



VENDITA INGROSSO E MINUTO

Prodotti surgelati per comunità, alberghi, ristoranti, negozi, alimentari

“ Siamo i leader del freddo:
nell'anima il calore
della professionalità assoluta.
GELCOM al servizio della ristorazione:
dappertutto con rapidità,
sicurezza e certezza della qualità ”

GELCOM srl

Via Stazione, 34

23020 **POGGIRIDENTI** (SO)

tel. 0342 564050 - fax 0342564244

e-mail: **info@gelcom.it**

www.gelcom.it

■ **VIAGGI
BORMIO E DINTORNI
NOVITA', SORPRESE
E BIEN VIVRE**

**C'E' DEL NUOVO
AI BAGNI VECCHI**

Si sono aggiunte ancora della novità in questa enclave termale, sempre più oggetto di afflusso di amici delle salutari acque termali (al sabato ed alla domenica si possono contare anche quattrocento presenze giorno). Nel civettuolo ristorante per i clienti che soggiornano è approdato DRITAN GREMI (ex aiuto reception ai Bagni Nuovi, albanese di Elbasan che dista 45 km da Tirana) perfetto responsabile di sala e food & beverage, che coniuga, con l'aiuto di Paola Tenci e Lanfranchi Sonia, i riti golosi dopo una giornata di acque. Uno spartito ristretto ma che privilegia i piatti del territorio, (ottimo la zignoner) con una cantinetta con grandi etichette valtellinesi e non. Nella piccola cucina, ma completa di attrezzature, lo chef Yemil.

Durante il giorno (dalle ore 12 alle 17), un buffet ricchissimo di verdure e due piatti caldi del giorno, il tutto proposto a costi contenuti. Da provare.

**HA CENTRATO LA BUCA
PIERINO CANCLINI**

Bellissima la location del nuovissimo centro Golf Club di Bormio. Due

grandi sale calde e rivestite a tutto legno sono diventate il regno di questo solare chef che ha una grande storia alle spalle (dai grandi ristoranti svizzeri al Piccolo Mondo). Il ristorante, chiamato BUCA 19, è il regno goloso dei golfisti (non solo valtellinesi ma che arrivano anche dalla metropoli lombarda) è aperto anche al pubblico. Qui si possono degustare con un perfetto equilibrio qualità-prezzo i calibrati piatti di questo chef che non rincorre la cucina molecolare o della destrutturazione ma si affida alla salda conoscenza dei piatti tipici della cucina italiana senza quelle "rivisitazioni" che spesso lasciano perplessi. E' anche un validissimo chef "poissonoir" e si possono gustare (su prenotazione) squisiti piatti a base di pesce.

Ristorante Bar BUCA 19,
Bormio, via Giustizia
tel.339.6823375

RELAX SOTTO LE STELLE

Centro termale Spa & Benessere Bagni Nuovi, tutti i martedì e giovedì dalle 20 alle 23: una lunga immersione in notturna nelle acque calde (40°) delle 10 vasche all'aperto dei Bagni Nuovi, una notte unica e suggestiva tra tenui fiammelle che segnano il percorso del Giar-

dino di Venere, in completo "Relax sotto le stelle".

Info e prenotazioni:
0342/910131.

**SLITTATA SOTTO
LE STELLE**

Organizzata su richiesta, un'inebriante discesa su slitta dallo Chalet La Rocca fino a Bormio 2000. Attrezzatura offerta dagli organizzatori (casco e pila frontale compresi).

Info e prenotazioni:
0342/905083.

SCI SOTTO LE STELLE

La fiaccolata sugli sci più lunga del mondo. Tutti i venerdì appuntamento a partire dalle 16.30 al rifugio Heaven 3000. Happy Hour allietato da musica ammirando il tramonto sul gruppo Ortles Cevedale e Bernina. Poi la fiaccolata, 800 metri di dislivello con sosta rigenerante allo Chalet La Rocca, accompagnati dai maestri di sci.

Info e prenotazioni:
0342/901510.

JOY'S CAFÈ

Disco pub c/o Hotel Baita dei Pini, una piacevole novità nel panorama dei locali con intrattenimento serale. Happy hour e serate a tema, con cabaret, jazz, disco music, live music. Info 0342/904346.

