www.cegourmet.eu
segreteria@cegourmet.eu

APRILE/MAGGIO 2013

IL GOURMET RISORTO

A CURA DI MAURO MARELLI

PERIODICO DELLA CONFÉDÉRATION EUROPÉENNE DES GOURMETS

Giacomo Balla - Risveglio di primavera - 1918

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

Gran Simposio d'Italia 2013 a Sanremo e Montecarlo

Il Console Bruno Tacchi

E'con qualche giustificato timore che il Consolato di Sanremo-Riviera dei Fiori si appresta a organizzare il prossimo Gran Simposio d'Italia a Sanremo, Montecarlo e dintorni nel settembre prossimo.
Le preoccupazioni derivano dallo strepitoso successo ottenuto dal Convegno del 2001, organizzato sotto altre vesti e propiziato, oltre che dall'ottima organizzazione, anche dal magnifico supporto offertoci dal tempo atmosferico, che ci auguriamo sia benevolo anche questa volta.
Noi comunque ce la metteremo tutta.

Dal 20 al 22 settembre aspettiamo quindi i Gourmets e i loro ospiti per tre giornate che si dipaneranno tra il Casinò di Sanremo, un Brunch sul mare, il Gran Gala nella panoramica sala "Bellevue" del Cafè de Paris di Montecarlo e l'arrivederci nel caretteristico borgo medioevale di Cervo.
Stimoli diversi quindi per un incontro in grande amicizia e buonumore.
In tempo utile tutti riceveranno il programma dettagliato.
Come sempre noi vi attendiamo numerosi.

Non tutto il male vien per cuocere

Mauro Marelli

La recente spedizione dei giorni 8, 9 e 10 febbraio a Salsomaggiore e dintorni, motivata dall'annuale Consiglio Nazionale, era nata sotto i peggiori auspici.
Pochissimi giorni prima del Consiglio il nostro Presidente ha affrontato con troppa disinvoltura una lastra di ghiaccio attraversando la strada e ne ha pagato le conseguenze con ricovero in ospedale e impossibilità di partecipazione alla kermesse edulica che ci aveva approntato.
Il Consiglio, come leggete a parte, si è comunque potuto tenere in una stanza della clinica dov'era ricoverato, lo spirito era buono e le inservienti e infermiere che s'affacciavano ogni tanto alla porta carine e gentili.

8 febbraio

I Gourmets comandati per il Consiglio: Caeti, Marelli e Marinelli, sono arrivati il giorno 8 a tappe con una tradotta ferroviaria da attacchi depressivi, non fosse per la buona e allegra compagnia che ci facevamo.
Giunti a Fidenza in tre tappe, per evitarci la quarta, che avrebbe fatto traboccare il vaso, è giunto a raccoglierci il buono, generoso e mai abbastanza lodato … Carlo Ferrari accompagnato dalla moglie signora Augusta.
Dopo un passaggio al sempre accogliente albergo "Casa Romagnosi", aggregatasi anche Franca Cantergiani, giunta da Cesena e anche lei facente parte del Consiglio Nazionale, guidati da Tina Lambri ci siamo recati in visita e a Consiglio dal Presidente.
Salvo un punto di cui si dirà il Consiglio non presentava un ordine del giorno che richiedesse particolari discussioni, per cui si è trattato di una seduta piuttosto agile, opportunamente, anche in considerazione delle condizioni di Romano Lambri, che era comunque già in grado di muoversi autonomamente, seppure con cautela e stampelle.
Sulla strada del rientro in albergo in vista del pranzo abbiamo raccolto strada facendo le signore del gruppo siciliano, arrivato nel frattempo.
Con leggero ritardo dovuto, come spesso accade, alla falange sicula, adusa a un diverso fuso orario, ci siamo quindi orientati verso il già noto e gradito ristorante "Romanini" di Parola di Noceto, condotto dalla Signora Margherita Amoretti coadiuvata con mano salda dallo chef Daniele Agnotti. In questa ottima struttura, adatta anche per ospitare incontri con numero consistente di convitati, diversamente da come spesso accade, il numero non va a scapito della qualità per cui, con le certezze date dai grandi prodotti del territorio, abbiamo goduto di tutta la soddisfazione palatale che ci attendevamo.

Da sinistra, Messina, Marinelli, lo chef dell'Antica Corte Nazzareno, Anita Bagnoli, Tina Lambri, Ferrari.

Ecco il menù:

Prosciutto Crudo di Parma 36 mesi
Strudel di carciofi
Tortino di patate e cipolle

Maltagliati con Culatello e Zucchine
Tortelli di Ricotta e Spinaci
al burro chiarificato

Coscia di coniglio disossata
e farcita di carciofi

Crema di patate e radicchietti di campo

Dolci delizie dello chef

I vini:
Malvasia secca dei Colli di Parma
Lambrusco Grasparossa "La Battagliola"
Gutturnio fermo "La Tosa"
Blanquette de Limoux Spumante

La cucina di Daniele Agnotti si è confermata semplice e raffinata al tempo stesso, ben presentati i piatti; certo in questo contesto il tutto subisce la virtuosa preponderanza dei prodotti del territorio.
Il crudo gustato al Romanini bisogna dire che è risultato superiore ai culatelli, pur apprezzabili, provati nel cimenti edulici successivi.
Quasi inutile lodare i primi piatti, che si lodavano già da soli; particolarmente interessante per chi scrive la coscia di coniglio farcita ai carciofi. Il coniglio è uno dei piatti base della cucina tradizionale ligure, curioso quindi per un ligure cogliere la differenza, in sapori e consistenza, col piatto emiliano, la cui apprezzabile opulenza è lontana dal saporoso rigore di quello ligure.
Quanto ai vini, sempre piacevoli nella norma il Lambrusco "Grasparossa" e il Gutturnio. L'aver tolto alla "Blanquette de Limoux" il prefisso Champagne ci ha invece evitato un possibile incidente diplomatico con la Francia, come già espresso nel precedente "Gourmet".
Per la prima giornata in Emilia, che aveva richiesto una levata mattutina e un trasporto abbastanza laborioso andava bene così, i comodi letti di "Casa Romagnosi" ci hanno accolto per un sonno soddisfatto e meritato.

9 febbraio

Come sempre si è verificato per noi sia in Emilia che in Romagna il tempo atmosferico è stato clemente, cosa che certo aiuta in queste occasioni; anche questa volta la buona stella ci ha protetto, per cui il giorno dopo, ristorati nel vero senso della parola, abbiamo accolto festosamente altri Gourmets in arrivo dalla Romagna con mezzi propri e da Sanremo col pullman che ci avrebbe poi scorazzato tutti assieme; un ulteriore gruppetto di quattro Gourmets era in arrivo da Milano solo per il pranzo del sabato per poi rientrare in sede a causa di altri impegni.
Prima tappa del nuovo giorno Cremona, che già aveva goduto della nostra presenza in occasione del passato Gran Simposio, con visita alla Sperlari, ecc.
Questa volta abbiamo giustamente ripetuto un passaggio al fantasmagorico Duomo, di primo impianto Romanico, ma in seguito caricato e arricchito di una quantità di superfetazioni successive che lo trasformarono quasi completamente, facendone un monumento, per l'epoca, quasi Hollywoodiano.
Tra le molte opere musive qui contenute colpisce la "Deposizione dalla Croce", del Pordenone, magnificamente conservata e che offre al visitatore un effetto prospettico per allora, l'anno 1519, e quasi anche per noi oggi ancora stupefacente, anche se ormai era gia' passato un secolo dal precursore Masaccio.
L'ore passan ratte, ed era già il momento di dirigere i nostri passi e le nostre ruote alla "Resca", in lingua italica la lisca del pesce, nome che ho trovato un po' strano, trovandoci noi nella bassa padana e neppure sulle rive del Po.
Su questo momento gastronomico, oltre al Consiglio Nazionale, il "Gran carrello dei Bolliti" alla "Trattoria La Resca" di Vescovato, locale storico risalente alla prima metà del novecento, nel novero della catena del "Tour delle Antiche Osterie" , s'incentrava il nostro incontro.
Il posto, con uno spazio anche all'aperto da godere nella bella stagione, e' rappresentativo della tipologia piu' diffusa anche tra i migliori ristoranti del territorio, la trattoria. Si tratta di locali confortevoli, ben attrezzati quanto a servizio e qualita' della cucina, ma senza eccessive ricercatezze nell'arredamento; qui si bada al sodo, a quello che ti mettono nel piatto.
La proposta questa volta era monumentale, quasi una sfida alle capacita' dei partecipanti di reggere il confronto con piatti non esattamente appartenenti alle scuole di cucina virtuosa e dietetica oggi in voga.
Il menù che leggete di seguito consente di farsi un'idea attendibile, ma non esauriente, di quello che ci siamo trovati ad affrontare; ecco qua:

