

i Gemelli Diversi



1884 BICCHIERI DI CRISTALLO CON I GRANDI VINI "SFORZATO" E "AMARONE" PER BRINDARE A RE PIZZOCCHERO

I Gemelli diversi: giovedì 9 febbraio 2006. Una irripetibile serata enogastronomica al Four Seasons di Milano, regno indiscusso della grande ospitalità e ristorazione milanese. I numeri di questo evento proposto dal nostro Socio Onorario Daniela Cuzzolin: 1884 bicchieri "Caraiba Spiegelau" sui tavoli, 240 Ospiti, 12 tra giornalisti e tv, 34 tra chef e aiuti in cucina, 2 maitre e 30 camerieri in sala, la brigata delle scartellatrici telline guidate da Luciano Andreoli consigliere dell'Accademia del Pizzocchero, Gabriele Ferron e l'antica Riseria Pila Vecia. Raccolti, con una originale asta di vini e di una serigrafia di Flora Folli e Mario Mariani oltre 12.000 euro offerti a Don Mazzi presente alla serata. Quattro annate eccezionali di Amarone (casa vinicola Masi e Cecilia Beretta annate 1999, 2000, 2001) e Sforzato (cantine Rainoldi e Triacca annate 2000 e 2001). Presenti all'evento 40 Accademici e cinque Soci Onorari. Il menù realizzato dallo chef Sergio Mei. Un annullo postale filatelico per la serata a cura dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

*Si ringrazia la Computer Halley di Caiolo (So), Cantine Cecilia Beretta, Latteria di Chiuro, Molino Tudori; Gianfranco Battisti per il servizio fotografico.
La loro presenza su questo inserto ha reso possibile la realizzazione.*

inserto speciale realizzato da Attilio Scotti

Four Seasons Hotel Milano
addì nove del mese di febbraio
dell'anno duemilasei

I Gemelli diversi

Stuzzichini Goccia di riso e gorgonzola fritti
Carpe di risaia fritte con farina di riso
Millefoglie di nocetta con caprino
Violino di capra con mostarda valtellinese
Salsicetta di maiale al ginepro
Trotta nera marinata al cumino con pepe nero

Adesso... Terrina di lepre della Val Chiavenna marmorizzata con gelatina ai frutti rossi
e germogli di crescione di ruscello
a cura di Sergio Mei

Esclusivo Riso Vialone Nano dell'Isola della Scala con Amarone, radicchio
e formaggio "Monte Veronese"
a cura di Gabriele Ferron

Poi... Turbante di pizzoccheri caserecci serviti
in brodo di selvaggina con finferli e tartufi
a cura di Sergio Mei

Ancora... I pizzoccheri originali di Teglio
a cura delle cuoche dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio

Continua... Tagliata di capriolo alla cacciatora con pepe al vino rosso della Valtellina, polenta,
formaggio di casera e porcini di nocciolo
a cura di Sergio Mei

Non è finita... Torta di casa con ricotta, noci, miele e minestrone di castagne al vino rosso Passito
a cura di Sergio Mei

Biscotti di credenza

Sergio Mei



Sergio Mei,
chef del Four Seasons
di Milano

I VINI Amarone Classico "Terre di Cariano" 1999, Cecilia Beretta
Amarone Classico "Terre di Cariano" 2000, Cecilia Beretta
Amarone Classico "Mazzano" 1999, Masi
Amarone Classico "Costasera" 2001, Masi

Sfursat "Fruttaio Ca' Rizzieri" 2000, Aldo Rainoldi
Sfursat "Fruttaio Ca' Rizzieri" 2001, Aldo Rainoldi
Sforzato "San Domenico" 2000, Triacca
Sforzato "San Domenico" 2001, Triacca



momenti di Solidarietà



Patrizio Cipollini direttore del Four Seasons a colloquio con Don Mazzi (foto Battisti)

Non solo una serata conviviale ad altissimo livello, ma anche una attenta e costruttiva attenzione verso chi ha meno di noi. Presente alla serata Don Mazzi fondatore di Exodus, il grande centro per il recupero di tossicodipendenti e sbandati.

