www.cegourmet.eu
segreteria@cegourmet.eu

NOVEMBRE/DICEMBRE 2013
N° 2000 copie in distribuzione gratuita

IL GOURMET RISORTO

A CURA DI MAURO MARELLI

PERIODICO DELLA CONFÉDÉRATION EUROPÉENNE DES GOURMETS

Alberto savinio - Le navire Perdu,1928

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

Da parte del Direttivo Nazionale
i migliori auguri di Buone Feste
ai Confréres Gourmet, ai loro famigliari
e a tutti gli amici della nostra Confederazione

Gran Simposio Nazionale d'Italia 2013

Mauro Marelli

enerdi 20 Settembre

Situazione completamente inusitata quella per cui il resoconto di un incontro a livello nazionale di un'Associazione, nella fattispecie la nostra Confédération Européenne des Gourmets, debba essere redatto da una persona che non vi ha potuto partecipare.E' con qualche trepidazione che mi accingo dunque all'impresa chiedendo la comprensione di chi rilevasse imprecisioni o lacune nella narrazione, per questo mi scuso e ringrazio in anticipo.
L'assenza fisica non ha comunque rappresentato un distacco emotivo, essendo stato sempre al corrente della elaborazione dei programmi, dei dubbi, delle ambasce. Pesava sulle scelte il grande successo riscosso dall'ultimo Gran Convegno tenutosi a Sanremo, allora per la U.E.G., rispetto al quale si era nel frattempo interrotto, a causa del cambio di sede del dirigente responsabile, il rapporto privilegiato allora in corso con l'Hotel Royal di Sanremo e al Roof Garden del Casinò è intervenuto un cambio di gestione della ristorazione.
Le sfide più ardue ci sono familiari per cui puntualmente il giorno 20 settembre lo staff organizzatore e il Presidente Romano Lambri accoglievano sulla soglia dell'Hotel Europa i numerosi ospiti giunti da varie parti d'Italia.
Il tempo atmosferico corrispondeva alle nostre e altrui speranze, esibendosi nella consueta seppur non sempre garantita mitezza settembrina, che avrebbe accompagnato i Gourmets in tutto il loro percorso.
Prima, per fortuna, tappa del percorso era il Roof Garden del Casinò, che in passato univa una proposta enogastronomica corretta anche se non strepitosa con una cornice coinvolgente di luci, di stelle risplendenti, di musica, di vivaci ballerine e, in stagione, anche qualche spettacolo di un certo interesse.
Il progressivo decadimento dell'immagine e della sostanza della Sanremo turistica, e non solo turistica, che s'avviluppa fin dagli anni '50, è ben rappresentato da questa struttura che sarà drammatico, per chi abbia ancora un po' d'orgoglio nazionale, o almeno campanilistico, confrontare con l'esperienza del giorno successivo.
La spesso a torto lodata capacità di rappresentazione degli eventi dello scrivente nulla ha da aggiungere o da variare alle parole con cui ha descritto la cena conviviale, con scrupoloso realismo e dovizia di particolari il Vice Presidente Giampaolo Marinelli, che per motivi di delicatezza e immeritato riguardo commerciale verso il ristoratore, rinuncio ad inserire. Unica nota di merito la torta bellissima, portata dai Gourmets di Sanremo e confezionata con maestria da un pasticcere di Taggia.
Con la musica qualche ardimentoso si è lanciato nelle danze e intorno a mezzanotte ci siamo allontanati dalle ancora splendide sale del Casinò.

Cena di benvenuto al Casinò di Sanremo

Romano Lambri e Giampaolo Marinelli alla Cena al Casinò di Sanremo.
Un saggio di danza romagnola al Roof Garden del Casinò di Sanremo.

Sabato 21 settembre

Giorno di resurrezione dopo le traversie della sera precedente, d'altronde il venerdì è di "magro". Apre la giornata la visita della "**Pigna**", la vecchia Sanremo che, com'era in uso ai tempi della sue origini, risalenti circa all'anno Mille, sorge a non meno di 400 metri dal mare, all'inizio di una conformazione collinare, tale che un autore francese del Settecento la definì "una graziosissima cittadina costruita sopra un pan di zucchero".

A quei tempi i bagni di mare li faceva forse qualche originale strampalato e ci se ne teneva alla larga per difesa dagli assalti di quei grassatori e violentatori di donne dei Saraceni. Colgo l'occasione anche per far chiarezza sull'origine del nome Sanremo, che si deve scrivere in una sola parola perchè non si riferisce direttamente a un Santo, ma nasce dalla contrazione vernacolare del nome di San Romolo, antico borgo che si trova ben più a monte. Due cortesissimi membri dell'associazione no-profit "Pigna Mon Amour", l'arch. Alessandro Mammone e l'avv. Ersilia Ferrante ci hanno guidato nei meandri, nei "carrugi" di questo bellissimo, antico agglomerato costruito ad anelli concentrici, con passaggi coperti, archi, cortili, fontane e scalinate. Il "recupero" della Pigna è in corso da più di trent'anni e non pare vicino al termine. Ciò non toglie che una parte del lavoro sia stata fatta e che la visita sia oltremodo suggestiva.

Percorrendo queste anguste stradine in salita si aprono angoli di bellezza insospettata, superata la trecentesca Porta di Santo Stefano si va per le Rivolte di San Sebastiano e si raggiunge la suggestiva Piazzetta dei Dolori e poi il Palazzo Manara che ospitò anche un Pontefice e via per case patrizie ed edifici religiosi per giungere in cima verso la "Madonna della Costa" dal sagrato policromo.

Tempo fa, durante i lavori di ristrutturazione di un edificio nel cuore del centro storico venne alla luce una "fontanazza". La sig.ra Carolina, proprietaria dell'immobile, ci ha concesso gentilmente la visita che ha messo in luce il sistema di raccolta dell'acqua di infiltrazione proveniente dal substrato roccioso e convogliato in una delle tante cisterne di raccolta di cui la Pigna è provvista; accorgimento economico, ecologico, intelligente, la cui scoperta ci stupisce.

Terminata la visita, sempre "pedibus", abbiamo allungato il cammino fino al **Victory Morgana**, locale all-round dove, senza interruzione di orari, si pranza, si beve e si balla. Il luogo è magnifico, sopraelevato sulla spiaggia che si trova tra i due porti di Sanremo; anche il locale è stato ristrutturato magnificamente, con una copertura apribile nella stagione estiva che permette di "veder le stelle" anche senza essere stati prima all'Inferno. Questa era la spiaggia chic di Sanremo quando il porto era uno solo e il mare trasparente e talmente pulito che, camminando sulla sabbia in acqua, spesso i piedi venivano pizzicati dai granchiolini che vi albergavano, altri tempi. Conosciamo da tempo il cuoco che opera in questa struttura, ma non sempre i bravi cuochi ricevono la materia prima adatta per potersi esprimere. La direzione del Victory non gli ha fatto invece mancar nulla e il ricchissimo buffet allestito è stato superiore alle migliori aspettative. Possiamo dire che, quasi per fortuna, la sera prima molti erano rimasti leggeri e hanno potuto profittare di questo ben di Dio. Alcuni che si erano rifocillati abbondantemente ritenendo il primo buffet sufficiente sono stati presi in contropiede dalla seconda mandata di piatti, tutti comunque graditi. Per una geniale iniziativa del nostro Presidente, il ritorno all'albergo si è concluso in pullman con grande soddisfazione degli astanti che sentivano giustamente il bisogno di stendere le stanche membra in un rilassante riposo.

Ore 17.00 , con mezz'ora di anticipo il pullman si è avviato alla volta di Montecarlo.