■ *Attilio Scotti*



■ VIAGGI / UN PAESE CONTROCORRENTE

La "Contea" in quel di Neive

*Servizio esclusivo per
"La Voce" di Attilio Scotti
con la collaborazione
di Gianfranco Battisti.
Le fotografie a corredo
sono state scattate
il 30 gennaio 2006
da Gianfranco Battisti*

Talebani dei tajerin e della bagna cauda? NO. Vini del territorio con influenze di barriques francesi? NO. Soggiorni e camere con idromassaggi? NO. Qui i tajerin e la bagna cauda si fanno come devono essere fatti, con fatica, attenzione, materie prime al top. Qui i vini (immenso il Barbaresco Riva

Sorita 2000) sono frutto di serietà ed emozioni. Qui soggiornare vuole dire tuffarsi tra le camere, grandi, silenti ed arredate come una volta: e il riposo diventa veramente tale. Neive paese ricco, con un Comune povero, anche qui quiete economica con



sguardo storto alle tasse: e' l'Italia del Comuni, grande, saggia, furba, sonnolenta, l'unica però a reggere ed a donare al viandante emozioni, gioie e pulsioni: perchè in questo mix di bellezze e contraddizioni, di strade strette e torrioni, si dipana oggi l'unica verità che consegna al viandante enogastro-nomico la certezza che il cibo è cibo ed il vino è vino.



TONINO E LA SUA "CONTEA"

"Cucinare ed andare per Langa, raccogliere erbe selvatiche con cui preparare la stessa minestra o l'identica frittata che odoravano struggenti delizie nella cucina delle nonne, sono stati sempre i miei passatempi preferiti fino dal lontano 1971, quando dopo il matrimonio con Claudia incominciò l'avventura della Contea"

Fin qui le scarse parole di Tonino Verro, patron che ha creato questa enclave del gusto, unica in Piemonte. La Contea non è solo ristorante, alloggio, negozio, enoteca,

Un paese dove il buongiorno suona ancora buongiorno e la ristorazione strappa ancora applausi e non si piega ai condizionamenti dei "media" e del "vogliamoci bene".



bar, ma luogo di incontro, Accademia del vino e del cibo. Bisogna, almeno una volta nella vita, arrivare in questa bomboniera del gusto. Perché in questa piazzetta dove a ridosso sorgono la Contea, il ristorante e la bottega dei vini, c'è quell'atmosfera pacata e sabauda di un Piemonte d'antan, fatto di piccole cose, piccoli gesti e immensi gusti (che, ahimè, si sta perdendo).

Il testo che accompagna questo servizio è volutamente scarno, lasciamo alla fotografie il compito di consegnare una atmosfera che è estremamente difficile trascrivere in parole.

ANDREA e IL TRIS D'ASSI

Servire in sala non è il lavoro di portar piatti ai clienti seduti ai tavoli. E' un arte, qualcosa di più: la interpreta alla perfezione Andrea Grasso che è al tempo maitre, suggeritore, perfetto anfitrione, attento conoscitore dei piatti che descrive all'Ospite con garbo, senza presunzione anzi con umiltà. Il tutto nel suo perfetto smoking e guanti bianchi.

Dal 1990 alla Contea, entrato da ragazzino, oggi è insostituibile in sala. Fidanzato con Erica Mattiazzo da Chieri ((dodici anni in cucina alla Contea, maestra pasticcerà). Il tris d'assi della Contea è composto anche da Liliana Dellapiana, executif chef e creatrice di piatti golosi, attenti al territorio (anche lei è una colonna della Contea, arriva a 18 anni nel 1979, due figli - Mirko e Deborah- e una grande passione per i fornelli). Ripeto, un tris d'assi: i tre sono ormai un mito alla Contea



Ristorante con Locanda e Azienda Agricola

La Contea

di Claudia e Tonino Verro

12052 NEIVE (Cuneo)

tel +39.0173.67126 - 677558 - 677585

www.la-contea.it

*IDRAULICA
RISCALDAMENTO
CONDIZIONAMENTO
ANTINCENDIO
ENERGIA SOLARE
CENTRALI TERMICHE A VAPORE
ACQUEDOTTI
METANODOTTI*



TAGLIABUE spa

*Acqua Aria Gas
Ingegneria e servizi*

20037 Paderno Dugnano (Mi)

Via Don Minzoni, 17

Tel. +39 02 91.05.621

Fax +39 02 99.04.13.83

<http://www.tagliabuespa.it>

E-mail: info@tagliabuespa.it



Sistema di Gestione certificato
UNI EN ISO 9001:2000
Certificato N° 8095