. Agricola Colombarda
Pagadebit 2014 Azienda Agricola Colombarda

BUFFET SERALE A BORDO PISCINA

Aperitivo ❧ Tramezzini assortiti ❧ Bruschettine al prosciutto di San Daniele e pomodoro fresco ❧ Tartellette al caprino, fragole, uva e lamponi ❧ Piccoli pani al latte ❧ croissants salati al prosciutto ❧ Rollatina di piada farcita ❧ Cuore di salmone all'Aneto ❧ Couscous ai gamberi e piccole verdure ❧ Riso venere al salmone affumicato ❧ Angolo rustico ❧ 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 T. di Modena ❧ Spianata al sale grosso e rosmarino ❧ Focacce alle primizie dell'orto ❧ Mozzarelline panate ❧ olivelle all'Ascolana ❧ Foglioline di salvia crocante ❧ Trancetti di pizza ❧ sfogliatine assortite ❧ quiche lorraine alle zucchine in fiore ❧ Crostini ai porcini e al pomodoro fresco ❧ Risotto ai frutti di mare ❧ Frutta fresca di stagione e piccola pasticceria ❧

Al dibattito, oltre a Franca Cantergiani che ha svolto anche il ruolo di moderatrice, sono intervenuti il Console Mariano Caeti e Giampaolo Marinelli, sottolineando la continua ricerca e riscoperta volte alla valorizzazione delle tante tipicità enogastronomiche presenti nei vari territori italiani ed europei. Va ricordato in particolar modo il clima di cordialità e di amicizia che sempre ha contraddistinto le conviviali della nostra Confèdèration ove i Gourmets con piacere si ritrovano per condividere le comuni passioni per il bello quali l'arte, la cultura e il buono, quali le prelibatezze, che di volta in volta si vanno a degustare. Alla fine, all'unanimità e con applauso, sono stati riconfermati tutti i componenti del passato direttivo, per poi ritrovarsi al ristorante Monnalisa del Da Vinci, già conosciuto ed apprezzato da molti gourmets per una recente conviviale che aveva pienemente soddisfatto tutti i convenuti. Anche stavolta lo Chef Alessandro Trovato ha presentato uno squisito menù tutto a base di freschissimo pesce dell'Adriatico che ha meritato i calorosi complimenti di tutti, in seguito rinnovati all'intero staff per la bella riuscita della giornata, chiusa poi con un ricco buffet realizzato ai bordi della suggestiva piscina. Alla fine i complimenti e un grazie al nostro sommelier Adelio Almerigi e all'esperto Gabriele Poni per le loro scelte e i loro sempre preziosi consigli sui vini da abbinare ai nostri menù.

Foto in alto, da sinistra: Tina Mattani, Giampaolo Marinelli, Franca Cantergiani, Romano Lambri, Giacomo Mascellani, Carla Lelli . Nella foto sotto: il Sommelier Adelio Almerigi illustra i vini in abbinamento al menù.

A Sciacca un Convivio nell'Azienda De Gregorio

Vincenzo Fiandaca

Solleticati nella nostra curiosità dal un articolo recentemente apparso sulla rivista La Madia il Consolato di Sicilia ha organizzato una gita in pullman per visitare la Cantina De Gregorio situata in cotrada Ragana tra Menfi e Sciacca . Alla nostra numerosa comitiva di confrères si è aggregato un gruppo rappresentativo della Chaine des Rotisseurs di Palermo con il bailli dr. Roberto Vivaldi con il quale in futuro pensiamo di condividere altre iniziative . In Cantina siamo stati graziosamente accolti da Ascanio De Gregorio e dai figli che, con i loro modi sobri ed eleganti, illustrandoci i loro progetti di sviluppo enoturistici e la storia dei luoghi ci hanno fatto visitare la torre del quattrocento, da dove si ammira un panorama che dai vigneti arriva al mare. ed i locali della vecchia cantina del sedicesimo secolo gradevolmente ristrutturati dall'architetto Gulino. L'aperitivo in cantina di arancinette, bruschette, tartine e spiedini di arance e finocchi, ci ha introdotto alla degustazione dei principali vini prodotti che hanno ricevuto riconoscimenti internazionali: Harìs (Nero d'Avola intenso, con sentori speziati , la viola, il ciclamino e la classica ciliegia. Acidità, alcol, e tannini convivono in un perfetto equilibrio ed eleganza) Rosa di Nero (Un rosato diverso, nato dal fiore del Nero d'Avola e fermentato come un bianco in acciaio. Presenta le caratteristiche del Nero d'Avola con la sua ciliegia intensa, ma con fresche note di frutta esotica e fiori bianchi) Bianco di San Lorenzo'(un bianco, sorprendente, profumato, delicato e forte, con una precisa identità che nasce dall'incontro dell'ansonica e dell'incrocio manzoni) Dragonara bianco grillo (un vino sapido e minerale dalle forti connotazioni siciliane , nel pieno rispetto dell'espressività del terroir). L'enologo Nino Sanzone con un linguaggio piano e chiaro anche per i non esperti , ci ha illustrato l'attività della cantina , le caratteristiche dei vitigni del territorio e l'approccio innovativo che perseguono nella produzione. Poi, seduti tutti insieme ad un magnifico tavolo imperiale abbiamo apprezzato il menu a base di pesce fresco di Sciacca che il giovane e valentissimo chef Christian Piazza ci ha preparato abbinando al bianco di San Lorenzo, al grillo ed al rosato piatti di grande qualità sia per le materie prime che per la fattura.

Un senso di misura ed equilibrio che accorda spirito di innovazione con rispetto della tradizione, vocazione naturale dei territori e ricerca di una propria caratterizzazione ci è sembrato permeare i luoghi, i vini e la cucina. In pullman, dopo una passeggiata per i vigneti, sulla via del ritorno la giusta pennichella.