Anticipo provvidenziale che ha permesso ai partecipanti di raggiungere la piazza del **Casino di Montecarlo** con solo 15 minuti di ritardo e quindi imbarcarsi sul trenino per il giro turistico della Città. Giro,dimostratosi, molto interessante e spettacolare anche per chi, come noi, è già abituato allo charme del Principato. Sosta al Palazzo del Principe e vista a 360° sulla città vecchia e nuova. Con

una precisione stupefacente, in particolare pensiamo per i Gourmets siculi, alle previste ore 20,30 il nostro gruppo compatto faceva il suo ingresso al **Cafè de Paris** per salire alla panoramica **Sala Bellevue**, posta al primo piano. Qui ci attendeva lo staff di servizio capitanato dalla cortese e solerte signora Christelle Calippe, con le flutes di Champagne Taittinger versate da floride bottiglie Magnum. Questo aperitivo lo si è goduto dalla terrazza che domina la piazza del Casinò e del prestigioso Hotel de Paris. La vista è spettacolare, sappiamo tutti che si tratta di una coreografia, un grande scenario teatrale in cui si aggira, oltre agli spettatori, un'umanità variegata in cui quando si uscisse dalla veste di semplici spettatori, bisogna muoversi con molta prudenza perchè mai come in questi ambienti l'apparenza inganna.I Gourmets in questo caso comunque non correvano rischi di sorta; tornati ai loro tavoli, dopo il saluto del Presidente erano pronti per la cerimonia d'intronizzazione. Sempre suggestiva l'intronizzazione, col suo significato simbolico e lo svolgimento, anche questo coreografico, ha risvegliato l'interesse della staff del ristorante e degli ospiti monegaschi che partecipavano al pranzo.
Abbiamo avuto il piacere di acquisire questa volta cinque nuovi soci che elenco qui di seguito:
Paolo Fundarò – Cons.to di Sicilia
Manuela Fabbri – Cons.to di Romagna
Gaspare Biasini – Cons.to di Romagna
Marilena Priori Manfredini – Cons.to di Sanremo
Angelo Masin – Cons.to di Sanremo
Il pranzo raffinato ed elegante, oltre alla bontà dei piatti, ha goduto di un servizio rapido ed efficiente che ancor più ha fatto rilevare le differenze dalla penosa serata precedente. Ecco qui di seguito il menù espresso nelle due lingue, si può notare la maggior-pomposità della versione francese, questi si sanno vendere meglio e ce ne duole.
Di piena soddisfazione anche i vini, tra cui spiccava

Bambou de noix de St Jacques
au parfum de citronelle
carotte & avocat à l'huile d'Argan
Spiedino di capesante alla citronella,
salsina di carote

Pave de veaufermier roti jus
d'un osso buco
arancini de risotto & purèe de petits pois
Trancio di vitello arrosto
con sugo di osso buco
Arancini e purea di piselli

Asiette de fromages affinès
Assortimento di formaggi

Crèpes Souflèes à l'orange,
confit d'agrumes
Crepes ripiene all'arancio,
conditi di agrumi

Tazze moka et petites douceurs
Caffè e pasticcini

Qui a fianco, da sinistra:
Marilena Priori Manfredini
e Angelo Masin.

In basso, da sinistra a destra:
Paolo Fundarò; Manuela Fabbri; Gaspare Biasini.

il Pian del Lupo '66, uvaggio di uve Nebbiolo, Cabernet Sauvignon e Merlot. I tre vitigni vengono assemblati separatamente, seguendo le diverse maturazioni delle uve assemblate successivamente. Produttore di questo nettare di tono internazionale, dalla struttura piena e vellutata, è il nostro confrére Carlo Casavecchia che, dall'alto della sua cultura enoica, ce lo ha illustrato con dovizia di particolari e fatto gustare ancor meglio. Molto apprezzato con le St. Jacques, prima del Pian del Lupo, il Sauvignon Blanc "Attitude" di Pascal Jolivet, un vino francese a Montecarlo non poteva mancare.

Terminato il magnifico pranzo che ha visto quasi un centinaio di partecipanti, c'è stata una breve visita alla sala giochi e poi rientro alla base, la giornata era stata piuttosto impegnativa.**Domenica 22 settembre**

Ancora una volta con svizzera puntualità il bus dei Gourmets romagnoli partiva con destinazione **Cervo**, mentre il resto della truppa procedeva in auto.

La suggestiva posizione in cui Cervo si sviluppa, arrampicato su un erto pendio ancor più impervio di tanti borghi liguri che hanno questa originaria conformazione dovuta sia alla natura dei luoghi che a esigenze difensive, non consente ai pullman di raggiungere la vetta del borgo medievale, per cui i Gourmets sanremesi si sono volentieri prestati a operare il servizio di "navetta" per portare a destinazione senza troppi affanni i passeggeri del bus. Lì erano in generosa attesa due delegate FAI per farci da guida alle bellezze del luogo: l'arch. Roberta Cento Croce e l'arch. Carmen Lanteri.

Si è partiti dal Castello di Clavesana, famiglia patrizia locale. Tante furono le trasformazioni nel tempo di questo edificio, comunque sempre suggestivo; certamente originaria la grossa torre quadra in conci di pietra, oggi mutila, a cui furono aggiunte nel tempo (secoli?) le altre torri a pianta semicircolare; oggi il castello ospita il Museo Etnografico. Da lì a scendere verso piazza Alassio e quindi al palazzo Viale, della prima parte del XVIII° Secolo, magnifica espressione dell'opulenza mercantile in quei tempi.

Il palazzo costringe i visitatori a percorrere faticose scali-

Il gruppo Gourmets alla residenza del Principe prima del Gran Gala

nate, ma li stupisce poi con la serie di rutilanti affreschi pieni di colore a soggetto sia sacro che profano; vi sono Giove, la gelosa Giunone, Eolo, Fetonte, ma non manca Mosè che riceve le tavole della Legge. Tutte opere queste dell'imperiese Francesco Carrega, che fece scuola e che pare si sia avvalso anche dell'opera dei figli per portare a compimento questa impresa. Ora era gioco forza proseguire l'itinerario risalendo verso la chiesa dei Corallini e questo provocò una piccola rivolta dei partecipanti già stanchi della scarpinata, che volevano l'intervento delle auto-navetta. Di fronte al rifiuto dei "volontari" fu d'obbligo riprendere il cammino verso la splendida chiesa barocca di San Giovanni Battista, meglio conosciuta come "Chiesa dei Corallini" in quanto pare sia stata costruita tra la fine del XVII° e l'inizio del XVIII° secolo con i contributi provenienti dalla ricca pesca del Corallo, uno dei più grandi esempi di Barocco in Liguria. La spettacolare facciata è concava, con nicchie per le statue dei Santi e una grande tripla finestratura in alto, con effetti scenografici. Non è da meno l'interno a unica navata ricca di affreschi e decorazioni di marmi policromi. Nella suggestiva piazza ai piedi della scalinata della chiesa e da cui abbiamo goduto, complice la bellissima giornata di sole, un magnifico, entusiasmante panorama, si svolge tutti gli anni in Estate un bellissimo festival di musica classica e jazz frequentatissimo per la qualità degli artisti presenti e per la peculiare bellezza del luogo.
Un solenne encomio è doveroso per la sempre presente Rosangela Maira che, stoicamente ha affrontato l'intero percorso. A questo punto la via verso le tavole apparecchiate che ci attendevano si è fatta più agevole, sia per la più dolce pendenza che per la miglior disposizione degli animi e allo scoccare delle 12,30 al rinomato e stellato **San Giorgio** gli eroici Gourmets hanno avuto il benvenuto della signora Caterina, Chef e "Dominus" del ristorante. Con un piccolo ma doveroso sacrificio i Gourmets locali hanno lasciato a coloro che venivano da lontano i **44** posti dei tavoli disposti sulla terrazza dalla quale si gode un panorama veramente spettacolare.
Qui di seguito trovate il menù universalmente gradito; Caterina mantiene il filo diretto con la cucina ligure di tradizione, ma la sa ammodernare senza tradirla. Questo ristorante è da decenni meritatamente sulla cresta dell'onda anche perchè ha saputo far evolvere con intelligenza la sua cucina seguendo l'evoluzione del tempo e del gusto.
Adeguati i vini, con l'uvaggio Friulano che non si può più chiamare Tocai e il Moscato d'Asti, sempre impeccabile con i dessert alla frutta.
Quest'ultima tappa, sia dal punto di vista ambientale che gastronomico, ha rappresentato il top qualitativo di un Convegno sviluppatosi in crescendo, facendo dimenticare l'inconveniente della prima serata.
Dulcis in fundo la ciliegina sulla torta di una esibizione della pattuglia acrobatica **Le Frecce Tricolori,** che tutti gli anni volteggiano in questa zona in questo periodo. E' stata la conclusione di un incontro che rimarrà indelebile nel ricordo dei partecipanti.

Stuzzicafame - Piccolo Branda di Baccalà con salsa di barbabietola rossa

Panzanella di gamberetti, pomodoro fresco e basilico
Cappasanta mandorlata su crema di trombette e balsamico

Risotto con seppia, Reggiano e fiori di zucca

Scaloppa di pescato del giorno gratinata con contorni

Panna cotta con fragole spadellate

Cà del Borgo Ideale - Uvaggio Friulano '012

Moscato d'Asti Soria Matteo - Az. Agr. Castiglione Tinella

Targa con Lode alla trattoria La Pace di Castelvetro Piacentino

per la preparazione di un piatto del territorio: la Torta Fritta

Giuseppe Romagnoli

La Torta Fritta fa parte della cultura gastronomica del Ducato, frutto delle ingegnose "nonne e nonne delle nonne" che nei tempi passati erano costrette ad inventarsi un buon cibo per i propri familiari ma purtroppo solo con i pochi ingredienti di cui disponevano, che qui erano farina e grasso di maiale da cui si ricavava lo "Strutto" e mai si sarebbero immaginato che quelle povere ricette avrebbero un giorno reso famoso le loro terre; infatti Parma e Piacenza sono oggi famose nel mondo per i loro gustosi prodotti che, oltre al formaggio Grana e al Parmigiano, sono le paste ripiene e salumi vere eccellenze tutte ricavate dalla farina e dal maiale.

