

Non i volatili ma il gusto ha preso il volo



Si è svolto domenica 28 maggio 2017 l'ultimo evento-cena dell'Associazione di CARNE IN carne che ha voluto concludere la stagione in modo eccellente. A fare da cornice allo splendido evento l'Hotel Le Prese con la sua vista sul lago. I volatili sono stati i veri protagonisti della serata che, attraverso piatti raffinati e ben curati, hanno allietato i palati dei presenti. Faraona, piccione e foies gras d'anatra hanno stupito e sublimato i 64 ospiti accorsi all'evento e incuriositi da questi piatti raffinati e insoliti.

Sandro Marchesi, cofondatore dell'associazione, afferma: «Molti di questi piatti sono inusuali per le nostre zone. Non è certamente una cucina che rappresenta la quotidianità. Si sono potute assaggiare prelibatezze uniche cucinate dallo chef stellato Lorenzo Albrici (una stella Michelin). I ravioli di grano duro farciti alla scaloppa di foies gras di anatra hanno creato nel palato un sapore unico e delizioso».

A stupire anche i Sot'l'y-laisse di pollo. Andrea Basci, cofondatore, fotografo ed esperto culinario, spiega:

«È una parte che si trova in tutti i volatili; è un piccolo pezzo di muscolo nascosto tra la coscia e la carcassa del pollo. In italiano lo definiscono il boccone del prete ed è un pezzo prelibato e ricercato. È utilizzato dai più grandi chef di impronta francese».

Tutti i piatti sono stati accompagnati dai vini della Fratelli Triacca, presentati dal suo direttore Giovanni Triacca prima di ogni portata. La Toscana è stata la regione protagonista a livello enologico e la degustazione si è conclusa con il vino del Presidente del 2015. Curiosa è la storia del nome di questo vino, nella creazione del quale ha inciso la visita di Carlo Azeglio Ciampi in Valtellina. L'allora Presidente della Re-

pubblica italiana durante una cena a Sondrio degustò infatti dei vini valtellinesi e sua moglie Franca apprezzò in modo particolare un vino dolce frutto di un esperimento della Fratelli Triacca. Mancava infatti in Valtellina un vino dolce e l'azienda decise di provare a crearne uno. La signora incuriosita e deliziata dalla bevanda chiese il nome del vino ma, essendo una prova, non gliel'avevano ancora assegnato. Era un vino appena imbottigliato, un vino ancora senza etichetta, anonimo. Così Franca Pilla consigliò di chiamarlo il vino del Presidente.

Il Club di CARNE IN carne ha trovato molti consensi ed ha chiuso la stagione con successo. Sono 122 i soci e molti sono già interessati ad iscriversi all'Associazione per partecipare alle prossime cene-evento. Serate in cui si mangia e si degusta, ma soprattutto si conoscono aspetti culinari nuovi e si allarga il sapere gastronomico ed enologico.

L'assemblea generale del Club si svolgerà venerdì 30 giugno 2017 presso l'Agriturismo Miravalle a Brusio. In tale occasione saranno presentate le serate della nuova stagione. Di sicuro al termine dell'assemblea non mancherà una pietanza a base di carne.

