



DISTRETTO 2050
ANNO DI FONDAZIONE 1950
XIX Anno Rotariano 2014/2015
PRESIDENTE Franco Bonfanti

NOTIZIARIO

CONVIVIALE N. 2278 – MARTEDI' 27 gennaio 2015

PRESENTI E RELATIVA PERCENTUALE

Agazzi, Ambrosio, Anselmi T. e consorte, Aschedamini, Bernardi, Bonfanti Amilcare e consorte, Bonfanti Franco, Borsieri e consorte, Crotti, Donati, Duse Francesco, Duva, Ermentini e consorte, Fasoli C., Fayer, Fiorentini, Gandola e consorte, Inama, Marazzi, Marcarini, Olmo e consorte, Palmieri Marcello e Mario, Pasquali e consorte, Patrini e consorte, Salatti, e Scaramuzza (27/60 - 45%).

HANNO CORTESAMENTE PREANNUNCIATO LA LORO ASSENZA

Benvenuti, Buzzella Francesco e Mario, Cremonesi, Ferrigno, Grassi, Lacchinelli, Marchesi, Moretti, Pozzali, Ronchetti, Sacchi, Tupone e Vailati.

OSPITI DEL CLUB

Roberta Schira e Antonio Bozzo, Bruno Paggi (R.C. Cremasco San Marco).

OSPITI DEI SOCI

Patrizia Cabini (Cabini); Sergio Fiori (Duva).

PROSSIMI IMPEGNI

Martedì 3 febbraio: Conviviale meridiana - ore 13.00.

Verrà consegnato alla Fondazione Gian Lorenzo Leidi il ricavato della lotteria natalizia.

A rappresentare l'ente saranno presenti il prof. Sandro Baresi e l'avv. Nicoletta Fayer.

Giovedì 12 febbraio: Conviviale serale con signore - ore 20.00.

Interclub presso la *Villa Toscanini* in Ripalta Cremasca, con il Rotary Club San Marco e Panathlon Club Crema, per concludere la manifestazione motoristica "Ruote Classiche" organizzata congiuntamente.

Attenzione la serale compensa la conviviale del 10 febbraio che viene soppressa. I soci che presenzieranno non dovranno corrispondere alcunché. Ospiti e consorti euro 35,00.



DISTRETTO 2050
ANNO DI FONDAZIONE 1950
XIX Anno Rotariano 2014/2015
PRESIDENTE Franco Bonfanti

SOMMARIO DELLA CONVIVIALE

Roberta Schira, scrittrice e gourmet. Il Presidente così ha introdotto la *food writer* cremasca.

Lei dice di sé: «*Ho imparato a cucinare da Claudio Sadler, a scrivere dalla letteratura e a leggere da una zia fuori dall'ordinario*».

Roberta scrive di critica gastronomica e costume sul *Corriere della Sera*.

Ha pubblicato una decina di libri, dai ricettari ai trattati di antropologia culturale, un romanzo e una biografia che è un libro sulla condizione femminile (*Le voci di Petronilla*, Salani 2011, il volume di cui si parla nel post qui a lato, ndr).

Tema della serata: “Le “7 regole di Roberta Schira”, tratto dal libro “Mangiato bene? Le 7 regole per riconoscere la buona cucina” (Salani Editore).

Il testo è un saggio sulla teoria della ristorazione, il primo che sta sia dalla parte dei consumatori, aiutandoli a valutare la bontà di un'esperienza gastronomica o a riconoscere il locale giusto – dallo stellato al bar – sia dalla parte degli chef, che spesso si chiedono quali misteriosi criteri vengano applicati da un critico per esprimere un giudizio, talvolta ingiusto.

D'altronde, ribadisce la relatrice, l'enogastronomia in Italia è un fenomeno trasversale, va da un estremo all'altro. Da una parte c'è una lobby di critici gastronomici – quelli che contano davvero saranno cinque o sei – dall'altra ci sono invece milioni di persone che, quotidianamente, navigano in rete, cercano ricette, le postano, fanno segnalazioni, danno pareri.

Ma allora quali sono i principi di valutazione? I critici li tengono per sé; gli altri, quelli desiderosi di condividere le loro esperienze, hanno numerosi metodi spesso poco chiari, anche perché non hanno riferimenti per uguagliare coloro che la critica la fanno per mestiere.

Nel libro di Roberta sono contenute sette regole che aiutano a orientarsi quando si va a mangiare fuori: criteri codificati, classificati e messi in ordine di priorità.

L'ospite si sofferma su quelli cardine: «*La scelta degli **Ingredienti** che, per esempio, devono essere di prima qualità; il **genio**, ovvero quel tocco, quell'intuizione che rende unico un piatto, e poi l'**armonia**, che significa il giusto equilibrio tra gli ingredienti. Di grande importanza è anche l'**atmosfera** del locale, che deve riuscire a coinvolgere tutti i cinque sensi del commensale*».

Queste regole insegnano non solo a giudicare il piatto, ma anche tutta l'esperienza gastronomica nella sua complessità.

La davvero appassionata relazione che ha rapito tutti i numerosi presenti si è conclusa con un regalo, sei suggerimenti, sei nomi milanesi al top da scoprire prima degli altri cioè, traduce Roberta, prima che i prezzi vadano alle “stelle”:

- 1.- Langosteria 10 e Langosteria 10 Bistrot (pesce superlativo).
- 2.- La Griglia di Varrone (carne di ogni tipo anche la famosa Kobe).



DISTRETTO 2050
ANNO DI FONDAZIONE 1950
XIX Anno Rotariano 2014/2015
PRESIDENTE Franco Bonfanti

- 3.- Bon Wei oppure Dim Sum (la miglior Cina meneghina).
- 4.- Ristorante Berton (Andrea Berton lo stellato più d'avanguardia del momento).
- 5.- Iyo (eccellente cucina giapponese).
- 6.- Wicki Priyan del ristorante Wichki's cuisine (etnico).





DISTRETTO 2050
ANNO DI FONDAZIONE 1950
XIX Anno Rotariano 2014/2015
PRESIDENTE Franco Bonfanti



Ci rivediamo il 3 febbraio, Cristiano