

Alpe Adria nella gastronomia e nell'amicizia.

Da un poco di tempo fra i Bailliage della Chaine del Veneto del Friuli della Slovenia e della Carinzia si stanno percorrendo e cercando di realizzare le Strade che i nostri politici stanno perseguendo a fatica: ALPE ADRIA Noi della Chaine stiamo cercando di realizzarlo nel campo della Gastronomia e dell'amicizia pura. La Chaine come è noto è la più antica Associazione Gastronomica del Mondo e diffusa in un centinaio di paesi nel mondo. Con cadenze temporali non ancora istituzionalizzate si sviluppano delle visite incontri con scambi nei vari Paesi e Regioni che compongono queste Associazioni.

Proprio nel Castello proprio nel Ristorante che ha avuto una ribalta di notevole livello nel giornale Il 1 dicembre si è svolta una bella Festa degli Auguri internazionale. L'occasione è stata data da un Interbailliage di grande spessore. La cena di gala si è tenuta nello splendido Castello di Velden (Austria), recentemente rimesso a nuovo. L'organizzazione del singolare evento è spettata alla Carinzia, in particolare a Karin Semmelrock, charmante Bailli d'Oltralpe. A dare l'addio al 2007 e il benvenuto al 2008, con gli amici carinziani c'erano una delegazione slovena e tanti Confrères italiani. Il Veneto era rappresentato da Romolo Cacciatori, Chargé de Missions nazionale, accompagnato dalla signora Nelly. Cacciatori si è detto molto lieto di questo incontro e ha invitato i presenti in Veneto, per la festa degli auguri di quel Bailliage che si sarebbe svolta dopo qualche giorno.

Molto nutrita la presenza di Rôtisseurs del Bailliage di Udine / Friuli Venezia Giulia, con a capo Bruno Peloi affiancato dalla consorte Mariagrazia. Lo stesso Peloi – nella sua veste di Chancelier National d'Italie – ha colto l'occasione delle imminenti Festività per porgere gli auguri anche a nome di Roberto Zanghi e dell'intero Bailliage d'Italia. Particolarmente significativa la ricorrenza per il Bailliage friulo-giuliano, che proprio a Velden ha toccato quota 200: tanti sono infatti i Repas o i Diner Amicals organizzati da quanto è stato fondato.

Il centinaio di convenuti è stato coinvolto dalla particolare atmosfera che si respira in Austria nel periodo dell'Avvento. Talché i gourmet, prima di entrare nel restaurato Schloss (cinque Stelle lusso all'hotel e Stella Michelin al ristorante), hanno potuto passeggiare tra le suggestive bancarelle del mercatino di Natale, assaggiare deliziose specialità locali servite al cucchiaino e – i più “coraggiosi” – sorbire del vin brûlé, bollente e fragrante, come un'atavica tradizione vuole.

Poi la cena. È stata ospitata nell'elegante sala da ballo del Castello, dalla cui terrazza si godeva di una splendida vista sul lago illuminato.

Il menù è stato una singolare interpretazione della cucina internazionale da parte dello chef dell'albergo, Silvio Nickol. La brigata di sala ha via via servito una delicata Sinfonia di fegato d'oca e uva fragola in gelatina, apprezzata dai commensali. Ha fatto seguito un classico piatto italiano: Polenta cremosa con uovo di quaglia all'occhio di bue e una rosetta di tartufo invernale: gradevole. Si è quindi arrivati alla proposta gastronomica che più ha fatto discettare: Pesce San Pietro in crosta di gambero su risotto al cocco e chili, contorno di spinaci macadamia e salsa curry thailandese.

Un intreccio di gusti e sapori mediterranei con altri “richiami” orientaleggianti, dunque. Da qui i vari distinguo. Si è poi tornati alla tradizione alpina, con una brillante presentazione di Vitellino di latte, servito in tre versioni: con verdure glacé e salsa di aceto e balsamico: delizioso, per sapidità e buon gusto nella presentazione. Per dolce, budino Spekulatius con arance speziate e gelato all'anice stellato.

La cantina ha lavorato parecchio. Precisi ancorché giovani sommelier hanno curato la mescita, nell'ordine, di Chardonnay 2006 M. Pasler Neuesiedlersee, vivace e pur elegante; Viognier 2006, gradevole uvaggio sudafricano; Rosso Zweigelt 2005 Prädium, Scheibelhofer, del Burgenland, bisognoso di ulteriore invecchiamento per ammorbidirsi un po'. Un'unica pecca: mancava un vino da dessert.

Romolo Cacciatori