

LA TORTA DI DONNA FRANCA

DI FABIO ZIZZETTI

Accademico di Mestre e Terraferma

*All'annuale
competizione gastronomica
del "Piatto di Natale",
organizzata dalla
Delegazione di Mestre
e Terraferma
e dal quotidiano veneto
"Il Gazzettino",
ha partecipato,
con la gustosa ricetta di una
torta al cioccolato,
donna Franca Ciampi,
consorte del Capo dello Stato.*

Settima edizione del "Piatto del Natale", concorso gastronomico unico nel panorama giornalistico del Nord-Est, nato dalla felice collaborazione tra "Il Gazzettino" e l'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Mestre e Terraferma nella persona del suo Delegato, il giornalista Gigi Bevilacqua. Lasciata la riviera del Brenta e il ristorante "Il Burchiello" della famiglia Carraro, che per ben sei volte ha ospitato il premio, è toccato alla provincia di Padova, nelle dolci colline di Arquà Petrarca, cariche di storia e di tradizioni gastronomiche, fare da splendida cornice alla manifestazione. La scelta di Arquà ha inteso solennizzare anche la circostanza che il 2004 è "Anno del Petrarca" nel settimo centenario della sua nascita.

Al ristorante "La Montanella", e ai titolari Giorgio e Bianca Rosa Borin, che con grande disponibilità e signorilità hanno accolto gli oltre 100 invitati, il compito di rappresentare, dal punto di vista gastronomico, la peculiarità di questo vasto straordinario territorio.

Da quest'anno infatti il concorso è itinerante e sempre più sta diventando una sorta di familiare abbraccio per tutti i lettori del Nord-Est, come ha dichiarato il presidente della giuria Gigi Bevilacqua, nel porgere i rituali saluti al Presidente d'onore dell'Accademia, Gianni Capnist, al sindaco di Arquà Petrarca Giuseppe Trentin, alle altre autorità, al Delegato di Padova Pietro Fracanzani e a Nemo Cuoghi, Coordinatore regionale dell'Accademia per il Veneto. Era presente anche il vice-direttore de "Il Gazzettino" Vittorio Pierobon.

Anche quest'anno sono state oltre 300 le ricette inviate alla redazione de "Il Gazzettino", moltissime di patrimonio familiare, in larga parte rispettose della tradizione. La giuria, presieduta da Gigi Bevilacqua e composta dagli Accademici Piero Fracanzani, Fabio Zizzetti e Giovanni Chiades, oltretutto da alcuni rinomati chef del Triveneto, è stata messa a dura prova.

Ha vinto la ricetta del cappone di



sossato e ripieno, caramellato all'arancia, della signora Irene Mason di Martellago (Venezia). La vincitrice si è così aggiudicata i biglietti per una crociera nel Mediterraneo, a bordo della "European Vision", la nave che ha ospitato il G8, che le sono stati consegnati da Claudia Tacchia, responsabile del settore vendite della compagnia armatrice.

Il conte Capnist ha consegnato alla vincitrice il libro "La cucina d'oro" e il vice-direttore de "Il Gazzettino" Vittorio Pierobon le ha offerto la riproduzione in argento della prima pagina del quotidiano fondato nel lontano 1887.

Ai due padroni di casa, Giorgio e Bianca Rosa Borin, due ricordi in argento dell'Accademia Italiana della Cucina, con i più vivi ringraziamenti.

È seguita la cena, all'altezza delle migliori aspettative e della meritata fama de "La Montanella".

Delicatissima la sella di coniglio con radicchio variegato, a cui ha fatto seguito una minestra di fagioli all'occhio con orzo e verdure, specialità del locale.

A seguire stelle bianche di Natale al burro fuso e formaggio piccante, ricetta tra quelle segnalate.

Quindi un assaggio di un ottimo cotechino (di casa, ovviamente) con lenticchie.

E finalmente il piatto vincitore, cappone disossato e ripieno, caramellato all'arancia, perfettamente in-

terpretato dalla brigata di cucina guidata da Bianca Rosa, come riconosciuto dalla stessa autrice.

Una serata che è stata impreziosita da una conclusione davvero straordinaria: una buonissima torta al cioccolato di donna Franca Ciampi, preparata secondo le indicazioni della consorte del Capo dello Stato che, rispondendo all'invito rivolte personalmente dal presidente della giuria, Gigi Bevilacqua, aveva voluto partecipare al concorso del "Piatto del Natale".