I Gourmets del Consolato di Sicilia con gli amici della Chaine des Rotisseurs di Palermo.

Le bellezze e i sapori d'Italia
alla Reggia di Colorno e al ristorante Al Vedel

Romano Lambri

Evento ben riuscito quello della Confraternita del Tortèl Dòls realizzato per il settimo anniversario della costituzione della loro associazione, organizzato presso la imponente **Reggia di Colorno**, a suo tempo residenza estiva della Duchessa Maria Luigia d'Austria sfortunata moglie di Napoleone Bonaparte, dove di buon mattino è iniziata la giornata con un Aperitivo Spumante accompagnato da graditi stuzzichini degustati in amichevole compagnia con i tanti buongustai quì invitati dai Confrères dell'Associazione Colornese, in rappresentanza di varie associazioni enogastronomiche provenienti, come la nostra Confederazione da diverse regioni italiane e europee. Interessantissima e meritevole la scuola di cucina professionale "ALMA" presieduta dallo storico maestro degli Chef Gualtiero Marchesi, per l'occasione visitata e illustrata con dovizia di particolari, la quale accoglie ai corsi anche numerosi allievi provenienti dall'estero, a sicura dimostrazione dell'interesse diffuso per la nostra ineguagliabile storia eudelica. La visita dell'antica Aranciaia, ora trasformata in Museo di cultura di Terra e di Fiume e il suntuoso pranzo conviviale al ristorante "Al Vedel" sito in una frazione a due passi da Colorno dove abbiamo visitato la spettacolare cantina di stagionatura dei culatelli, serviti poi come gradito antipasto nelle varie tipologie di maturazione, naturalmente seguiti dai deliziosi "Tortèi Dòls" e da altri buoni piatti del territorio preparati dallo Chef Patron Enrico Bergonzi che con Marco Pizzigoni, onnipresente direttore di sala, unitamente a tutto lo staff del ristorante hanno reso piacevole il convivio lasciando ai Gourmets convenuti un gradevole ricordo. Alla fine i ringraziamenti ai Confrères di Colorno e il dono di una targa alla Signora Renata Salvini, Presidente della Confraternita del "Tortel Dòls".

A fianco: la Targa conferita alla Confraternita del Tortel Dols.

Sotto a sinistra: Romeo Giacon e Romano Lambri esultano nella cantina dei culatelli.

In basso a destra: il gruppo Gourmets con Renata Salvini Presidente della Confraternita, a sinistra con il mantello.

Patrizia

Mauro Marelli

apita di rado, ma a volte qualcosa va ancor meglio di quanto non ci si aspetti; è quello che si è verificato in occasione di un nostro incontro conviviale. Il bel locale scelto per l'occasione, vicino alle spiagge sanremesi tra il porto vecchio e quello "nuovo", dove all'età di quattro anni ho imparato a nuotare ai bagni Morgana e i granchiolini nella sabbia mi mordevano le dita dei piedi, ha una storia. Qui si è dipanata la vicenda, di molti successi e di qualche caduta, del "Giannino" che tutti noi che lo abbiamo conosciuto ricordiamo con affetto, e dello sfortunato "Vie del Sale", che Cristian Picco aveva magnificamente ristrutturato e attrezzato non molto tempo fa, incappando in un pessimo momento per la nostra economia e senza tener conto nelle preparazioni e nei prezzi in carta che Sanremo aveva purtroppo perduto quasi tutta la clientela di alto livello che una volta la frequentava, non riuscendo così a sostenere i costi che qualsiasi impresa oggi in Italia deve affrontare. Chiusa questa parentesi malinconica possiamo così passare alle note allegre in occasione del pranzo di quel venerdì sera. La nuova conduzione di quello che oggi si chiama "Ittiturismo PATRIZIA" è in capo alla famiglia Di Gerlando, proprietaria di un peschereccio che procura una parte del pescato che viene servito ai tavoli, ma priva di esperienza nella conduzione di un ristorante. Anche qui, come già era capitato per il D'O, ho preso il rischio, anche se con l'approvazione di Giampaolo Marinelli, che però era assente per ragioni di famiglia, il rischio è il mio mestiere. Ci era stato segnalato e avevamo pure constatato di persona come, accanto a una buona cucina e a un'ottima scelta di materia prima, si potesse presentare qualche intoppo nell'accoglienza e nel servizio, non altrettanto importanti questi dei primi due punti segnalati, ma comunque indispensabili per un locale di questo livello. Era giusto comunque comprendere una fase di rodaggio per chi proveniva da un altro tipo di attività anche se collaterale. I contatti preparatori con la titolare Signora Patrizia e col giovane Chef Manuel Marchetta furono comunque positivi e, col generoso supporto enoico dell'azienda Luretta, di cui abbiamo scritto nell'ultimo Gourmet, il dado è stato tratto. Qui di seguito il menù della serata:

Frugali stuzzicafame con Brut Tener

Gambero di Sanremo con verdurine e riduzioni

Capasanta in crosta su purea di cavolo bianco

Rivoluzione della Seppia

Mezzopacchero farcito al ragù di Tonno

Baccalà stemperato su Pizzaiola a crudo

Crostata sbagliata su frutti di bosco

Vini: Azienda "Luretta"

"I Nani e le Ballerine" Sauvignon
"Selìn dl'armari" Chardonnay
"Achab" Pinot Nero
"Le Rane" Malvasia di Candia passita