Per riscoprire questi tesori i Gourmets della nostra Confèdèration si sono da anni inventati un "Tour", non "de France" ma delle trattorie ed è così che i numerosi Tour che si sono susseguiti nelle osterie storiche del vecchio Ducato di Parma Piacenza e Guastalla, sono serviti ai Confrères ed amici per conoscere realtà culinarie e per apprezzare i piatti della tradizione e così puntualmente ogni anno si attribuisce una targa al merito ai locali che hanno ottenuto il miglior punteggio nelle schede che, al termine di ogni simposio, i commensali stilano con competenza. Dall'esame del punteggio è emerso a pieno titolo una specialità parmigiana in terra piacentina, la Torta Fritta, sicuramente il piatto più amato dai parmigiani, dal profumo delle cose buone di una volta, sinonimo di amicizia e del piacere di stare insieme.

Questo piacere gli amici gourmets lo hanno vissuto a Castelvetro Piacentino ove Ennio Pisaroni e la moglie Angela, coadiuvati dai figli Barbara e Roberto nella loro antica trattoria La Pace con la loro Torta fritta abbinata alla Spalla cotta di San Secondo, ai salumi piacentini e parmensi, al gorgonzola e persino alla nutella e mascarpone come dessert, hanno raggiunto un grado di perfezione nella qualità, che doveva essere premiata dai Gourmets europei.

Questo piatto semplice, rustico ma particolarmente appetitoso, è stata riproposto con dovizia in tanti diversi accompagnamenti; la torta fritta era come sempre perfettamente cotta, asciutta, senza alcun residuo di grasso, mentre la spalla cotta era gustosissima.

Un piccolo capolavoro della tradizione preparato dal titolare Ennio, un passato da norcino che ha trasferito il suo sapere, con la moglie Angela qui a Castelvetro in questa antica trattoria che sta nel cuore del paese da oltre cento anni, dove da 35 anni si propone questo stuzzicante mix di ricette parmensi e piacentine.

Così i Gourmets, tralasciando più elaborate ricette, si sono ancora una volta abbandonati ai semplici e rustici sapori, con gli eccellenti salumi e i formaggi che sono seguiti alla spalla cotta, accompagnati dai vini Colli Piacentini Doc delle Cantine Bacchini di Castelvetro.

Un meritato riconoscimento per la famiglia Pisaroni, un piacere per tutti i Gourmets e i loro ospiti.

La ricetta
Ingredienti per 4 persone:
250 gr di farina bianca
15 gr di lievito di birra
30 gr di strutto per l'impasto
1 cucchiaio colmo di sale
1/8 di lt d'acqua tiepida (meglio se frizzante)
abbondante strutto, oppure olio per friggere.

Preparazione

Setacciare a fontana la farina, fare un incavo nel centro, mettetevi il sale, un poco di strutto e il lievito sciolto nell'acqua e lavorate bene il tutto, a lungo.
Lasciare lievitare questo impasto coperto con un canovaccio, in luogo tiepido.
Stendere la pasta, con il mattarello o con la macchinetta, in una sfoglia alta circa tre millimetri.
Tagliarla a rettangoli di circa cm 14x8 e friggerli immediatamente nell'olio o nello strutto bollente, pochi per volta.
Sgocciolare mano a mano i pezzi gonfi e dorati (avendo cura di non farli seccare) e servirli caldissimi con una spolverata di sale fino.
I salumi e i formaggi teneri vanno messi all'interno ripiegando la torta fritta a mo' di sandwich e allo stesso modo vanno gustati, senza l'uso di posate e accompagnati da vino bianco secco frizzante tipo Malvasia o Prosecco.

La degustazione:
Torta Fritta e Spalla Cotta di San Secondo

Degustandola anche con:
Culatello di Zibello Prosciutto di Parma
Coppa Piacentina Salame della bassa
Pancetta Piacentina Lardo agli aromi
Gorgonzola dolce
con la Nutella
con il Mascarpone
Dessert della casa
Caffè e Digestivi

A destra: il Presidente Romano Lambri consegna la targa con lode ad Angela e Ennio Pisaroni.

Nella foto in alto a destra: la Torta fritta.

GIUSEPPE VERDI un italiano che ha lasciato il segno nella storia

Il bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi non poteva certo trascorrere senza che da parte della nostra Confèdèration Gourmets non vi fosse un ricordo e una nota seppur modesta della celebrazione.

Con il nostro Consolato del Ducato di Parma e Piacenza che ha sede a pochi chilometri da Busseto e con tanti Confrères dell'Emilia Romagna, appassionati oltre che della buona cucina anche della musica immortale, Verdi fa parte della nostra cultura e tradizione, è un figlio della nostra terra in cui anche noi siamo nati, la stessa terra dove è anche nata una grande componente della cucina italiana. Non vogliamo, per rendergli il dovuto onore, ricordare Verdi nelle sue opere; pur orgogliosi della nostra cultura gastronomica, non abbiamo certo la presunzione di trasformarci in storici e critici della musica, ma vogliamo solo limitarci a ricordare alcuni aspetti della sua vita, in parte forse non noti al grande pubblico.

Busseto, cittadina stretta fra le due province di Parma e Piacenza, all'epoca in cui, alle Roncole, una sua piccola frazione, nacque Giuseppe Verdi, era una piccola borgata composta da poche case e da alcune cascine. Il padre Carlo Verdi vi gestiva una locanda. Malgrado fosse una piccola cittadina, a Busseto all'inizio dell'ottocento vi era un Ginnasio, una Scuola di pittura, due Accademie ad indirizzo letterario e umanistico e una Cappella musicale, istituzioni rimaste a testimonianza del mecenatismo della famiglia Pallavicino, estinta a fine seicento.

Nel 1813 il paese era di fatto territorio francese e Napoleone Bonaparte gli aveva insediato un prefetto francese; i registri dello stato civile erano tenuti nella lingua considerata ufficiale, fu così che l'atto di nascita di uno dei più grandi musicisti italiani venne redatto in lingua francese, come se, già dalla nascita, si volesse sottrarre all'Italia un si grande genio musicale.

Dopo la caduta di Napoleone gli staterelli italiani amministrati dai francesi furono attraversati e saccheggiati da truppe austriache e russe.

Si dice che la madre di Verdi, terrorizzata per le razzie dei soldati, si rifugiasse con il piccolo Giuseppe in cima al campanile della chiesa parrocchiale di Roncole, proprio vicino alle campane, oppure che l'attitudine alla musica sia nata con la presenza in paese di musicisti ambulanti, ospiti della locanda del padre, probabilmente ispirati dal buon vino lambrusco, oppure in chiesa al suono dell'organo, che pare distraesse parecchio, durante le funzioni, il chierichetto Giuseppe Verdi, al punto tale di fargli dimenticare, una volta, di porgere al sacerdote durante la messa le ampolle dell'acqua e del vino, prendendosi per la disattenzione, una pedata nel sedere dal sacerdote celebrante, al quale il chierichetto Verdi avrebbe reagito lanciando quell'invettiva che più tardi purtroppo si realizzò: "Dio t'manda una sajetta!" (Dio ti mandi un fulmine)

In quel momento Peppino, così era chiamato a Roncole, non era certo un bambino prodigio, però amava la musica, per cui suo padre gli comprò una vecchia malandata "Spinetta" e con quello strumento cercava di ricreare le melodie che aveva udito in chiesa e dai suonatori ambulanti, ma presto la Spinetta si ruppe e un certo Cesare Cavalletti provvide gratuitamente a riparala, incollandovi all'interno un biglietto scritto di suo pugno che

così recitava: “Da me Stefano Cavalletti fu fatto di nuovo questi saltarelli e impenati a corame e vi adattai la pedaliera che ci ho regalato; come anche gratuitamente ci ho fatto di nuovo li detti saltarelli, vedendo la buona disposizione che ha il giovinetto Giuseppe Verdi d’imparare a suonare questo istrumento, che questo mi basta per essere del tutto pagato.

Anno Domini 1821” Così Giuseppe Verdi riuscì ancora a fare musica sulla sua amata spinetta che tenne sempre con sé. In quel tempo Peppino aiutava i suoi genitori, imparava a leggere e a scrivere e di tanto in tanto il parroco gli permetteva di suonare sulla tastiera del piccolo organo della chiesa di Roncole.