Culatello di Zibello
Salame cremonese
Polenta con pancetta lardellata

Tortelli di zucca al burro e salvia
Marubini cremonesi ai tre brodi

Gran carrello di bolliti e arrosti
con cocktail di mostarde

Carrello di formaggi locali

Semifreddo al torroncino
Torta di Cremona

I Vini:

Soligo Prosecco DOC
Lambrusco mantovano "Lande di Gonzaga"
Valpolicella Classico Superiore
"Dindarello" Moscato Maculan

Per fortuna le portate preparatorie, i salumi, la golosa polenta lardellata, quindi i tortelli e gli ottimi "Marubini cremonesi" ai tre brodi, sono stati serviti in porzioni virtuose, se così si può dire, in modo da non sovraccaricare i degustanti prima del piatto forte. Questo consisteva in sette tagli di bolliti e tre di arrosti con salse e Mostarde da far illividire di rabbia Carrù, servito il tutto su due grandi carrelli caldi da due giovani virtuosi tranciatori con assistenza di giovani fanciulle, tale da far fluire il servizio rapido e senza intoppi, raro con un gruppo di avventori che superava le sessanta persone.
Inutile stare a tessere le lodi, tutto è andato al meglio oltre le più rosee previsioni, in particolare per chi scrive, mai stato entusiasta per i bolliti.
Una sola piccola delusione sul finale, "in cauda venenum", vedendo arrivare per accompagnare il dessert alcune bottiglie dell' ottima azienda Veneta "Maculan" ci siamo beati al pensiero istintivo che si trattasse del monumentale "Torcolato", si trattava invece soltanto del buon Dindarello, un moscato passito che non avrebbe nulla da rimproverarsi se non avesse a fianco il citato troppo sovrastante compagno. Tra gli altri vini ha svettato un ottimo "Valpolicella Classico Superiore" dell'azienda Bertani di Grezzana, veramente impeccabile, ben strutturato ed elegante.
La foto di gruppo con il "patron" Luciano Battisti, gli applausi, i commenti entusiastici hanno concluso l'episodio, ma non la giornata, che attendeva altre prove. Nel frattempo il pomeriggio non si era fermato per attenderci e all'uscita del cosiddetto pranzo di mezzogiorno ci siamo accorti che erano ormai le sei passate e si rendeva assolutamente necessaria una, pur contenuta, fase di recupero, una doccia, una sdraiatina, un momento di silenzio.
Certo i nostri gastrici apparati non sarebbero stati disponibili per affrontare un'altra tradizionale seduta per il pasto serale; il nostro sinistrato e avveduto Presidente aveva trovato per questo problema un'astuta soluzione: nella sala ristorante dell'albergo era stato approntato un essenziale buffet, il periodo carnevalesco veniva rammentato con decorazioni, cappellini, stelle filanti, ecc., un tastierista-cantante e un campione fisarmonicista invitavano alle danze. Inutile dire che il buffet fu poco frequentato, se non per qualche pezzetto di torta magra e per gli sgrassanti mandarini, mentre presto la piccola pista da ballo si animò con i più giovani e buona parte delle signore Gourmet, mentre tra la rappresentanza maschile segnaliamo l'esperto "danseur" Vittorio Asplanato e il più naif Giampaolo Marinelli. La simpaticissima e scatenata Anna Furitano, che aveva portato dalla Spagna una divertente acconciatura rosso fuoco attrezzata con corna da diavolessa, ha ballato proprio come un'indemoniata, divenendo subito la protagonista assoluta della serata. La First C.E.G. Lady Tina Lambri ci ha pure deliziato con la sua bella voce da soprano e qualche canzone del repertorio più classico, cosa chiedere di più da una serata che ci vedeva reduci da una giornata così impegnativa?Il meritato riposo ci ha trovato più che consenzienti.

Trattoria La Resca - Il gruppo dei Gourmets

Trattoria La Resca
Il Patron Luciano Battisti ...
"da prestigiatore il servizio dei bolliti"

10 febbraio

Ed eccoci già al giorno del ritorno.
Prima di prendere le mosse per l'ultima tappa a Cortemaggiore un gruppetto dei partecipanti ha fatto ancora una doverosa visita in clinica al Presidente, che abbiamo trovato in piedi, seppur sostenuto dalle stampelle, segno dell'ottima tempra che un Presidente della C.E.G. deve possedere e che Romano sta dimostrando ampiamente.
L'ultimo appuntamento di questa tornata era fissato alla trattoria "Antica Corte" di Cortemaggiore, dove siamo giunti con un certo anticipo.
Abbiamo cosi' profittato del tempo a disposizione per bighellonare a ranghi sciolti nel centro cittadino dove, nella grande piazza di fronte al Duomo di Santa Maria delle Grazie, si stava tenendo un mercato di generi vari, nel quale, tanto per rimanere in argomento, abbiamo subito individuato un opulento bancone espositivo di salumi e formaggi, al quale naturalmente non abbiamo resistito. Anche se non facente parte del "core business" dell'Associazione abbiamo apprezzato anche il monumentale Duomo di uno stile che chiamerei "romanico evoluto", nel senso che, su un impianto di stile romanico troviamo qui varianti decorative e stilemi di altre derivazioni. Chi sa piu' del sottoscritto in questo campo parla di influssi gotico-rinascimentali. Fatto sta che la Basilica, iniziata verso la meta' del '400 fu terminata, come purtroppo accade ancora talvolta in Italia, circa un secolo dopo.
Il risultato e' che, a parere di chi scrive la parte posteriore del Duomo, con le absidi rinforzate da lesene esterne e senza ulteriori decorazioni, sia più bella della facciata.Ma non perdiamoci in sofisticherie e andiamo dritti alla meta, e la meta era oggi la vicina trattoria "Antica Corte", che ci aveva preparato un menu' denominato "Alla ricerca degli Antichi Sapori" e strutturato come segue:

Flute di Spumante con gli Stuzzicafame

Culatello di Zibello con ventaglio di pere

Risotto con Speck e Cacio del Po

Tagliolini al ragù di anatra

Cosciotto di maiale in crosta di pane con purea di mele

Bavarese a nastri

I Vini:

Spumante brut "Perini & Perini"
"Poggiarello '11" Gutturnio frizzante
"Poggiarello '09" Cabernet Sauvignon
Passito Anno Otto "Perinelli"

A partire dal goloso buffet con l'ottimo Spumante Brut ai primi col risotto e i tagliolini, al trionfal foto, ogni piatto ha rappresentato l'immagine della nostra cucina che, nelle sue innumerevoli varianti, senza aiuti istituzionali, solo con la forza dei suoi chierici virtuosi ormai noti nel mondo e delle sue inarrivabili materie prime, magnificamente rappresenta un'immagine dell'Italia che molti di coloro che ne dovrebbero essere i depositari stanno invece imbrattando.
Scusandomi con chi legge per questo piccolo sfogo finale che mi viene dal cuore ringrazio tutti i partecipanti, il Presidente Romano Lambri che, pur sinistrato ha fatto la sua parte come meglio non si sarebbe potuto, Carlo Ferrari che, con l'Augusta consorte e Tina Lambri che coadiuvati dai Confréres Gourmets del Consolato di Parma e Piacenza hanno fatto con impegno e simpatia gli onori di casa.
Cosa dire di piu', è stato un piacere, e pronti alla prossima avventura.

Quà Quà

Mauro Marelli

raticamente tutti presenti i Gourmets sanremesi al Convivio tenutosi al ristorante Manuel di Camporosso, dove mancavamo da un po' di tempo.

Il numero dei convitati superava ampiamente le cinquanta presenze, quindi il locale era riservato in esclusiva per il nostro gruppo ed è sempre un piacere arrivare in auto nel piazzale e non doversi preoccupare se i posti regolari sono tutti presi, andrà bene parcheggiare anche in seconda fila, certi di non essere rampognati da nessuno.

Oltre all'occasione festosa il punto d'interesse della serata era rappresentato dalla presenza del signor Gioachino Palestro, creatore e tutt'oggi Dominus della "Corte dell'Oca", specializzata nella preparazione di tutte le varianti gastronomiche derivate dalla lavorazione delle carni di questo animale, che ha a Mortara e in tutta la Lomellina la patria dei suoi estimatori.