Visto il numero di oltre trenta partecipanti, tra Gourmets e alcuni graditi ospiti, il locale era a nostra completa disposizione, con tavoli ben spaziati. Come indicato in menù gli stuzzicafame, accompagnati dal Brut di Banfi che tutti già conosciamo, erano sì frugali, per non caricare in vista di quello che doveva seguire, ma golosi nella loro semplicità; così una classica e leggera focaccina con la cipolla e un'impeccabile sardinara come raramente capita di provare. Non mi piace fare resoconti chilometrici con l'analisi piatto per piatto, per cui citerò quelli che più hanno incontrato il mio personale gradimento, ribadendo però che ogni portata è stata degna di apprezzamento dal punto di vista di sapori, consistenza e presentazione. Scelti tra questi a mio

insindacabile giudizio la "Rivoluzione della Seppia", il "Mezzopacchero al ragù di Tonno" e la "Crostata sbagliata con frutti di bosco". Fermi restando l'equilibrio e la riconoscibilità di sapori dei primi due piatti, la sofisticata presentazione mi aveva altre volte fatto commentare: "tanto fumo e poco arrosto"; qui c'erano sia il fumo che l'arrosto, per cui lode all'appassionato chef Manuel, senza la passione certi traguardi non si raggiungono. Grande complicità infine tra la "Crostata sbagliata" e l'elegante "Le Rane", vendemmia tardiva da uva Malvasia di Candia dell'azienda Luretta di Gazzola, sui colli piacentini. Questo vino di grande fascino, dolce senza essere stucchevole, come tutti gli altri vini di Luretta viene da un'agricoltura biodinamica estrema, con bassissime rese per ettaro e dove la pianta fatica a estrarre dalla terra il nutrimento esaltando la sua tipicità. In linea gli altri vini in degustazione di questa azienda: primo il Sauvignon "I Nani a le Ballerine", a significare un vino di facile lettura, quindi non molto impegnativo e tuttavia veramente affascinante al naso, fresco e sapido al palato. A seguire, col Mezzopacchero farcito, il complicato, nel nome, "Selin dl'Armari", uno Chardonnay spettacolare, frutto di nove mesi in barriques nuove, pieno, morbido, imponente, con sentori di spezie e frutta matura; il miglior esempio del coraggio dei tenutari di Luretta nel confrontarsi con i vitigni internazionali, non usuali nel piacentino. Il Pinot Nero "Achab 2008", che ha poi accompagnato il Baccalà stemperato, è altro esempio di questa sfida; con i suoi sentori di viola e frutta matura, con la morbida stoffa che consente ai suoi 13,5 gradi una grande facilità di beva si è legato perfettamente col piatto di pesce saporito, i suoi 18 mesi di barrique non ne fanno minimamente uno di quelli che una volta chiamavamo "vini del falegname". Per terminare bisogna riconoscere che raramente il parere dei Gourmets partecipanti è stato così unanime nel tributare il giusto e non solo formale plauso a tutto lo staff del "Patrizia" e, in particolare, alla titolare omonima e allo chef Manuel. Le materie prime usate, le preparazioni, il servizio, i vini, tutto ha offerto il suo meglio armonicamente come capita di rado e tutto questo ha contribuito al festoso spirito conviviale che ha animato la serata e che deve costituire l'anima della nostra Associazione. Mi pare che basti.

Da sinistra: Messina, Chef Manuel Marchetta Marinelli, Patrizia, Caeti e Renato Tarabella.

PAOLINO DA SANREMO

Il primo a destra: Paolino con i Gourmets al Casinò di Sanremo.

Mauro Marelli

Ho pensato a Paolino. E' da anni che ci penso. Ho pensato che non voglio avere ricordi tristi, normali, burocratici: l'utile, il corretto, le cose fatte bene, la pesantezza, la quotidiana sofferenza che ti accompagna per anni come una cappa di piombo. Non posso spendere quel poco tempo che rimane ad almanaccare ricordi di quotidianità, di rispetto delle regole, di fatica di vivere, come se dovessi ricordare i respiri. Questi fanno parte del vivere automatico, che può far funzionare un corpo o una fabbrica, ma non contiene genio né bellezza. Voglio ricordi di emozioni, di matte risate e urla che mi facciano capire che ho cercato di vivere prima che fosse tardi. Forse i grandi capitani d'industria che sanno cambiare le regole del gioco riescono a mettere un po' di bellezza e di genio nel loro operare. Anche nel distruggere un avversario ci può essere quella gioia luciferina che ti fa sentire di poter sovvertire le regole e uscirne vincitore, ma questo non è per me. Le mie dissolutezze non fanno vittime. Solo la leggerezza voglio portare con me nel lungo viaggio. Il piacere, la passione, la tensione di un'attesa incerta, un rischio corso senza calcolo. Per questo ho ricordato Paolino che era un tipo più unico che raro. Piccolo, segaligno, una faccia da borseggiatore, portava i capelli lunghi sulle spalle quando ancora i Beatles non erano nati. A trent'anni aveva una faccia da vecchio uguale a quella dei suoi ultimi anni, col lungo naso affilato istoriato dalle venuzze fatte affiorare dalle botti di whisky e vino ingollate, gli occhi infossati dalle notti di baldoria, l'alito che ormai non abbandona più il sentore di Gauloise Blu senza filtro che doveva essere l'unico a fumare ancora. Se però avevate bisogno di un amico che vi assisteva perché eravate malati, se avevate pure bisogno di qualcuno per i lavori più umili, anche per pulirvi il sedere, Paolino era pronto, un giorno dopo l'altro ed era l'unico che si metteva a vostra disposizione nel modo più completo, quando tutti avevano delle ottime scuse per defilarsi, fosse pure vostro fratello. Lui campava con un commercio di vino e acque minerali nella bottega più polverosa che si sia mai vista. Dai vecchi ripiani e dalle bottiglie esposte, alcune di prodotti non più in commercio da tanti anni, un po' di polvere era spazzata via ogni tanto dalle correnti d'aria. Paolino faceva i lavori pesanti e le consegne, a scaldare le sedie in negozio pensavano il vecchio fratello Giacomo, fintanto che è campato, e la sorella, entrambi più anziani di lui di parecchi anni. Nel retrobottega, gemello del negozio, c'era una cucina a gas e chi passava di lì si poteva fermare e spartire il pranzo. Nel negozio, per chi si fermava a bere un bicchiere o per le signore che, stanche per la via in salita e cariche della spesa si sedevano per una breve sosta prima di arrivare a casa; si facevano con i fratelli di Paolino discorsi polverosi come tutto il resto, si parlava del tempo e della salute, di qualcuno che non si vedeva da tanto tempo. Eppure sentivi che loro erano semplici e sinceri, era riposante ogni tanto lasciarsi andare in questa polvere che si depositava lieve e lenta, lontano da tutte le urgenze del mondo, che rimanevano fuori della porta. Il vecchio, sottile cristallo della vetrina, dalla nebbiosa trasparenza, vibrava al passaggio dei camioncini che forzavano riprendendo per la salita, ma durò intatto per decenni. Una sera, chissà perché, avevamo organizzato un pranzetto nel retrobottega. Io ero con Elisa e tre coppie di amici comuni. Nell'angusto locale Paolino aveva ricavato un tavolo da pranzo per una dozzina di persone appoggiando due plance di legno sopra il vecchio tavolo e qualche altro supporto di fortuna. Quando arrivammo stava preparando il pesto alla vecchia maniera, col pestello di legno nel mortaio di marmo, però si era appena lavata la testa, come faceva tutti i Sabati, nell'acquaio lì accanto. Era a torso nudo. I lunghi capelli, ancora bagnati, pendevano diritti, Paolino non si era asciugato i capelli, un po' perché era in ritardo nei preparativi, un po' perché non aveva potuto usare il suo solito asciugacapelli. Quasi in tutte le stagioni al Sabato, dopo essersi lavata la testa, usciva in macchina e faceva un giro in centro per organizzare la serata e approfittava per asciugarsi i capelli tenendola fuori dal finestrino. Non so come facesse quando pioveva. Comunque a un certo punto si diede anche un'asciugata

