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

www.cegourmet.eu
segreteria@cegourmet.eu

DICEMBRE 2016 / GENNAIO / FEBBRAIO 2017
N° 2000 copie in distribuzione gratuita

IL GOURMET RISORTO

A CURA DI MAURO MARELLI

PERIODICO DELLA CONFÉDÉRATION EUROPÉENNE DES GOURMETS

As de trefle - di Richard Lindner

Confédération Européenne des Gourmets
Consolato generale d'Italia

IL GIURAMENTO DEL GOURMET

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

CONFEDERATION EUROPEENNE DES GOURMETS

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

CONTATTI:

Romano Lambri - Presidente
Cell. 393.9815078

Mauro Marelli - Console della Stampa
Cell. 392.3591439

www.cegourmet.eu - info@cegourmet.eu

LAMÀDIA™ TRAVELFOOD

ORGANO DI INFORMAZIONE UFFICIALE
della
CONFEDERATION EUROPEENNE
DES GOURMETS

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

Il Gran Simposio Nazionale al Lago d'Iseo

Mauro Marelli

Nei giorni 9-10 e 11 settembre ha avuto luogo il tradizionale "Gran Simposio Nazionale d'Italia" della nostra bella Associazione "Confédération Européenne des Gourmets" e, mentre scrivo questo "incipit" sento il dovere di ringraziare chi lo ha organizzato, il nostro Presidente Romano Lambri e il suo Vice Giampaolo Marinelli, perchè questo è un Gran Simposio che lascerà il segno nei cuori di tutti i partecipanti. Non desidero con questo sminuire i precedenti, tutti interessantissimi e meritevoli anche di una ripetizione all'occasione, ma questo penso che lascerà un segno più profondo negli animi dei partecipanti, o almeno nel mio. Oltre all'armonia, al senso di partecipazione sempre presente nei nostri incontri, questa volta il fascino dei luoghi, la romantica bellezza di questo lago, tutto il percorso di questi tre giorni che sono passati in un lampo ci hanno avvolto in una atmosfera veramente speciale. Per fortuna non siamo stati coinvolti nella confusione provocata dalla famosa "passerella" di Christo, l'artista che impacchetta montagne e monumenti. Quest'opera, che ha attirato decine di migliaia di visitatori desiderosi di "camminare sull'acqua", ha rappresentato per questi luoghi una fortuna insperata, superiore a qualsiasi previsione di afflusso turistico; purtroppo personalmente non sono stato in grado di coglierne il senso artistico, neanche dopo aver galleggiato su uno degli spezzoni di passerella che sono rimasti e uno dei quali era attraccato proprio davanti al nostro albergo. Questo era proprio sul lago, tanto che sotto la terrazza dove prendevamo la colazione del mattino si aggirava sempre un gruppo di paperelle che aspettavano qualche pezzo di biscotto azzuffandosi poi per la sua conquista. Magnifico l'albergo come posizione, solo qualche difficoltà per il pullman, dato che la, per fortuna breve strada di accesso, ne consentiva a stento il passaggio. Una volta "abbracciati" i Confrères Gourmets venuti da altri Consolati, noi arrivavamo dalla Riviera Ligure di Ponente, e sistemate le nostre cose nelle camere con un breve relax, siamo partiti per quello che, per chi scrive, è stato il primo colpo di fulmine: BRESCIA. Questa è una città, industriale, commerciale, sulla quale mai avevo puntato le mie attenzioni, nulla ne sapevo, io colpevole, ma fu sufficiente il primo impatto con Piazza della Vittoria, realizzata dal Grande Architetto Marcello Piacentini, a lungo sottovalutato per la sua vicinanza al regime fascista, ma veramente grande, capace di interpretare l'architettura classica trasportandola quasi naturalmente verso il razionalismo. Spettacolare l'edificio che avrebbe dovuto essere la "Casa Comunale" ma divenne poi sede delle Poste e Telecomunicazioni. Qui, invece delle classiche tre arcate di facciata troviamo tre razionalisti "fornici" rettangolari a fasce orizzontali di marmo bianco e grigio, ma questo è solo l'inizio; guardando il palazzo delle Poste sulla sinistra si trova il "Torrione", primo grattacielo d'Italia, 13 piani con struttura in cemento armato e rivestito in mattoni come il campanile di San Marco; questo non si poteva chiamare "grattacielo", termine di origine americana, fu quindi chiamato "edificio multipiano", o Torrione; sulla destra invece una sorta di campanile a base quadra con due grandi orologi posti asimmetricamente sui lati di ponente e settentrione. Proprio lì vicino, a comoda distanza pedonale, la piazza del Duomo, oggi piazza Paolo VI, col "Duomo nuovo" edificato in diversi stili successivi nel tempo a causa del lungo periodo di gestazione, vicino a questo il bellissimo "Duomo vecchio" in pietra, stile romanico del XI secolo, con una anomala quanto affascinante pianta circolare e dove, nella cripta, si trovano reperti architettonici, colonne e capitelli, di epoca romana. Mancava solo piazza della Loggia di triste memoria, anch'essa a distanza pedonale; incredibile come in questa città tre piazze di tale importanza siano concentrate in uno spazio così relativamente limitato, certo questo facilita le visite. Piazza della Loggia, che porta ancora qualche segno a giusto ricordo delle bombe che fecero strage nel 1974, è praticamente tutta

Con il Patron e lo Chef di Villa Kinzika

perimetrata da portici rinascimentali ad arco in stile veneziano; ad una estremità il bellissimo "Palazzo della Loggia", sede degli uffici comunali; di fronte a questo la torre col bellissimo "Orologio astronomico" e, sopra a questo, due statue maschili che battono le ore del giorno. Così si concludeva la visita di Brescia, la città che con le sue bellezze mi ha procurato un grande piacere inatteso. Ci attendeva ora il primo evento conviviale all'hotel ristorante Villa Kinzica di Sale Marasino. Strane denominazioni hanno i paesi disseminati lungo le rive del lago, ma sono tutti, come verificato nei percorsi successivi, molto ben tenuti, accoglienti, puliti, fanno sentire a proprio agio, alcuni poi sono veramente affascinanti. Bella struttura anche questa, un albergo ristorante non nell'acqua come il nostro, ma sempre vicino al lago e proprio dirimpetto a Montisola, il bellissimo isolotto in mezzo al lago. Accogliente la sala, naturalmente esclusiva per i Gourmets, una cinquantina, in attesa di alcuni che sarebbero arrivati il giorno dopo.
Col goloso buffet viene servito un Franciacorta Satèn, questo è uno spumante Franciacorta soggetto a un disciplinare particolare: le uve sono soltanto Chardonnay, con Pinot bianco fino a un massimo del 50%, la pressione in bottiglia, che non dev'essere superiore alle cinque atmosfere, conferisce al vino un palato morbido e vellutato. Questo, veramente piacevole, era dell'azienda Chiara Ziliani di Provaglio d'Iseo. Ben scelto, ma a parer mio sovrabbondante il menù che leggete qui di seguito:

Ravioli alla zucca con burro e salvia

Strozzapreti al ragù d'anatra e scaglie di pecorino

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi e verdure glassate

Medaglione di vitello lardellato con riduzione al Curtefranca rosso e crema di patate

Soufflè al cioccolato e gelato alla menta

Rifuggendo il mio gusto personale dalla dolcezza della zucca ho preferito i golosi Strozzapreti e il medaglione di vitello, qualche appunto è stato fatto sul tonno per la cottura, comunque nell'insieme la cucina, anche il servizio hanno funzionato bene. In abbinamento ottimi i vini "Curtefranca bianco", Chardonnay con quote di Pinot bianco e Pinot nero vinificato in bianco; "Curtefranca rosso" Cabernet Franc e/o Carmenère con possibili quote di Cabernet Sauvignon e Merlot, entrambi piacevoli, morbidi e ben abbinati ai piatti. Col dessert un "Franciacorta Naturae", spumante dosaggio zero; questi ultimi tutti dell'azienda Barone Pizzini" di Provaglio d'Iseo. Per quelli, come noi, che arrivavano da lontano, l'ora era giunta per riposar le stanche membra e gradito fu il rientro in albergo per il giusto riposo. Come sempre in occasione dei nostri eventi il tempo atmosferico ci era favorevole, per cui la mattina per la prima colazione in terrazza sul bordo lago, le paperelle che sguazzavano aspettando i biscotti, l'aria tiepida di settembre, la compagnia allegra e discreta furono la miglior preparazione per l'impegnativa giornata che ci attendeva. Prima dell'imbarco sul battello riservato ai gourmets quattro passi per la città d'Iseo ci hanno fatto apprezzare l'ordine e la pulizia di questa graziosa cittadina, con il ricordo di una bella e marziale statua di Garibaldi e qualche acquisto dalle vetrine con i prezzi di fine stagione. Il lago era calmo,

