

# G & G GENTLEMEN & GOURMETS

IL RISTORANTE

## Tradition & Qualité

Una volta tanto abbiamo fatto una buona figura a livello internazionale. Non certamente sul piano dell'economia nazionale dove siamo dileggiati anche dagli abitanti della Papuasias, ma su quello che ci è più appropriato della gastronomia.

I ristoratori di Tradition & Qualité sono stati ampiamente soddisfatti del trattamento ricevuto nel nostro paese in occasione della riunione mondiale e hanno molto apprezzato i nostri prodotti tipici, la nostra cucina e i nostri vini. È andato tutto bene nel ricevimento offerto dal Sindaco di Milano a Palazzo Marino e officiato dai quattro ristoranti italiani facenti parte dell'associazione: Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, Pinchiorri di Firenze, Gualtiero Marchesi di Milano, San Domenico di Imola. 240 persone a tavola, 95 persone tra cucina e sala, tutto il servizio si è svolto senza intoppi con precisione teutonica.

Questo accadeva domenica scorsa, meglio ancora il giorno successivo: visita alla Ferrari e cena alla Ca' del Bosco. Per l'occasione è arrivato in elicottero il Ministro dell'Agricoltura, Giovanni Gorla, ha fatto un breve ma succoso discorso a proposito della riqualificazione dei prodotti agricoli come condizione necessaria e sufficiente per la sopravvivenza e assenza nei principali mercati. Subito dopo il ministro, adducendo i soliti motivi che lo chiamavano urgentemente a Roma, è volato via, ma tutti quanti abbiamo notato che l'elicottero non si dirigeva a Sud come avrebbe dovuto ma piuttosto verso Merano.

Un blitz che però ha fatto grande impressione ai francesi. Una lezione di pubbliche relazioni per cui fare tanto di cappello a Maurizio Zanella proprietario di Ca' del Bosco.

Protagonista della serata è stato Vittorio Fusari delle Maschere di Iseo con il suo menu tipicamente locale: pane e salame, filetti di pesce persico, pasta fresca e fagioli, manzo all'olio (un piatto particolare, che si fa solo a Rovato), formaggi nazionali, torta di carote. Nonostante fossimo a Ca' del Bosco, Zanella con molta sportività ha consentito che fossero serviti anche i vini di altri. La nostra formazione enologica era così composta: Spumante millesimato Ca' del Bosco, Chardonnay 1987 Ca' del Bosco, Tignanello 1985 Antinori, Maurizio Zanella 1985, Moscato naturale dei Marchesi di Gresy, distillati di Gianola Nonino.

E anche sui vini abbiamo fatto colpo. I francesi hanno girato e rigirato quei bicchieri, sottovoce si scambiavano opinioni, riassaggiavano e rimanevano con lo sguardo smarrito. I francesi sono quanto di più sciovinista esista al mondo per cui anche sotto tortura non manifesteranno un elogio per un prodotto che non venga dal loro paese. Questa volta hanno infranto la regola, e senza lasciarsi andare in sperticati elogi hanno espresso il loro plauso. È già un grande risultato. Soltanto hanno manifestato anche qualche timore perché questi vini potrebbero muovere una seria concorrenza ai loro, ma quando hanno saputo quanto costavano (cioè molto) non si sono preoccupati più di tanto.

Peccato che la fine della manifestazione sia stata una pesante caduta di stile con un clima da festa di paese, i produttori vini hanno voluto consegnare una cassetta dei loro vini ad ogni intervenuto, chiamandoli uno ad uno sul palco, con conseguenti baci abbracci e applausi e notevole imbarazzo da parte di tutti.

*I ristoranti di Tradition & Qualité nelle cantine di Ca' del Bosco; sotto, il ministro dell'Agricoltura Giovanni Gorla, Me. J.P. Haeblerlin, Presidente dell'Associazione Tradition & Qualité e Maurizio Zanella*