finale con uno strofinaccio. Il pesto era pronto, con i fagiolini e i pezzetti d'uovo sodo, quando arrivarono anche due ragazze che Paolino aveva dimenticato d'aver invitato. Mancando a questo punto le sedute fu provveduto inchiodando una tavola di legno tra due sedie a formare una precaria panca e usando come martello il pestello ancora intriso di salsa. Così funzionavano le cose in quel microcosmo che esisteva come protetto da una bolla che avesse un'atmosfera diversa da quella esterna, dove le regole erano altre, più sgangherate e più logiche ad un tempo. Anche se non ci si frequentava con assiduità eravamo, con l'esclusione delle due ragazze, tutti amici di vecchia data, con tanti ricordi in comune, diretti o riferiti, quindi in allegria fu dato fondo alla pasta al pesto, al coniglio alla ligure con le olive, annaffiati da un vinello che il fratello Giacomo produceva in collina, a Montaldo, nella valle Argentina. I conigli erano allevati nella campagna di Montaldo e mangiavano erba e cortecce, la loro carne era soda e saporita. Al dolce arrivarono gli "ossi da morto" con la grappa e Linuccia tirò fuori un libro di canti gregoriani che da tempo desiderava aver l'occasione di utilizzare, l'atmosfera surreale del retrobottega era quanto di più adatto si potesse sperare. Tra un biscotto e un cicchetto i canti si dipanavano fluidi ch'era un piacere, le ragazzotte, all'inizio un po' perplesse, cercarono poi di adeguarsi come potevano, anche se avevano sempre l'aria di essere lì per sbaglio, magari speravano ancora di andare a ballare. I canti salivano alti e ogni tanto qualche conoscente che passava sulla strada, incuriosito dalle voci e attirato dalle luci fuori orario, si affacciava dalla tenda che fungeva da divisorio col negozio, ma non c'era nessuno degno di un invito per partecipare a questa epifania. Quando si affacciò il fratello di un deputato comunista del luogo gli cantammo "Faccetta nera, bell'abissina ……" ,lui andandosene disse "Vi ricorderò nelle mie preghiere", non era ancora il tempo che i comunisti si genuflettevano e baciavano l'anello. Alle beghine cantavamo "Con le budella dell'ultimo prete impiccheremo l'ultimo frate ……..", ma capivano lo scherzo e se ne andavano sorridendo. Quando, verso le due del mattino, i canti tacquero e le luci si spensero, avevamo la sensazione di aver passato una serata irripetibile.

Quello che vedete nella foto è un bottiglione di Vermouth Riccadonna facente parte delle rimanenze del negozio di Paolino, già chiuso da tempo quando lui mancò, nel febbraio 2011. Quasi tutti i vini presenti erano scaduti da tempo e imbevibili anche per i palati più grezzi. Stavo per defenestrare alcune bottiglie di "Carpano", quando mi sovvenni della piacevolezza di questo aperitivo, consumato parecchi anni addietro e ne portai a casa una bottiglia. Quando assaggiai il primo goccio mi si spalancò una tale messe di sensazioni da lasciarmi stupefatto. Gli anni di riposo dovevano aver consentito un'evoluzione impensabile. Quando per curiosità potei gustare un "Carpano classico" ancor oggi in commercio la differenza fu subito evidente, quello in mio possesso era un prodotto di qualità eccezionale. Mi applicai così anche ad altre giacenze e le scoperte non erano terminate: un "Elisir di China Calisaja" Riccadonna si rivelò di una tale qualità da farmi versare una lacrima al momento che gustai l'ultimo goccio della bottiglia finale. Il bottiglione che vedete nella foto, l'ultimo di una compagnia abbastanza numerosa e che risultò al momento di qualità inferiore alle altre leccornie citate, oggi, senza più quel confronto gustativo, si rivela anch'esso di qualità eccezionale. Qualche fortunato Gourmet del nostro Consolato ha avuto la fortuna di gustare una di queste meraviglie e ne può confermare il fascino. Si coglie al palato come questi prodotti fossero allora, si parla di oltre venticinque anni fa, prodotti con materie prime tutte naturali, mentre quelle d'oggi temiamo subiscano l'uso della chimica. Queste sono state quindi le ultime "bontà" offerte dall'amico Paolino, che si fece così apprezzare anche dopo morto e che io ricordandolo mi ero ripromesso di raccontare.

