

Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France, Delegazione Veneto Conviviale Prenatalizia 2024

Cari amici ciao, vi racconto della nostra prenatalizia della Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France Delegazione Veneto, che si terrà sabato 7 dicembre, a pranzo.
La sto immaginando un po' diversa dalle solite pre natalizie.

'Valpolicella romana, storie di vino e di marmi'.

Sarà il titolo della giornata.

Per competenze e disponibilità l'avvocato Aldo Bulgarelli ci intratterrà con una breve relazione sull'argomento.

Il luogo; una casa di campagna tra Avesa e Grezzana, l'agriturismo Case Vecie, di proprietà dell'azienda agricola Brigaldara.

La definirei una location casual chic/ sportiva.

Brigaldara, centoventi ettari di proprietà di cui quarantasette vitati, distribuiti in tre diverse zone della provincia scaligera: Valpolicella Classica, Valpantena e Valpolicella Orientale.

Una famiglia storica, i Cesari, che la detiene dal 1928, impegnata nella valorizzazione di un patrimonio viticolo di proprietà, ricco ed eterogeneo.

Case Vecie è un ecosistema rurale di oltre 70 ettari, dove l'uomo, le viti, il bosco collinare e gli animali creano una sinergia positiva per la conservazione del territorio. Qui Brigaldara coltiva da trent'anni il suo vigneto d'altitudine.

Come cucina, lo chef che vorrei proporvi è il caro Giorgio Soave.

Giorgio si è ormai ritirato dal lavoro da diversi anni, ma per noi cucinerebbe.

Su di lui non ho nessun dubbio, l'ho conosciuto nel suo ristorante Groto de Corgnan a Sant'Ambrogio di Valpolicella, verso la fine degli anni 80 e frequentato fino al 2018, quando ha ceduto l'attività.

La storia del Groto de Corgnan

Nel 1980 lo Chef Giorgio Soave, dopo 20 anni di lavoro nel campo della ristorazione, realizzò finalmente il suo sogno di aprire un ristorante tutto suo con la moglie. Insieme ristrutturarono una vecchia casa abbandonata a Sant'Ambrogio di Valpolicella e decisero poi di chiamare il ristorante "Groto de Corgnan", prendendo spunto dal piccolo torrente che a quei tempi scorreva al di sotto del ristorante (Groto) e dal nome della via dove si trova tutt'ora (Via Corgnan).

Già allora Giorgio cucinava piatti tradizionali della Valpolicella utilizzando ingredienti freschi e di primissima qualità, provenienti direttamente dal suo orto di Molina o da piccoli fornitori della Valpolicella e della vicina Lessinia. Per i successivi 18 anni Giorgio e la moglie Assunta portarono il Groto ad essere uno dei migliori e più frequentati ristoranti della Valpolicella.

A metà degli anni '90 si aggiunsero Elsa, sorella di Giorgio, che cominciò ad aiutarlo in cucina e, nei primi anni 2000, anche le figlie: Martina in sala e Anna in cucina.

Il Grotto de Corgnan ha ricevuto nel tempo molti riconoscimenti ed ha ospitato celebrità di ogni sorta.

Il Grotto de Corgnan ha ricevuto ottime recensioni su svariate riviste di cucina e fa parte della Guida Michelin.

Il menù:

- Lardo stagionato, soppressa della Valpolicella, pane caldo e olio di Molina.
- Insalata di cappone con radicchio rosso di Verona, uvetta e pinoli tostati.
- Piccolo consommè di tortellini in brodo.

- Tortelli di zucca con Parmigiano Reggiano di 36 mesi e tartufo bianco d'Alba.
- Anatra di cortile disossata con ripieno tradizionale.
- Monte Veronese di malga con mostarda di mele renette.
- Pandoro e Nadalin con zabaione.

Vini in abbinamento:

- Volpina metodo classico 2021
- Valpolicella superiore Case Vecie 2021
- Amarone Case Vecie 2018
- Recioto della Valpolicella

Arte delle muse: Un talentuoso giovane studente del conservatorio di Verona Ruben De Biasi ci intratterrà con alcuni brani musicali.

Programma:

- Orario di ritrovo: 10:45 - 11:00
- Piccolo aperitivo: 11:00 - 11:30
- Ruben De Biasi: 10:45 - 11:30
- Avv. Aldo Bulgarelli: 11:30 - 12:00
- Saluto del Presidente nazionale*
- Inizio del pranzo: 12:15 - 12:30
- Ruben De Biasi: 10', intermezzi antipasti/primo e primo/secondo
- Giorgio Soave si racconta: 10'
- Dessert
- Brigaldara, la storia: 10'
- Arrivederci



Le Case Vecie



Lo Chef Giorgio Soave