Foto sopra: una sosta per visitare Montisola
Foto sotto: in battello all'aperto per meglio ammirare le bellezze del lago.

per cui il non lungo tragitto fino all'ameno paesino di Peschiera Maraglio, su Montisola, poche case, un attracco, un piccolo porticciolo per i "naet", le veccie barche da pesca e tanta atmosfera rilassante. Tutto il paese, per un'occasione festiva locale, era "vestito" di reti da pesca, pare che qui se ne produca una grande quantità. In questo antico borgo di pescatori naturalmente non circolano automobili e qualche raro scooter tiene un'andatura prudente. Forse ad abitare qui, chi sia abituato ai ritmi della città si sentirebbe un po' rinchiuso, ma per un turista di passaggio passeggiare sul lungolago o lungo gli stretti carrugi, ascoltare il morbido sciabordio dell'acqua, prendere un cappuccio o un aperitivo tra le vecchie case di colori diversi e ben tenute come tutto il paese ordinato e pulito, verrebbe voglia di fermarcisi per un bel po'. Noi invece dovevamo proseguire per Lovere col nostro battello, costeggiando questa volta il lato Ovest del lago. Appena a Nord di Montisola ci stupiamo ammirando l'Isola di Loreto, un piccolo isolotto che fu sede di un grande convento e sul quale si trovarono antiche monete del tredicesimo secolo, a partire dal 1600 circa divenne proprietà privata con passaggi successivi fino a quando, all'inizio del '900 il nuovo proprietario fece erigere, probabilmente su antichi ruderi, un castello in stile neo gotico completando il tutto con un bosco di conifere e un porticciolo con due snelle torri-faro. Questa stupefacente meraviglia, che pare sia stata oggetto delle mire anche di George Clooney, che non incontrò però la disponibilità della proprietà. Fa il paio con questa meraviglia l'isolotto di San Paolo, poco a Sud di Montisola, proprietà e parziale residenza della famosa famiglia Beretta. Quasi banale dire quanto sia suggestivo il panorama lungo il nostra tragitto, poi si arriva a un mastodontico "orrido" roccioso chiamato il "Bōgn di Castro", nell'interpretazione del cui nome non mi voglio avventurare. Mastodontiche costolature rocciose si alzano a picco sull'acqua minacciose e impressionanti; proseguiamo quindi verso la parte alta del lago per raggiungere la cittadina di Lovere dove abbiamo approdato direttamente all'attracco privato del ristorante. All'arrivo l'ora era giunta per una

Foto sopra: Carlo Casavecchia e Signora

Foto sopra: Salvatore Calderone e Signora
Foto sotto: Guido Liguori e Signora

Foto sopra: navigando ammiriamo l'isola di Loreto
Foto sotto: Al Ristorante Pinocchio di Lovere in terrazza per un Brunch

Foto a sinistra: in terrrazza per un Brunch.
Foto a destra: gruppo Gourmets in terrazza dopo l'aperitivo.

sosta sostanziosa e siamo stati accolti sulla grande terrazza del "Ristorante Pinocchio", naturalmente affacciata sull'acqua: uno spumantino con un buffet per fortuna "misurato" e ci siamo accomodati per gustare il seguente menù, pur dovendo pensare anche alla Cena di Gala che ci attendeva la sera, quindi "adelante Pedro, ma con juicio". Ecco il menù di quello che doveva essere solo un "Brunch" un poco rinforzato:

Risotto al trevisano e scamorza

Fettuccine di castagne
con petto d'oca affumicato su crema di ricotta

Tagliata di manzo su letto
di rucola patate rosolate e zucchine ripiene

Sorbetto al limone

Tutto piacevole con preferenza personale per il Risotto e tutto migliorato dal sollecito servizio, dal bel tempo e dall'allegra compagnia. Sempre gradevole il rilassante rientro, l'albergo ci attendeva per il recupero prima della "Cena di Gala". Per ottimizzare spazi e tempi i nostri responsabili avevano previsto l'importante serata nel nostro albergo e questa è apparsa subito un'ottima idea. Quasi puntuali all'ora stabilita eravamo oltre una sessantina nella bella sala apparecchiata dove, poco prima, si era svolto un piccolo dramma. Giampaolo Marinelli, benedetta la sua lungimiranza, aveva fatto un giro di controllo visitando il salone a noi destinato; quale raccapriccio quando si è trovato davanti una disposizione dei tavoli tutti in fila da sala parrocchiale. Suonato l'allarme è subito intervenuto il direttore del complesso dell'Araba Fenice il Signor Alessandro Ropelato, che, coadiuvato dal Maitre di sala Aldo Piccinelli il quale subito si è rimboccato le maniche per porre rimedio al misfatto, ha attivato tutto il personale disponibile e in poco tempo la situazione è stata genialmente risolta con la soddisfazione di tutti. Naturalmente, prima della parte conviviale era giunto l'importante momento di ufficializzare le adesioni dei nuovi Gourmets presentati dai vari Consoli Territoriali con la cerimonia d'intronizzazione; dopo il rituale giuramento furono così consegnati i "Ruban" agli intronizzandi Consoeurs e Confrères :

Alessandra Bigini, Michela Ricci, Concetta Piscitello, Gill Sarrut, Claudio Mezzatesta, Elio Peron, Simone Massenza

Eravamo a questo punto giunti al momento più impegnativo della giornata, con gioia di chi aveva saputo contenersi a colazione, ecco di seguito il menù proposto con i vini in abbinamento, naturalmente dopo un delizioso Aperitivo Spumante Franciacorta con gli Suzzicafame alla fantasia di Debora:

Sinfonia di lago

Filetto di persico, tartare di trota marinata,
Carpaccio di salmerino fumè
Franciacorta "Cisiolo" brut (Pinot Nero 100%)
Cantina Muratori

Risotto mantecato al Franciacorta
con salmerino marinato all'aneto
Franciacorta "Terre" brut (Pinot Nero e Chardonnay)
Cantina Muratori

Maccheroncini con filetti di persico all'olio del Sebino,
datterini e basilico
Ca' del Bosco Curtefranca bianco
(Chardonnay e Pinot Bianco)

Salmerino gratinato alla moda di Montisola
Curtefranca bianco (Chardonnay 100%)
Cantina Cavalleri

Semifreddo al limone con "bollicine gelèe
Franciacorta brut Millè (millesimato)
Cantine Muratori

La giovane Chef Debora Meduri riceve i complimenti dal Presidente

Grande apprezzamento da parte di tutti sia per la cucina che per il servizio, per cui a questo punto rivolgiamo una meritata lode alla brava Chef Debora Meduri, al premuroso Maitre di sala Aldo Piccinelli e al loro staff. Quindi, giornata pesantina ma di piena soddisfazione in tutte le sue componenti, non ultimo lo stimolante rapporto tra i partecipanti. Il luogo del riposo era a portata e al momento giusto non ci facemmo rincrescere di approfittarne. Il sole splendeva come al solito la mattina dopo quando, pimpanti, dopo una leggera colazione, si partì per la visita della Guido Berlucchi, cantina storica da cui nacque la denominazione "Franciacorta" per definire gli spumanti di questo territorio privilegiato, a Sud del lago d'Iseo, che profitta del clima mite propiziato dalla vicinanza del bacino lacustre. Strano come cose anche di grande importanza possano originarsi in maniera assolutamente casuale. L'occasione fu un incontro nel 1955 tra Guido Berlucchi, già produttore di vini della zona, e il geniale enotecnico Franco Ziliani; quella che doveva essere una consulenza per migliorare il Pinot della casa si tramutò nella prima pietra di una entusiasmante avventura con la domanda di Ziliani: "e se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?" Quindi oggi "Franciacorta" è la denominazione dei soli vini spumanti del territorio, mentre gli altri vini sono denominati "Curtefranca" bianco o rosso. Il magnifico palazzo Lana, che accoglie il visitatore all'arrivo, è una dimora storica costruita nel '500 dalla famiglia "Lana de' Terzi", da cui discende la famiglia Berlucchi, di fianco a questo le cantine storiche, interrate per 10 metri, con innumerevoli arcate che ospitano un numero enorme di "pupitres" per il "remuage". Qui si conservano anche bottiglie storiche per controllare la loro evoluzione nel tempo. Non fosse per le efficienti e cortesi guide che hanno accompagnato nella visita i due gruppi in cui eravamo stati divisi illustrandoci i vini e il territorio, in questo ambiente si sarebbe potuta respirare un'aura quasi religiosa. A riportarci verso sentimenti più umani e materiali il ricco aperitivo che seguì sulla terrazza esterna con gli spumanti che, goduti sul posto forse assumono un ulteriore step di gradevolezza. Con questo un sentito grazie alla famiglia "Berlucchi" e a tutto lo staff per averci ospitato così con tanto generoso calore. Ultima tappa della nostra breve ma intensa trasferta quella per la Conviviale d'Arrivederci al caratteristico agriturismo "Tenuta Ambrosini", posto in mezzo ai molti ettari di vigna della famiglia. Gli ottimi vini delle varie tipologie "Franciacorta", che abbiamo apprezzato, sono prodotti con passione, con l'intervento anche delle nuove generazioni e con le più recenti tecnologie. Una bella struttura, di gusto la guest-house, un poco lento e confuso il servizio ma con un tocco campagnolo molto adatto; questo l'ultimo menù:

Ingresso Cantina Berlucchi,

Aperitivo di benvenuto
con Franciacorta T.A. brut d.o.c.g.

Affettati tipici bresciani

Torte salate al radicchio rosso e formaggi

Tortino al Gorgonzola e verdurine

Spiedo bresciano di carni miste alla brace

Verdure fresche di stagione e patate al forno

Polenta tipica bresciana

Formaggi tipici del territorio

Torta di mele con crema al rhum

Vini in abbinamento:

Franciacorta "Nihil" dosaggio zero

Franciacorta extra brut Santa Caterina

Franciacorta Saten

Foto in alto a sinistra: Un Gruppo Gourmets ammira le cantine;
Foto in alto a destra: Gioachino Furitano, Franca Cantergiani, Lando Pinzarrone, Giampaolo Marinelli, Il Maitre Aldo Piccinelli, la Chef Debora Meduri, Mauro Marelli e lo staff della Bella Iseo;
Foto a fianco: la Cantina Berlucchi.

Alla fine il Presidente Romano Lambri, con i calici alzati per un brindisi finale, ha ufficialmente dichiarato la chiusura del Gran Simposio e poi fra tanti abbracci i saluti con in cuore la felicità per aver partecipato ad una amichevole e gioiosa kermesse e con l'augurio d'arrivederci al prossimo Gran Simposio Nazionale d'Italia del 2017.

Foto sotto: Un gruppo Gourmet nei giardini della Tenuta Ambrosini a fine Conviviale d'arrivederci.

da sinistra Alida Marinelli, Adriano Fanti, Gelma Rocchetta e Tina Lambri

Apocalypse

Mauro Marelli

Per una volta desidero proporvi, invece degli abituali trafiletti ironici e leggeri, un soggetto di ben diverso spessore; lo avevo scritto per voi già ai vecchi tempi ma non era mai stato pubblicato.
Oggi mi pare più attuale che mai, quasi profetico, mi auguro che me lo perdonerete e che, anzi, vorrete contribuire ad approfondire l'argomento, anche con interventi polemici, di cui avrò piacere per completare il quadro.
Dopo che già da tempo gli strali dei Verdi trafiggono i nostri fragili nervi, recentemente il WWF ci ha fatto sapere che la terra non sarà più vivibile per la metà di questo secolo.
Poco tempo dopo il mediatico prof. Sartori ha addirittura estrapolato dai tomi di Nostradamus la data esatta della fine del mondo, la Pasqua del 2038. Personalmente non crediamo al gran botto così a breve scadenza, ma ammettiamo che una limitata apocalisse potrebbe non essere lontana, se non già in atto.
Oggi si fanno sui problemi del globo grandi simposi, costosissimi convegni sulla povertà, su questo e su quello, ma in queste sedi, più che sulla soluzione dei problemi reali si finisce per discutere sulle parole, su tecnicismi e burocratismi con un'attività che quasi esaurisce la forza per il successivo intervento, svuota l'azione di energia, dissipa le risorse degli apparati. Purtroppo l'attività di brillanti cervelli è spesso ostacolata da blocchi ideologici e da superiori veti; è così che difficilmente si approderà alla soluzione del problema dei problemi, la sopravvivenza del genere umano.
Indubbiamente la siccità è un problema, l'inquinamento, il terrorismo, la fame, ecc. sono tutti ostacoli da abbattere, ma qual'è il male originario, quello che raramente viene additato, forse perchè troppo pervasivo e inquietante? La bomba demografica è la pistola col colpo in canna puntata alla tempia del mondo.
Da qui l'origine di tutti i mali. Le popolazioni povere si riproducono a ritmi da conigliera e i progressi fatti per aumentare le risorse disponibili vengono annullati dal procelloso aumento del numero di bocche da sfamare. Causa di ciò, più che l'ignoranza di metodi anticoncezionali (volendo rimediabile) sono retaggi culturali e religiosi, e qui anche il Cattolicesimo ha la sua parte di responsabilità.
Il nostro Papa G.P. II° che s'era scusato per l'Inquisizione e altri errori e abusi commessi dalla Chiesa nei secoli passati stava già preparando nuovi motivi di penitenza per i suoi successori con la fiera opposizione ai metodi contraccettivi.
L'enorme numero di poveri genera tensioni, odio, terrorismo; quando poi si riuscisse ad attenuare questi mali migliorando il livello di vita delle popolazioni del terzo e quarto mondo aumenterebbe in misura non sostenibile l'inquinamento.
C'è un paradosso che può rendere l'idea di questa situazione; qualcuno ha detto "Se tutti i cinesi iniziassero a usare la carta igienica ben presto scomparirebbero tutte le foreste", questo è il tipo d'inconveniente che si verificherebbe il giorno che si riuscisse a realizzare un diffuso grado di civiltà e benessere. L'uomo è la fonte dell'inquinamento, affinchè non inquini dev'essere povero in misura oggi non più sopportabile, allora dov'è la soluzione? Preferiamo essere annientati dalla polluzione o dalla rivolta dei poveri indottrinati e fomentati da qualche folle? Potrà il progresso tecnologico e scientifico essere sempre più rapido dello sperpero di risorse e dell'aumento della popolazione? Guido Ceronetti, uno dei nostri pensatori dalla mente più sgombra da sovrastrutture fuorvianti, non solo pensa che il finale apocalittico sarà inevitabile, ma addirittura si domanda "Vale la pena di salvare una umanità in preda a sofferenze e convulsioni incurabili?"
Siamo curiosi di ascoltare le Vostre conclusioni.
Nel frattempo "sursum corda e buon appetito".

I nuovi Confrères Gourmets intronizzati dal Console Presidente Romano Lambri

1 a sinistra: Il giuramento degli intronizzandi Gourmets; 2 a destra: Alessandra Bigini di Marinella (La Spezia); 3 Michela Ricci di Pegli (Genova); 4 Concetta Piscitello di Palermo; 5 Simone Massenza di Brescia; 6 Gill Sarrut di Nizza (Francia); 7 Claudio Mezzatesta di Imperia; 8 Elio Peron di Valenza; 9 da sinistra Claudio Mezzatesta con il Console Mauro Marelli; 10 Elio Peron e Signora con il Presidente; 11 da sinistra Simone Massenza, Romano Lambri e Gill Sarrut; 12 al centro Romano Lambri con Sylvy e Gill Sarrut; 13 Alessandra Bigini con il Presidente Lambri; 14 I nuovi Confrères Gourmets dopo la cerimonia.