Grazie ai buoni contatti di Giampaolo Marinelli il signor Palestro non solo ci ha fornito le materie prime e i consigli per le preparazioni che hanno composto il menù della serata, ma ha voluto essere presente per meglio farci apprezzare le caratteristiche dei piatti gustati.

Come sempre piacevolmente calorosa, direi quasi affettuosa, vista l'ormai lunga frequentazione, l'accoglienza riservataci dalla famiglia Moriano, che ha inventato questo bel locale ricavandolo da una vecchia polveriera militare dismessa.

Con l'ormai tradizionale Spumante Brut "Tener" dell'azienda Banfi abbiamo affrontato il tavolo del goloso buffet con le classiche, e troppo buone per resistere, proposte di Manuel arricchite questa volta dai "Ciccioli" di oca; dire che si tratta di grasso fritto svilisce veramente questa curiosità da gustare forse con cautela, ma che, arrivata dalla cucina sul vassoio appena spadellata, non ha incontrato molte resistenze se non ideologiche.

Questo il menù dei nostri piaceri che è seguito:

Fegato d'oca al torcione
con composta e pan brioche

Salumi misti d'oca

Risotto al radicchio con filetto d'oca

Oca al forn o con le sue patate rosolate

Semifreddo al frutto della passione

Le portate, di primo assaggio per la generalità dei convitati, hanno avuto giudizi variegati anche in ragione della mancanza di termini di paragone. Graditi comunque il fegato al torcione con la composta di melone e i salumi, qualcuno ha trovato un po' carico di sapore il risotto, ma non si può accontentare tutti; l'oca al forno era un po' asciutta, ma la sua pelle saporita e croccante era molto gradevole. Un pranzo comunque interessante, perchè è giusto e doveroso continuare a esplorare i cosiddetti "giacimenti gastronomici" di cui l'Italia è ricchissima e che tutti assieme costituiscono una vera CULTURA di una tale vastità che siamo certi non abbia uguale al mondo. Nella buona norma il semifreddo produzione Manuel, dove l'oca non c'entrava per nulla.Per ***i vini*** ci siamo affidati al panorama enoico del Gourmet e amico Carlo Casavecchia, per cui:

"Clefi" Riesling renano Cantina di Casteggio, dalla misurata aromaticità e carattere non banale con gli antipasti

"Dolium" Bonarda della stessa cantina, morbido, vinoso, profumato, dalla vivacita' molto contenuta

"Sori' Richin" Dolcetto della cantina Casavecchia di Diano d'Alba, varietale, elegante, già ben noto a tutti e sempre un bel compagno di secondi piatti

Moscato D.O.C. Oltrepo Pavese
Casteggio, adatto alla bisogna

Il signor Palestro, giustamente soddisfatto della serata, ci ha illustrato le caratteristiche della miriade di prodotti ricavati dall'Oca nella sua "Corte" con l'aiuto dei due figli Davide e Daniele; tra queste specialità, tanto per non farsi mancar nulla, ve ne sono anche di adatte alla cucina ebraica Kasher. Pare proprio che ancor più del maiale, dell'oca non si butti via niente.
A questo punto la serata, diversamente dal solito, non era per nulla finita, perche' un bravissimo tastierista, il signor Maurizio Odoero, amico dell'ubiquo Giampaolo Marinelli, già presentatosi strimpellando all'aperitivo, ha coinvolto una buona parte dei presenti con trascinanti musiche da ballo, nelle quali si e' distinto il Don Lurio dei Gourmets liguri e italici, Renato Tarabella.
La mezzanotte era passata da un pezzo quando, tra un saluto, un Augurio e l'altro, abbiamo preso la via di casa. Una bella serata in ottima compagnia.

Lo chef-patron Manuel Moriano con i Consoli, il Sig. Palestro e Signore ciacolanti

I sigg. Pioli, coppia affiatata di Gourmets

Il salame d'oca di Mortara'

Luca Lazzari

L'oca in Italia ha una storia lunga e, almeno secondo le leggende dell'antica Roma, anche gloriosa. I nostri antenati le riservavano un posto d'onore in Campidoglio: il palmipede era infatti sacro alla dea Giunone. Dell'oca parla anche il grande Pellegrino Artusi, nel suo celebre La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene, dove afferma che "l'oca domestica, in confronto delle specie selvatiche, è cresciuta in volume, si è resa più feconda e pingue in modo da sostituire il maiale presso gl'Israeliti". Ed è forse proprio a questa sostituzione che dobbiamo l'origine del salame d'oca nella terra di Lomellina. Pare infatti che fossero le comunità ebraiche che vivevano anticamente nella zona di Mortara a richiedere la produzione di insaccati a base d'oca, non potendo consumare la carne di maiale, proibita dalla loro religione. Quel che è certo è che l'oca è ospite delle zone lomelline da secoli, grazie alla sua capacità di adattarsi con particolare abilità al territorio; è dunque probabile che i contadini della zona abbiano preso l'abitudine di utilizzarne la carne per creare insaccati che potessero conservarsi nel tempo, assicurandosi una preziosa riserva alimentare.

Un tuffo nella tradizione dei Gourmets di Sanremo-Riviera dei Fiori

Mauro Marelli

osì ci è piaciuto chiamare questo incontro conviviale, che si è tenuto la sera dello scorso 14 novembre alla Molinella, un grazioso e romantico agriturismo di Isolabona, nell'entroterra dell'estremo Ponente ligure, a qualche chilometro dalla più famosa Dolceacqua.

Nell'attesa del prossimo "Pranzo degli Auguri" in dicembre, abbiamo pensato a un menù che riprendesse la nostra vecchia tradizionale cucina di nonne e bisnonne, che dovevano arrangiarsi con i prodotti del territorio. Forse l'unico prodotto "esotico", che però risale a una vecchissima tradizione ligure, era lo Stoccafisso. Questo fu scoperto da Pietro Quirino, o Guarini, navigatore veneziano che, a seguito di numerose disavventure marinare, dal Nord della Francia fu travolto da un fortunale fino alle isole norvegesi Lofoten, dove trovò questo pesce che seccava al sole anche senza sale.

Lo stocco giunse così a Venezia e da lì si diffuse in tutta Italia divenendo, in particolare nel vicentino e da noi parte della cucina di base. Allora e fino a un trentina d'anni fa era un piatto povero, per il popolino. Quando ci si accorse di come fosse sempre più gradito, man mano risalì la scala sociale fino ai giorni nostri, quando lo si presenta anche sulle tavole più raffinate.

E così si apre il nostro menù della serata che trovate qui sotto:

Brandacujun e altri classici di vallata

Raviolini di Borragine e altre erbette
Sciancùi cùu tuccu de Cuniu

Capra della valle con fagioli di Pigna

Zabajone con crostoli, cenci, bugie, chiacchiere, frappe o come li volete chiamare

Difficile esprimere preferenze tra le varie portate se non provenienti dal sentimento, dal momento che ogni piatto si è rivelato di ottimo livello, senza i cedimenti in cui talvolta incappano, nell'arco di un pranzo, anche le migliori cucine.

Tornando al sentimento, la Capra cotta a lungo con gli aerei fagioli di Pigna, apprezzati anche dal grande Ducasse, ha richiamato col suo profumo, socchiudendo un attimo gli occhi, lo stesso piatto consumato lì vicino, a Rocchetta Nervina, negli scapestrati anni giovanili in allegra compagnia. Non avrei pensato che un profumo tanto lontano potesse risucchiarmi indietro nel tempo con sensazioni così precise e perentorie.

Il Brandacujun, "baccalà mantecato" per chi rifugge da questa espressione la cui apparente grevità è riscattata dalla tradizione, faceva un ottimo tris col classico "Barbagiuan" e col "Preve", cavolo-verza ripieno con patate, cipolle, aglio e pezzetti di salsiccia; ottimi i due primi, serviti in abbinamento e in quantità ben misurata, leggerissima preferenza per gli Sciancùi, una sorta di maltagliati, col sugo di coniglio.

Detto della grande Capra, un altro palpito ci è venuto dallo Zabajone con le bugie, fatto proprio come una volta, abbondante di Marsala, quando ad Apricale da Bacì era un "must" di fine pasto o l'unica scelta per spensierate merende.