Al levar delle mense i saluti del sindaco Giuseppe Trentin, che si è detto felice per la scelta fatta di Arquà proprio nell'anno del Petrarca, aprendo così di fatto le celebrazioni per il settimo secolo dalla nascita del grande poeta.

Il vice-direttore del "Gazzettino" Vittorio Pierobon ha poi avuto parole di ringraziamento per l'Accademia e per i lettori de "Il Gazzettino", che rendono possibile il concorso e ne valorizzano lo spirito.

See International Summary page 78

L'ACCADEMIA GIUDICA I RISTORANTI DI MACERATA

La Camera di commercio, la Provincia e la fondazione "Carima" di Macerata, in collaborazione con la Delegazione dell'Accademia, hanno organizzato nei mesi scorsi un concorso a premi per ristoranti allo scopo di esaltare "le tavole del gusto" e quindi premiare "l'eccellenza della cucina maceratese". L'iniziativa si prefiggeva di promuovere il settore della ristorazione e la difesa delle produzioni agricole, artigianali e industriali a esso collegate.

Sono stati 32 i ristoranti che hanno partecipato al concorso e la giuria, costituita da otto Accademici di Macerata e da un funzionario della Camera di commercio, ha selezionato 16 finalisti sulla base della documentazione in cui si attestava l'uso di olio regionale, l'abbinamento con vini locali e marchigiani e un menu con piatti tipici della provincia. La giuria, nell'arco di tre mesi, ha visitato i ristoranti finalisti che, nel giorno fissato per la prova, hanno avuto piena libertà di presentare i menu, i vini e gli altri prodotti di loro gradimento. I criteri di valutazione (con punteggi da 5 a 9) riguardavano le seguenti voci: antipasto, primi piatti, secondi piatti, contorni, dessert, vini, servizio, ambiente, prezzo (in rapporto al menu e alla tipologia dell'esercizio) e impiego di prodotti locali. Ovviamente non tutte le voci avevano la medesima importanza per cui i risultati andavano moltiplicati per un quoziente più o meno alto in base alle finalità del concorso. E la giuria ha dovuto tenere in particolare considerazione i piatti tipici e i prodotti caratteristici del territorio.

La vittoria è andata a un ristorante dell'entroterra, il "Due Torri" di San Severino, seguito da "Il Cavaliere" di Camerino e dal "Due Cigni" di Montecosaro Scalo, i quali, come premio, hanno ottenuto la pubblicazione di un servizio fotografico con intervista sulle riviste "Dove", "Viaggi e sapori" e "La cucina italiana".

Gli altri ristoranti classificatisi ex aequo al 4° posto, sono stati: "Mirrò" di Civitanova, "La Terrazza" di Potenza Picena, "La Luma" di Montecosaro, "Il Gabbiano" di Civitanova, il "Parco Hotel" di Pollenza, "Cantalupo" di Montefano, "Il Pontino" di Potenza Picena, "Hotel Bellavista" di Castelraimondo, "Il Casolare dei Segreti" di Treia, "Osteria dei Fiori" di Macerata, "Da Enzo" di Civitanova, "La Taverna della Torre" di Matelica e "I Duchini" di Camerino.

La premiazione ha avuto luogo a Milano, nel Palazzo Affari ai Giureconsulti, a ridosso di piazza Duomo, alla presenza di numerosi ospiti selezionati come il console ungherese, il console del Lussemburgo e il console tedesco, il responsabile delle pubbliche relazioni del Consolato francese, i rappresentanti delle più qualificate agenzie di viaggi e tour operator, sia italiani che stranieri, i redattori di alcune grandi case editrici come Rusconi e Mondadori. Hanno fatto gli onori di casa il presidente della Camera di commercio di Macerata Giuliano Bianchi e il presidente dell'Azienda speciale Ex.It. Cesare Latini, il sindaco di Macerata Giorgio Meschini e il presidente del Consiglio provinciale Giulio Pantanetti, che si sono intrattenuti con gli ospiti.

Il Delegato di Macerata Ugo Bellesi ha poi illustrato il significato e l'importanza del concorso "Le tavole del gusto" specificando i criteri di valutazione per i ristoranti. Il prof. Evio Hermas Ercoli ha illustrato le caratteristiche culturali di Macerata mentre la giornalista Donatella Donati, del Centro studi leopardiani di Recanati, ha parlato delle varie iniziative artistiche in programma nella sua città. La serata si è conclusa con la degustazione di un buffet a base di prodotti tipici e piatti caratteristici della gastronomia maceratese preparati dai tre ristoranti vincitori del concorso.