



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Appuntamento goloso al caffè Sacher

I Commandeurs si sono incontrati venerdì 21 novembre alle ore 18 al caffè Sacher, immersi nell'accogliente e calda atmosfera di questo locale dopo aver sfidato il tempo più invernale che autunnale che imperversava all'esterno. L'incontro era dedicato alla degustazione del Kaiserschmarren



che qui viene preparato secondo l'antica ricetta viennese accompagnato da un ottimo vin brulé che è stato apprezzato da tutti i presenti. Preparato con del vino bianco della Wachau , spremuta di arancia, spezie e un goccio di rum austriaco e infine completato da una stecca di cannella e dall'anice stellato.

Il nostro ospite, il sig. Alfons Dizzi, ci ha raccontato la storia di questo particolare dolce nato da un'esperimento dello chef di corte che, avendo "rovinato" una omelette per l'imperatore e conoscendone la parsimonia e l'avversione agli sprechi, cercò di recuperare il

p i a t t o

aggiungendo all'omelette spezzettata dell'uva sultanina e procedendo con del rum per attuare il flambé e infine la spolverò di zucchero a velo. Il Kaiser vedendo il piatto chiese : cos'è questo schmarren (spazzatura) ma dopo averlo assaggiato lo apprezzò moltissimo e divenne uno dei suoi dolci preferiti e di conseguenza non solo da lui ma anche dai suoi concittadini e fu così conosciuto con il nome attuale.





Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

I Commandeurs sono stati tutti concordi nell'apprezzare questo dolce così preparato e servito assieme ad una confettura di prugne, abbinamento tradizionale che si è rivelato essere perfettamente azzeccato.



Al termine dell'incontro il ringraziamento di tutti noi al nostro ospite il sig. Dizzi per la squisita ospitalità e l'attestazione del nostro apprezzamento tramite la consegna da parte della Delegata del gagliardetto dell'associazione.

Grazie a tutti i
Commandeur e ai cari
amici che hanno condiviso
questa bella esperienza