LE DUE CAPITALI

Romano Lambri

arma e Salsomaggiore Terme: due gradevolissime città dell' Emilia che, pur separate da una manciata di chilometri, possono entrambe fregiarsi del titolo di Capitale. La prima, Capitale Europea dell' Alimentazione,(foto in alto a sinistra) deve il suo titolo per essere stata prescelta, alcuni anni fa, quale sede dell'Efsa (European food security agency), l'Autority europea per la sicurezza alimentare. Tuttavia, nell'immaginario collettivo degli italiani (e non solo), questo ruolo di centro deliberativo di esperti di organismi geneticamente modificati, di sostanze contaminanti, di diabetologia e di celiachia, di conservanti, passa in secondo piano se si pensa al formaggio parmigiano, all'eccellente prosciutto, al delizioso culatello, nonché alle sue prelibate varianti della cucina emiliana. Ed è per questo che l'insediamento dell' Autority è considerato il giusto riconoscimento alle tante produzioni di elevatissima qualità. Insomma, Berlusconi, allora presidente di turno dell' Unione e Prodi, all'epoca presidente della Commissione Europea avranno pur fatto molto per raggiungere quel risultato, ma certamente molto di più han fatto, nel corso di decenni, gli agricoltori, gli allevatori, i casari, gli stagionatori di prosciutto e di formaggio e, non certo ultimi, i cuochi. Salsomaggiore Terme,(foto in alto a destra) dal canto suo, può a buon diritto fregiarsi del titolo di capitale della salute e della bellezza, e ciò non solo per il fatto che per oltre 30 anni ha ospitato Miss Italia, il concorso più ambito dalle italiane e più conosciuto nel mondo, richiamando ogni anno a settembre 100 ragazze, scelte in precedenti con selezioni fra migliaia di ragazze, che vi arrivano per contendersi il titolo della più bella d'Italia. Il contributo di Salsomaggiore alla bellezza è in realtà secolare perché grazie alle sue acque salsobromoiodiche, singolarmente o mediante il fango da esse derivato, proporziona ai suoi visitatori salute e benessere. E, si sa, salute e benessere sono i fattori fondamentale della vera bellezza che, senza di essi, è destinata a declinare molto rapidamente. Vorremmo ricordarlo a quelle ragazze che, lasciandosi incantare da un sogno o, meglio, da un miraggio sprecano la loro bellezza e mettono rischio la loro vita cercando di imitare la innaturale magrezze di certe modelle, secondo un canone di bellezza ultimamente in voga ma che dimentica non solo la Venere di Milo ma anche tutto quanto la scultura e la pittura hanno prodotto nel corso dei secoli per rendere omaggio alla bellezza, alla femminilità. Se quindi la bellezza dipende dal benessere, cioè dalla salute, quest'ultima dipende dalla buona alimentazione, completa e quindi variata perché solo la varietà può garantire l'insieme dei nutrienti necessari all'organismo umano. Con varietà non si intende soltanto la corretta ripartizione delle calorie necessarie tra carboidrati (55-60%), proteine (12-15%) grassi (max. 25%), ma la fonte di quanto è necessario alla salute: vitamine, sali minerali e oligoelementi, particolari lipidi quali omega3 e omega6 e fibre alimentari. Quest'ultime

non fanno propriamente parte dell'alimentazione, poiché non vengono digerite, ma svolgono una funzione importantissima per il funzionamento dell'apparato digerente. Insomma, grande varietà in ogni singolo pasto e fra i pasti per ottenere quanto necessario per la nostra vita. Pensando alla grande quantità di vitamine per certi gruppi vitaminici, alla grande quantità di Sali minerali utili alla vita, ci rendiamo facilmente contro di quanto grande deve essere quella varietà. Ed è difficile ritenere che tale varietà possa essere compresa in una alimentazione quantitativamente insufficiente, che tende ad un rapido dimagrimento. Per questo la bellezza, che ha bisogno di salute e benessere, non può prescindere da una sana ed adeguata alimentazione, qualunque cosa possa suggerire una malintesa moda che gratifica modelle magrissime. E' quanto vorremmo ricordare a tutte le ragazze che sognano uno sbocco nella vita quali modelle. Sogno del tutto legittimo, ma che è illusorio pensare di realizzarlo a scapito della salute, cioè rinunciando alla buona alimentazione. E qui il legame si stringe: fra Parma, Capitale dell'Alimentazione e Salsomaggiore Terme, Capitale della salute e della bellezza, la vicinanza non è soltanto un fatto geografico.

LA NOSTRA RICETTA DI NATALE

Tortellini alla moda di Bologna in brodo e con ragù

Ingredienti per 4 persone:

g. 500 di pomodori san Marzano
1 carota
1 costa di sedano
1/2 cipolla di Tropea
g. 150 di macinato di manzo
2 salsicce grosse di maiale
olio extravergine d'oliva q.b.

sale, pepe, noce moscata q.b.

