



Riunione del 14 Febbraio 2019
Anno XLI – Bollettino n. 22
Presidente: Mauro Barbera

Tema: "Serata gorgonzola"

Relatore: Dario Casali

CONSIGLIO 2018/2019

Presidente	Mauro Barbera
Vice Presidente	Giacomo Buonanno
Past President	Nicoletta Stauder
Incoming President	Ambrogio Castelli
Segretario	Nicola Zeni
Prefetto	Alessandra Baratelli
Tesoriere	Gian Mario Marnati

Relazioni Esterne	Carlo Mescieri
Effettivo	Patrizia Codecà
Progetti	L. Roveda/F. Locatelli
Amministrazione	Maurizio Severi
Nuove Generazioni	Nicola Zeni
Rotary Foundation	Giuseppe Ferravante
Gestione Sovvenzioni	Andrea Massari
Sito web –Social	Giacomo Buonanno

"Serata gorgonzola"

Una serata piacevole, per veri intenditori quella di giovedì 14 Febbraio. I soci del "Castellanza" si sono incontrati al Roveda Lab per un'insolita conviviale che ha stuzzicato l'interesse e i palati di molti tra i nostri soci, i loro consorti e alcuni ospiti. La famiglia Roveda si è ancora una volta resa disponibile confermandosi perfetta padrona di casa, Luca con Betty ed Edoardo hanno predisposto l'open space affinché potesse accogliere comodamente i numerosi intervenuti. Un tocco di classe e romanticismo dato dai boccioli di rose rosse, quali centri tavola, per ricordare la ricorrenza di San Valentino. Dopo uno sfizioso buffet a base di focacce, salumi e gorgonzola (vero protagonista della cena!) il Presidente Mauro ha richiamato all'attenzione col rintocco di campana. Numerosi i prossimi appuntamenti che ha voluto ricordarci, a cominciare da convegno "Bullismo e disagio giovanile nell'era digitale", del prossimo 19 febbraio presso l'Auditorium dell'Istituto Tirinnanzi di Legnano, a seguire il Concerto Grosso previsto per sabato 23 Febbraio al Teatro Sociale di Busto Arsizio, che vedrà in contemporanea l'esecuzione di altri concerti in altre città, per celebrare l'anniversario del Rotary e raccogliere fondi per il progetto End Polio Now impegnato all'eradicazione della Poliomielite nel mondo. Insomma, il Rotary sempre al servizio del prossimo e dell'umanità, per non dimenticare l'impegno che ci accomuna, le



proposte sono molteplici e l'invito del Presidente è quindi alla partecipazione, viva e attiva.

La cena intanto ha inizio con un susseguirsi di portate molto ricercate e appetitose dove il gorgonzola, col suo sapore unico e insostituibile, viene riproposto e adattato alla polenta, alle uova, al cous cous, alla tartare di manzo e ai classici gnocchi. Mauro introduce anche il relatore della serata, Dario Casali. Classe 1957 si laurea in Agraria all' Università degli studi di Milano, inizia la sua carriera lavorativa nel 1986 a CAGLIO ITALIANO come Responsabile tecnico supporto alle Vendite, nel 1989 passa alla CHR HANSEN, grande multinazionale Danese nel settore degli ingredienti per alimenti, dove resta fino al 2013 assumendo via via incarichi sempre più importanti fino a BUSINESS MANAGER del settore lattiero-caseario. Nel 2013 passa alla DuPont DANISCO, altra grande multinazionale del settore delle BIOSCIENZE, come SENIOR SPECIALISTA NELLE TECNOLOGIE APPLICATE AL SETTORE LATTIERO-CASEARIO, occupandosi direttamente del mercato ITALIANO e TURCO. E' frequentemente Istruttore in corsi di Specializzazione di Forze Vendite e invitato quale Relatore in diversi Seminari Internazionali nel settore lattiero-caseario. Insomma, un esperto conoscitore del settore! Brevemente, al termine



della gustosissima cena, Dario ci racconta che il gorgonzola è un formaggio di antica tradizione, citato anche da Carlo Magno, nasce quasi per sbaglio in Lombardia, più precisamente nella provincia di Milano, diventa famoso già nel XV secolo con lo Stracchino di Gorgonzola e viene successivamente esportato in Francia, Germania e Inghilterra. E' un formaggio erborinato, termine derivante dal milanese "erborin" - prezzemolo, a causa delle tipiche venature verdi, viene prodotto in Lombardia e Piemonte con latte intero vaccino. Si tratta di un formaggio DOP, unico e complesso il cui risultato è frutto di un perfetto equilibrio tra latte, enzimi, batteri, muffe e lieviti presenti per il distacco delle paste al

fine di lasciar passare l'aria che genera le venature verdi. Il lungo processo di produzione passa attraverso diverse fasi e minuzioso calcolo dei tempi di fermentazione, coagulazione, drenaggio, insacco, fermentazione lattica e stagionatura. Il gorgonzola dolce detiene il primato sulle tavole italiane mentre quello piccante è più apprezzato all'estero. Questo formaggio è comunque una vera ghiottoneria e lo abbiamo confermato tutti durante la serata nella quale i ringraziamenti, oltre che al relatore Casali, sono stati, tra una portata e l'altra, allo chef Castoldi. La serata, ormai tarda, si conclude con i ringraziamenti e l'omaggio offerto al relatore, prima di andare una rosa è offerta a ciascuna signora da parte di Luca Roveda al quale va un grande applauso.

Service Casa di Riposo "Mater Orphanorum" 10 febbraio 2019

A seguire alcuni scatti della consueta visita mensile alla casa di riposo Mater Orphanorum.





Nell'ultima fotografia, il Presidente Mauro Barbera con la direttrice della casa di riposo mostra il recente acquisto, una barella - doccia, reso possibile grazie al contributo del club, per gli ospiti della Mater Orphanorum.