



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana

Trieste 27 maggio 2024

Lettera della Presidente Nazionale

Tra le dolci colline della Valpolicella in un paesaggio di grande pace si è svolto presso il ristorante La Spighetta l'incontro con la Delegazione Veneta della Commanderie des Cordons Bleus Italiana. L'eccellente chef Angelo Zantedeschi su indicazione del Delegato Adamo Monari ha saputo cogliere perfettamente lo spirito che dovrebbe animare il nostro sodalizio: far conoscere la tradizione locale anche attraverso antiche ricette e, seguendo il tema dato, "Sulle vie di Marco Polo" proporre delle rivisitazioni e delle contaminazioni con culture diverse, in questo caso il Medio Oriente.

Sicuramente chapeau ad Adamo Monari per aver scelto un tema che ricorda il grande viaggiatore veneto nel 700° anniversario della sua scomparsa e per aver chiesto allo chef Angelo di proporci cibi con ingredienti e connubi per noi esotici, ma intriganti come forse quelli che Marco Polo aveva gustato durante i suoi viaggi.

L'incontro è iniziato con la scuola di cucina: tutti abbiamo assistito alla preparazione della "fogassa sulla greola" questo antico pane la cui ricetta è stata tramandata oralmente di madre in figlia. E' un pane povero fatto di pochi ingredienti che veniva cucinato direttamente sulla griglia e che, conservato in un canovaccio, durava tutta la settimana. Ancora oggi viene prodotto nella zona di Cavajon e si consuma al mattino per colazione con il latte o ai pasti principali con il vino. Interessante che questa tradizione con ovvie piccole modifiche personali della ricetta sia ancora viva in questa zona da vari secoli. La ricetta proposta dal nostro chef è quella tramandata da sua nonna.

Siamo passati agli aperitivi: tè verde fermentato e gin tonic sardo. Singolare il fatto che le bacche siano raccolte in Sardegna e lavorate in Inghilterra, poi il gin venga restituito e imbottigliato in Sardegna con il suo marchio.

Il menu, composto da cinque portate basate soprattutto su crostacei e pesce, aveva accostamenti talvolta audaci che risultavano tuttavia molto armoniosi nell'unione dei sapori. La presenza della cucina medio-orientale si è fatta sentire anche al dessert con l'insalata di frutta secca macerata nell'Amarone impreziosita dal fragrante gelato di cardamomo e per finire con il delizioso mini crispy di mela presentato come un fiore.



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana

Lo chef Angelo Zantedeschi è uscito a commentare ogni piatto, con le sue origini e sua storia. L'ambiente, raffinato nella sua semplicità, con una preparazione della tavola e un servizio impeccabile, ha contribuito a rendere intensa l'atmosfera conviviale.

Ancora grazie e complimenti al Delegato del Veneto Adamo Monari che ha ci ha fatto conoscere una particolare cultura storica e gastronomica del territorio e grazie e complimenti allo chef Angelo Zantedeschi che ha saputo interpretare in maniera attenta e contemporaneamente creativa la tematica della conviviale.

Marina Bartolucci Sedmak
Presidente Nazionale



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana

Adamo Monari
Commanderie de Cordon Bleu (Veneto)
25 maggio 2024

Sulle vie di Marco Polo



Sabato scorso presso il Casale La Spighetta, a Torbe di Negrar della Valpolicella (Vr), con gli amici della delegazione di Verona abbiamo avuto il piacere e l'onore di ricevere la visita del Presidente Marina.

Una giornata improntata all'incontro e alle contaminazioni tra Oriente ed Occidente.



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*

Interessante mini
corso di cucina:
“Fogasin sulla
greola”



L'ambiente era quanto mai adatto, lo chef Patron Angelo vanta una lunga esperienza di lavoro in medio oriente. In un clima di serena amicizia, abbiamo trascorso un piacevolissimo momento assieme.

Angelo ha dato il via alla giornata preparando dinanzi ai nostri occhi questo antico pane locale vocato alla colazione.

Un leggermente lievitato dolce/salato cotto sulla griglia, dalla lunga conservazione.





*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



Dopo un aperitivo a base di tè fermentato e gin tonic abbiamo assaggiato il Fogasin sposato a pancetta salamata, e una deliziosa giardiniera.

A tavola dopo un efficace discorso del Presidente abbiamo iniziato con i Gamberi viola burrata e Mango

A seguire un interessantissimo cotechino all'arancio candito con mazzancolla e maionese alla banana

E una deliziosa tempura di gamberi e calamari con chutney agrodolce.





*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*

È poi giunto il momento del risotto alle erbe aromatiche primaverili, aglio nero fermentato, crudità di gambero mantecato al mascarpone

Come seconda portata siamo stati allietati dal Maccarello reale, melanzana con salsa XO e pomodoro fermentato



I vini assaggiati sono stati:

Osè di Piccoli, Corvina, Rondinella, Molinara. Vinificato in bianco, uno Charmant rosato.

Timido un bianco fresco di Corte Bravi, 50%Rondinella e 50% Molinara "Rossa".



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



Fiori bianchi di Rubinelli Vajol, 80% Garganega 20% Trebbiano veronese.

Zéfiro sempre di Piccoli, classico valpolicella, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.

Infine il momento dolce: Macedonia di frutta secca con gelato al cardamomo e Mini crispy di mela

Cari amici alla prossima volta...