Preparazione per il ragù:

tagliare le verdure a cubetti piccoli, rosolarle appena nell'olio, aggiungere la carne e cuocere per 15/20 minuti. Nel frattempo pelare e tagliare i pomodori, aggiungerli al ragù, lasciare insaporire e coprire con brodo di carne. Continuare la cottura a fuoco lento per un paio d'ore. Cuocere i Tortellini precedentemente prepararti nel modo tradizionale con sfoglia ripiena di carne, in acqua bollente salata e saltarli con il ragù.

Ingredienti per il brodo:

2 peperoni rosso
2 zucchine scura
2 carote
2 coste di sedano

Ricetta per 4 persone preparazione:

ricavare un brodo vegetale da metà delle verdure elencate, aggiustare di sale e tagliare le rimanenti a dadini, cuocendole a vapore e poi tenendole da parte.
Cuocere i Tortellini precedentemente prepararti nel modo tradizionale con sfoglia ripiena di carne, nel brodo vegetale bollente e servirli cospargendoli con la dadolata di verdure.

GELMA ROCCHETTA
"NEL SEGNO DEI COLORI"

Romano Lambri

La nostra "Confèdèration Gourmets" è una associazione culturale composta da persone che amano l'arte, in particolar modo l'arte del buon vivere intesa come sapere pienamente apprezzare i piaceri della convivialità che sicuramente la buona tavola sa concedere dando la possibilità, oltre che a scoprire i doni che la terra sa offrire, anche di ammirare e gustare la creatività dei tanti Chef che la esprimono con il dono che la natura gli ha dato, cioè con i loro piatti che spesso si rivelano vera espressione d'arte d'immagine e di gusto. I nostri Confrères Gourmets apprezzano sicuramente l'arte in tutte le sue diverse forme, infatti nei numerosi Simposi oltre che alla ricerca dei tesori edulici, molto tempo viene dedicato alla visita di musei e gallerie d'arte per ammirare le tante meraviglie di cui l'Italia dispone. Con si fatta premessa non poteva mancare nella nostra associazione un artista che vogliamo presentarvi: è Gelma Rocchetta, da anni una Conseur Gourmet del Consolato di Parma e Piacenza; una pittrice autodidatta, nel senso che non ha frequentato specifici Istituti o Accademie, ma che, nell'arco della sua esistenza, ha sempre avvertito il fascino magico e straordinario dell'arte, frequentato musei e gallerie, coltivato amicizie e collaborazioni con noti artisti fino a diventare ella stessa artista sfruttando tutta la sua inventiva e creatività, tutte le conoscenze e abilità apprese in anni e anni di studio e frequentazioni esprimendosi senza per altro avvertire il peso e i condizionamenti degli insegnamenti accademici e le influenze più o meno invasive di questo o quel maestro. Con il tempo e con determinazione Gelma ha saputo tirar fuori tutto Il suo estro artistico, già emerso quando abbozzava caricature, scorci di paesaggi e personaggi caratteristici, evolvendosi con decisione nel figurativo ove sono emerse subito e in modo quasi prepotente la bellezza dei colori e la luminosità dei suoi quadri ove le sue pennellate diventano libera interpretazione di emotività espressa in una gradualità di toni e semitoni, di tinte calde e fredde, chiare e scure, che catturano l'osservatore per immergerlo in una dimensione che spesso diventa irreale, sospesa tra sogno e verità. Gelma Rocchetta sperimenta sempre nuove tecniche per cui le sue tele sono sempre uniche, spontanee e coloratissime lasciando libera interpretazione alla fantasia di chi le osserva con attenzione. Ha partecipato a numerose mostre e rassegne presentando le sue opere che hanno sempre riscosso notevoli successi. Le sue tele sono spesso esposte nella Galleria d'Arte Contemporanea Studio C di Via Campesio a Piacenza e il gallerista Stefano Carini commentando Gelma Rocchetta la definisce un'artista dotata di grande personalità e di piglio sicuro.

In alto, sinistra: Gelma Rocchetta con Elsa Mazzolini e Franca Cantergiani;
In basso foto tela Gelma Rocchetta.