Gourmet romagnoli protagonisti a Cesenatico

Da "Il Resto del Carlino", 3 ottobre 2016 - di Giacomo Mascellani

I GOURMET romagnoli hanno partecipato al Festival della Cucina Italiana organizzato per la prima volta a Cesenatico.
Nella suggestiva cornice del Museo della Marineria per una giornata sono stati presenti gli uomini e le donne della Confédération Europeenne des Gourmets, associazione rappresentata sul territorio dalla cesenate Franca Cantergiani Bettini, console di Romagna e nazionale dei Gourmets d' Italia.
Una trentina di gourmet hanno dato i voti agli chef stellati che hanno partecipato a «8 stelle x 8 padelle», i cui protagonisti sono state otto firme della cucina italiana che hanno presentato uno speciale piatto a un prezzo accessibile. Sotto la lente degli esperti gourmet sono finiti, nella foto da sinistra, Riccardo Agostini del Piastrino di Pennabilli, Enrico Croatti del Dolomieu di Madonna di Campiglio, Alberto Faccani del Magnolia di Cesenatico, Massimiliano Mascia, due stelle Michelin al San Domenico di Imola, Simone Ciccotti dell'Antica Trattoria San Lorenzo di Perugia, Gregorio Grippo della Buca di Cesenatico,Giuseppe Aversa del Buco di Sorrento (con accanto a sinistra Ferdinando D'Aniello,Segretario Italcuochi e a destra lo Chef Enrico Cosentino, Presidente Italcuochi), Maurizio Urso della Terrazza sul Mare di Siracusa.
La guest star, il maestro Enrico Cosentino inventore degli Scialatielli, non è stato esaminato.
In una scheda in cui erano descritte le ricette, i gourmet hanno dato dei voti da 1 a 10 a ciascuno chef ed hanno votato anche gli abbinamenti con acqua Galvanina e birra Amarcord.
Pochi sanno che a tal riguardo i gourmet sono inflessibili, tant' è che oltre agli apprezzamenti non sono mancate le critiche, come ci racconta Franca Cantergiani Bettini: «Il giudizio nel complesso è positivo, perché questa iniziativa consente di conoscere gli chef.
Il voto è stato espresso su schede anonime ed il risultato dice che vi sono alcuni chef all' altezza della stella Michelin mentre alcuni piatti a nostro avviso mancavano di qualcosa e di questo occorre tener conto».

Il Corso Fiorito e una simpatica Conviviale allo Yacht Club di Sanremo

Mauro Marelli

Da tanti anni il Corso Fiorito di Sanremo attrae un gran numero di spettatori da tutta Italia. Sarà perchè quand'ero ragazzino questo passava proprio sotto le nostre finestre di casa, che sotto le stesse finestre arrivò la Milano–Sanremo che, grazie alla vittoria di Bartali, sventò la rivolta popolare a seguito dell'attentato a Togliatti, che un'allegra compagnia di bontemponi, quando le "ciappe" di pietra venivano sostituite dall'asfalto, metteva in fila i cavalletti di cantiere dell'impresa Bertolo e dava all'ubriacone Batì Fibbia cinquanta o cento lire sostenendo che lui era un grande campione di corsa a ostacoli; lui provava a correre in canottiera e con un paio di bragoni neri al ginocchio mentre i suoi sostenitori facevano finta di cronometrare il tempo; al massimo al secondo cavalletto Batì cadeva rovinosamente, la combriccola sghignazzava, lo soccorreva e poi lo portava lì vicino a bere e a simulare false lodi ai vicini "Vini d'Italia" di "Lescian" (Alessandro) Natta, che faceva la migliore "Sardenaira" (quella che alcuni chiamano "Pizza", ma questa è diversa e strettamente ligure) di Sanremo cotta nel forno della panetteria Gauzzi. E' passato tanto tempo da quei momenti, quando Sanremo era veramente Sanremo, sarà per questo che cose come il Corso fiorito, la Milano-Sanremo e anche il Festival della Canzone non mi emozionano più; capisco però che possano ancora attirare chi abbia conosciuto questi eventi per lo più da lontano e non li abbia ancora completamente elaborati, d'altronde Sanremo è una città turistica, ed è giusto avere manifestazioni con questa vocazione. Fu così, con l'occasione del Corso Fiorito, che ci apprestammo a ricevere la gradita visita della nostra Franca Cantergiani Bettini, Console di Romagna, accompagnata dall'amica e Gourmet Auretta Prata, in arrivo per i carri fioriti.

La sfilata dei carri Fioriti a Sanremo.

Ci richiede sempre un certo studio scegliere il ristorante giusto per l'incontro conviviale; dalle nostre parti, a parte qualche caso ben per noi noto, il ricambio gestionale e qualitativo delle gestioni dei ristoranti è molto frequente e conviene procedere con cautela. Così aderimmo volentieri alla proposta già ben collaudata di Giampaolo Marinelli. Il cambio di gestioni di questo locale, riservato ai soci dello Yacht Club Sanremo, ma anche aperto ad Associazioni "virtuose" come il Rotary, Lions, la nostra C.E.G. e altre, ha visto nel tempo numerosi avvicendamenti, ma l'attuale gestione di "Jimmy" Di Martino con la moglie Adriana regge bene da almeno una dozzina

d'anni e pare destinata a proseguire. La sera c'incontrammo così in una trentina di Gourmets con le amiche romagnole on top dello Yacht Club sanremese, al quale si accede con una specie di "scalandrone" navale esterno fino all'altezza di un secondo piano. La sala è bella, spaziosa e luminosa, molto semplice nell'ambientazione, ma questo è giustificato dal fatto che questa sia un'attività non primaria del Club, per il quale la vela è la vera ragione di esistere. Io ho qui anche un coinvolgimento emotivo, pensando a quando, negli anni '50, mio padre è stato Presidente per qualche anno ed io regatavo con i "Beccaccini", oggi "Snipe", vincendo anche qualche regata. Allegro, vivace e gustoso l'aperitivo, col Prosecco di Valdobbiadene, ormai un "must" quasi ineludibile per queste cerimonie di apertura e una serie di frittini di verdura e/o pesce veramente golosi serviti caldi dalla cucina. Questo il menù che abbiamo gustato a seguire:

Tris di pesce locale; Guazzetto di seppie; Gnocchetti alla pescatrice; Fantasia di pescato del giorno; Semifreddo all'Amaretto con perecaramellate e gocce di cioccolato

Nostra preferenza per il guazzetto di seppie, sapido e delicato, ricca e gustosa la Fantasia di pescato; per noi è sempre meglio un pesce, magari meno pregiato, ma fresco e locale, che non Branzini e Orate che non si sa da dove arrivino. Ha chiuso più che degnamente il citato Dessert. Ottimi anche i vini della Banfi, alla cui scelta abbiamo dato un contributo con Giampaolo Marinelli: "Fumaio", uvaggio di Sauvignon e Chardonnay "La Pettegola", un Vermentino Toscano che mi fa disperare e arrabbiare, perchè mi costringe a preferire un vino toscano ai suoi pari del nostro territorio ligure. Ci auguriamo con questo convivio di buona cucina e amichevole atmosfera di aver pienamente soddisfatto i nostri ospiti, penso che Jimmy ci rivedrà presto.

I 50 anni di Elveo Focacci

Franca Cantergiani Bettini

Tutto inizia 50 anni fa come distributore del latte Verbano a lunga conservazione che fu il primo ad essere venduto nei negozi di generi alimentari con grande SCANDALO nel settore lattiero - caseario.
A 25 anni il giovane Elveo vinse la medaglia d'oro quale migliore distributore d' Italia, ma la sua vera passione era già allora il vino di qualità e distillati e fu così che nei ritagli di tempo iniziò a vendere vini importanti e grandi distillati al punto che lasciò la distribuzione del latte ai propri piazzisti.
Sono trascorsi 50 anni da allora, segnati da un'infinità di successi, con l'accumularsi di un numero sempre crescente di case mandanti.
Nel 2001, raggiunta l'età pensionabile, ha passato il tutto ai propri figli Simone e Matteo (con lui nella foto) i quali, con ottime capacità, portano avanti l'agenzia adeguandola ai cambiamenti dei tempi.
Elveo comunque è sempre lì e, nonostante i 75 anni, la sua consulenza è sempre preziosa.
Un grande professionista, elegante, aperto al dialogo. Lo ricordiamo quando illustrava i vini al Ristorante "Belvedere" di Bertinoro, trent'anni fa. Allora come oggi è un divulgatore importante.
Il Consolato di Romagna è orgoglioso e onorato di averlo fra i soci.