Ottimi i due vini rossi, doverosamente locali: entrambi Rossese di Dolceacqua, di Giovanna Maccario Dringhenberg '11 il primo, impeccabile, varietale, con ampi profumi; poi un doppio magnum di Testalonga '10, Rossese da noi prediletto, ma che questa volta è stato in parte danneggiato da una immissione nei

decanter poco attenta, provocando movimenti che hanno intorbidato il vino. Si sa che il vino meno tecnologico e più "ruspante", come in questo caso, può creare un po' di fondo e va versato con cautela, qualche piccola crepa ci stava nella serata. Dobbiamo segnalare la scomparsa, si spera definitiva, della classica "puzzetta" che caratterizzava la maggior parte dei Rossese tanto da rientrare praticamente nei suoi requisiti di base. Anche se meno inquietante questa richiamava il "merdino", che una volta era patrimonio dei Baroli e dovuto a cattiva cura delle botti; oggi anche questo scomparso senza lasciare rimpianti.
Tutti i nostri complimenti comunque per i fratelli Nicola Moro, in cucina e Piermichele, in sala, che hanno saputo negli anni far crescere in qualità e in accoglienza questo bell'agriturismo con ristorante.
Il ricarico sui vini ci ha infine portato un pò fuori budget al momento del conto, abbiamo risolto facendo dalla cassa comune un piccolo omaggio agli intervenuti.
Sursum corda.

In primo piano le signore Anita Laura a sinistra, Olga Tarabella a destra con gli amici gourmet di Sanremo in attesa!

I Gourmets Tarabella, Tacchi e Marinelli con i titolari Nicola e Piermichele Moro

GIACOMO BALLA

Mauro Marelli

Giacomo Balla (1871-1958) è un artista dalle diverse sfaccettature che non si sa bene da quale parte prenderlo, d'altronde, come dice bene Paolo Baldacci nel suo bel volume "Ricostruzione di casa Balla", la critica (alla quale chi scrive non si vanta di appartenere) spesso attribuisce all'opera di un artista significati ignoti a chi l'opera ha realizzato. L'artista stesso, a seconda dell'ispirazione e del suo livello artistico, spesso rimane al di qua o va al di là del risultato che si prefiggeva essendo l'opera non soggetta soltanto alla razionalità.

Il periodo in cui si sviluppa l'arte di Balla è talmente ricco di esperienze di passaggio, di crescita in campo sociale, tecnologico, politico e quindi artistico, da rendere difficoltosa qualsiasi incasellatura definitiva, soprattutto di un artista.

Aderente a una forma di "socialismo umanitario", i primi quadri significativi di Balla hanno una profonda propensione sociale, come "La giornata dell'operaio" del 1904 o i ritratti dei diseredati, degli "ultimi", oli o pastelli spesso in bianco e nero.

Le tecniche riguardanti la fotografia influenzano Balla, che dà grande importanza alla luce da cui le immagini prendono forma, la successione d'immagini come in una pellicola cinematografica rappresenta poi il movimento che tanta importanza avrà più avanti.

Già allora si mostra appieno la sua originalità, con un "Ritratto della madre" del 1901 (cm. 119 x 93) completamente fuori scala come una enorme fototessera, come ha scritto Maurizio Fagiolo "un ritratto kolossal che trasforma il naturale in sovrannaturale e con un'altra tela dell'anno successivo tratta da un disegno dal vero e a dimensioni quasi reali (116X160) "Fallimento", inquietante per il senso di tristezza e abbandono che trasmette. Quest'ultimo è forse il quadro più significativo di tutta l'opera del pittore.

Balla partecipava profondamente alle idee del tempo: socialismo umanitario, positivismo e fiducia nella scienza, le innovazioni scientifiche.

Di qui la ricerca della resa anche nell'Arte del movimento, della velocità, della potenza anche meccanica, del rumore. E' qui che, con la partecipazione di Boccioni, Balla, Carrà, Russolo e con la sponsorizzazione di Filippo Tommaso Marinetti viene stampato il "Manifesto dei pittori futuristi" del 1910 e inizia un movimento artistico quasi esclusivo dell'Italia, questo mentre altrove avevano già visto la luce l' "Espressionismo" e il "Cubismo", che avrà influssi anche su alcuni partecipanti del Futurismo.

L'interpretazione della luce, elemento base nella poetica di Balla, è quella che gli viene dalla novità della fotografia, delle immagini che restano impresse per un istante sulla retina e la cui successione ci dà la visione del movimento, come nel cinema, quindi con un'interpretazione fisiologica del fenomeno; un'altra corrente del Futurismo che vede Boccioni portabandiera si applica invece alla persistenza delle immagini nella coscienza, dandone un'interpretazione psicologica.

Nel 1915 Balla, assieme a Depero redige il manifesto "Ricostruzione futurista dell'Universo", con cui si continua la ricerca della resa visuale della luce, della velocità, del rumore: Per dirla con Balla si vuole portare il Futurismo oltre il limite tradizionale delle Arti, ricercando "gli equivalenti astratti di tutte le forme e di tutti gli elementi".

Certo a questo punto il naturalismo non esiste più e si procede verso la pura astrazione, verso una ricostruzione concettuale del mondo, verso un'utopia che, se in altri campi può fare danni enormi prescindendo da un ragionato equilibrio delle opposte ragioni, nell'Arte può fare solo bene per la purezza ideale che presuppone.

In questa fase "energetica" si situa anche una ingenua e spontaneista adesione al Fascismo, visto come affermazione legittima di forza e di riscossa nazionale da un cupo periodo successivo alla 1° guerra mondiale.

Passato questo "glorioso" periodo l'Arte di Balla si acquieta, si normalizza man mano, quasi s'infantilizza lasciando per strada sia la novità che la provocazione; questo non toglie comunque l'importanza al grande Giacomo Balla per quello che ha saputo fare nel suo periodo ispirato.

I GOURMET DI SICILIA A PALAZZO BRUNACCINI

Enzo Fiandaca

Con una splendida cena nei saloni elegantemente allestiti di palazzo Brunaccini, recentemente ristrutturato e trasformato in "hotel de charme", con tutte le camere dotate di salottini e finemente arredate con mobili autentici liberty, il consolato della Sicilia ha dato il via alle attività conviviali del 2013.

Lo chef Tony Lo Coco del ristorante "I pupi" di Bagheria, che per l'occasione si è trasferito con tutta la sua equipe a palazzo Brunaccini, ha deliziato i 51 intervenuti, tra soci ed amici, con un menu ricco di 7 portate abbinate ai vini della cantina friulana Eugenio Collavini. Dopo gli auguri per il nuovo anno del console Lando Pinzarrone e il brindisi con un Ribolla gialla brut 2008, dal profumo di pesca noce e fico bianco e con una struttura ricca di sfumature anche agrumate, è stata servita una reinterpretazione metafisica del "pane e panelle", rispettivamente sostituiti da tonno e mupa in tempura. A seguire, l'antipasto di carpaccio di tonno pantesco, cioè una battuta di tonno con capperi, cucunci, filamenti di cipolletta bianca, olive nere nocellara, accompagnata da una quenelle di patate lievemente affumicate e gocce di olio Cutrera della pregiata oliva tonda iblea. Poi, abbinato al Turian (Ribolla gialla) 2001, che ricorda le essenze floreali dell'acacia e della limoncella, un merluzzo dei mari siciliani leggermente affumicato, servito su una pressatina composta da lenticchie di Ustica, pomodoro datterino confit e olio al mandarino. E ancora: un nero di seppia con spuma di patate, molliche croccanti di grano Tumminia e ricci, questi ultimi riproposti insieme alla 'nduja nel primo di linguine di Gragnano in ragù di triglie. Il Blanc Fumat (Sauvignon) 2011, che ricorda la foglia del peperone giallo, la salvia e il melone, ha accompagnato il raviolo di "sparaceddi arriminati" (broccoletti maneggiati) con calamaretti e filamenti di vastedda (noto formaggio del Belìce), il filetto di mupa con contorno di spuma di cardi e riso thai alla siciliana (cioè con cipolla, piccole mandorle di Noto e uva sultanina).

Da sinistra, Gioachino Furitano,Lando Pinzarrone, Anna Maria Pinzarrone, Diana Fiandaca

Per dessert il "Buccell'Art", una destrutturazione del tipico buccellato, dove su una crema di arance riposavano pezzetti di cioccolato, di mandorle e di fichi secchi cotti al marsala, una quenelle di gelato ed una cialda di pasta frolla.

Alla cena, alla quale hanno presenziato i consoli nazionali Gioacchino Furitano e Giacomo Cosentino, è intervenuto anche il socio Carlo Casavecchia, enologo di chiara fama, per l'occasione a Palermo.