Mangiare talvolta è un TIC

Mauro Marelli

Incredibile come nel tempo, nei "Tempi" sia mutato, evoluto o, talvolta involuto, il modo di mangiare, di nutrirsi, che non sono proprio la stessa cosa, ma procedono forzatamente insieme. Non desidero, troppo lungo e in fondo inutile, fare un percorso storico dai primordi ai giorno nostri, solo una cosa, riguardante il territorio dove vivo e in particolare il bellissimo castello di Dolceacqua, nella val Nervia, sopra Ventimiglia, mi balza alla mente come curiosità. Questo bellissimo castello dell'11° secolo, prima dei Conti di Ventimiglia e, dalla seconda metà del secolo successivo proprietà dei Doria, era edificato come molti altra a una certa distanza dal mare per meglio potersi proteggere dalle invasioni dei Saraceni, che venivano con le navi per saccheggiare e violentare. In questo periodo e, forse in particolare in questo territorio con pochissime zone pianeggianti dove poter allevare animali di grossa taglia, i ricchi nobili mangiavano carne, il popolino pesce, abbondante nel nostro mare. Dopo questa divagazione torno all'argomento; negli ultimi decenni l'evoluzione del settore cibo-nutrimento si è ulteriormente accelerata, un po' per l'invasivo diffondersi dei mezzi di comunicazione, per l'affermarsi a livello mondiale della Cucina italiana tanto da fare dell'argomento cucina-nutrimento l'argomento portante del recente Expo mondiale di Milano; i cuochi fanno oggi parte dello "star system", la televisione pullula di programmi-spettacolo sulla cucina, ecc. Questo fa sì che, in questi tempi di "vegetariani", "vegani", "respiriani" e via contorcendoci nei meandri alimentari, siano aumentati nel pubblico l'interesse e l'attenzione per questi importanti argomenti, anche se non sempre attenzione e gusto sono bene indirizzati e spesso si rivolgono soltanto ad argomenti modaioli. Rimane comunque una grossa parte di cittadini che di queste cose si occupano soltanto in modo marginale o per nulla, che continuano a mangiare più o meno come sono sempre stati usi fare. Questo in certi casi può essere positivo, perchè la nostra cucina tradizionale è di grande qualità ed è quella da cui è partita l'attuale evoluzione vincente, in altri molto meno perchè, quando il cibo è troppo monocorde non tiene conto di un certo equilibrio necessario tra le varie sostanze nutritive e, in non pochi casi anche della loro quantità. Vi sono poi altri casi che ho avuto modo di individuare osservando il comportamento delle persone, esperienza nella quale mi sono molto esercitato: caso 1) C'è chi, anche al ristorante e in compagnia, dal momento in cui gli venga servita una portata, si estrania completamente dal contesto e s'immerge anima e corpo, compulsivamente, nell'assunzione di ciò che si trova davanti, questo apparentemente senza dare importanza alla quantità né alla qualità. Questo oggi non capita più così sovente, ma pure troppo spesso me lo sono trovato davanti agli occhi facendomi penare per questi soggetti. Caso 2) C'è chi, all'ora precisa va a casa sapendo esattamente e comunque desiderando quello che lo aspetta, più o meno sempre uguale o simile a quello dei giorni precedenti e successivi. Quest'altro comportamento compulsivo potrà variare, ma non poi molto, soltanto in occasione di qualche importante festività o di eventi che coinvolgano la salute del soggetto, e non è detto che, superato il malaugurato inconveniente, tutto non riprenda tale e quale a prima. Scrivo queste cose non perchè abbia fatto studi di psicanalisi, ma a seguito di una lunga attenzione posta ai comportamenti delle persone, al linguaggio del corpo, ecc. Indubbiamente, a partire dagli anni '50, da cui parte il mio lungo percorso nella vita sociale, questi comportamenti quasi autolesivi si sono sempre più rarefatti, ma certo non scomparsi; la materia grigia dev'essere sempre attiva nel gestire anche questa attività che tanto godimento può procurare, ma senza una gestione oculata può procurare anche gravi danni. Anche a questo devono servire Associazioni come la nostra, dove mi trovo ancora troppo sovente a fare raccomandazioni sulla misura e il numero delle portate, primo per associare il godimento gustativo anche a un piacevole dopo pasto, privo di sofferenze gastriche, secondo per non eccedere negli sprechi, altro grave delitto dei giorni nostri. Auguro a tutti piacevoli momenti edulenici.

IL CASTELMAGNO
UN FORMAGGIO ITALIANO DIFFICILE DA CLONARE

Mauro Marelli

Senza che questo gli voglia attribuire un primato, il primo formaggio inserito nella nostra lista delle "eccellenze" è il Castelmagno, uno dei formaggi di più limitata produzione tra quelli noti.

La sua origine è antichissima, tanto che documenti del XIII° secolo lo indicano far parte delle gabelle da corrispondere al Marchese di Saluzzo. Il Comune che gli dà il nome ha circa 120 abitanti ed è sito nella valle Grana, nel cuneese, a oltre 1100 metri di altitudine, cosa che ha fatto rischiare l'estinzione di questa prelibatezza, ma la vita conosce strani percorsi.

Un giornalista, tale Gianni de Matteis, conobbe una bella ragazza del luogo che poi sposò. Con le doti muliebri della moglie imparò anche ad apprezzare il formaggio prodotto dalla di lei famiglia, che possedeva quattro mucche di razza piemontese.

Il de Matteis, impalmata la sua diletta e, nel '70 divenuto Sindaco del paese, invitò numerosi colleghi giornalisti a visitare il posto per l'assaggio. In breve, poiché i colleghi riconoscenti, anche famosi, ne scrissero entusiasti, si realizzò una campagna pubblicitaria spontanea che, diversamente, non si sarebbe potuta realizzare a causa del costo proibitivo. Fu così che il Castelmagno, una volta dotato di un virtuoso disciplinare, ottenne prima, nel 1982 la D.O.C. e quindi, nel '96, la D.O.P., fatti che ne promossero potentemente la diffusione, tanto che oggi dovrete, come si dice, "diffidare delle imitazioni".

Il formaggio viene prodotto con latte vaccino di due mungiture.

Quello della sera viene tenuto al fresco la notte in bacinelle, alla bisogna immerse in un ruscello, si aggiunge poi quello del mattino.

Il tutto viene riscaldato e lavorato con caglio di vitello, quindi salato e posto nelle forme o fascere e pressato, tre giorni dopo si procede alla salatura esterna.

Le forme sono cilindriche, di circa 20-25 cm. di diametro. La stagionatura può arrivare a 22 settimane, producendo un'evoluzione che conferisce vieppiù sapore al formaggio che, alla giusta maturazione e se ben conservato, all'interno sfarina leggermente e si sfalda facilmente, mentre non deve risultare pastoso.