I GOURMETS DI PALERMO

AL CASTELLO DI CACCAMO

Vincenzo Fiandaca

Sabato 22 Ottobre il tempo ci ha regalato una bellissima giornata baciata dal sole per realizzare il programma del Consolato di Sicilia che prevedeva la visita del Castello di Caccamo ed il pranzo al ristorante "Secondo tempo" di Termini Imerese. Giovanni Aglialoro, autore di due libri sulla storia della cittadina e titolare della "Bottega nella roccia" dove è possibile visitare un'antica cucina e gustare alcune specialità del luogo, ci ha introdotto con una appassionata narrazione della storia e delle leggende della cittadina alla visita della Chiesa di San Benedetto alla Badia e quindi alla visita del castello. La Chiesa di San Benedetto alla Badia è un piccolo gioiello d'arte barocca del XVIII secolo caratterizzata dagli stucchi di Bartolemeo Sanseverino, allievo del più noto Giacomo Serpotta, da un pavimento in maiolica con raffigurati motivi floreali, festoni, putti e volatili nei colori predominanti verde, giallo blu turchino ed azzurro e dall'affresco "Trionfo di S. Benedetto" del pittore F. Petringa dove la pittura della scena si completa con la scultura in gesso della gamba di un soldato e di parte della lancia, trasmettendo al visitatore un suggestivo effetto tridimensionale. Il Castello di Caccamo, costituito da varie parti costruite in epoche diverse a testimonianza di molta storia della Sicilia a partire dai Normanni, agli Angioini , agli Spagnoli ed alle famiglie nobili siciliane ha riscosso grande attenzione, interesse e curiosità. Sazi di storia e di leggende abbiamo raggiunto Termini Imerese, dove al ristorante "Secondo tempo"- chiamato così perché i piatti proposti nel menu devono accordarsi alle stagioni - ci attendeva lo chef Salvatore Campagna che, malgrado la giovane età, può vantare esperienze internazionali e collaborazioni con chef stellati. Il menu servito per fragranza dei gusti ed eleganza delle presentazioni si è rivelato di notevole livello e tutti gli intervenuti, con piena soddisfazione, hanno calorosamente applaudito lo Chef augurandogli un futuro di grande successo.

Gambero Bianco in crosta di pane
con cavolfiore all'agretto salsa di cime di rapa
e riduzione di agrumi

Polpo affumicato in casa con la maionese
e insalata palermitana rivisitata

Gnocchetti di ricotta con seppie e il loro nero,
vongole, salsa di biete e di pomodoro acerbo;

Triglia gratinata con burrata, pistacchio,
millefoglie di verdura e agrodolce leggero;

Cannoncino di ananas marinato ripieno
al mascarpone, ricotta, cacao, liquirizia e cannolo;

Piccola pasticceria di fine pasto;

Vini Selezione Gourmets:

Sylvaner, Cantina Valle Isarco, Alto Adige 2015.
Ciuri, Nerello Mascalese vinificato in bianco
Caricante Terrazze dell'Etna, Sicilia 2013

Gruppo gourmets con al centro lo Chef Salvatore Campagna

Manualetto di sopravvivenza gastronomica

Mauro Marelli

on temete, quanto segue non ha nulla a che fare con H.A.C.C.P., norme igienico-sanitarie, valutazioni calorimetriche, colesterolo e via soffrendo. Vuole invece essere un piccolo vademecum di astuzia gastronomica che potrà esservi utile, facendovi inoltre godere la soddisfazione dei risultati conseguiti. Mi è capitato con una certa frequenza di sentirmi dire da amici e conoscenti: "Siamo stati nel tal ristorante con te e abbiamo mangiato benissimo, siamo tornati da soli e non è stata la stessa cosa". Dato che non mi ero messo personalmente ai fornelli di quel tal ristorante per i miei amici, col ripetersi di queste asserzioni, peraltro lusinghiere, a un certo punto mi sono reso conto che, in modo istintivo, avevo elaborato alcune strategie per arrivare a cogliere il meglio possibile dalla ristorazione di una certa località. Dal momento che si tratta di semplici astuzie che non danneggiano nessuno è con vero piacere che mi accingo a condividerle. Subito la questione presenta una biforcazione: da un lato i territori conosciuti, dall'altro quelli ignoti. Partiamo da questi ultimi, che presentano evidentemente le maggiori difficoltà. In primis alcune cose da non fare, prima tra tutte chiedere consiglio ai passanti; avrete meno di una probabilità su cento di imbattervi in un gastronomo e correrete gravissimi rischi poiché chiunque, per il fatto di sedersi a tavola due volte al giorno, è convinto di essere un esperto di cucina. Anche consultare le bacheche che espongono menù e prezzi preluderà facilmente a negative esperienze.

Ovvio il primo consiglio positivo, munirsi di una guida.

Vituperate (anche dal sottoscritto), disprezzate, accusate di mercimonio e falso ideologico, d'incompetenza, le guide sono pur sempre un'utile traccia per orientarsi in territori sconosciuti. Più utile ancora sarà l'essersi creati nel tempo un database di locali già frequentati, segnalati da amici gastronomi o di cui abbiate letto buone e approfondite recensioni sulle pubblicazioni di settore.

Ritengo che un abbinamento di queste due prime opzioni sia la soluzione migliore. Certo se fate parte di un'associazione come la Confèdèration Européenne des Gourmets e vi trovate in una città sede di Consolato o nelle sue vicinanze sarete in una botte di ferro, basterà rivolgersi al locale Console.

Nella totale mancanza di appoggi e specifica documentazione si potranno adottare altri due accorgimenti che abbiamo trovato, in questi casi, di buona utilità.

Individuate nel centro cittadino un bar da aperitivi, o ancor meglio un Wine-bar, dei più frequentati (non sarà difficile individuarli dalla ressa che spesso deborda anche fuori dalla porta d'ingresso e poi dalla messe di stuzzichini sciorinati sul bancone). Di solito il barista è aggiornato sui migliori ristoranti della zona o saprà indicarvi tra gli avventori chi vi possa dare un'indicazione attendibile.

Armati di cortesia e di un po' di faccia tosta entrate in un locale che vi appaia frequentabile e, ancor più agevolmente se vi sarà una saletta d'attesa, chiedete con una scusa qualsiasi la carta dei vini.

Un ristorante dotato di una carta dei vini bene organizzata, anche se non enciclopedica, difficilmente vi riserverà brutte sorprese a tavola,

e comunque vi potrete sempre consolare con del buon vino.
Completamente diversa la questione nei luoghi di residenza. Direte, "... ma noi sappiamo dove si mangia bene e dove no", ma questo non basta; dove si sta bene si può sempre stare meglio, poi non è detto che conosciate tutti i locali meritevoli che si trovano anche nei dintorni della vostra città. Tutti gli appassionati gastronomi, anche quelli non legati a una delle tante e non tutte gastronomicamente meritevoli associazioni del settore, si sentono parte di una grande confraternita. Non sarà pertanto difficile crearsi una rete d'informatori, anche solo semplici conoscenti coi quali, condividendo la stessa passione, scambiarsi informazioni fresche e attendibili.
In secondo luogo i cuochi ed i ristoratori hanno bisogno, quando lo meritano, di sapere che il loro lavoro viene apprezzato, e quindi esternate la vostra soddisfazione in maniera non stancamente banale, come spesso per pigrizia si dice "tutto bene" anche quando si è mangiato male.
Si potranno approfondire le caratteristiche di un piatto, dimostrando anche una certa competenza e comunque passione e interesse per il lavoro dell'altro, si potrà chiedere di complimentarsi direttamente col cuoco, in modo da far intendere che voi capite e apprezzate gli sforzi e l'impegno profuso nel lavoro di cucina, che è parecchio faticoso.
Diverrete così dei clienti privilegiati, non uno dei tanti anche se munifici avventori. E' poi buona norma prenotare con largo anticipo, richiedendo eventualmente un piatto particolarmente gradito che non è detto sia sempre disponibile con i giusti ingredienti, freschi e ben scelti. Si farà presente se vi sia qualche ospite di riguardo, meritevole di particolari attenzioni.
Nel caso si sappia già cosa bere, trattandosi di vino bianco sarà bene dare istruzioni affinchè questo venga messo in fresco poco tempo prima di essere consumato, onde evitare di bere vini che abbiano già stazionato in frigorifero una settimana o, in certi casi, un mese o più, perdendo buona parte delle loro migliori caratteristiche. Trattandosi poi di zone costiere, dove si consuma prevalentemente pesce, è necessario, prenotando col consueto anticipo di almeno due giorni, raccomandarsi che il ristoratore abbia cura di procurarsi pescato della zona.
Sarà sempre preferibile un pesce meno pregiato, ma fresco del nostro mare, che non un bel branzino o un'orata calibrati da porzione al sapore di mangime da allevamento, potrete invece far fiducia ai pesci pregiati fuori taglia, certo non allevati in batteria. Un accorgimento di validità universale riguarda il numero dei commensali. E' normalmente ben gestito un numero massimo di otto, con preferenza per tavole meno numerose.
Tragiche le compagnie troppo affollate, sempre confusionarie, dove su quindici commensali quattordici ordinano pietanze diverse, che mettono in crisi gli staff di cucina.
La qualità del pranzo sarà in questo caso inferiore alle migliori possibilità del locale e rischierete pure di pagare al conto finale le intemperanze di qualche sbruffone che avrà voluto ordinare le cose più costose, vini compresi, diluendo il prezzo tra i convitati.
Inoltre la confusione creata dalla numerosa compagnia non è certo l'ideale per gustare un buon pranzo, quando, nonostante tutto, siano riusciti a servirvelo. Perché realizzare lunghe tavolate quando riuscirete comunque a parlare solo con i vostri vicini di tavolo? Meglio dividersi ed eventualmente riunirsi dopo cena.
Attenendovi a queste poche e in fondo semplici indicazioni potrete ottimizzare le vostre frequentazioni nel campo della ristorazione.
Probabilmente qualcuno tra coloro che mi leggono avrà già adottato alcuni degli accorgimenti qui esposti, ma non penso sia inutile esporli tutti in un compendio articolato.
Fate la prova con qualche locale che già conoscete e potrete constatare il miglioramento qualitativo ottenibile, in fondo una piccola fatica per uno scopo meritorio verso voi stessi e chi vi frequenta. Buon appetito.