Come di consueto il convivio si è svolto in un clima di grande amicizia e simpatia. Alla fine, Tony Lo Coco e la moglie Laura, la quale durante la cena aveva brillantemente illustrato le portate, sono stati lungamente applauditi.

I salumi dell'antico Ducato di Parma e Piacenza: una lunga storia di qualità

Giuseppe Romagnoli

Quello che noi oggi riconosciamo come "il Maiale" però è ben lungi da essere il maiale conosciuto nel medioevo. Il suo aspetto era ancora molto selvatico e ai nostri occhi moderni apparirebbe come più un cinghiale che un suino, e sicuramente, anche la sua carne aveva un sapore molto più "selvatico" di oggi. Il fatto è dovuto ad alcuni fattori: quello climatico e a quello d'ambiente. Infatti il clima rigido, permise ai maiali di mantenere per tutto l'alto medioevo il proprio pelo, che sarebbe andato mutando nei secoli successivi in modo definitivo. La peluria era scura, in quanto il tempo trascorso dai maiali era per la maggiore passato in boschi e radure, e mai in luoghi molto soleggiati. Con la costruzione delle stalle ed il pascolare tolto dalle foreste, ma spostato in luoghi cittadini, il maiale mutò la sua pelliccia in un colore più chiaro dovuta ad una esposizione maggiore al sole. Grazie a questa pelliccia, la carnagione rimaneva abbastanza chiara e andava dal classico rosettino al bianco, in base alla tipologia del maiale. I denti sporgenti ricordavano in tutto e per tutto il classico cinghiale.
Un clima continentale umido con variazioni termiche non eccessive ha caratterizzato il territorio padano sin dai tempi più antichi, ponendo in tal modo le basi favorevoli allo sviluppo di un'economia basata sulla pastorizia e sull'allevamento. Ne è derivato un ambiente naturale particolarmente adatto all'allevamento dei suini - che prediligono zone boscose, ricche d'acqua a scapi-

Nella foto: salumi piacentini.
Nelle pagine successive: prosciutto e salumi di Parma

to del sole diretto e del calore eccessivo - e, quindi, ideale per la lavorazione dei salumi.
Anche i metodi di conservazione delle carni sono quasi simili a quelli medievali: la salinatura, (attualmente ancora praticata per il prosciutto), la spezziatura (aggiunta di pepe, o altre spezie è quasi comune in molte regioni italiane), l'affumicatura (ancora oggi praticata per lo speck) e l'essicatura (usata ancora in paesi nordici). La carne di maiale era "pregiata" perchè aveva un alta conservazione e la facilità di creare insaccata (diversamente dalla carne di manzo, che essendo più dura non era idonea a questa pratica) veniva spesso "premiata" con grandi utilizzi; ma non solo, era considerata un bene per il suo alto contenuto di proteine, che davano energia e forza alle persone. Le legioni romane, spesso si portavano dietro per lunghi viaggi la carne essiccata o affumicata di questa bestia, e spesso costituiva l'unico apporto proteinico che un soldato poteva avere.
L'allevamento del maiale, però, per tutto il tardo impero e l'alto medioevo era ancora spartano. Ci si limitava a farlo pascolare nei boschi, senza mettergli recinti o costrizioni. L'agricoltura era regredita in toto, durante il passaggio tra "impero" e medioevo, e le foreste presero il sopravvento sulle città e sui campi coltivati, facendo sì che l'allevamento di animali come il "porco" si diffondessero

velocemente grazie alla diffusione delle ghiande nate da piante quali le querce.
Il "porcaro" diventa quindi in questa epoca di fondamentale importanza: il suo mestiere però non è solamente legato al pascolo della bestie, ma comprende anche la coltivazione delle querce e del loro relativo abbattimento, del produrre insaccati e di tenere la terra adatta al "pascolo"; ma non solo, iniziò anche a prendere potere legale, amministrando litigi cittadini sulla proprietà terriera, ed era incaricato di quietare le dispute inerenti a quel tema. Il bosco era adibito tanto al pascolo dei maiali, che anche la sua misurazione ne risentì: non si misurava più in ettari un terreno boschivo, ma in numero di maiali che avrebbe potuto contenere.
Il modello economico basato su un economia chiusa in piccoli centri, la si ritrova anche nella lavorazione del maiale; con esempi lampanti nel Parmense, dove vennero comprate e costruite nelle zone limitrofe, delle saline per diminuire i costi di produzione. L'affumicatura veniva svolta in stanze apposite, se il focolare centrale non era grande a sufficienza da poter ospitare gli insaccati, mano a mano creando quindi nuove tipologie di lavoro.
Dopo essere stato ucciso e dissanguato l'animale, veniva pulito in due modi: o cum aqua o cum foco. Nel primo caso, la carne veniva resa morbida (e annullare l'indurimento naturale delle carni post-mortem) con l'immersione in acqua bollente. La sua maneggevolezza permetteva quindi una facile lavorazione per la preparazione degli insaccati. Nel secondo caso, invece, si bruciavano le setole, invece di ammorbidirle, con manipoli di paglia accesa. A questo punto, il maiale veniva preso per le zampe posteriori e aperto completamente, svuotato delle interiora e immediatamente riposto al fresco. In base alla zona geografica i tagli venivano effetuati in maniere diverse - in base alle tradizioni e i costumi locali -, e le parti facilmente degradabili veniva mangiate nel brevissimo periodo. A questo punto, la carne pregiata come il prosciutto, la spalla, la scamerita (termine che, in Toscana, che indica la parte tra lombata e coscia) venivano salate e riposta ad essiccare.
L'altra carne, di minor importanza, veniva insaccata con spezie (evitavano mali odori oltre ad aiutare la conservazione) ed aveva come utilizzatore finale il basso contado. Spesso però il maiale intero veniva solamente tagliato a metà (in lunghezza) e conservato in parte intero.
Evoluzione nel tempo.
La selvicultura perse la sua importanza e venne "sminuita" con la ricerca di nuove terre coltivabili. A mancare sulle tavole era il grano, e non la carne, senza dimenticare che la macerazione dei chicchi dei cereali era una notevole fonte di reddito per i potenti. Le ghiande, che prima nei boschi abbondavano, ora, tramite questo nuovo corso, si videro diminuire.
I boschi stavano mano a mano diminuendo e l'importanza

del maiale diventò quindi sempre più marginale arrivando anche a scemare nel Rinascimento. I nobili signori non avevano mai apprezzato la sua carne, che la consideravano ignobile e preferivano mangiare la cacciagione catturata. Mano a mano si diffuse l'idea che la carne di maiale non fosse sana, e quindi, il suo uso in cucina diminuì sensibilmente. Non per questo, però non vi furono autori che in quell'epoca menzionano questa carne prelibata: il caso è quello di Cristoforo Messisburgo, scalco ducale degli Estensi di Ferrara, che degli insaccati ne fa un arte. Famosi ancora oggi sono i "cervelletti rossi", e il suo sapiente uso delle spezie.
E' circa con il 1600 che il maiale tornò in auge e venne rivalutato, e non solo in cucina, ma anche e soprattutto grazie alle sue "potenti" doti curative.
Il Giulio Cesare Croce (1550 - 1609) ne "L'eccellenza del porco" decantava i pregi curativi della carne (e non) suina, e indicava alcuni rimedi contro le malattie. Il fegato è «salutifero per quelli che nel calare del Sole se copre la vista, e ristagna il sangue». Contro l'epilessia, si raccomanda l'uso di testicoli di «porco vecchio posti in latte di porca, mentre quelli di un animale giovane sono bonissimi di moltiplicare la generazione (da maggior fertilità. ndr)». Il «fiele di porco» è considerato un purgante di riconosciuta efficacia, soprattutto per le puerpere, mentre «il polmone giova alla gotte e alle crepature de' piedi». Vincenzo Tanara, nel suo "Economia del cittadino in villa", elogerà la carne del suino come duttile e di buone doti di lavorabilità, riaffermando quindi in una Bologna che vedeva l'aumento del consumo di manzo, tacchino, latticini e pesce, il maiale come animale "magico" da cui trarre nuova linfa

E' grazie ad un clima relativamente temperato che diventa possibile l'ingrasso equilibrato dei suini: infatti la consistenza del grasso è in stretta relazione con la rapidità della crescita e con la temperatura esterna la quale, se è estremamente fredda, riduce la tendenza all'aumento di peso, facendo diventare il grasso più molle. Riguardo alla stagionatura, tutte le valli piacentine vantano condizioni climatiche idonee a facilitare la lavorazione della coppa, salame e pancetta piacentina D.O.P.

