

# GENTE <sup>TAM TAM</sup> VIAGGI

Mensile di viaggi, attualità, turismo, politica e cultura

o 4 n.12 - Dicembre 1982 - Lire 2300

DOSSIER

## CARAIBI

Tutti i segreti

de  
del

ECCE

I più g  
ristora  
provati  
in esclu

Le 100 id  
per un Na  
e un Capo  
d'evasione

GINA LOLL  
FOTOGRAFA

FI

DUE STRAORDINARI C  
72 VIAGGI PER

### SOGNI DI MEZZANOTTE

A Boves

#### Per un banchetto in puro '800



uarantacinque coperti a lume di candela (almeno fino a mezzanotte); camerieri in livrea dell'Ottocento francese e cameriere agghindate con cuffiette candide e corpetti stretti attorno alla vita, poco

pratici per servire a tavola, magari, ma storici. L'idea è stata di Walter Del Marco, titolare dell'eccelso «Rododendro» di Boves, in provincia di Cuneo.

Questo il menu dell'ultimo giorno dell'anno: pollo cubo (disossato, farcito di *foie gras* e ricomposto a dadini con la sua pelle intera) con sfogliatine di acciughe (si comincia bevendo Franciacorta Pinot pas dosé Ca'del Bosco); turbante di filetti di sogliola con timballo di punte di asparagi freschi, mille foglie di salmone al cerfoglio (Baron del 1979); piccola marmitta Enrico IV (verdurine e pollo tagliati in *julienne*), *mousseline* di fegato d'anatra in casseruola, renette di Normandia (il frutto viene svuotato, se ne ricava un sorbetto aromatizzato al Calvados e lo si rimette nella mela), bianco di piccione brasato ai tartufi bianchi (si beve Bricco Asili 1974 magnum). Si passerà poi ai 12 formaggi di Francia, alle *friandises* (con fragole e frutta esotica) e alla torta del buon augurio (pasta sfoglia cioccolato e crema) con Château Coutet magnum Cuvée Madame 1971.

Dalla mezzanotte in poi si berrà Roederer Cuvée Cristal 1976 con «cosine calde», galantine e pizzette. Il tutto costerà 180.000 lire a persona, compreso il pernottamento nelle civettuole, poche, camere del ristorante «Rododendro», il cui telefono è 0171/880372.