



L'ANGOLO DELLA "COMMANDERIE DES CORDONS BLEUS DE FRANCE"

a cura di Toni Sarcina

AD AMALFI GRANDE SUCCESSO

Giovanni La Scala, delegato per la Campania, con il gruppo di Commandeurs del Comitato promotore ha coordinato proprio al meglio il Congresso Nazionale. I Commandeurs sono arrivati ad Amalfi in forze e da ogni parte d'Italia. Ecco la cronaca della manifestazione:

La prima serata:

la presenza di un fuoriclasse come Alfonso Jaccarino, titolare del celebre "Don Alfonso 1890" di S. Agata sui due Golfi e neo insignito della seconda stella Michelin, aveva suscitato grande interesse e l'accogliente sala dell'"Hotel Marmorata" di Ravello ha fatto davvero fatica a contenere gli oltre 200 ospiti.

Probabilmente ogni grande cuoco avrebbe avvertito almeno un minimo di sgomento al pensiero di dover servire tanti commensali; Alfonso, al contrario, ha solo affermato: "Forse la cena sarà un poco più lunga", ma non ha modificato una virgola dell'impegnativo menù:

all'apertura: astice con gelatina di pomodoro e basilico, salsicce di boccadoro con salsa di ortiche;

primo piatto: quadrati di pasta con datteri e ricci di mare;

piatto di pesce: spezzatino di dentice con frittelle di patate e aglio novello;

piatto di carne: schiena di coniglio agli agrumi di Amalfi;

dessert: pasticcio di melanzane al cioccolato, piccola pasticceria.

I vini della serata sono stati:
Franciacorta Bianco 1989
Cà Del Bosco, Taurasi 1987

Mastroberardino, Château Rieussec 1987 Sauternes.

Ogni piatto meriterebbe un commento particolare, ma ci limiteremo a quelli che hanno suscitato il maggiore interesse: prima di tutto i "quadrati di pasta" con datteri e ricci di mare. Alfonso Jaccarino ha farcito la pasta senza aggiungere salse o altre preparazioni leganti, in modo che si potessero apprezzare sia la pasta sia il ripieno.

Il valido antagonista di questo piatto è stato lo spezzatino di dentice con frittelle di patate e aglio novello.

Un cenno a parte merita sicuramente il dolce: la sua scelta testimonia la sicurezza professionale e anche il coraggio di Alfonso Jaccarino.

È bene ricordare che il pasticcio di melanzane al cioccolato è il dolce tradizionale per la festa ferragostana di Majori, sulla costa amalfitana ma, generalmente, viene preparato con fettine di melanzane fritte, farcite con frutta candita,

specialmente con agrumi della costa, e ricoperte da cioccolata calda.

Jaccarino tuttavia lo prepara in una sua personale interpretazione con le fettine di melanzane cotte al vapore disposte come contenitori di dolci individuali, farciti con ricotta, frutta candita e ricoperti da una cioccolata calda.

Prima del dolce abbiamo avuto in dono una sorpresa musicale pensata e organizzata da Giovanni La Scala: accompagnandosi con la chitarra, Mario Maglione ha deliziato il pubblico con una rassegna di canzoni napoletane. Quasi superfluo segnalare l'ovazione indirizzata ad Alfonso Jaccarino che ha saputo realizzare, fuori del suo ristorante e con le enormi difficoltà incontrate in una sala da pranzo ospitale, ma troppo piccola per una così grande folla, un menù di grande spessore professionale.

Un ringraziamento all'équipe di Jaccarino e a quella del-

l'"Hotel Marmorata".

Un grazie anche ai padroni di casa, i signori Camera D'Aflitto, splendidi ospiti in questo albergo.

Il sabato mattina i partecipanti si sono trasferiti nella splendida Ravello e, dopo una visita ai giardini di Villa Rufolo, si sono riuniti nell'antica Chiesa dell'Annunziata, chiusa al culto e messa a disposizione dall'Ente Provinciale del Turismo di Salerno.

Il presidente Lydia Salvetti, al termine del suo intervento, ha proclamato il vincitore della gara di cucina dedicata ad Alain Chapel: il neo Commandeur lombardo Renato Carnaghi che aveva presentato il "Capitone al forno".

Le iscrizioni per il prossimo anno sono già aperte.

Dopo l'intervento del Segretario Generale si è svolta la cerimonia di investitura dei nuovi Commandeurs.

La parte del leone l'ha fatta la neo Delegazione Aputino-Picena con un cospicuo numero di neo associati, ma tutte le regioni erano rappresentate e contribuiranno concretamente ad arricchire i programmi dell'associazione. Al termine della riunione il Segretario Generale ha annunciato che per il prossimo anno, in occasione del 25° anniversario della fondazione della Commanderie in Italia, il congresso godrà di un programma straordinario, di alcuni giorni in crociera sul Danubio, a bordo di una nave che ospiterà la manifestazione con due tappe sulla terraferma a Vienna e a Budapest. Ma vedremo nel prossimo numero altre importanti iniziative emerse durante il Congresso.



La consegna del trofeo a Renato Carnaghi (qui, nella foto a destra)