

Riceviamo dal Presidente della Provincia di Sondrio, Fiorello Provera:



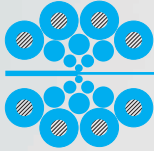
*Caro Presidente,
 Congratulazioni vivissime per
 l'organizzazione ed il successo
 della spedizione "romana". A tutti*

*vai grazie per l'impegno e per aver
 onorato la nostra terra.*

*Molto cordialmente
 Fiorello Provera*

La manifestazione di Roma "Pizzoccheri a Montecitorio" è stata realizzata grazie al contributo particolare di:





GIUSEPPE & F.LLI **BONAITI** S.p.A.
— NASTRO E FILO DI ACCIAIO —

Nastri di acciaio al carbonio e inossidabili laminati a freddo
con laminatoi Sendzimir.

***AZIENDA LEADER
NELLA PRODUZIONE
DI NASTRI BOBINATI***

Fili di acciaio al carbonio trafilati per viteria e bulloneria

***AZIENDA CON SISTEMA QUALITA'
CERTIFICATO DA DNV
UNI EN ISO 9001:2000***



Piazza Verdi, 3/A - Calolziocorte LC - Tel. 0341.633080 - Fax 0341.633081
Internet: www.bonaitigiuseppe.it - E-mail: info@bonaitigiuseppe.it

Ostriche, crostacei, tartufi, caviale, lardo, chili, curry, cioccolato, petali di rosa canditi, carne di struzzo, liquirizia, spezie, polvere di corna di rinoceronte: ecco i cibi che da oltre 5000 anni danno vita al termine afrodisiaco. Derivato da Afro dea dell'Amore e della Bellezza, gli afrodisiaci possono influenzare la sessualità maschile e femminile.

Ma possono essere i cibi veramente afrodisiaci? Esiste un rapporto tra cibo e letto? Da una ricerca effettuata dal CIRM, circa la metà degli italiani crede al potere afrodisiaco dei cibi. Secondo la scienza medica, esiste un rapporto indiretto tra cibo e desiderio sessuale. L'effetto sarebbe legato più alle modalità, cioè l'atmosfera, l'intimità, che ad un vero processo chimico del nostro organismo. Abbiamo sentito telefonicamente un grande chef spagnolo: Ferran Adrià* e che i gourmet considerano il miglior cuoco del mondo, per il quale "sesso e cibo sono alla pari".

La Voce: Ha dichiarato ad un mensile italiano, dopo che il NY Times lo ha incoronato come il miglior chef mondiale, che per lei sesso e cibo sono uguali.

Adrià: «Sono per me sensazioni uguali, ma attenzione a non metterle insieme, bisogna goderle prima una e poi l'altra».

La Voce: Lei serve cibi afrodisiaci nel suo locale?

Adrià: «Degustare il gelato al Parmigiano Reggiano, un minestrone destrutturato, spuma di fumo o crostacei freschissimi sono una gioia e donano sensazioni immense».

La Voce: Lei conosce i Pizzoccheri di Teglio o della Valtellina?

Adrià: «Ho sentito qualcosa, mi sovviene che sia piatto antico dell'alta Lombardia confezionato con la farina di grano saraceno, mi piacerebbe provarlo, ma sul posto, sono convinto che i cibi tipici bisogna consumarli nel luogo di origine».

La Voce: se dovessi prenotare due posti quando me li assegna?

Adrià: «Il ristorante è aperto solo al-

Intervista telefonica di Attilio Scotti con Ferran Adrià, lo chef migliore del mondo: "sesso e cibo sono alla pari, ecco perché sono sempre in cucina"

PIZZOCCHERI NUOVO CIBO AFRODISIACO

la sera, e dai primi di marzo a settembre inoltrato: ho circa quaranta posti a sera pari a circa 8000 coperti a disposizione, le prenotazioni sono circa un milione all'anno, veda lei».

Clic: si interrompe la comunicazione. Per informazione ai lettori un pranzo degustazione, per due persone, da Adrià costa circa 500 euro, vini a parte. Ma torniamo ai pizzoccheri: la farina di grano saraceno è considerata, tra le poliganacee, quella a maggior contenuto afrodisiaco. Ecco anche per-

ché a San Valentino, tra luci soffuse, candele e musiche soft, il Pizzocchero di Teglio è stato uno dei piatti più gettonati.