Salumi nella fascia lungo il Po.

Le prime tracce di maiali allevati nel piacentino e parmense ci conducono addirittura ad un millennio prima dell'era cristiana. Infatti, entro l'area delle "terramare" di Montata dell'Orto (Caorso) e di Castelnuovo Fogliani (Alseno) sono state ritrovate suppellettili preistoriche, frammiste ad ossa animali, la cui specie di appartenenza venne identificata appartenente alla razza suina.
In seguito, ci è pervenuta testimonianza dell'apprezzamento del suino da parte della successiva civiltà romana attraverso un ciondolo-amuleto bronzeo, raffigurante un piccolo maiale, attualmente custodito presso il Museo Civico di Piacenza.
L'utile animale domestico lo ritroviamo poi all'interno dell'Abbazia di San Colombano a Bobbio, in Val Trebbia, dove si può ammirare un mosaico, databile al XII sec., che rappresenta il "sacro" rito della macellazione del maiale. Un'analoga raffigurazione è custodita nella cripta della Chiesa di San Savino a Piacenza.
Fu nelle case rurali della pianura padana che vennero messe a punto le tecniche della salagione e della stagionatura,

radicatesi in seguito in Italia ed in Francia. Da allora in poi la delicata pratica della salagione delle carni suine divenne un vero e proprio comandamento, come comprova lo scrittore e dotto piacentino Giulio Landi nella "Formaggiata di Sere Stentato" edita nel 1542 che ricordava «... Tanto è di eccellente qualità il sale piacentino di che ne fanno fede i cervellati, le mortadelle, i sanguinacci, i zambudelli, et le salsicce et ogni altra sorte di salame, che qui da noi le donne fanno; il quale è delicatissimo, et di ottimo gusto, et certo sono i megliori salami che in Italia si faccino...».
Preferiti, all'inizio del XV sec., dai negozianti di Milano e della Lombardia, che li distinguevano da quelli provenienti da altre località della pianura padana qualificandoli come "roba de Piasenza", già assai noti negli Stati limitrofi al Ducato di Parma e Piacenza, nei primi decenni del '700, i salumi piacentini fecero breccia pure negli ambienti élitari di Francia e Spagna, per merito dell'abile diplomatico piacentino cardinale Giulio Alberoni. Salumi della sua terra natale, infatti, contribuirono senza dubbio a fargli guadagnare le simpatie di personaggi influenti ed a realizzare importanti disegni di politica internazionale: ad esempio, dispensando salumi, il cardinale nel 1711 riusciva a persuadere il generale francese Duca di Vendôme a mettersi al servizio di Filippo V re di Spagna, risollevando così le sorti militari del regno iberico. Questi ed altri curiosi aneddoti legati ai prodotti gastronomici piacentini, utilizzati quali efficaci strumenti del protocollo diplomatico, emergono dal carteggio epistolare intercorso tra l'Alberoni ed il suo concittadino, Ignazio Rocca, ministro delle Finanze del Ducato Parmense, al quale il Cardinale, che teneva molto a far bella figura, chiedeva di mandargli alla corte di Spagna solo salami «crudi, piccoli e ordinari, magri però frammezzati di un poco di grassa, ed in somma di quelli che si vendono in Piacenza nelle pubbliche botteghe... che fa il Mazzari bottegaio ed altri simili suoi compagni ...».
Agli inizi del Novecento, la lavorazione locale delle carni salate ed insaccate accennava ad orientarsi con successo verso un indirizzo semindustriale, con una eccellente produzione confezionata anche in modo da poter essere egregiamente esportata, giungendo a destinazione ancora squisita.
Attualmente l'accentuarsi della richiesta da parte dei consumatori, ha incentivato notevolmente questo settore in cui operano, a livello industriale, diverse e qualificate aziende.
Nonostante il trascorrere del tempo ed i progressi della tecnologia, le varie fasi preparatorie del buon salume, dalle coppe, alle pancette, alla spalla cotta, al prosciutto crudo, ai culatelli, tanto per citare i più famosi della fascia Piacentina Parmense sia lungo il lungo il Po che sulle colline, non solo a livello artigiano ma anche a quello industriale - rimangono legate ai metodi tradizionali: è questo il motivo per cui nelle provincie piacentine e parmensi si producono, anche oggi, salumi davvero squisiti. Essi sono ancora manipolati in maniera genuina e confezionati nel rispetto delle regole delle antiche usanze, tramandate di padre in figlio da esperti norcini, chiamati nei dialetti locali "massalein/maslen".
Nell'ottica della valorizzazione e della difesa dei tre salumi,

coppa, salame e pancetta piacentini D.O.P., si è costituito nel 1971 il Consorzio Salumi Tipici Piacentini.che obbliga a seguire le ferree condizioni stabilite dai Disciplinari di Produzione, registrati dalla U.E. di Bruxelles, mantenendo il metodo di lavorazione all'antica: la salatura, ad esempio, deve avvenire rigorosamente a secco, cioè cospargendo il sale sulla carne asciutta e non immersa in salamoia. La coppa piacentina D.O.P. deve essere avvolta in pelle di sugna (una componente del suino). Inoltre, gli ingredienti usati per la confezione devono essere contenuti nei limiti essenziali.
Ogni salame, così come ogni coppa ed ogni pancetta piacentini DOP, e' controllato e certificato. Ciascun pezzo viene quindi numerato (la numerazione progressiva rende possibile la rintracciabilità del lotto e del suino) e marchiato con il contrassegno D.O.P. previsto dall'Unione Europea, nonche' dotato del marchio consortile, recante l'immagine di una cornucopia colma di salumi e di un emblema araldico su sfondo rosso che ricorda quello del cardinale Alberoni. La zona di produzione di coppa, salame e pancetta piacentina D.O.P. comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza (kmq. 2.589,47).
Anche quella del Prosciutto di Parma è una storia millenaria, influenzata probabilmente dalla presenza nel territorio di sorgenti saline come quella di Salsomaggiore, ricche di sodio, bromo, zolfo e nitriti, delle quali ben presto i contadini locali impararono a sfruttarne le proprietà per la conservazione della carne.
Già in epoca romana le zone (facenti parte allora della Gallia Cisalpina) erano celebri per l'allevamento dei maiali e la produzione dei prosciutti, ne testimoniano Catone nel suo De Agricoltura del II° secolo a.C., e poi Polibio, Strabone, Orazio, Plauto, Giovenale, Varrone fino a John B. Dancer che descrivendo i festeggiamenti per l'entrata in Parma di Annibale nel 217 a.C., ricorda che gli furono offerte cosce di maiale conservate sotto sale. È solo però in epoca medioevale che il mestiere viene ufficialmente avvallato, con la costituzione autonoma della corporazione dei Lardaioli, emancipatasi da quella meno specializzata dei Beccai.
Nel Cinquecento le citazioni del prodotto sono diverse, dal menù delle nozze di Colonna alle poesie di Pomponio Torelli, ai poemi cavallereschi del Tassoni; nel Seicento addirittura il prosciutto arriva sulla tavola di Palazzo Farnese a Roma, in occasione della visita della Regina Cristina di Svezia a Papa Alessandro VII.
L'attività, sostanzialmente intatta nei suoi passaggi salienti, si è tramandata fino ai giorni nostri ottenendo nel 1996 la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), tutelata e certificata dal Consorzio del Prosciutto di Parma, nato nel 1963.

I Gourmets in visita al Prosciuttificio Alberto Capanna di Collecchio (PR) ove hanno avuto modo di seguire le varie fasi della lavorazione, dal ricevimento delle cosce fresche, alla salatura, fino alla marchiatura e stagionatura finale del prodotto.
Il Prosciuttificio ha una lunga tradizione: è infatti attivo dal 1930 e solo da pochi anni, pur mantenendo attiva la precedente sede, si è trasferito nella nuova, modernissima struttura, dove i salumi di sicura e tracciata qualità sono spediti in tutto il mondo. Nei locali appositamente condizionati erano appesi circa 250.000 prosciutti di Parma DOP. Nella foto il Console Romano Lambri consegna una targa a Vittorio e Alberto Capanna.

