

ROTARY CLUB CHIVASSO
Bollettino 1836 – CREN 2656 – 19 ottobre 2006



BOLLETTINO N. 1836

CREN 266

Accademia enogastronomia del Piemonte

***Emanuele Campanella
Carlo Montrucchio***

Giovedì 19 ottobre 2006

***Ristorante Ostu Bacu
Torino***

Assiduità 63 %

LE PROSSIME RIUNIONI

Giovedì 26/10/06	Visita Governatore Ore 20,00 – Villa Sassi - Torino	Gino Montalcini Emanuele Campanella
Sabato 04/11/06	Duomo di Santa Maria Assunta – ore 10,30 Chiesa degli Angeli – Chivasso – ore 11	Commemorazione dei Defunti
Giovedì 09/11/06	Riunione riservata : La stampa distrettuale Ore 20,00 – Ristorante Rolandini - Verolengo	Enrico Mastrobuono



CRONACA DELLA SERATA

La riunione conviviale e' per tradizione uno dei momenti caratterizzanti lo stare insieme rotariano. Qualche volta il mezzo diventa il fine e così e' stato giovedì 19 ottobre.

A celebrare l'autunno astronomico e gastronomico ci ha pensato l'arte sottile di Carlo Montrucchio, titolare del ristorante "Ostu Bacu", antica osteria torinese da qualche tempo trasferitasi presso il Pacific Hotel Fortino, accreditato Centro Congressi.

Montrucchio, affiancato da Rossotto, enologo e produttore, ha praticamente diluito e "spalmato" la sua relazione sulla cucina tipica piemontese lungo le portate della cena che ha proposto ai numerosi rotariani presenti, e ai loro ospiti. Ha sottolineato l'importanza di riportare alla ribalta una cultura gastronomica della nostra regione che negli ultimi decenni e' stata talora messa in ombra da fenomeni magari interessanti ma poco duraturi, vedi nouvelle cuisine e cucina etnica.

Inoltre Carlo Montrucchio ha anche parlato dell'Accademia delle tradizioni enogastronomiche del Piemonte di cui è uno dei fondatori e dei sostenitori.

L'Accademia si propone fondamentalmente di studiare e rivitalizzare le ricette tipiche del Piemonte valorizzandone gli aspetti sociali, culturali, economici e tradizionali.

per fare ciò l'Accademia studia costantemente le antiche ricette adattandole ai nuovi gusti ed analizza anche le ricette più recente create dai migliori cuochi che si amalgamo felicemente con le tradizioni locali piemontesi.

Questa attività di recupero a sua volta produce una serie di ricette per così dire "certificate" che vengono raccolte in volumi a disposizione degli interessati.

Ma anche un'altra attività è ritenuta utile a preservare le tradizioni enogastronomiche e cioè l'individuazione dei ristoranti che praticano questo tipo di cucina e che mettono dunque a disposizione del pubblico dei piatti la cui esecuzione risulta essere fedele alla tradizione.

Montrucchio ha messo a disposizione dei presenti anche una ricetta particolare: quella dei "dondorèt" che pubblichiamo in altra parte del nostro bollettino, qualora qualche socio/socia (moglie o marito di.....) intendesse cimentarsi in questa attività.

Il Signor Rossotto a sua volta per ciascuna portata ha illustrato il vino di accompagnamento fornendo brevi informazioni sulla sua azienda vitivinicola.

I soci sembrano aver apprezzato la degustazione.

Alla dissertazione di Montrucchio ha fatto seguito una breve ma piacevolissima rappresentazione musicale stile "fisa e chitarra" che ha ripercorso alcuni noti temi della musica popolare piemontese e ancor più torinese.

Il duo, fisa e chitarra, formato da Lele e Ferdinando compone il complesso dei "Ij Taròch".

Si tratta di artisti non professionali ma dediti alla loro attività da molto tempo e dotati di un vasto repertorio di musiche goliardiche tradizionali ed anche scritte direttamente da loro.

Il tocco della campana e l'arrivederci del Presidente Campanella hanno concluso una serata che sarà ricordata per la sua calda e intima atmosfera.





Ricette tipiche del Piemonte

“Donderèt”
delle Antiche Langhe

La Ricetta

8 patate grosse
250 gr. di farina
4 uova - Sale - Noce moscata

*Far cuocere, partendo dall'acqua fredda, salata, le patate.
Nel frattempo dividere i bianchi dai rossi d'uovo. Tenere da parte i tuorli
e montare a neve i bianchi fino a renderli compatti e consistenti.*

*Quando le patate saranno pronte, sbuciarle a caldo,
passandole immediatamente al setaccio.*

*Aggiungere i tuorli d'uovo e con una frusta mescolarli
bene alla purea di patate ancora calda.*

*Aggiustare di sale. Grattugiare un po' di noce moscata.
Incorporare la farina e rendere l'impasto morbido e omogeneo.*

*Al termine, inserire il bianco d'uovo montato a neve
e girare uniformemente finchè l'impasto acquisterà un aspetto filante.*

Riporre il composto in frigo e lasciarlo riposare almeno mezz'ora.

*Mettere sul fuoco una pentola più larga che alta, con acqua calda e salata.
Quando prenderà il bollore, gettarvi l'impasto a cucchiaiate.*

*Man mano che i piccoli gnocchi saranno cotti (pochi minuti),
risaliranno in superficie. Tirarli via con una schiumarola buccata,
sgocciolarli bene e disporli su un piatto caldo.*

*Condirli con burro fuso, parmigiano e foglioline di timo fresco
o di salvia. Passarli alcuni minuti in forno caldo per farli dorare
e poi servirli caldi.*



ALCUNE IMMAGINI DELLA SERATA

