



Riunione del 28 Marzo 2019
Anno XLI - Bollettino n. 27
Presidente: Mauro Barbera

Tema: "I bolliti"

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

"I bolliti"

L'accogliente atmosfera, la cura dei dettagli, l'amichevole ed elegante ospitalità che la famiglia Roveda ci riserva in ogni occasione, hanno confermato l'apprezzamento della conviviale tenutasi Giovedì 28 marzo presso il Roveda Lab.

Numerosi soci accompagnati da consorti, hanno partecipato alla serata gastronomica sui bolliti.

Un profumo invitante appena varcata la porta dell'open space, e la curiosità di tutti per quanto il menù della serata avrebbe previsto. Accomodati ai tavoli, impreziositi da splendidi centritavola con rose rosse, il nostro Presidente Mauro ha salutato e accolto i presenti dedicando subito un applauso a Luca, Betty ed Edoardo Roveda che, durante questo anno rotariano, hanno messo, in più occasioni, a disposizione il loro spazio per accogliere il club. Anche in questa conviviale presenti ben due chef, Cristiano Gallo ed Eros Picco, che possiamo ammirare all'opera dietro il grande bancone bianco. Mauro ringrazia Laura Brianza, presente in qualità di ospite del socio Guastadisegni, e ricorda i prossimi compleanni, oltre agli appuntamenti rotariani indicati come da bollettino. Tra noi anche Alessandro Malacrida, giovane fotografo che, ci spiega Luca Roveda, tiene corsi di fotografia e spesso partecipa agli eventi organizzati appunto al Roveda Lab. Occasione, la sua presenza, per richiedere qualche scatto professionale oltre alle convenzionali fotografie di rito. Ne approfitta infatti più di qualcuno!



Numerosi soci accompagnati da consorti, hanno partecipato alla serata gastronomica sui bolliti. Un profumo invitante appena varcata la porta dell'open space, e la curiosità di tutti per quanto il menù della serata avrebbe previsto. Accomodati ai tavoli, impreziositi da splendidi centritavola con rose rosse, il nostro Presidente Mauro ha salutato e accolto i presenti dedicando subito un applauso a Luca, Betty ed Edoardo Roveda che, durante questo anno rotariano, hanno messo, in più occasioni, a disposizione il loro spazio per accogliere il club. Anche in questa conviviale presenti ben due chef, Cristiano Gallo ed Eros Picco, che possiamo ammirare all'opera dietro il grande bancone bianco. Mauro ringrazia Laura Brianza, presente in qualità di ospite del socio Guastadisegni, e ricorda i prossimi compleanni, oltre agli appuntamenti rotariani indicati come da bollettino. Tra noi anche Alessandro Malacrida, giovane fotografo che, ci spiega Luca Roveda, tiene corsi di fotografia e spesso partecipa agli eventi organizzati appunto al Roveda Lab. Occasione, la sua presenza, per richiedere qualche scatto professionale oltre alle convenzionali fotografie di rito. Ne approfitta infatti più di qualcuno!

Il risotto è pronto e viene rapidamente servito ai tavoli, ci spiega lo chef che il brodo utilizzato per la preparazione del risotto alla parmigiana è, doverosamente, lo stesso usato per la cottura della carne.



Di lì a poco viene presentato il bollito misto, sui tavoli già presenti salse tradizionali di accompagnamento: salsa verde, bagnetto rosso di peperoni e mostarda di frutta. La carne, tenerissima di origine piemontese cotta a regola d'arte viene servita in due portate, la prima contenente le carni più "grasse": cotechino, testina e lingua. La seconda con aletta di vitello, gallina e manzo. Questi piatti fumanti vengono fatti passare tra le mani dei commensali ai tavoli mentre Cristiano Gallo ci

svela qualche segreto relativo la preparazione, ma precisa che la materia prima è essenziale ed è garanzia di successo, pochi ingredienti ma mirati e giustamente accompagnati per esaltare i sapori, come appunto oltre alle salse, anche un sale aromatizzato. Nulla di più gradevole che apprezzare una cena di alto livello in ottima compagnia e gustando anche il giusto vino che non viene mai a mancare! Il dessert, in chiusura e perfettamente in tema con il resto del pasto, prevede un delizioso bonet alla piemontese a base di cioccolato con un delicato retrogusto di amaretto. Tutto davvero eccezionale così come la stessa armoniosa convivialità creatasi tra i presenti. Mentre il fotografo Alessandro approfitta per qualche scatto, prende la parola Luca Roveda che personalmente ringrazia gli chef spendendo qualche accenno sulla loro professionalità, Cristiano Gallo è socio di Maurizio Bosotti (che già abbiamo avuto il piacere di conoscere) entrambi gestiscono un prestigioso ristorante inserito nel contesto di un noto studio legale di Milano che conta circa 400 dipendenti al suo interno. Anche per loro un applauso quale doveroso e unanime segno di gradimento. Il Presidente sancisce il termine della serata col consueto rintocco di campana.

