

# Un festival di sapori e aromi per i gourmet piacentini

## Successo per il Convivio d'estate di Salsomaggiore Terme

### LE ATTIVITÀ DEI CLUB E DEI CIRCOLI

■ Niente di meglio della località "Scacciapensieri" a Gaviana Contignaco di Salsomaggiore Terme, per far da cornice al Convivio d'Estate del Consolato di Parma, Piacenza e Guastalla della Confédération Européenne des Gourmets, che, per l'occasione, si è "impadronito" del rinomato ristorante "Gavinell", dove i "Patron" Luciano e Paolo Prampolini, si sono prodigati per organizzare al meglio l'evento speciale, assolutamente curato in tutti i particolari, tanto che ha riscosso i complimenti di tutti i Gourmets presenti provenienti da diverse regioni italiane, fra cui una folta rappresentanza della città di Fiorenzuola.

Un menu dunque assolutamente consono a questo tradizionale appuntamento preparato con dovizia dal giovane Chef Andrea Lombardelli che ha saputo interpretare e realizzare con bravura le originali ricette di Jean Luis Stella docente di cucina dell'Istituto Alberghiero della città termale: dopo l'aperitivo spu-



Un momento dell'appuntamento goloso a Salsomaggiore

mante con i gustosi "stuzzichini", è seguito, in omaggio ai sapori del territorio, un piatto di culatello e salame, quindi caramelle di crêpes con ricotta e punte di ortica su vellutata di formaggio di fossa e acqua di pomodoro, seguiti da tortelloni verdi con ricotta e teleggio al profumo di erba cipollina. A concludere questi sontuosi primi, le bavette di pasta fresca "trafilata all'oro" al ragù di cortile, ovvero con carni di anatra coniglio e pasta di salame.

Per secondo il filetto di Nero di Parma (razza di maiale autoctono) in crosta di pistacchio con olio aromatico alle erbe fini e una tagliata di fassone piemontese ai germogli dell'orto, seguito da un fresco dessert, ovvero mousse allo yogurt con macedonia di frutta fresca e agrumi.

In riuscito abbinamento anche i vini Colli Piacentini DOC, commentati per l'occasione, dalla sommelier Annamaria Compiani: Ortrugo spumante, Ortrugo

frizzante, Gutturino frizzante e riserva della Cantina di Luigi Mossi di Albareto di Ziano e Pinot nero rosato e Malvasia dolce della Cantina di Enrico Loschi di Bacedasco Alta, tutti vini serviti ad adeguata temperatura.

Per tutti gli ospiti una graditissima sorpresa ad ogni cambio di portate: i ballerini Elena e Antonio, Angioletta e Jugo, Michela e Gabriele coadiuvati dagli istruttori Daniela e Corrado Pedretti della scuola di ballo "Viva Danze" di Parma, si sono esibiti in tradizionali e coinvolgenti danze quali mazurca, tango, fox trot, valzer e tango figurato, suscitando convintissimi e doverosi applausi.

Per l'occasione il Console Nazionale Presidente Romano Lambri, ha annunciato ed illustrato il programma del "Gran Simposio Internazionale d'Italia" che si terrà a Salsomaggiore Terme nei giorni 21-22-23 settembre. Sarà la giusta occasione per definire obiettivi e programma di un'associazione di gourmet europei, che ha al centro della sua azione, il piacere della buona tavola, della convivialità e della scoperta degli straordinari tesori eno-gastronomici della vecchia Europa ed in particolar modo della nostra Italia.

d. men.