*) Ferran Adrià Acosta (Barcellona, 14 maggio 1962) nel 1980 lavorava come lavapiatti all'Hotel Playael di Ibiza, poi al quasi sconosciuto ristorante EL BULLI, da semplice aiuto cucina a chef. Il ristorante è aperto solo da marzo a settembre, i restanti mesi li trascorre a Barcellona nel suo laboratorio gastronomico "El Taller". Oggi è considerato tra i migliori cuochi al mondo, ha conquistato tre stelle Michelin, e nel 2005 si è posizionato secondo nella Top 50 di Restaurant magazine.

Associato alla Gastronomia Molecolare dello chef inglese Heston Blumenthal: "creare un inaspettato contrasto di sapori, temperature e colori, niente è quel che sembra, l'idea è quella di provocare, sorprendere e deliziare".



CUCINA DELLE MINORANZE

Dalla terra Occitana: Germana, La Virginia e il saccottino di pancetta

Revello (Cuneo) gennaio 2007

Agriturismo La Virginia, luogo deputato per vacanze serene, dalle grandi finestre vedi, immenso, Re di Pietra Monviso che sovrasta, bello ed impossibile la grande valle occitana, attorno il Mombracco balze leonardesche brulle e reticoli di percorsi rurali, girotondo di bimbi nel prato, forno a legna per pane, piccolo ruscello chiaro che delimita con ghirigori le proprietà, covo per disubbidienti del gusto, ritrovo mazziniano per enogastronomi alla ricerca del sesso degli angeli che spesso trovano, loro puri del gusto, anche in una ciotola di minestra o in una bagna cauda.

E qui, in questo quasi convento del gusto che uomo - cocciuto ed irriducibile che mena vanto di singolar tenzoni tra dame e cavalieri e che eleva anche un Pelaverga di umile contadino a sublime nettare degli Dei - c'è tutta la filosofia di vita di Gianfranco Battisti, sommelier, creatore di zingarate felliniane, pubblicista d'enogastronomia, fotografo, buongustaio e oggi patron dell'agriturismo La Virginia in quel di Revello.

Racconta la gente del luogo che qui alla Virginia c'era, nella notte dei tempi, donna di bella presenza, la Virginia appunto, che lasciò tracce di un modo nuovo, di far stallazzo e consegnare cibo caldo per avventurieri e acciugai che spesso scavalcavano su muli il Monviso attraverso il Buco di Viso, primo traforo della Alpi che, con il passo delle Traversette (metri 2930) divenne la mitica "Via del sale", nella speranza, spesso infranta, di approdare a nuovi lidi tra il Marchesato di Saluzzo e il territorio francese. Il cocciuto Gianfranco arranca, smannetta, corre, s'indebita ma erige a quella donna di un tempo il suo Tempio, un agriturismo che, finalmente smaschera quella falange di finti agriturismi dove di vero c'è solo - per turisti imbelli che credono nel sedersi su panca e osservare un soffitto di legno, d'esser protagonisti del tempo antico - qualche vecchio attrezzo contadino ed il cibo, precotto, è riscaldato a microonde. E' ovvio non so stare per turisti di questa pasta, alla

Virginia di Revello: non è fa per voi. Qui c'è anche la simpatica "scomodità": se vuoi insaporire tommini, chinare la schiena per raccogliere serpillo, e altro, come impastare farina per fare pane, mettere legna nel forno e nei camini. Si mangia e si dorme, alla Virginia (camere silenziose e calde) spendendo come prima dell'euro.

Ma è il cibo che ti consegna sapori remoti e veri, inusuali e quasi sconosciuti, pregni di profumi spesso mai sentiti. In cucina una giovane di bell'aspetto, Germana Borghino di Revello (e cognata del nostro patron) che da impiegata modello si è trasformata, andando in biblioteche comunali a cercar ricette e modi di cucinare dei tempi, in attenta sentinella contro le barbarie dei quattro salti in padella. Prendere ad esempio un piatto di immensa semplicità con picchi di gusto innovativi, pur seguendo ricetta antica, e che consegna alle papille emozioni. Lo chiama "saccottino di pancetta con patate e gorgonzola piccante" dove la dolce pancetta avvolge purea di patate gregge intinte di gorgonzola forte e che la breve cottura al forno a legna indora e rende quasi croccante. Questo è solo l'inizio di un convivio che è da "gotha del gusto": tommini freschi con "bagnet al vert", tortino di broccoli con fonduta di Castelmagno, i mitici agnolotti del plin, il coniglio di cascina in umido, il riso della Crocera di Barge con le salicce, le paste di meliga con lo zabaione. Da ultimo lascio spazio per raccontare, tra gli antipasti, il lardo di Sanfront che è capolavoro. Lo produce nella sua bella e linda macelleria Mauro Bono, oggi punto di riferimento per enogastronomi: un lardo dolcissimo, venato di rosa che sfuma nel rosso cardinalizio, tagliato sottile