Un giorno il padre, dietro consiglio di un suo fornitore il commerciante Antonio Barezzi, lo condusse a Busseto. Barezzi che era presidente e animatore della locale Società filarmonica, lo prese a benvolere e gli dette tutti gli appoggi per proseguire gli studi e per poter sviluppare le sue istintive capacità musicali.

Al Ginnasio di Busseto Verdi frequentò i corsi di latino e di grammatica tenuti dal canonico Don Seletti, il quale riconoscendo al piccolo decenne grande facilità di apprendimento, si propose di avviarlo al sacerdozio. Fortunatamente il direttore della scuola musicale, Ferdinando Provesi, si oppose energicamente e con successo alle intenzioni di Don Seletti. In questo periodo Verdi frequentava spesso la casa di Barezzi, era spesso presente quando si riunivano i componenti della filarmonica e in queste occasioni compose le sue prime pagine musicali. Dal 13 maggio 1831 fu poi accolto stabilmente in quella casa. In quel periodo fra Peppino e Margherita, la figlia di Barezzi, nacque un tenero sentimento amoroso presto noto allo stesso Barezzi il quale spronò il giovane Verdi a chiedere l’ammissione al Conservatorio di musica di Milano, rivolgendo anche una richiesta ufficiale al Monte di Pietà per l’assegnazione di una borsa di studio; la domanda da molti sostenuta, ebbe esito positivo con l’assegnazione di un congruo sostegno per un periodo di quattro anni.

Così verso la fine del 1832 Giuseppe Verdi partì per Milano accompagnato dal padre e da Ferdinando Provesi che, presso il conservatorio, avrebbe potuto raccomandare il giovane musicista ad un amico, Alessandro Rolla, docente di conservatorio e capo d’orchestra al teatro La Scala.

Verdi sostenne gli esami per l’ammissione al Conservatorio ….e fu respinto! Il presidente della commissione esaminatrice Francesco Basily firmando il verbale d’esame della prova di pianoforte scrisse: “Verdi avrebbe bisogno di cambiare la posizione della mano, cosa che dato l’età di 18 anni si renderebbe difficile.” Il ricordo di quell’avvenimento rappresentò per lui un affronto, il peggiore che avesse mai ricevuto.

Verdi conservò per tutta la vita il fascicolo della sua richiesta di ammissione legato con una fascetta sulla quale aveva scritto di suo pugno “Fu Respinto!” Nel 1890 il Ministro della Pubblica Istruzione si rivolse a Verdi perché consentisse a intitolare con il suo nome il Conservatorio milanese, ricevendone un netto rifiuto con il seguente commento “Non mi hanno voluto da giovane, non mi avranno nemmeno da vecchio!”

Abbiamo ricordato solo alcuni tratti della prima vita del grande maestro; a noi piace ricordare il bambino non certo agiato, che tentava di emettere suoni dignitosi con uno strumento vecchio e malandato, il giovane che si ritrova respinto all’esame di ammissione al Conservatorio; chissà cosa avrebbero pensato se, a quei tempi, qualcuno avesse detto loro che, un giorno a venire, passando per le terre del vecchio Ducato di Parma e Piacenza, in tutte le botteghe, osterie, trattorie, ristoranti stellati e non stellati ci si sarebbe potuto deliziare il palato con : Il risotto alla Verdi, le tagliatelle alla Verdi, gli anolini alla Verdi, il culatello alla Verdi, il lambrusco alla Verdi, il gelato della gelateria Verdiana e .. chi più ne ha più ne metta!

A Fontanellato di Parma
Cena benefica dell'Avis-Avi con i Gourmet del Ducato

Romano Lambri

Una folta rappresentanza del Consolato del Ducato di Parma Piacenza e Guastalla ha partecipato nei mesi scorsi alla cena benefica organizzata dalle due associazioni parmensi che si è svolta nel magnifico giardino del ristorante "La Paltina" ubicato in una splendida villa d'epoca proprio di fronte all'antica storica Rocca di Fontanellato, ove una bella serata e un cielo stellato hanno donato un tocco di magia all'incontro conviviale, presentata con professionale dovizia dall'instancabile e onnipresente Presidente AVI Dr.ssa Luigina Baistrocchi che, accogliendo gli ospiti, ha fatto gli onori di casa.
Il tema era il pomodoro, tipica risorsa delle province di Parma e Piacenza, presente in ogni portata, il titolo era "W La Pappa" ed il menù, predisposto dal noto chef Guerrino Maculan coadiuvato in cucina dalla brava Erika Bussolati, è stato all'altezza dei migliori palati, riscuotento alla fine, apprezzamenti e calorosi applausi.
Eccellente l'abbinamento dei vini, illustrati dalla Sommelier Annamaria Compiani, fra i quali il lambrusco "Marcello" dell'azienda Ariola di Calicella di Pilastro (Parma) e il Sauvignon Colli Piacentini della "Tenuta Pernice" di Castelnuovo Val Tidone. I meritati complimenti a Luigina Baistrocchi che con sacrificio, ma sempre con tanto entusiasmo, si dedica a queste benefiche iniziative e a tutta l'organizzazione per un convivio veramente ben riuscito.
Menu: Pomodorini farciti al sapore di Sicilia; Bruschetta fantasia; Clafoutis di pomodori secchi; Risotto alle erbe aromatiche e friggitelli; Pappa al pomodoro; Tagliata di angus con pomodori al gratin; Dolci mezzelune con composta "verde"; L'espresso italiano di Panama Fuego 5 Estrellas e Lady Café.

A Civitella di Romagna
una cantina da ricordare

Accompagnati da Franca Cantergiani e dagli amici Gourmets della Romagna abbiamo avuto modo di visitare l'azienda vitivinicola "Poderi Dal Nespoli" a Civitella di Romagna, dove immersa nel verde delle colline romagnole ci ha accolto una vecchia villa d'epoca del primo 900 completamente ristrutturata ed adattata alla semplicemente grandiosa cantina visitata, le cui varie fasi del processo di vinificazione ci sono state sapientemente illustrate con dovizia di particolari dal Dr. Fabio Ravaioli. Dire che è una delle più prestigiose cantine della produzione enologica romagnola è sicuramente riduttivo in quanto questa azienda, dopo aver stretto una collaborazione con una primaria azienda mondiale del settore vitivinicolo, appare e si presenta oggi come una bella realtà del panorama enologico italiano che ha saputo dimostrare come si possa ben collegare la genuina tradizione con la moderna tecnica di vinificazione, dando vita ad un processo produttivo con sicuri risultati di qualità e di giusto e doveroso equilibrio finanziario, senza per niente trascurare la grande pecularietà delle ormai riconosciute eccellenze italiane.

In Buon Pesce
all'Osteria "Da Beppe" a Cesenatico

Sandra Rubino

L'Osteria **"Da Beppe"** è sul Porto Canale, in Piazza Garibaldi a Cesenatico, nascosta in un cortiletto interno, un locale molto grazioso che può ospitare solo una quarantina di clienti buongustai e dove ti servono con semplicità ed eleganza il vero pesce fresco dell'Adriatico. Qui **Enrico Spada**, Patron della rinomata Osteria, tutti i giorni si reca al porto ad attendere i pescatori per scegliere il pesce migliore preparato poi nella cucina "a vista" per permettere ai commensali di seguire il lavoro della brigata, con Manuele Mazzotti che si cimenta alla griglia, perfetto nel suo ruolo, mentre lo Chef Alessandro Serra prepara dei menù deliziosi. Noi Gourmets di Romagna ci siamo stati con due eventi, uno regionale e uno nazionale e sempre il profumo di mare sprigionato dai nostri piatti ci ha dato conferma della freschezza e della bontà. Nel recente Convivio d'Autunno con il tradizionale menù di pesce da noi degustato possiamo dire che l'antipasto cotto al vapore era perfetto, il risotto bianco alle vongole squisito, il fritto misto di paranza irresistibile. Anche le altre portate sono state ottime…ci rammarichiamo però per la dimensione delle porzioni, un po' scarse per quella dei nostri palati! I vini sono stati abbinati dal nostro socio Gabriele Poni, grande amatore ed esperto sommelier: un Franciacorta Brut – Bersi Serlini (Lombardia) ha aperto il momento dell'aperitivo, seguito da un Sauvignon DOC 2012 del Collio e per concludere un Ribolla Gialla IGT 2012 Venezia Giulia – Friuli. Un clima disteso e molto gradevole si è diffuso anche grazie ai prelibati abbinamenti. Tutti gli ospiti hanno commentato molto positivamente sia la qualità dei prodotti che l'ottima organizzazione della giornata da parte della grande Franca Cantergiani nostra Console di Romagna, nonche Console Nazionale. Alla fine i complimenti allo staff della trattoria con l'augurio di poterci presto ritornare. Con i saluti e gli immancabili abbracci, espressione di una ritrovata serena amicizia, un arrivederci ai prossimi incontri conviviali: ci auguriamo che saremo sempre più numerosi.

