

Caccia all'ingrediente: un altro fiore all'occhiello di Slow Food

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Cena con premi al ristorante Le Cappellette di san Luigi di Roma

ROMA, 28 GEN. 2011 - Grande evento ieri sera in un degli angoli più suggestivi del rione Monti a Roma, in Via Paolina, strada che evoca i fasti papali di una delle più note famiglie della Roma del '600 e che **Slow Food**, tramite una grande organizzatrice di eventi quale è Patrizia Iannone ha scoperto per la presenza di un ristorante assolutamente sui generis quale è " Al chiostrò de Le Cappellette di San Luigi ".[\[MORE\]](#)

Il ristorante, del quale Slow Food si vanta di essere ospite d'onore, è situato all'interno del Palazzo Imperiali Borromeo, di fronte ad un chiostrò meraviglioso ristrutturato nell'anno 2000 e di fianco alla Basilica di Santa Maria Maggiore, proprio su quel Colle Esquilino dove Papa Paolo V volle eternare i fasti della sua nobile famiglia e che ora possiamo ammirare nella piazza omonima.

Il ristorante appartiene al gruppo " La Cascina ", una organizzazione leader nel campo della ristorazione del settore ospedaliero e scolastico italiani e costituisce un vero e proprio fiore all'occhiello della Società; la direttrice del ristorante, Marta Baldassini, organizza già da tempo cene particolari, con menù da lei stessa ideati e di sicuro effetto sia scenografico che dal punto di vista qualitativo, utilizzando quasi esclusivamente prodotti bio dei quali avremo occasione di parlare più appresso.

Ebbene, in questo ambiente accogliente e familiare la sera del 27 gennaio Patrizia Iannone ha organizzato, per Slow Food, una caccia gastronomica a tema con lo scopo di indovinare alcuni degli ingredienti componenti i vari piatti serviti a tavola; gara da veri intenditori perché i circa settanta ospiti della serata (della quale lodiamo tanto la perfetta organizzazione che il modesto importo per la partecipazione) si sono davvero impegnati per individuare alcuni degli ingredienti che costituivano un piatto ed indicati in una scheda che è stata loro distribuita.

Prima della cena, servita a tavola con cura e con una attenzione degna di casa nostra, un pre antipasto a base di Caciofiore di Trevignano e di patè bio di Procedo ha introdotto diversi antipasti tipici del ristorante, alcuni tra i migliori “ sfizi “ della casa (diversi piatti, caldi e freddi, costituenti un abbondante aperitivo della cena), donna Marta ha servito delle lavagnette al ragù di tacchino tartufato ed una tasca di vitello alle castagne e melograno davvero stupenda: tra gli ingredienti più o meno segreti delle portate ve ne erano nascosti cinque che il concorrente era invitato ad indovinare tra quelli indicati in una apposita scheda.

La gara ha vissuto momenti da vero trilling perché non sono bastate concitate consultazioni tra i commensali per individuare gli ingredienti nascosti ed è divenuta appassionata quando la giuria ha iniziato ad esaminare i risultati con il controllo delle schede consegnate dai partecipanti alla gara; dopo una attesa davvero ansiosa sono stati proclamati i vincitori, ai quali sono andati premi in natura (vini dell'azienda Tre Cancelli di Cerveteri, formaggio Caciofiore prodotto a Trevignano Romano dall'azienda Acquaranda di Massimo Antonimi, che gestisce anche un bellissimo agriturismo, prodotti biologici dell'azienda Predio Potantino di Proceno diretta da Ilaria Marino – grande ed efficiente collaboratrice di Patrizia Iannone ed esperta cuoca che si cimenta da tempo in una trasmissione televisiva dedicata alla natura, cioè Geo & Geo, gustosissimi cioccolatini di Sergio Tirabassi da Subiaco – che è anche autore di un gelato eccezionale che abbiamo avuto il piacere di assaggiare a tavola insieme ad una selezione di gustosissimi dolci artigianali - e caffè della Haiti, che ha anche segnato la chiusura della festosissima cena).

Nella foto: Le protagoniste dell'evento

andrea GENTILE da

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/caccia-all-ingrediente-un-altro-fiore-all-occhiello-di-slow-food/9704>