Un Convivio per rivalutare il Pesce Azzurro

Sandra Rubino

I Gourmets del Consolato di Romagna si sono dati appuntamento presso il Ristorante "Ponte Giorgi" a Mercato Saraceno per un Convivio avente per tema il Pesce Azzurro. Il Console Franca Cantergiani Bettini ha accolto con la sua ormai proverbiale simpatia i partecipanti e li ha fatti accomodare al grande tavolo imperiale elegantemente imbandito con tovaglie bianche di tela di Fiandra. Prima di iniziare la cena, Franca ha presentato alcuni graditi ospiti che hanno manifestato il loro interesse per la nostra associazione ed il desiderio di farne presto parte.

Un'eccellente entreé di " omini nudi" con bruciatini e bianchetti molto ben accompagnata dal Rosé Fos Marai Prosecco di Valdobbiadene Brut ci ha messo subito di buon umore, è seguito poi l'assortimento di pesce azzurro marinato, a giudizio generale molto ben dosato nei toni dell'aceto e il carpaccio di tonno tiepido. Ottimi anche i tagliolini alle veraci anche se si sono un po' freddati.

Lo sgombro al vapore ben si sposava con la cipolla di Tropea su insalata gentilina mentre i pesci alla griglia sprigionavano un invitante profumo di mare. Il carpaccio d'ananas con gelato alla crema era ben azzeccato per sgrassare ed addolcire la bocca alla fine di quel meraviglioso viaggio nel mondo marino.

Ogni vino era adeguatamente e sapientemente illustrato dal nostro Confrére Sommellier Delio Almerigi.

In cucina Guglielmo Giorgi e Giancarlo Baldassarri, come sempre hanno dimostrato le loro doti. Auretta e Cristina hanno allietato la serata con una sinuosa danza del ventre che ci ha fatto sognare le notti d'Arabia. Le musiche orientali che accompagnavano le onde eleganti dei loro movimenti accarezzavano l'aria e con un po'di fantasia potevamo vedere i colori del deserto e sentire il verso del cammello… In seguito le due bravissime ballerine ci hanno trasportato indietro nel tempo verso gli anni trenta con un giocoso burlesque.

Una tunichetta corta tutta veli con uno spacco vertiginoso lasciava intravedere delle lunghe gambe vestite da calze retate e sorrette dalle giarrettiere ed i corsetti di pizzo, molto maliziosi anche se casti, elettrizzavano un gruppo dei nostri soci dei quali, per ragioni di sicurezza elencherò solo i nomi…Marcello e Delio che hanno danzato ipnotizzati da tutto quel ben di Dio.

Le piume dei boa svolazzavano qua e là, strappate ad una ad una come petali di margherite….Quanta classe negli abili movimenti! Paolo che preso dal vortice dei sensi iniziò a fare un mezzo spogliarello… mentre Emilio, girando tutto intorno alla sala sembrava un tigrotto della Malesia che controlla silenzioso le sue prede!

Grandi applausi per le due simpatiche Consoeur Gourmet che con tanta simpatia hanno saputo esibirsi in uno spettacolo elegante ed affascinante.

Gli spettacoli e le danze sono continuati fino alle ore piccole e alla fine "Uscimmo per riveder le stelle!"

Convivio degli auguri del Consolato di Romagna alla Locanda "Antiche Macine" di Montalbano

Sandra Rubino

Sulle colline di Savignano sul Rubicone, alle Antiche Macine, medioevale dimora padronale ove si può ammirare un ben conservato frantoio seicentesco, nella sala del vecchio mulino si sono ritrovati i Confréres Gourmets di Romagna e i loro affezionati amici buongustai accolti con smagliante simpatia da Francesca Pasini.

In questo piccolo angolo di paradiso sono state degustate raffinate squisitezze preparate dallo Chef Vincenzo Quacquarelli e servite sotto l'attenta regia del direttore di sala Vincenzo Pizzaglia, mentre gli abbinati vini sono stati illustrati con professionale dovizia dal Sommelier AdelioAlberici.

All'incontro conviviale oltre a numerosi ospiti, hanno presenziato la Signora Elza Mazzolini direttore del mensile La Madia e il Presidente della nostra "Confédération Gourmets" Romano Lambri, i quali portando i saluti e gli auguri a tutti gli amici gourmets del Consolato di Romagna, si sono complimentati con Franca Cantergiani, da sempre Console di Romagna ed ora entrata a far parte del direttivo nazionale con l'incarico alle pubbliche relazioni, per la sua instancabile opera sempre volta a far conoscere, esaltandoli, i prodotti enogastronomici della sua Romagna.

Sicuramente una bella giornata terminata con gli auguri e tanti abbracci portandosi a casa il ricordo di ore passate in armoniosa e conviviale compagnia di amici uniti da una comune passione.

Nella foto sopra: Romano Lambri, Franca Cantergiani e Elsa Mazzolini con il personale della locanda.

Nella foto sotto: foto gruppo.

Un Convivio da ricordare
dei Gourmets di Sicilia

Vincenzo Fiandaca

Nella terrazza invernale dell'Hotel Centrale di Palermo, in pieno centro storico, immersi nella particolare atmosfera dei tetti dei palazzi antichi, dei conventi e delle chiese che affollano la zona e con lo sfondo della cattedrale illuminata, quasi a ritrovarsi nelle descrizioni della Palermo dei romanzi popolari di Luigi Natoli, ha avuto luogo giovedì 21 marzo la cena per lo scambio degli auguri di Pasqua del consolato della Sicilia.
La cena organizzata con la sapiente supervisione di Pippo Anastasio è stata curata da Giovanni Porretto, noto chef palermitano dalla grande esperienza internazionale, che ci ha proposto piatti prelibati dagli innovativi accostamenti frutto della sua continua ricerca.
Ad un' éntrée, costituita da uno scampo avvolto nel lardo e adagiato su una vellutata di lenticchie di monreale, ha fatto seguito un un ricco piatto di 4 antipasti : Tartare di gambero rosso con julienne di zenzero candito, ricotta fresca della valle dello Jato e pan brioche al cioccolato; Carpaccio di ricciola marinato allo gin Hendrich's con un trito di macadamia (nocciola brasiliana); Carpaccio di cappe sante marinate al latte di cocco, con pezzetti di cantalupo, profumato al timo; Julienne di papaya su una foglia di ostrica e astaco nero. Il piatto di fagotti di cacio e pepe con fonduta di pomodoro all'aglio e crudo di seppie , come primo, è stato forse il più apprezzato. Infatti i sapori dei componenti, riproposti e reinterpretati in una efficacissima ed equilibrata riaggregazione, si sono vicendevolmente esaltati. All'antipasto ed al primo è stato felicemente abbinato il "Grand Cru " della cantina Rapitalà , chardonnay dai riflessi dorati con un bouquet di ananas, papaya, vaniglia e pepe bianco. Insieme ad un contorno di purea di patate al Pernod, per secondo, è stato servito un trancetto di rombo, "quasi arrosto", in salsa al curry che bene ha introdotto il "Syrah" , dalle note fruttate di more e di ribes, della Rapitalà.
Infine il dessert di chou froid ai frutti di bosco e panna cotta con salsa di caramello, accompagnato al moscato passito Abraxas, ha squisitamente concluso la cena .
Grande la soddisfazione dei commensali le cui aspettative sono state ampiamente superate anche per quanto riguarda la perfetta cadenza dei tempi con la quale sono state servite le portate.
Con lo scambio degli auguri fra i numerosi soci, nel clima allegro e sereno che contraddistingue il consolato, Pippo Anastasio e Giovanni Porretto sono stati applauditi calorosamente. In sintesi una cena da ricordare.

Lando Pinzarrone, Ahmed Sabri Console Generale del Marocco, Gioachino Furitano, Felice Analdi, Nino Calabrese, Enzo Fiandaca.