Menu:

Antipasto al Vapore (Canocchie, sogliole, filetti di sgombro, alici marinate)
Gratinato di capesante e cannelli

Insalata alla brace di totani e moletti
Risotto bianco alle vongole
Pacchero con mazzancolle, capperi, Pomodoro fresco e basilico
Fritto misto di paranza
Grigliata dell'Adriatico
Semifreddo alla liquerizia con crema inglese

Vini:

Franciacorta Bersi Serlini brut -Lombardia
Sauvignon DOC 2012 Collio -Friuli
Friulano DOC 2012 Collio -Friuli
Ribolla Gialla IGT 2012 Venezia Giulia -Friuli

Vincenzo Quacquarelli, Francesca Pasini, il Console Guglielmo Giorgi e, a destra, Bruno Pazzaglia.

Serata sotto le Stelle alla locanda Le Antiche Macine

Sandra Rubino

I Gourmets della Romagna si sono ritrovati presso la Locanda "Le Antiche Macine" a Montalbano di Santarcangelo in un ambiente elegante e confortevole per una splendida serata di mezza estate.

La Locanda è immersa in mezzo alle colline ed agli ulivi, in una suggestiva cornice agreste e la cena conviviale si è svolta al bordo della piscina dove la luna si specchiava ed i tavoli illuminati da romantiche candele rendevano l'atmosfera particolarmente elegante. Durante questa serata, così insolita e particolare, sono state consegnate alla Gentile direttrice del locale Francesca Pasini, al Maitre Bruno Pazzaglia ed allo Chef Vincenzo Quacquarelli una pergamena quale premio per il miglior punteggio ottenuto fra i locali da noi visitati durante lo scorso anno, infatti il Convivio degli Auguri 2012 che si è tenuto presso questo ristorante ha riscosso molti elogi sia per la cucina sia per il servizio. L'attestato è stato consegnato dal Presidente ACRI Associazione Cuochi di Romagna e nostro Console Nazionale per le tecniche della cucina, Guglielmo Giorgi.

La giornalista del Resto del Carlino di Forlì Rosanna Ricci, che ci ha gentilmente accompagnati nel corso della serata, è rimasta benevolmente impressionata dalla professionalità del personale del locale e soprattutto dal clima amichevole e conviviale che vige fra i Gourmet del nostro Consolato di Romagna; caratteristica questa, che contraddistingue l'Associazione. La serata è così trascorsa allietata dalle piccole mongolfiere che salendo tentavano di raggiungere le mille stelle.

Menù

Buffet di benvenuto della locanda

Mozzarelline di bufala,
Panzerotti al pecorino forte
Verdure fritte in pastella, Salvia fritta,
Olive all'ascolana,
Salumi della nostra Azienda Agricola
stagionati a Langhirano,
Carne marinata, Focaccia, Pizza, Sfogliata,
Torte rustiche
GranaPadano, Pecorino Toscano,
Squaquerone e Raviggiolo
con mostarde e Savòr fatti in casa

Aperitivi della Locanda

Drink Analcolico a base di frutta fresca
di stagione centrifugato,
Cocktail leggermente alcoolico fruttato e
Sangiovese Spumantizzato vinificato
in bianco "Star San Patrignano"

Risotto mantecato allo Squaquerone Dop
di Romagna, Zucchine e fiori di zucca
Igt Rubicone Bianco "Diapente" - Trebbiano,
Albana, Sauvignon Blanc
(Fattoria dei Gessi)

Carré di vitello arrostito al ginepro e
rosmarino con tortino di patate al bacon,
Asparagi e fagiolini
Bursôn Classico IGT'10 "Bursôn
Etichetta Blu"
(soc. Agricola Randi)

Zuppetta di ciliegie al Porto con gelato
alla crema, tulipe al caramello
Rosso Passito "Anemo"- uva Longanesi,
Uve Aromatiche locali
(Az. Agr: Longanesi Daniele)

Frutta di stagione

Un figlio d'arte al ristorante Cutino di Palermo

Enzo Fiandanca

In una ancora calda serata di ottobre i Gourmets del Consolato della Sicilia sono intervenuti alla cena conviviale che il Vicepresidente nazionale Giacomo Cosentino, sempre al corrente delle novità che si agitano nel mondo enogastronomico palermitano, ha organizzato con il Console nazionale Gioachino Furitano ed il Console della Sicilia Lando Pinzarrone al **Ristorante "Cutino"** .

Lo chef Francesco Cutino, figlio d'arte in quanto il papà era titolare di una trattoria di Isola delle femmine, frazione marinara di Palermo, ricco di esperienze internazionali in hotel della costa orientale ed occidentale degli Stati Uniti , della Germania e di una felice esperienza in Oman, malgrado lo stato di grave crisi generale, ha avuto il coraggio di inaugurare insieme alla sorella dottoressa Marilena, un nuovo ristorante, modernamente arredato, con un interessante approccio flessibile nei confronti della clientela sia per un pranzo di lavoro veloce che per un pranzo meditato.

Il menu predisposto con i vini della cantina Maurigi è stato molto apprezzato da tutti i soci. Per antipasto è stato servito un "Carpaccio di manzo con cuore di aragosta" , cioè un carpaccio di manzo irlandese sul quale è stata adagiato un pezzo di aragosta grigliato e lievemente pressato con aggiunto un filo d'olio aromatizzato alle erbe. L'abilità dello chef si è rivelata sia nello spessore del carpaccio che dell'aragosta tanto da far gustare armonicamente e pienamente i distinti sapori. Il vino "Le Chiare" 2012 della cantina Maurigi dai profumi esotici , con note agrumate, una buona mineralità quasi salina ,con sentori di anice ed erbe aromatiche si è felicemente abbinato.

Lo stesso vino ha accompagnato il primo di " Ravioli allo speck e tartufo". I ravioli fatti a mano con farina biologica di Kamut ripieni di ricotta, speck e asparagi, saltati al burro con porri , pistacchi di Bronte e scagliette al tartufo nero hanno allietato i palati.

Con il vino "Cinquanta" (Nero d'Avola e Petit Verdot) dall'intenso sentore di frutti di bosco, terra bagnata ed erbe secche , dolcemente speziato è stato introdotto il "Vitello Cremolato" , ossobuco di vitello brasato servito su un risotto allo zafferano iraniano. Il piatto, originale nel nostro contesto, ha pienamente incontrato il gusto dei soci. Per finire un " Parfait al pistacchio con salsa al cioccolato" confortato dal "Dolcemente" dai riflessi ambrati con intensi sentori di albicocche miele e fichi secchi. Alla fine lo Chef Francesco e la sorella Marilena sono stati meritatamente applauditi con l'augurio di un grande futuro successo.

Nella foto sopra, da destra: Salvatore, Gisella e Cettina Calderone, Coniugi Boscaino,Mauro Ricci.
Foto a fianco, da sinistra: Nino Calabrese, Enzo Fiandaca, Lando Pinzarrone, Marilena Cutino, Francesco Cutino, Giacomo Cosentino

Il Piacere di ritrovarsi alla suntuosa Villa Igiea su una costa baciata dal sole

Lando Pinzarrone

I Gourmets del Consolato di Palermo si sono ritrovati per il loro tradizionale Convivio stagionale nella cornice dello splendido salone dell'Hotel Villa Igiea realizzato dall'Architetto Ernesto Basile in pieno stile Liberty e nel periodo della presenza dei Florio.

In questa storica cornice hanno potuto degustatare un appetitoso menù a base di pesce proposto dallo Chef Carmelo Trentacosti componente della squadra nazionale italiana cuochi.

All'arrivo dei Confrères e dei loro amici è stato servito l'aperitivo spumante accompagnato da un Croccante di pesce spada con crema di caponata e fior di cappero, in seguito l'antipasto con Insalata di finocchi, arance e gambero rosso di Sicilia con frappé di rapa rossa, vellutata di topinambur con calamaro marinato all'anice stellato, fiori di zucca e foglie di spinaci scottati, datterini confit e chps di patate.

I primi piatti erano costituiti da un Risotto carnaroli mantecato con burrata, uvetta, triglie di scoglio, crema di carote e basilico rosso, da una Zuppetta di zucchina friscarella, e da Ravioli ripieni di ricotta e scampi e bisque di crostacei. Per secondo lo Chef ha presentato un Filettino di rombo in cottura unilaterale con verdurine di stagione al vapore, caviale di melanzana e salsa all'acciuga.