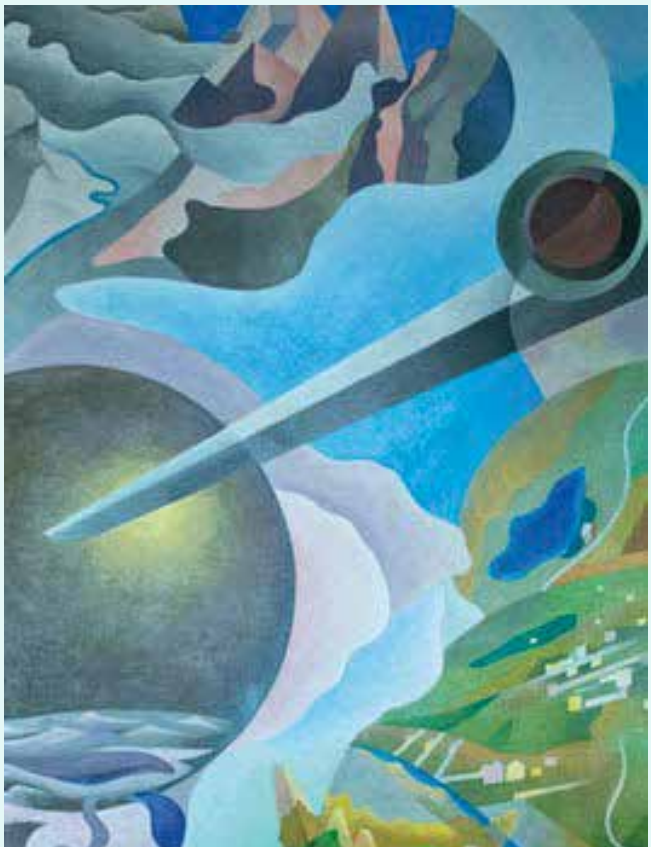
Assaggiatelo godendone il profumo primo di sentirlo al palato, chiudendo gli occhi ritroverete la ricchezza del latte che lo ha prodotto e delle erbe di montagna che hanno nutrito gli armenti.

Il Castelmagno si può produrre esclusivamente nel Comune omonimo e in quelli di Pradleves e Monterosso Grana.

BENEDETTA CAPPA MARINETTI

Mauro Marelli

Nel numero di inizio anno del Gourmet Risorto, a causa dell'urgenza di far uscire il giornale, mi è mancata la possibilità di una messa a punto finale, per cui due dei miei interventi hanno presentato lacune che mi appresto a colmare. Intanto segnalo un mio refuso, perchè la mostra sul Futurismo a New York si è svolta al Guggenhein e non al MoMa, poi non sono state pubblicate sulla nostra rivista le foto delle opere di Beny che trovate oggi, la "Velocità di motoscafo" e uno dei magnifici pannelli a tempera ed encausto del palazzo delle Poste di Palermo esposti al Guggenheim. Benedetta, riconosciuta dal marito come "uguale", non discepola, fu una donna moderna nel pieno senso del termine, non ebbe mai alcuna soggezione nei confronti dei "maschi" allora dominanti, tanto da lanciare tra l'altro l'idea, allora rivoluzionaria, di un esercito femminile al quale si dichiarò disposta a partecipare. Nel '28 nacque la prima delle tre figlie che regalò a Marinetti, sposato nel '24: Vittoria, Ala e Luce; come vedete anche i nomi appartengono all'area futurista. Beny seppe, in tempi non propizi, interpretare al meglio i vari ruoli di madre, moglie e artista. Alternava le vacanze estive a Capri, la "sedia a sdraio del Mediterraneo" secondo Marinetti, o all'Elba, con la Biennale di Venezia, dove fu la prima donna a esporre, alla scrittura di testi come "Viaggio di Gararà - Romanzo cosmico per teatro", testi e tavole "Parolibere", dove le parole s'intersecavano con una grafica creativa e spesso si usavano per il loro suono onomatopeico, teorizzazione dell'Aeropittura e via di questo passo. Spero di aver risvegliato il vostro interesse tratteggiando il ritratto di questa donna che, oltre che bella, mi sentirei di definire "eroica", per la sua capacità di affermare la propria autonoma personalità in un periodo in cui le donne dovevano essere mogli e madri o, al limite "fammes fatales". La "scoperta" di Beny mi ha fatto ripensare al socratico "so di non sapere", mi ha fatto ricordare qualcosa a cui non pensavo da tempo, al fatto che ogni nuova esperienza, ogni "porta" mentale che apri ti fa intravedere nuovi percorsi, possibilità di nuove esperienze, nuovi campi da studiare e approfondire per cui certamente più si conosce, meglio si scopre la propria ignoranza. Consoliamoci pensando che fino alla fine dei nostri giorni basterà cercare e sempre troveremo qualcosa che ci arricchirà, che ci darà emozione, che renderà la vita degna di essere vissuta. A questo proposito ho inventato un piccolo test, sottoponendo il nome di Benedetta Cappa, senza aggiungere Marinetti, ad alcuni pittori e anche a un mio amico esperto d'Arte e che fa anche consulenza per le banche, nessuno l'aveva mai sentita nominare. Questo dimostra come a quei tempi il maschilismo imperante potesse far scomparire anche donne di grande personalità e, questa, anche grandemente apprezzata e stimata dal marito, codificatore del Futurismo.



Sintesi delle comunicazioni 1933

VALLE DI ASSISI
HOTEL & RESORT
★ ★ ★ ★

Via San Bernardino da Siena
Santa Maria degli Angeli - Assisi (Perugia)
Tel 0039 0758044580 – Fax 0039 0758044709
www.vallediassisi.com – info@vallediassisi.com

RISTORANTE S. FRANCESCO

Via San Francesco, 52 - 06081 Assisi (PG)
Tel.075 812329 - 075 813302
info@ristorantesanfrancesco.com
www.ristorantesanfrancesco.com

L'Arte dell'Ospitalità
MENCARELLI GROUP
CATERING & BANQUETING

Tel. +39 075 9273291
+39 335 376734 / 339 7593282
mencarelli@mencarelligroup.com

TENUTE LUNELLI

TENUTA CASTELBUONO
06031 Bevagna (PG) - Tel +39 0742 361670
carapace@tenutelunelli.it - www.tenutelunelli.it

Realizzazione © Gourmadia Srl