Una Cena in Castello

La Confédération Europèenne des Gourmets Consolato del Ducato di Parma Piacenza e Guastalla ha dato l'appuntamento ai propri Confréres per il tradizionale Convivio di Primavera presso le suggestive sale del ristorante "La Nuova Tavola Rotonda" nel restaurato Castello di Chiavenna Landi, antico Borgo della città di Cortemaggiore. Il Console Romano Lambri, nel consueto saluto ai soci ed agli ospiti, ha ripercorso brevemente gli incontri più significativi che si sono succeduti ed ha presentato quelli previsti nel corso del corrente anno, tra cui il Gran Simposio Nazionale d'Italia, che lo scorso anno si è tenuto nella città di Salsomaggiore Terme riscuotendo un caloroso successo, mentre quest'anno si terrà a settembre a Sanremo, con una trasferta nel Principato di Monaco per il tradizionale "Gran Gala" che si terrà nei magnifici saloni del rinomato "Cafè de Paris" di Montecarlo ed a cui parteciperanno Gourmets provenienti da diverse regioni Italiane e Europee. Come sempre i Gourmets di Parma e Piacenza sono alla continua ricerca delle peculiarità enogastronomiche dell'Antico Ducato su cui regnò Maria Luigia d'Austria, moglie di Napoleone Bonaparte, illuminata Sovrana, ancor oggi ricordata con simpatia, amante già a qui tempi, della raffinata cucina del territorio e delle imbandite tavole della Reggia di Colorno e dei numerosi Castelli Feudali, ancor oggi protagonisti sul palcoscenico di quell'inestimabile patrimonio storico culturale che il mondo ci invidia.
Per il "Convivio di Primavera" i giovani Patron Giorgia Lopez e Fabio Candido, dopo il tradizionale aperitivo, hanno proposto nella "Sala di Gran Corte", un tradizionale menù le cui ricette sono state sapientemente descritte. Hanno accompagnato queste ricette i vini Colli Piacentini DOC dell'azienda "Il Poggiarello", illustrati con esperta dovizia ai convenuti dal bravo Sommelier Fabio Boni.
Al termine il consueto scambio di saluti e abbracci con un arrivederci al prossimo Convivio d'Estate.

Al centro Franca Cantergiani, Romano lambri, i Patron Fabio e Giorgia, Fabio Boni dell'azienda Il Poggiarello

MENU'

L'Aperitivo Spumante con gli Stuzzicafame del Castello
Piccole sfogliatine caserecce
Tempura di verdure
Tringoli di pane nero alla mousse di caprino
Spumante Brut Perini e Perini

Culaccia della Val Trebbia
Tortino di zucca e Speck con lamelle di mandorle croccanti
Malvasia Beatrice Quadri 2011 Il Poggiarello

Panzerotti alla Luganega e Radicchio in Salsa di Funghi Porcini
Trofiette verdi in mirepoix di verdure in vellutata di Padano e Nocciole croccanti
Gutturnio frizzante Il Poggiarello 2012

Coppa Arrosto alla Piacentina con Patate arrosto e Mazzettino di verdure al Bacon
Gutturnio Superiore La Barbona 2009 Il Poggiarello

Semifreddo al Bayles in Salsa di Vaniglia
Malvasia vino bianco passito Perini e Perini

Caffè Espresso
Distillati del Territorio

Girovagando per l'Italia ho incontrato:
"Il Prosciutto di Pietraroja"

Romano Lambri

Pietraroja è un piccolo villaggio montano in provincia di Benevento, situato nel parco naturale del Metese, area assolutamente incontaminata. Il piccolo borgo è incastonato in un ambiente unico a circa 1000 metri di altitudine, adagiato su di un pendio soleggiato alle falde del monte Mutria.
Qui un giorno ho rincontrato Daniele Bosoni un emiliano dal gusto fine alla ricerca degli italici sapori perduti e che qui ha ritrovato e pazientemente riportato alla ribalta tramite un eccezionale prosciutto ricavato da un riscoperto maiale nero di antichissime origini "Il Pelatello" così chiamato perchè privo di setole e, caso raro, provvisto di bargigli. Una vera unicità ma conosciuto fino in epoca romana e di cui purtroppo si erano perse e abbandonate le tracce, ritenendolo ormai una razza estinta, dato che dopo 2000 anni di storia, la mescolanza di diverse razze suine aveva in generale modificato la forma morfologica e la natura delle carni. Però non così è stato per il riscoperto "Pelatello" rimasto nell'area fra Roma e Caserta che, anche grazie anche alle impervie zone, pochi esemplari sopravvivevano con la tipicità rimasta inalterata nel tempo. Infatti in questi luoghi il maiale nero, fin dai tempi antichi, era conosciuto e apprezzato per i suoi prosciutti che arrivavano ad allietare le mense delle case nobiliari dei vari italici casati. Molti feudatari e ricchi nobili delle zone limitrofe portavano i loro prosciutti in questa località per dargli una eccellente e straordinaria stagionatura. Purtroppo le difficoltà di allevamento allo stato brado e i relativi costi molto elevati fanno sì che il prosciutto ricavato da questo maiale nero sia costretto a collocarsi in una piccolissima ma raffinata nicchia di mercato. Questo in considerazione anche del fatto che il consorzio di tutela ha stabilito un rigoroso disciplinare dettando rigide norme relative all'allevamento allo stato brado, alla lavorazione e alla stagionatura delle carni. Io ho avuto la fortuna di degustarlo apprezzandone lo squisito sapore e la sua straordinaria naturale dolcezza, potendo affermare che una simile unicità gastronomica, riscoperta grazie al lavoro e alla dedizione di meritevoli appassionati personaggi, si possa collocare a pieno diritto fra le migliori delicatezze italiane, inserendosi nell'universo dei veri tesori gastronomici che fanno onore alla nostra Italia.

1° Foto: Romano Lambri, Daniele Bosoni, Giancarlo Cerutti alla serata degustativa del Prosciutto di Pietraroja.
2° Foto : Daniele Bosoni al taglio del prosciutto di Pietraroja

Il Convivio degli Auguri del Consolato di Parma, Piacenza e Guastalla all'Antica Corte di Cortemaggiore

Giuseppe Romagnoli

Una suggestiva trattoria nel cuore di un antico borgo come Cortemaggiore in provincia di Piacenza ed uno chef di qualità come Nazzareno: una scelta, quella del Console Romano Lambri che si è rivelata vincente per celebrare in adeguata sontuosità, il tradizionale convivio degli auguri che riunisce ogni anno i soci per il consueto appuntamento in vista delle festività natalizie. Solo il cattivo tempo ha condizionato una serata che, per il resto, si è snodata in modo perfetto, in serenità ed allegria, scandita dalle portate che lo chef Nazzareno Cartechini ha ammannito ai deliziati gourmet unitamente all'ospite della serata, lo stilista Ferruccio Colla. Ottimi i vini scelti per gli abbinamenti: il prosecco Val d'Oca ha accompagnato gli Stuzzicafame della Corte; più che un aperitivo, dal numero e dalla qualità degli stuzzichini, già si poteva intuire l'abbondanza delle portate seguenti. Ma è stato prudente non lasciarsi prendere dalla gola: a tavola, nella sala predisposta con eleganza, un ricco menu attendeva gli ospiti. Si è iniziato con il classico gioiello della "Bassa", il culatello con ventaglio di pere (con l'Ortrugo brut 2009 della Cantina Montesissa di Carpaneto Piacentino), seguito da un delizioso risotto mantecato alla crema di latte e provola affumicata, accompagnato da un Gutturnio frizzante Perini& Perini, quindi "fiore di tortelloni" al trevisano. Straordinario per preparazione coreografica ma pure per la preparazione il fletto di scottona alla Wellington che, com'è noto, necessita di una lunga e laboriosa preparazione perché si tratta di un filetto in crosta (pasta sfoglia). La carne va cotta girandola, per circa 15 minuti, quindi salata, pepata e poi lasciata raffreddare. Una volta stesa la pasta sfoglia ritagliata a rettangolo, occorre spargevi i funghi saltati precedentemente in padella con sale, pepe ed erbe aromatiche. Vi si appoggia sopra il filetto spalmato con il foie gras, quindi si chiude la pasta a pacchetto, premendo bene i lati con le dita in modo da sigillare bene il tutto.

Si colloca il filetto in una teglia ricoperta da carta da forno, decorando la sua superficie con i pezzi di pasta avanzata; si spennella con il rosso d'uovo e si fa cuocere a forno caldo a 180 gradi per circa 40 minuti. Nazzareno è stato perfetto nell'esecuzione. In abbinamento Gutturnio superiore dell'azienda La Tosa di Vigolzone. Il dolce: sfogliatine alla crema Chantilly accompagnata da un "Rosa Ronco della Santa", un vino rosato parzialmente abboccato della Cantina Montesissa di Carpaneto. Al termine gli auguri del Console a tutti i presenti e la torta per il piccolo Tommaso figlio del viceconsole Luca Finetti che esausto per la lunga serata, ha dovuto affidarsi alla mamma per spegnere le classiche candeline.

Al centro lo stilista Ferruccio Colla

Cafè de Paris Restaurant Salon Bellevue
Monte Carlo (Principauté de Monaco)
Service Banquets
Christelle CALIPPE + 377 98 06 76 08 - c.calippe@sbm.mc
Palma GRAND + 377 98 06 76 07 - p.grand@sbm.mc

Realizzazione © Gourmadia Srl