Il tutto è terminato col il dessert di Cremoso al pistacchio di Bronte con cuore di ciliegia, croccante di anacardie, salsa inglese.Tutte le portate sono state accompagnate dai vini bianchi gentilmente offerti dall'azienda Caruso e Minini di Marsala, presente al Convivio con il suo titolare che ha presentato i vini: Timpune Grillo'11, Cusora bianco '11 e l'Isula Catarratto. Hanno presenziato alla serata, accompagnati dalle loro Gentili Signore, il Console Nazionale Mariano Caeti da Sanremo e il nostro socio enologo e "Membre d'Honneur" Carlo Casavecchia da Alba di Cuneo che ha positivamente commentato i vini abbinati ai deliziosi piatti degustati. Alla fine i saluti ai convenuti da parte dei Consoli Nazionali della nostra città di Palermo, membri del Direttivo Nazionale, Gioachino Furitano e Giacomo Casentino.

A fine serata con lo Chef Carmelo Trentacosti.

Uno sguardo diverso sui ristoranti

Mauro Marelli

Frequentare un ristorante non è un atto esclusivamente legato all'alimentazione.
Vi sono implicazioni subliminali e culturali, di soddisfazione dell'ego, sociali e emozionali, separatamente o anche tutte assieme nella stessa occasione.
Il ristorante con la R maiuscola è un luogo dove si cerca e che deve offrire qualità della vita, oltre a una buona cucina.
Vediamo quindi da cosa sia composta la buona qualità della vita in un ristorante:
- Naturalmente in primis la buona cucina, ognuno sceglierà quella che meglio s'adatti ai suoi gusti (e non stiamo qui a investigare quali siano i fattori di orientamento del gusto), Buoni vini, Tavola bene apparecchiata, Buon servizio con personale corretto e discreto, Assenza di odori molesti.

Possiamo sperare di trovare una buona interpretazione di queste caratteristiche in quasi tutti i ristoranti di alto e in buona parte di quelli di medio livello. V'è però ancora una ciliegina mancante alla torta, l'ambientazione. Questa non ha nulla a che fare col lusso.
Un ristorante può anche essere arredato in modo semplice ma di gusto. Che sia classico, moderno o minimalista poco importa, esso deve offrire un ambiente e un'atmosfera piacevoli, tali da mettere la clientela a proprio agio e nella migliore disposizione d'animo per godere un buon pasto. Sovente al primo colpo d'occhio questo risultato parrebbe essere raggiunto, ma vi sono due importanti componenti, indispensabili per raggiungere un risultato ottimale delle quali, una viene sovente sottovalutata, l'altra quasi sempre neppure presa in considerazione. La prima è l'illuminazione, l'acustica la seconda.
Queste trascuratezze, puntualmente rilevate nella nostra pluriennale esperienza, possono essere comprese e sopportate di malavoglia nel caso di ristoratori meno dotati economicamente e culturalmente. Sono insopportabili e gridano vendetta quando il provetto cuciniere si sia rivolto, per l'ambientazione del locale, all'architetto o all'arredatore di turno.
In alcuni ristoranti, pur allestiti con dovizia di mezzi, nei momenti di alta o anche solo media affluenza, pare di stare in discoteca, tanto bisogna alzare la voce per farsi udire dai vicini di tavolo. Particolarmente i soffitti a volte, esteticamente piacevoli e suggestivi, sono deleteri per il confort acustico, riverberando e trasportando il suono come un orecchio di Dioniso, per cui si rivela spesso più agevole ascoltare i discorsi di chi sta nell'angolo opposto della sala che quelli dei propri commensali. Similare il discorso per l'illuminazione: si va da una luce troppo forte e diffusa, che crea, in particolare con le pareti bianche, una sensazione fredda a di scarsa intimità, alle lampade poste sui muri alle spalle di chi pranza, creando così ombre fastidiose.
Non manca poi dove non si riesca a ben distinguere quello che si abbia nel piatto per giungere all'accesso opposto, esempio negativo di zelo, il vecchio "Gualtiero Marchesi" di Milano di una grande lampada a stelo incombente su ogni tavolo, tale da creare una giungla d'acciaio e ingombri esteticamente e funzionalmente sgradevoli. Detto del "Marchesi" per affetto e perché non c'è più dirò ora, facendo l'esempio opposto, di una struttura che esiste ed è attiva quanto mai. Ne parlo perché non ha bisogno di pubblicità, se la fa da sola con la qualità della cucina e con l'atmosfera che sa offrire alla clientela. Si tratta dei ristoranti dell'Hotel "Four Seasons" di Milano. In un ambiente con 130 persone a tavola si può chiacchierare a un tavolo da otto come si fosse soli; par d'essere in penombra ma il piatto e il suo contenuto sono perfettamente illuminati. Da professionista dell'arredo sono giunto vicino all'orgasmo "mentale" la prima volta che ho messo piede in una delle sale che offrono un raro piacere ancor prima che si sia gustata la cucina dell'ottimo Sergio Mei.
Non si creda che questo risultato, che non è semplice né ovvio, rappresenti solo il frutto di possibilità economiche, esso è il prodotto del necessario e corretto rapporto di collaborazione tra il committente e un professionista che conosca le problematiche specifiche da affrontare. Non è sufficiente un'estetica piacevole e originale, pare che pochi se ne rendano conto sia nel settore dei ristoratori che in quello dei progettisti.
Oggi vi sono tecniche e tecnologie che consentono di ovviare a qualsiasi tipo d'inconveniente, ancor più facilmente se le problematiche vengono affrontate nella fase di realizzazione dei locali. Sensazioni sgradevoli come una rumorosità troppo alta o una cattiva illuminazione abbassano la qualità di vita che il ristorante offre e quindi, anche inconsciamente, il gradimento degli avventori incidendo, a breve o a lungo termine, sul successo di un locale. Se ne ricordino gl'interessati.

Convivio d'Autunno di tre Consolati:
a tutto Funghi e Tartufo Bianco Pregiato

Mauro Marelli

niziativa piuttosto estemporanea, quasi temeraria, quella del Presidente Romano Lambri che, ancora a breve distanza dal Simposio Nazionale di Sanremo, ha proposto un altro incontro "fuori le mura" a Salsomaggiore Terme motivato dalla stagione del Fungo Porcino e del Re Tartufo.
A questo richiamo sono stati sensibili i Gourmets sanremesi che essendo numerosi, hanno potuto, come ormai d'abitudine, locare un pullman per viaggiare rilassati potendo chiacchierare, rilassarsi, pisolare, sostare alla bisogna. Infatti una sosta ormai di tradizione, prima di atterrare a Salsomaggiore, è stata fatta a "La Madonnina" di Scipione Ponte, caseificio della locale famiglia Iemmi la quale vanta una secolare tradizione nell'arte della produzione e stagionatura del famoso Parmigiano Reggiano. Nell'attiguo ben fornito spaccio vendita i Gourmets hanno potuto dilettarsi nello shopping di uno straordinario Parmigiano Reggiano e di altre golosità, salumi, marmellate e via acquolinando. Gli altri Consolati hanno visto partecipazioni a macchia di leopardo, assenti giustificati i Gourmets siciliani, mentre sempre presente e attivissima il nostro Console Franca Cantergiani Bettini con una delegazione di Romagna, oltre ai Confrères di casa e ospiti presenti nelle due serate che sono stati comunque numerosi, sicuramente oltre ogni aspettativa, dato che a malincuore non si è potuto darsoddisfazione alle numerose richieste di partecipazione pervenute, in particolar modo al pranzo dei funghi e tartufi.
Anche questa volta il tempo atmosferico ci è stato amico oltre le più ottimistiche previsioni, lassù qualcuno ci ama, nulla quindi turbava la nostra buona disposizione al godimento gastronomico e non solo che ci attendeva.
Prima tappa era infatti la visita dell'antico "Castrum" di Castell'arquato, paese di poco più di 4.000 abitanti posto a cavallo tra Lombardia ed Emilia, accolto nel club dei più bei borghi d'Italia e magnificamente conservato. Come sempre questo antico presidio longobardo contro i Bizantini conobbe successive e numerose evoluzioni sia nell'uso, passando successivamente da un utilizzo quasi esclusivamente militare a uno più residenziale, mantenendo comunque sempre le necessità difensive, in un mondo in cui delle lotte di potere e dei tentativi di predominio tra le diverse casate si faticava a tenere il conto.
Anche qui si avvicendarono potenti casate, Papi, Cardinali e loro figli, i Visconti, gli Sforza e i Farnese. Fossi stato presente avrei consigliato un altro nome per **Sforzino Sforza**, che vi prese il potere nel 1512.
A valle del Castello ci attendeva il ristorante **Don Ferdinando**, un bellissimo e confortevole locale arredato con gusto, che ha messo chi scrive subito a suo agio. Dopo l'aperitivo, un piacevole spumante dei Colli Piacentini ac-