Attilio Scotti ha messo all'asta alcune grandi bottiglie Magnum di Sforzato delle valtelinesi Rainoldi e Triacca ed una spettacolare Nabucodonosor di Amarone Masi d'annata (equivalente a venti bottiglie normali) ricavandone duemila euro.

Il "colpo" della serata: una copia della serigrafia dei nostri Soci Mario Mariani e Flora Folli che rappresenta il 500° anniversario della Apparizione della Madonna di Tirano è stata battuta all'asta condotta da Daniela Cuzzolin per la somma di diecimila euro.



"L'Apparizione" serigrafia originale di Flora Folli e Mario Mariani a tiratura limitata

annullo Postale



L'Accademia del Pizzocchero di Teglio, grazie alla collaborazione con le PTT Svizzere, Ufficio Filatelia di Lugano, ha approntato un opuscolo a ricordo della serata. Due originali francobolli al centro della pagina sono stati annullati con la data dell'evento (otto febbraio 2006) e timbro ufficiale dell'Ufficio Filatelico luganese. Gli stessi sono stati donati ai quattro produttori di vino presenti alla serata ed ai quattro ospiti che hanno partecipato all'asta benefica a favore di don Mazzi.



CECILIA BERETTA



Pasqua Vigneti e Cantine S.p.A. nasce a Verona nel 1925. L'azienda è oggi gestita dalla seconda generazione, i fratelli Carlo, Giorgio e Umberto. Pasqua rimane oggi una delle poche grandi aziende vinicole italiane di proprietà ancora interamente familiare.

Con una produzione che proviene da oltre 1000 ettari di vigneto, di proprietà e controllati situati nelle migliori zone vinicole delle province venete, la Pasqua si posiziona fra le prime realtà vinicole private in Italia, con circa 19,5 milioni di bottiglie.

Cecilia Beretta, fiore all'occhiello del Gruppo Pasqua, nasce all'inizio degli anni Ottanta come azienda agricola e centro di ricerca viticola avanzata. Costituita da 106 ettari di vigneti, di cui 68 di proprietà, l'azienda si estende sulle zone classiche del Valpolicella e del Soave. La famiglia acquisì i vigneti negli anni Quaranta. Nel 1975 vennero reimpiantati secondo i nuovi orientamenti della ricerca viticola ed enologica, con sesti d'impianto ad elevata densità, potature rigorose e attenti interventi colturali. Ulteriori interventi radicali sui vigneti sono stati impostati dalla rinnovata équipe enologica, diretta dall'enologo Giancarlo Zanel e che si avvale della consulenza di Luca D'Attoma.

Il primo vino di Cecilia Beretta, l'Amarone della Valpolicella Classico Terre di Cariano nasce nel 1985. Nel 1998, l'azienda diventa sede di ricerca di dottorato della Facoltà d'Agraria dell'Università di Milano.

Obiettivo prioritario di Cecilia Beretta è la riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia territoriale e di una cultura enologica uniche e originali. Una produzione che mira ad una cultura dell'innovazione che respinge i repertori internazionali, sempre più uniformi, ponendo invece enfasi sulla tipicità del vitigno e della zona, intesa come concetto fondamentale di terra di origine e provenienza.

L'attività di Cecilia Beretta viene destinata così alla produzione di una selezione limitata di vini di grande pregio, circa 200 mila bottiglie in tutto, ottenuta nel rispetto di una tradizione interpretata in modo innovativo e originale.





alcuni
Momenti



Si evidenzia la foto dove Patrizio Cipollini, direttore del Four Seasons consegna a Don Antonio Mazzi (Socio Onorario dell'Accademia) la somma raccolta ed anche la foto del Presidente dell'Accademia Rezio Donchi qui ripreso con la figlia Attilia e la nipotina Annaida giunte al Fours Season per l'aperitivo d'onore. Un grazie per la loro graditissima presenza e per la simpatia della giovanissima Annaida: eletta idealmente mascotte della serata.