Un piacevole Convivio al Roof Garden del Casinò di Sanremo

Mauro Marelli

Abbiamo lasciato passare qualche anno, a causa di una esperienza gustativa poco edificante, prima di ritornare per una conviviale al "Roof Garden" del casinò di Sanremo, nella stagione estiva uno dei ristoranti più suggestivi della zona. Questa volta le prestazioni della cucina erano già state collaudate con gradimento da Giampaolo Marinelli, per cui la sera di sabato 30 luglio in una trentina, compresi alcuni affezionati ospiti francesi, ci siamo assisi ai bei tavoli rotondi. Ricordo ancora con un po' di nostalgia quando, anni addietro, la nostra conviviale ebbe luogo in concomitanza col compleanno del nostro allora Console Elvio Rossetto, a quei tempi il Roof offriva anche uno show con ballerine che stimolammo per far loro coccolare Elvio, che penso abbia gradito. Oggi i tempi son cambiati e ballerine non ce ne sono più, ma quella sera avevamo un bravissimo tastierista-cantante assieme a una cantante donna per animare la serata. Dopo un piccolo ma gradevole stuzzicafame con una flute di Prosecco per sciogliere il ghiaccio abbiamo gustato il seguente menù:

Aperitivo Spumante

Cappon magro

Paccheri ai frutti di mare

Filetto di branzino con mousse di patate e olive taggiasche

Semifreddo al lime con frutti di bosco

Caffè e Digestivi

Il Console Mauro Marelli con la sua Gentile Signora

Menù semplice, leggero e ben calibrato, che ha trovato il gradimento di tutti e mio in particolare, oppositore, come sono, del pranzi sovrabbondanti. Accuso sempre di tradimento il "Cappon magro" che, probabilmente a scopo anche decorativo, viene arricchito con gamberi o mazzancolle, come in questo caso. Naturalmente questo lo posso comprendere, ma non riesco a dimenticare che il piatto ci viene dai poveri pescatori genovesi di un tempo, che lo preparavano con i pesci presi con i palamiti e che, essendo alcuni di questi rosicchiati dalle pulci di mare, non potevano essere venduti; pane imbevuto nell'aceto, erbe e aromi completavano questa pur misera meraviglia. Deliziosi e ben misurati anche i paccheri, perfetta la cottura; insomma, tutto molto bene, con uno stupore in più: il nostro Console Giampaolo Marinelli mi aveva parlato del vino di accompagnamento, un Vermentino veneto, mai ho avuto il piacere di gustare un Vermentino di questa regione e, come sono solito, ho chiesto al cameriere che ci serviva, di lasciarmi una bottiglia quando fosse stata vuota. All'esame della bottiglia fu piacevole meraviglia constatare che l'azienda produttrice fosse di Ortovero, provincia di Savona, proprio zona da Vermentino e Pigato ma, come non bastasse, questo era uno dei migliori Vermentini che abbia mai avuto il piacere di gustare, facendomi, lo confesso con dispiacere, spesso preferire quelli sardi o toscani. Il segreto dell'equivoco regionale stava nel fatto che il nome della ditta produttrice era "DURIN", che certo indusse la non enoicamente esperta responsabile del servizio ristorazione a pensare che fosse veneta. Comunque complimenti alla Durin, di cui siamo curiosi di gustare gli altri prodotti. Col gradevole, fresco dessert accompagnato da liquore o digestivo, s'infittirono le danze. Malgrado la serata calda, anche se non afosa, si succedettero, tanghi, valzer, quick step, eccetera, per chiudere una serata veramente gradevole per il luogo, la cucina, l'atmosfera e l'armonia che regnava nel nostro numeroso gruppo. Ora attendiamo nuovi successi e piacevolezze da gustare insieme ai Confrères e amici nel nostro "Gran Simposio Nazionale" al lago d'Iseo. Peccato per gli assenti.

La Cotoletta alla Milanese

Romano Lambri

In tutto il mondo ogni anno si celebra uno dei piatti della nostra tradizione culinaria. Negli anni scorsi si è celebrata la Carbonara, il Risotto alla milanese, le Tagliatelle al ragù bolognese, il Pesto genovese, l'Ossobuco in gremolata, il Tiramisù, gli Spaghetti al pomodoro, la Parmigiana di melanzane, ma in quest'anno che si sta per chiudere si è celebrato la famosa "Cotoletta alla milanese". Un piatto lombardo che nell'ottocento fu spesso motivo di dispute anche con implicazioni internazionali con la città di Vienna che ne rivendicava le origini con la sua Costoletta alla Viennese (Wiener schnitzel), che sicuramente è ben diversa in tutto e per tutto. Infatti la Costoletta alla milanese deve il suo nome al taglio di carne utilizzato, che è la costola di vitello e non di maiale, ricavata dalla lombata (con osso) e che deve avere uno spessore di almeno 3 cm., deve inoltre essere impanata e fritta nel burro. A conferma della sicura antica origine italica-lombarda si può consultare un documento del 1148, citato da Pietro Verri nella "Storia di Milano", riportante la cronaca di un pranzo solenne in cui, nella "terza portata" compaiono i "lombos cum panitio" che era semplicemente lombata di vitello impanata, cioè la poi diventata famosa cotoletta o costoletta alla milanese. I documenti citati dal Verri sono esposti al pubblico a Milano dal dicembre 2013, all'interno dei locali adiacenti la Basilica di Sant'Ambrogio.

Costoletta alla Milanese
(la ricetta originale)

Ingredienti per due persone:

200 gr. cadauna di costolette di vitello con osso (abbastanza spesse)
1 uovo, 150 g. di pan grattato, 150 g. di burro, sale q/b .

Sbattete l'uovo e immergete le costolette di vitello con il loro osso all'interno del composto, prendete poi un altro piatto e versateci il pan grattato, a questo punto pigliate le costolette e impanatele con cura (anche l'osso). In una padella mettete del burro adatto per le cotture ad alta temperatura, friggete circa 5/10 minuti per lato (il tempo di cottura dipende dallo spessore della carne che all'interno dovrà mantenere una colorazione rosea), poi adagiate la carne dorata e croccante su un panno di carta assorbente per togliere il burro in eccesso, infine salate e la vostra costoletta alla milanese è pronta da servire in tavola con la tradizionale fettina di limone da spruzzare all'ultimo momento per esaltarne il sapore.