Alla "Virginia" spesso serate sui formaggi. Nella foto, a sinistra, Ivano Maero con Renato Brancaleone, due grandi affinatori di formaggi con un palmares di premi nazionali ed internazionali di grande valore

ed insaporito da mistura "segreta" di erbe aromatiche rupestri spontanee raccolte dalle guide del Monviso su pareti scoscese umettate di verde. Da provare tassativamente. Come da provare, tassativamente almeno una volta nella vita, la Virginia: relax in un susseguirsi di emozioni che lasciano forte il ricordo e, come scrisse Sören Kiekegaard: "Il ricordo sazia più della realtà e ha un certezza che nessuna realtà possiede. Un fatto della vita che sia ricordato è già entrato nell'eternità e non ha più nessun valore temporale".

Agriturismo La VIRGINIA

Via Valle Po
12036 Revello (Cuneo)
0175.25.90.26
www.lavirginia.it

Macelleria MAURO BONO

12030 Sanfront (Cuneo)
Poco distante dal centro paese
Aperto tutti i giorni, escluso il mercoledì
338.40.02.944



LA CUCINA DI PESCE IN VALTELLINA

L'unica vera kermesse del pesce nella ristorazione in Valtellina è sulle tavole del Ristorante Sassella da Jim Pini a Grosio: dal 6 al 23 marzo 2007 quest'anno con una girandola di sorprese.

Facile dire pesce fresco, ma difficile è il reperimento, anche oggi che il trasporto e la velocità distributiva contribuisce notevolmente a far trovare sulla tavola, entro 24 ore il pescato. Una abilità notevole e una ricerca a 360 gradi quella di Jim Pini e collaboratori che hanno localizzato i migliori fornitori e distributori con una attenzione particolare a quel pescato all'amo e senza il ricorso a pesce di allevamento. Una scommessa già vinta nelle precedenti edizioni (si ricorda il rombo chiodato dell'Adriatico di cinque chili passato al forno e le vere sogliole di Dover) ma che quest'anno vuole essere ancora più ricca nella varietà: la pepata di cozze, le seppie in umido con polenta, i ravioli di mare fatti in casa con fumetto di pesce, il branzino di altura pescato all'amo cotto a piacere, "vivi" gamberi di fiume ed astici, il tonno rosa e i gamberi imperiali, orate e sampietrini. Ma attenzione, durante tutta la rassegna possono arrivare alcuni "pezzi unici", come le mitiche ostriche di Archacon, le "poveracce" del mar Adriatico o le grasseole chioggiote. Ma può un grande chef & patron che ha cucinato per anni piatti tipici valtellinesi buttarsi sulla cucina di pesce? E qui sta l'umiltà di Jim, negli scorsi anni ha realizzato questa rassegna, unica in Valtellina, con la collaborazione dei migliori chefs di ristoranti italiani che cucinano pesce, nelle ultime edizioni era presente lo chef Nicola dell'Orsa Maggiore di Forte dei Marmi.

Novità anche nei prezzi. Lo spartito degustazione di ben quattro portate, tutto pesce, tra cui un risotto con gamberi imperiali in emulsione di basilico a euro 25, vini esclusi. Un piccolo nuovo ed affascinante viaggio tra i profumi del mare che Jim Pini una vol-



ta all'anno propone con la sua grande serietà e professionalità: in sala sarete affascinati dal servizio discreto di Giuseppe Caspani, personaggio e-

mergente di questo ristorante che la Michelin dovrebbe premiare, a nostro giudizio, non solo con le giuste segnalazioni, ma almeno con una stella.

E' nato un nuovo sito enogastronomico: **www.attlioscott.com**

Attilio Scotti
enogastronomade

**"Viaggiare, Degustare, Certezze:
sostare sicuri nei porti del gusto"**

parola di Attilio Scotti, enogastronomade

HOME | EVENTI | COME, DOVE, PERCHÉ | VIAGGI TRA I RISTORANTI | CONTATTI

Ho inaugurato ristoranti, organizzato festival enogastronomici internazionali, creato eventi speciali e talora irripetibili, promosso luoghi, iniziative e prodotti.

Sono entrato in contatto con migliaia di persone, facendole riflettere su quanto veniva loro proposto e questo credo sia qual che più conta...

Per me, come premio al mio impegno ma soprattutto per Voi come risultato che potete attendervi dal mio lavoro.