In primo piano:
Franca Cantergiani, Gelma Rocchetta, Romano Lambri e "Il Patron" Signora Rita Gibelli

compagnato da una dose per fortuna contenuta di stuzzicafame. A tavola, con un gradevole Gutturnio frizzante gustammo un ottimo Prosciutto di Cervo la cui sapidità era stemperata da una minuta e calda dadolata di polenta. A questo ottimo piatto seguì quello che divenne il dominatore assoluto della serata: le "Mezze Maniche in Brodo".
La semplicità del nome farebbe pensare a un normale primo piatto a far da passaggio tra l'antipasto e il piatto forte. Per la sua sapidità pervasiva e complessa, da far socchiudere gli occhi per meglio assaporarla, ha invece sedotto in un lampo tutta la combriccola in un silenzioso plauso che si è poi tradotto a fine pasto, quando si è trattato di votare i piatti preferiti con voti da 1 a 10, in un trionfo che ha visto come 10 il voto minimo, che da qualche superentusiasta è stato pure superato con un 12.
Questo ha purtroppo messo in secondo piano i peraltro ottimi piatti a seguire che enumero semplicemente non per disprezzare, ma perchè, dopo l'entusiasmo per la Mezze Maniche, il ben dire degli altri piatti sarebbe un po' sminuire queste, e non vogliamo correre questo rischio, e quindi:

Risotto alla Verdi con asparagi e funghi e funghi porcini in investitura di culaccia

Brasato di manzo al Dongione

Semifreddo al caffè con susimi di nocciola

Col *brasato* è stato giustamente servito un ottimo Gutturnio Classico "La Barbona" di 14° della Vitivinicola "Il Poggiarello" , che con la sua struttura ben equilibrava l'importanza del piatto di carne.
Col dessert sempre gradito il NES passito di Pantelleria cortesemente offerto dal direttore della cantine Pellegrino di Marsala, il dottor Ridolfi.
Naturalmente si sono sprecati i meritati complimenti alla titolare, signora Rita Gibelli e al suo Staff i quali si sono lamentati giustamente, per non essere stati citati nella guida Michelin, molto seguita dai tanti turisti stranieri che visitano Castell'Arquato e ai quali il ristorante "Don Ferdinando", a nostro avviso, avrebbe sicuramente lasciato un indelebile piacevole ricordo. Il pullman con l'autista, pensiamo soddisfatto del pranzetto, ci attendeva per il rientro, a rischio di superare l'orario consentito e di dover fare una sosta inopportuna quanto obbligata. Per chi scrive, ma probabilmente anche per gli altri partecipanti, la digestione non è stata un problema.
Dopo il meritato riposo anche per il secondo giorni il programma si presentava piuttosto impegnativo, quasi minaccioso, visto il chilo abbondante di Tartufi e i 25 chili di funghi Porcini che ci attendevano, ma a noi Gourmets le sfide piacciono.
Prima dell'impresa gastronomica i componenti del direttivo dell'Associazione erano attesi per una riunione, mentre gli altri partecipanti sfaccendavano per le vie di Salsomaggiore, comunque in tempo utile tutti eravamo pronti a imbarcarci verso l'ultima meta emiliana dal nome suggestivo: il ristorante "Dulcis Parmae", facente parte del "Tour delle Osterie storiche del Ducato" si trova nel Comune di Pellegrino Parmense in località "Pietra Spaccata".
Nella grande sala di questa rustica trattoria ad accoglierci, oltre alle giovani, floride e simpatiche ragazze del servizio, c'era un bel fuoco acceso nel camino rustico in mattoni anche se la temperatura esterna non era così rigida, faceva però atmosfera. I tavoli erano opportunamente distribuiti e disposti e così pure i Gourmets che, dopo il rituale aperitivo con un corretto Spumante Brut piacentino, non vedevano l'ora d'iniziare la disfida del Porcino e del Tartufo. Il menù riportato qui di seguito fa comprendere la portata dell'impresa:

MENU'

Torta ai funghi e porcini

Tagliolini al tartufo bianco

Tortelli patate e scalogno al tartufo bianco

Tortelli di castagne ai funghi e porcini

Tradizione di funghi e porcini

Crostata alla frutta

Anche qui, piuttosto che passare in rassegna le varie portate con lodi che alla fine possono risultare banalizzanti e di maniera, preferiamo evidenziare alcuni punti, manifestare impressioni che possono non essere da tutti condivise, ma che rappresentano ciò che a chi scrive è parso più significativo.
Iniziando dalla critica, almeno al nostro tavolo la prima

Nella foto a sinistra da sinistra: Mariagrazia Paleari, Massimo e Romano Lambri, Gelma Rocchetta, Luca Gallo
Nella foto a destra: Il Console di Romagna Franca Cantergiani mostra i funghi porcini degustati

passata di quelle che chiamerei più tagliatelle che tagliolini era fredda, cosa che però è stata rimediata nelle passate e portate successive. Come sensazione globale daremmo la preferenza di risultato ai magnifici funghi porcini rispetto all'osannato e iperquotato Tartufo. Nell'insieme si è rilevata la genuinità, la spontaneità di questa cucina gestita con mano ferma dalla signora Maria Devoti, che nulla concede agli arzigogoli dei cucinieri modaioli. La signora Maria ci riporta alla sapienza delle madri di famiglia d'un tempo andato, quelle che passavano buona parte del loro tempo in cucina per una tavolata numerosa e preparavano piatti che, nella loro semplicità, rasentavano talvolta la perfezione e che, a chi ha le stagioni per averli provati, possono portare anche un po' di commozione.
Giunti al "dulcis" diremmo fantastica, al fin di tanta prova, la crostata alla frutta.
Dopo questa parentesi quasi sentimentale non vanno trascurati i vini.
Meritevole di nota il "Sasso nero del Nure" delle Cantine Romagnoli per più di una ragione: intanto il vitigno è l'Ortrugo, uno di quelli che, ingiustamente, si stavano estinguendo, come l'Arneis piemontese una trentina d'anni fa, e che qualche volonteroso ha recuperato. L'Ortrugo è un vino non banale, con una vena nervosa che gli dà carattere, il nome della bottiglia richiama invece le rocce nere dalle quali i giovani piacentini si tuffavano, cose ,pensiamo, d'altri tempi, nel Torrente Nure, uno dei tanti una volta cristallini e oggi in buona parte limacciosi e inquinati.
Diversi e divergenti i giudizi sul "Valtolla Zeroundici" dell'Az. Agr. Croci di Castell'Arquato. Questo uvaggio di bianco Monterosso e altri vitigni, probabilmente tenuto a lungo sulle bucce, è risultato troppo tannico, apparentemente ossidato, è certo un coraggioso esperimento, e non il solo come vedremo, di Croci, ma non ci pare dei più riusciti. Molto adatta in abbinamento con la lodata crostata "La Stobietta", Malvasia dolce delle cantine Romagnoli.
Molto interessante la cortese offerta del signor Rino Devoti, l'uomo di casa, che ha voluto farci gustare una curiosità, un'altra sfida coraggiosa di Ermanno Croci e di suo figlio Massimiliano, un Eiswein o Icewine, come se ne producono in Austria, Germania, Canada e anche in Sudtirolo. Questo si ricava da uva di raccolta tardiva, quando l'Inverno porta la temperatura sotto i -5°. Dalla spremitura di queste uve si ricavano poche gocce di vino per chicco con una grande concentrazione di zuccheri e il

Da destra: Adriano Fanti, Gelma Rocchetta, Asplanato, Anita Bagnoli.
Sotto al centro: Guido Liguori, sulla destra la moglie e la Signora Miranda Delbecaro, a sinistra i conuigi Borea.

risultato è veramente particolare e interessante. Purtroppo la personale scarsa esperienza di Eiswein non mi consente confronti per meglio valutare il piazzamento di questo prodotto nella gamma di competenza, comunque un assaggio godibile e apprezzato, complimenti questa volta all'azienda Croci e un plauso al suo spirito innovativo.
Eravamo a questo punto giunti alla fine dell'incontro; come sempre piacevole la compagnia dei Gourmets e l'atmosfera conviviale che distingue i nostri incontri, spero di non provocare rimbrotti lodando la numerosa partecipazione ligure che ha dato all'evento una consistenza forse inattesa.
Il saluto e l'arrivederci del Presidente organizzatore Romano Lambri, con il quale abbiamo applaudito la cuoca signora Maria, affiancata dal marito Rino e dalla figlia Chiara, sempre attiva in sala, ci ha visti ripartire, ognuno verso la propria meta forse momentaneamente appesantiti nel fisico, ma certo più leggeri nello spirito in rapporto ai tempi cupi che stiamo vivendo.
Grazie a tutti.

L'angolo del caminetto.