Il Pane di Matera

Romano Lambri

Mimmo Montemurro mostra il suo Pane di Matera sfornato per una conviviale degustativa

Fin dai tempi antichi il pane è sempre stato un cibo insostituibile sulla tavola delle popolazioni italiane, e a ragione, dato che un buon pane e un buon vino tanto contribuiscono a decretare il successo di un pranzo o di una cena conviviale esaltando il gusto di tutte le portate e del relativo companatico servito.
Gli antichi romani poi, inventori della buona o sporca politica che purtroppo è arrivata, senza troppi cambiamenti fino ai giorni nostri, lo abbinavano al divertimento e ai giochi per tenere sottomesso e tranquillo il popolo; infatti per secoli rimase famoso il motto "Panem et Circenses", dato che nei momenti del malcontento e delle relative proteste, al fine di far tornare tutto alla tranquillità, il pane veniva distribuito gratuitamente e in abbondanza.
Certo che il pane dei romani nulla aveva a che fare ne con il Pane di Matera, ne con altri buon tipi di pane di cui ogni territorio italiano è così ricco, quasi da farne, in ogni regione, un vero culto.Il pane di Matera ha una lunga tradizione risalente addirittura al Regno di Napoli, è a forma di cornetto di diverse pezzature che di norma variano da 1 a 2 Kg con una crosta di 3 mm.
La sua mollica di colore giallo paglierino è oltremodo invitante sia dal punto visivo che olfattivo e il lievito madre impiegato preparato con frutta fresca contribuisce a donargli un ulteriore gradevole gusto. Se ben conservato si può consumare anche dopo 10/12 giorni.
Il pane di Matera, inimitabile per sapore, consistenza e per le grandi qualità nutrizionali, è il prodotto simbolo della città dei sassi e ci racconta secoli di tradizione, di cultura, di storia della civiltà contadina di un territorio "unico" dichiarato "Patrimonio dell'umanità". La Commissione europea ha riconosciuto il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) al pane di Matera, con un disciplinare che prevede nella lavorazione del prodotto almeno il 20% delle semole che debbono obbligatoriamente provenire da ecotipi locali e da vecchie varietà coltivate nel territorio della provincia.
Il Pane di Matera difficilmente si può imitare perché l'acqua, l'aria e la capacità nella preparazione acquisita nei secoli dalla gente di questo territorio non è esportabile e questo ci rende ancora una volta orgogliosi di un'altra magica realtà gastronomica di cui l'Italia può andare fiera.

Amore e passione per il cibo ma per far soldi spesso bisogna tradire le tradizioni

Romano Lambri

stata elaborata da Forbes e The Richest una classifica sul giro d'affari nel mondo degli "Chef Stellati o Superstellati" e nei primi 21 classificati non risulta nessun italiano, ma solo alcuni di italica origine. Il risultato mette al primo posto **Alan Wong** risultante lo chef più ricco del mondo con un patrimonio di quasi un miliardo di euro. Prima di scorrere la classifica ci viene spontanea una riflessione visto che anche nei concorsi internazionali non riusciamo ad ottenere giustamente ciò che a nostro avviso pianamente meritiamo e che è molto di più dei pur lusinghieri traguardi internazionali individualmente raggiunti da alcuni (ancora troppo pochi) famosi chef nazionali. La domanda è :"saranno cambiati i gusti e i palati dei buongustai mondiali?". Pare proprio di si dato che il danese-macedone Renè Redzepi cultore della cucina nordica ha vinto tre edizioni internazionali, inserendo nel menù del suo ristorante piatti come "Formiche vive alla citronella", mentre gli spagnoli fratelli Roca di Girona nel loro ristorante "Il Celler De Can Roca" hanno inserito nel loro menù le "Olive caramellate" portate in tavola appese ad un alberello, mentre alcuni famosi ristoranti di New York hanno pensato di sostituire l'espresso italiano con il "Kopi Luwak" un caffè indonesiano ricavato dagli escrementi di Zibetto, un animale parente della Mangusta che si nutre dei semi della pianta del caffè rosso, i quali digeriti ed espulsi, naturalmente come escrementi, sono alla base del costoso Kopi Luwak che viene messo in conto al cliente alla "modica" cifra di 30/40 dollari alla tazza. Riflettendo su queste notizie noi non possiamo che affermare di essere decisamente orgogliosi dei nostri Massimo Bottura, Massimiliano Alajmo, Carlo Cracco, Pino Cuttaia, Massimiliano Mascia, Davide Scabin, Davide Oldani, Gianfranco Vissani, Enrico Crippa, Carmelo Trentacosti, Tony Lo Coco e di tanti altri stellati e non, che per solo motivi di spazio, con dispiacere non possiamo elencare, i quali con capacità, dedizione e giusta fantasia tengono alto il buon nome della cucina italiana nel mondo non lasciandosi influenzare da chi tenta di convincerci che per l'Italia sia necessario "tagliare con la vecchia cucina della nonna" che, pur ottima "non sa stupire il mondo", come ha stupito la rivisitazione della cucina nordica dell'ossequiato Renè Redzepi e, poiché la cucina italiana è fatta di tradizioni, agli chef del Bel Paese i Gourmets italiani della nostra Confèdèration lanciano un accorato appello: siate fantasiosi innovatori ma senza oltrepassare quel limite che poi arriverebbe a tradire le genuine radici della cucina italiana, spesso veri e riconosciuti tesori che, nel mondo genuinamente buongustaio, ancora molti ci invidiano. E ora diamo uno sguardo alla classifica dei sicuramente bravi "Chef Paperoni" nel mondo:

1. Alan Wong -Patrimonio: 1 miliardo di euro - Di origini giapponesi, questo chef ha creato un impero con una catena di ristoranti a Shanghai e alle Hawaii.

2. Jamie Oliver - Patrimonio: 210 milioni di euro - Secondo in classifica lo chef britannico Jamie Oliver, titolare di diverse catene di ristoranti, personaggio televisivo, autore di libri bestseller sull'alimentazione casalinga e vero e proprio guru del cibo sano.

3. Gordon Ramsay - Patrimonio: 105 milioni di euro - Tra i 26 ristoranti che ha aperto in tutto il mondo e i programmi televisivi (Cucine da incubo, Masterchef Uk) non è difficile immaginare che sia uno degli chef più ricchi.

4. Wolfgang Puck - Patrimonio: 67 milioni di euro - Lo chef di origini austriache (da 40 anni vive negli Stati Uniti) è da oltre 20 anni il cuoco ufficiale della cena di gala dei premi Oscar. Non solo: gestisce 20 ristoranti, diversi servizi di catering ed è autore di molti libri di cucina.

5. Rachel Ray - Patrimonio: 53 milioni di euro - Cuoca e conduttrice televisiva, è famosa negli Stati Uniti per i suoi programmi di cucina (su Food Network) in cui propone ricette veloci e alla portata di tutti. Ha scritto anche molti libri.

6. Emeril Lagasse - Patrimonio: 44 milioni di euro - Diventato famoso negli anni Ottanta e Novanta come chef a New Orleans, ha cominciato la carriere televisiva partecipando a diversi show e conducendo due programmi suoi su Food Network.

7. Ina Garten - Patrimonio: 39 milioni di euro - Star di Barefoot Contessa, programma di Food Network in cui cucina, decora e allestisce, la Garten è stata anche citata nella classifica delle 100 persone più influenti del mondo del Time.

8. Paula Deen - Patrimonio: 14 milioni di euro - Paladina della cucina del Sud degli Stati Uniti, ha scritto 14 libri di ricette e condotto diversi show di cucina. Ha anche una catena di ristoranti.

9. Mario Batali - Patrimonio: 11 milioni di euro - Chef e ristoratore, ha aperto diversi ristoranti insieme a Joe Bastianich, ha scritto libri di cucina italiana ed è un personaggio televisivo molto conosciuto.

10. Alain Ducasse - Patrimonio: 10 milioni di euro - Il grande chef francese è un personaggio famoso a livello mondiale, tra ristoranti (ne gestisce 20) e partecipazioni a eventi e in tv.

11. Todd English - Patrimonio: 9,8 milioni di euro - Lo chef texano famoso per il ristorante Olives di Boston oggi gestisce 15 locali, è un volto televisivo e un autore di libri di cucina.

12. Nobu Matsuhisa - Patrimonio: 9 milioni di euro - Attore (ha recitato in Casino con Robert De Niro) e ristoratore, è titolare di una catena di ristoranti di sushi a Los Angeles.

13. Bobby Flay - Patrimonio: 8 milioni di euro - Chef e personaggio televisivo, è titolare di diversi ristoranti.

14. Ana Quincoces - Patrimonio: 7 milioni di euro - Cuoca e foodblogger cubana, personaggio televisivo.

15. Anthony Bourdain - Patrimonio: 5,3 milioni di euro - Il leggendario autore di Kitchen Confidential è nato come chef ma poi è diventato un personaggio televisivo. Ha condotto programmi e serie e ha anche scritto due gialli.

16. Curtis Stone - Patrimonio: 5 milioni di euro - Questo cuoco australiano è un personaggio televisivo nel suo Paese e in Gran Bretagna.

17. Ron Ben Israel - Patrimonio: 4.5 milioni di euro - Pasticcere rinomato a New York, conduttore per oltre 10 anni del programma «Sweet genius», è un famoso cake designer.

18. Rocco Di Spirito - Patrimonio: 4 milioni di euro - Chef newyorchese e autore di diversi libri di cucina è anche un personaggio televisivo.

19. Jacques Torres - Patrimonio: 3,5 milioni di euro - Nato in Algeria e cresciuto in Francia, questo pasticcere conosciuto come «Mr Chocolate» è titolare di diverse pasticcerie.

20. Lidia Bastianich - Patrimonio: 3,3 milioni di euro - La mamma di Joe Bastianich, italiana nata in Istria e ora naturalizzata statunitense, ha scritto libri di cucina italiana e condotto programmi televisivi. Oggi ha un blog di cucina italiana in inglese e insieme ai figli gestisce sette ristoranti. In Italia è nota come giudice di Masterchef junior.

21. Michael Chiarello - Patrimonio: 1,7 milioni di euro - Specializzato in cucina californiana mescolata con quella italiana, è un personaggio televisivo negli Stati Uniti

I componenti il Consiglio direttivo:

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

I componenti il Collegio dei Probiviri:

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

Membre d'Honneur

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

Girovagando per l'Italia ho incontrato:
Francesco Miele, un campano rispettoso delle tradizioni gastronomiche delle sua terra.

Romano Lambri

Ho conosciuto Fancesco Miele durante una breve convention di lavoro in un villaggio in terra brindisina e in una calda serata estiva camminando per le viuzze della bella città di Ostuni; ho preferito ignorare la guida che decantava la storia della medioevale cittadina perché attratto dal racconto fatto con coinvolgente entusiasmo da Francesco Miele, una persona oltremodo attiva che ama conservare e sviluppare ciò che la sua famiglia, partendo fin dal lontano 1965, ha saputo realizzare. Camposanese di nascita, ha seguito la raggiante intuizione del padre Felice Miele, ex calciatore semiprofessionista che, una volta posto in soffitta l'amato pallone, coadiuvato dalla dinamica moglie Signora Carolina, ha deciso di intraprendere la strada dell'imprenditoria con l'apertura di un piccolo laboratorio di produzione alimentare, con l'accorta decisione di puntare su un tradizionale prodotto del territorio: la "Pastiera Napoletana", famoso dolce conosciuto in tutto il mondo le cui origini risalgono al secolo diciassettesimo e, ancora oggi, preparato in casa secondo l'antica ricetta che allora obbligava le casalinghe a mettere in ammollo il grano almeno 24 ore prima. L'intuizione di Felice Miele fu quella di alleviarne la fatica facilitandone la preparazione con la fornitura in vasetti, che garantivano la genuina conservazione, di un grano già tenero a giusto punto e pronto per essere miscelato con i dovuti ingredienti. Il successo arrivò quasi subito e il marchio Miele divenne in quel territorio sinonimo di grande qualità. Negli anni novanta entrò a pieno titolo alla guida dell'azienda il figlio Francesco Miele il quale diede subito impulso e sviluppo all'azienda, allargando la gamma dei prodotti, tenendo però sempre fermo il principio della sicura origine italiana e della qualità delle materie prime impiegate, dedicandosi anche in seguito ai salutistici prodotti biologici ormai entrati in azienda a pieno titolo e in continua espansione.

Da qualche anno la produzione si è traferita in un nuovo grande stabilimento situato a Noli di Napoli su una superfice di 12000 mq di cui un'area coperta di circa 4000 mq adibita a zona produttiva e altri 2200 mq adibiti a zona deposito e spedizione. Da qui i prodotti Miele ora raggiungono ogni angolo d'Italia e non solo, essendosi l'azienda già affacciata all'export puntando verso paesi emergenti ove la eccelsa qualità e naturale genuinità italiana è fortemente richiesta.

Nei giorni successivi ho avuto modo di degustare diverse ricette che formano l'allettante gamma dei prodotti Miele, la cui preparazione nell'arco dell'anno dà lavoro ad oltre settanta famiglie che, con i tempi che corrono, non è cosa da poco. Alla fine dell'incontro non ho potuto non riflettere sui tanti italiani spesso sconosciuti che con coraggio, spirito di sacrificio, dedizione e intelligente intuizione hanno contribuito al grande successo della gastronomia italiana nel mondo, fra i quali sicuramente ci sono Felice e Francesco Miele che ho avuto l'occasione di conoscere e di raccontare.

RICHARD LINDNER

Mauro Marelli

Richard Lindner è un artista non così facile da inquadrare; evidentemente questo è dovuto in parte al suo percorso come artista. Nato in Germania nel 1901 egli visse infanzia e adolescenza, praticamente si formò come persona in Germania, dove frequentò l'Istituto d'Arte di Monaco, finchè nel 1933 non fu costretto a fuggire dal Nazismo a Parigi, inserendosi nell'ambiente artistico come "commercial artist". Allo scoppio della guerra del '39 fu anche internato, ma poi servì nell'esercito francese; nel '41 si spostò negli U.S.A., lavorando come illustratore. Solo nel '50, a quasi 50 anni, col ritratto di Marcel Proust, che rappresenta una sorta di passaggio tra il Lindner illustratore e l'artista di Pop Art, cominciamo a vedere la scelta definitiva di un uomo dalla vita tanto travagliata quanto istruttiva per chi ne sappia cogliere le complessità. Lindner, in una New York che stava affermandosi come uno dei punti focali dell'Arte figurativa mondiale, s'inserisce chiaramente nella Pop Art, senza tuttavia tuttavia aderire in pieno alle sue linee informatrici: il sesso, anche gioioso di Tom Wesselman o Mel Ramos e la società dei consumi, con le massaie da Supermarket di Duane Hanson o le zuppe Campbell di Andy Warhol. Un elemento formale del quale Lindner si serve per l'esaltazione della donna, elemento dominante dei suoi quadri, è il cubismo, che gli consente di scomporre il corpo femminile e di ricomporlo in un puzzle erotico.

Hello 1966

Mai nei suoi quadri si vede un corpo completamente nudo, ma sempre imbrigliato in corsetti, cinture, guepierres, con qualche sfumatura sadomaso; si vede una parte del corpo e il resto è lasciato all'immaginazione, cosa a mio avviso ancora più provocante. Nel quadro "The Meeting" del '53 l'artista rappresenta la riunione di un gruppo di persone le più diverse per periodo e condizione sociale; qui spicca l'aderente guepierre della donna che, vista posteriormente, nella parte superiore riproduce il muso dell'animale da preda anche qui raffigurato, realizzando un parallelismo tra la donna e la belva. Nel quadro "Two" " del '69 la donna procace procede succintamente vestita per l'uso di allora e caldamente colorata mentre l'uomo che la segue è sbiadito, completamente incolore; in "La Chasse" la donna ha un abbigliamento che fa pensare a un uccello rapace; in alcune opere compaiono le carte da gioco e la donna ha sempre in mano l'Asso. In queste opere gli attributi sessuali sono usati più per segnare un distacco tra i due sessi che una loro sintonia. Il "ritratto" di Marilyn, "Marilyn was here", a 17 anni da quello di Proust, fu accompagnato da una sorta di epitaffio da parte dell'autore "Public lips". Marilyn partecipa, come James Dean o Catherine Mansfield, al fascino che al mito conferisce la morte, che ne realizza un'icona che non conosce decadenza.

Non conosciamo i risvolti psicoanalitici che portarono Lindner a questa rappresentazione del rapporto donna-uomo, ma sentiamo una sottile emozione che ci viene da queste opere, e questo ci basta.

Guido Berlucchi & C. S.p.a. / 25040 - Borgonato di Corte Franca (Brescia)
Tel. +39 984381 Fax +39 030 984293
info@berlucchi.it / www.berlucchi.it

ROMAGNA WINE

Romagna Wine S.n.c. di S. & M. Focacci
Via Ca Bagnoli 19/A 47100 Forli (FC)
Tel. +39.0543.728733 Fax +39.0543.728549

Hotel Ristorante Villa Kinzica
Via Provinciale 1
25057 Sale Marasino (Brescia)
Tel +39 030 9820975 Fax +39 030 9820990
info@villakinzica.it

Miele 1965

MIELE/Honey Group S.r.l - Via Boscofangone-Zona ASI
280035 Polvica di Nola (NA)
TEL. +39 081 8210573 /+39 081 8210626
FAX +39 081 8210199
info@mielegroup.it / www.mielegroup.it

Miele 1965

Una famiglia.
Un marchio.
Un'Azienda.

Realizzazione © La Madia Srl