I Gourmets con la famiglia Devoti "Patron" del Dulcis Parmae con al centro il Presidente.

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
- **Pietro Caruso**
  Giornalista
- **Carlo Casavecchia**
  Enologo
- **Manfredi Barbera**
  Industriale Oleario
- **Giuseppe Romagnoli**
  Giornalista

Girovagando per l'Italia ho incontrato: Giuseppe Acanfora un italiano dei bei tempi perduti

Romano Lambri

Quando incontri cose di cui vale la pena raccontarne la bellezza e il fascino o quant'altro ti ha colpito, dietro questo c'è sempre una storia di persone ed io ne ho raccolto una meritevole di essere raccontata, quella del Cav. Giuseppe Acanfora che ho conosciuto per caso durante una breve Convention di lavoro tenutasi nel villaggio Olimpia di Ascea Marina. Un bel villaggio che assomiglia a tanti altri sparsi sulle coste della nostra penisola, ma che vivendone la quotidianità a contatto con questo personaggio, il Cav. Giuseppe, un Patron omnipresente che accoglie dialogando con gentilezza e sempre con un sorriso gli ospiti, come se fossero tutti suoi nipoti, figli ed amici, ne comprendi apprezzando, cosa ne fa la differenza. Giuseppe Acanfora , un settantasettenne ancora pieno di entusiasmo è nato a Scafati un paese vicino a Pompei iniziando a lavorare sodo, come si faceva a qui tempi, incominciando la giornata nel suo panificio alle cinque del mattino, per finire distribuendo il pane ai ristoranti della zona. Nel 1960 si imparenta con la famiglia Barlotti di Paestum sposandone la figlia Sofia e qui trasferitosi, rimane affascinato dalle bellezze, allora incontaminate, di questo luogo intravedendone grandi possibilità di sviluppo, entrando quindi nel 1964 nel settore dell'attività alberghiera realizzando il complesso turistico "Hotel Cerere" che inaugura nel 1967, assumendo poi anche la carica di Presidente dell'Azienda turistica della città. Da allora è stato un susseguirsi di iniziative e di partecipazioni all'apertura di altri complessi sempre legati al settore della buona ospitalità e del turismo, fino al compimento del suo sogno finale; la realizzazione a Paestum, su un progetto dall'Architetto Gennaro Passerotti di Positano, di un complesso a cinque stelle, il "MecPaestum Hotel" una struttura con piscina, con 52 lussuose camere e con tre magnifiche sale che possono ospitare fino a mille conviviali, ora gestito dai figli: Luigi, Pasquale, Luisa e Maria che attivamente collaborano a tener vive le realizzazione di papà Giuseppe. Noi abbiamo potuto visitare il complesso ed inoltrandoci all'interno siamo rimasti abbagliati dall'imponente eleganza che ci circondava. Giunti alla sala ristorante il nostro convegno si è inevitabilmente trasformato in un convivio eno gastronomico che ci ha piacevolmente sorpresi. Infatti normalmente è ben difficile coniugare la bellezza ed il servizio di un cinque stelle con la più esigente cucina, sempre ricercata dai buongustai gourmets, ma quel dì ci sono riusciti, facendoci scoprire i buoni piatti della tradizione elaborati e ripresentati con il magico tocco della "Nouvelle cuisine". Alla partenza non abbiamo potuto esimerci dalla ovvia riflessione su gli uomini che, con spirito di sacrificio, dedizione e intelligente intuizione, hanno saputo far risorgere la nostra Italia dalle macerie della guerra, fra i quali sicuramente il "Cav. Peppino" che abbiamo avuto modo di conoscere e di raccontare.

Mec Hotel Paestum.

ALBERTO SAVINIO

Mauro Marelli

Alberto Savinio
Come mi sono bene o male adattato a redarre il resoconto del recente Simposio Nazionale di Sanremo e dintorni senza avervi potuto partecipare così, per sintonia, m'accosto all'usuale breve corsivo sull'Arte "in mia assenza". Mi spinge a questa inusuale pratica la lettura del catalogo relativo a una mostra di Alberto Savinio del 1976 al Palazzo Reale a Milano. Da qui ho estratto due ritagli che mi sono apparsi rivelatori del mondo di Savinio-Artista più di quanto non mi fosse stato concesso nelle mie precedenti frequentazioni di questo poliedrico personaggio la cui personalità già avevo provato a tratteggiare ne "Il Gourmet" del Luglio 2010; il primo e' di Raffaele Carrieri, il secondo dell'artista medesimo.

Per un poeta – Raffaele Carrieri (estratto)
Fecondo e prensile Savinio rappresenta la moltiplicazione del genio marino. Ovunque il rombo del mare, dietro ogni porta di Savinio c'è un mistero nautico. Il mare muscoloso dei suoi dipinti si solleva come un sipario e mostra lo stato maggiore di Ulisse con feluche e sciabole di marmo.
Anche i giocattoli migratori che attraversano il Mediterraneo per svernare alle Piramidi sono dello stesso legno che imita perfettamente il marmo; salvagenti, binocoli, grucce, timbri di ceralacca, portolani e mappamondi attraversano l'aria come antichissimi bombardieri sfuggiti ai cataloghi. Come le nuvole di materia plastica. Come i giganti dalla testa di chiodo che entrano negli appartamenti dalle finestre aperte e vistose come teatri.
Triforme come le Arti che esercita è carico di mani e di occhi. Semina note di musica e rompe i pianoforti. Semina parole e l'erba cresce più alta. Semina colori e tinge tutto ciò che gli altri pittori non vedono: gli spiriti della poesia, gli svaghi dell'anima, le funeste preoccupazioni della noia, le speranze arrotolate come tappeti nel retrobottega del tappezziere.

Nascita dell'ironia – Alberto Savinio (estratto)
Nonostante la sua origine celeste l'Uomo si trovò dapprima quaggiù a mal partito. Solo, nel mondo vasto e sconosciuto, privato della compagnia costante e della tutela che altre volte gli permettevano di viversene senza cure e con la naturale consuetudine nella morbida e chiusa serenità dell'innocenza, egli si sentì debole e con la mente oscura e vacillante, sconvolto dalla terribile diversità di clima. Lanciò richiami, preci, invocazioni a cui nessuna voce si degnò rispondere. Scagliò minacce e orribili bestemmie in alto, ove non incontrarono se non l'indifferenza passeggera delle nubi e quella fissa delle stelle e della volta azzurra. In tale vana aspettativa la sua ragione cominciò a schiarirsi; a poco a poco l'ira gli si sciolse, là dove prima non aveva veduto che un'implacabile ostilità venne scoprendo come degli oscuri moniti e dei sottili insegnamenti. Il mondo a mano a mano gli si fece amabile. Conciliatosi col silenzio e con la solitudine, più forte e rinfrancato, egli si diede allora un gran daffare, sia per resistere alle potenze terrene che voraci e insidiose gli si levarono contro non appena lo videro esposto e inerme, sia per sbrogliarsi da sè e compiere tali opere che, costituendo dei mezzi di salvazione, lo rendessero nuovamente degno di ritornare alla sua vita primitiva.

Questo ritaglio di Savinio pare quasi un'allegoria dei tempi cupi che stiamo vivendo, una cacciata dal Paradiso che ritorna e ritorna implacabile nel mondo e nelle vite di tutti noi. Da questi abissi e risalite ci può salvare la leggerezza, i balocchi colorati sul naviglio perduto, la matasse o ciocche di capelli colorate che sventolano in alto, su un veliero volante, le scatole e paccottiglie decorate che sorvolano Sodoma per allontanarsene. Mi auguro che queste briciole dal panorama di un grande artista poliedrico, tanto apprezzato nel suo tempo dagli altri artisti quanto poco dal grande pubblico, risveglino la vostra curiosità. A chi fosse interessato invierò i testi completi dei due ritagli citati.
Una domanda mi sorge imperiosa da queste letture: quante cacciate dal Paradiso abbiamo vissuto, quante ancora ce ne dobbiamo aspettare, sapremo ancora, e con quale spirito, riscattarci?

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

Castello di Chiavenna Landi (Piacenza)

Albergo Casa Romagnosi
Via Berzieri, 3 - 43039 Salsomaggiore Terma (Parma)

Castello di Gropparello
Piacenza
Il Castello per un ricevimento da favola

"Per Natale regala un soggiorno con pernottamento al Leon d'Oro, con Cena al Don Ferdinando e visita con aperitivo al Castello di Gropparello"
Chiamaci, scoprirai grandi vantaggi anche per te!

www.castellodigropparello.it
www.leondorocastellarquato.it

Sotto lo stesso Cielo a Castell'Arquato
il nostro Hotel Leon d'Oro
Tel. 0523.805319

Realizzazione © Gourmadia Srl