

Auguri da Kazakistan e Germania. Miele ... Velis. Notizie dall'Olanda e da Amburgo. Premio Menù migliore di tutto il Mondo - Gennaio 2011

Auguri dal Kazakistan

“Anche a te Caterina e tua Famiglia un felice e prospero Anno Nuovo con il tuo piccolo. Tanti auguri anche al nostro Presidente Ciccardini come al nostro amico Pino Ferrarini. Mi dispiace molto per la scelta del Presidente. Non credo che riusciremo così facilmente a trovare una persona con la passione e lo spirito di motivazione di rappresentare la nostra Associazione come L'Onorevole. Un Augurio a tutti i Colleghi in tutto il Mondo, in particolare i colleghi della Germania. Un vostro Amico, Sante Bossa”.

Scrivo il Presidente di Ciao Italia Germania, Pasquale Carroccia: “Siamo in grado di affrontare ogni sfida”

“Come presidente della Sezione Germania di Ciao Italia, devo ringraziare tutti quelli che in questa difficile contingenza non si sono arresi alle difficoltà e confidano che il prossimo futuro ci regalerà nuove soddisfazioni. So bene che il 2010, anno che si sta concludendo, è stato senza dubbio uno dei più difficili per la nostra storia (persino l'associazione con le annunciate dimissioni del nostro Presidente On.le Bartolo Ciccardini, sta vivendo un momento di difficoltà). La insensibilità del Governo, rispetto alle giuste richieste di tutela delle nostre attività all'estero e la opportunità di creare delle strategie comuni per favorire lo sviluppo della cultura eno-gastronomia dell'Italia testimoniano più di ogni altro esempio lo stato di disagio. Io condivido da sempre la teoria secondo la quale attorno alla Ristorazione italiana ruota una classe di imprenditori preparati e consapevoli, che creato importanti relazioni pubbliche e che ha consolidato negli anni grandi competenze del mercato, ormai nella stragrande maggioranza si è ben integrata, conosce la lingua e anche le leggi del paese ospitante, quindi dispone delle competenze per affrontare ogni sfida. Il mio augurio per le prossime Festività Natalizie e di Capodanno è che si possa ritrovare uno spirito di nuova solidarietà innanzi tutto tra di noi, operatori del settore, e poi che anche in ambito governativo si prenda finalmente coscienza della gravità dei problemi che da troppo tempo vengono rimandati e mai risolti. Sarà mia cura raccogliere suggerimenti e consigli per stabilire una seria di priorità e avviare una fase di rilancio. Aspetto da tutti i colleghi a cominciare da quelli che lavorano in Germania lascio i miei recapiti a presto e tanti cari Auguri”.

A proposito delle dimissioni del Presidente Ciccardini

Sia dalla lettera di Sante Bossa, sia dal messaggio ai Soci tedeschi del Presidente Pasquale Carroccia, sia da altre moltissime lettere (che solo per motivi di spazio non posso pubblicare) appare un certo sconcerto e sconforto per le dimissioni del Presidente Ciccardini. Voglio chiarire a tutti che le dimissioni sono state date “per protesta”. La protesta era rivolta contro le Autorità Ministeriali, in particolare i Ministri dell'Agricoltura, e gli Enti istituiti per la promozione del prodotto italiano all'estero, come Buonitalia, che hanno cancellato ogni rapporto con la Ristorazione Italiana all'estero che nel 1989 era stata definita “strategica” per il prodotto italiano. Non sto a ricapitolare le vicende: le conoscete tutti. “Dimissioni per protesta significano” protesta e non abbandono. Ciccardini ha seguito e seguita a svolgere la sua attività. Non c'è bisogno di nascondere che è diversi anni che egli cerca di trovare un nuovo Presidente (ed in Germania lo sanno bene!). Ma fino a che questo non si avvererà i nostri soci e le nostre Sezioni non si devono sentire abbandonati. Anzi, devono svolgere con orgoglio (e se non basta con rabbia) le iniziative che prendiamo, come quella che abbiamo proposto di festeggiare assieme il 150° Anniversario dell'Unità della nostra Patria, alla faccia del patrio governo che ha cancellato la Ristorazione Italiana dai suoi programmi. Siamo tutti mobilitati per realizzare l'iniziativa di Ciao Italia pensata e progettata dal Presidente (dimissionario per protesta, a sempre presente), di fare il 17 Marzo la giornata “Happy Birthday Italia”. Anzi, metteremo sul sito tutta la corrispondenza che c'è stata fra Ciao Italia ed i Ministeri su questo problema, compresa l'ingiunzione dell'Avvocato, On. Publio Fiori, redatta in termini legali per richiedere la riunione della Commissione del Ministero dell'Agricoltura per la Valorizzazione della Ristorazione Italiana all'estero a cui il Ministero ha risposto con lo scioglimento della Commissione stessa. Per questo sono state date le dimissioni per protesta ed i nostri soci potranno così giudicare.

Il miele di Velis

Il nostro amico *Gustavo Velis*, delegato di Ciao Italia per l'Argentina, è un professionista molto stimato che sa tutto sul miele, in quanto Professore e ricercatore delle malattie delle api. C'è un'organizzazione internazionale Biolmiel, che ha istituito un premio di eccellenza per tutti i produttori di miele biologico ed ha nominato Velis membro della giuria internazionale. Velis ha anche pubblicato molti lavori sul miele e sulle api, fra cui uno che mi ha molto incuriosito per le mie origini sarde “*Apicoltura argentina e sarda a confronto*”.

Un consiglio ai miei compaesani sardi d'Olanda

Ci scrivono dall'Olanda: “Buongiorno, sono Antonio Vanossi del Ristorante Sardegna di Utrecht, colgo l'occasione per inviarVi i migliori auguri di Buone Feste e soprattutto di un Felice Anno Nuovo, per scriverVi la prima volta. Mia moglie

Sandra ed io abbiamo rilevato il ristorante da mio suocero Gianni Casti, che lo aveva aperto nel lontano 1982. Abbiamo mantenuto la cucina tradizionale italiana e sarda, con ricette e prodotti autentici e col cuoco (sardo) che lavora da noi da ben 27 anni. Leggo tutte le vostre notizie, anche se con mio rammarico non leggo quasi nulla sull'Olanda, vuol dire forse che di veri ristoranti italiani siamo rimasti in pochi? Comunque noi non molliamo, nonostante le difficoltà che leggo ci accomunano a tutti gli altri ristoranti italiani nel mondo. Continuerò a leggervi e ancora tanti auguri dall'Olanda. Antonio Vanossi e Sandra Casti". Credo che l'Happy Birthday Italia, sia l'occasione giusta per riunirsi, allargarsi ed essere ancora più efficienti, per dare un'eco mondiale a questo evento. E rivolgetevi pure al nostro delegato Raffaele Natale (rnatale@horecaitaliana.nl) che è attivo e pieno di iniziative ed alla nostra amica, giornalista che ha sempre partecipato ai nostri Congressi, Giusy Anfuso (giusyanfuso@hotmail.com).

Meglio soli o accompagnati?

Mi scrivono da Amburgo: "Carissima Caterina! Mi mandate sempre lettere, mi permetto la prima volta di rispondere, alla vostra organizzazione Ciao Italia. Sono forse l'unico Italiano individualista, che esiste all'estero, io curo i miei clienti (pazienti) con una cucina puristica. L'arte culinaria, sono 33 anni che gestisco il ristorante Massimo la Lupa in Amburgo, sono uno dei primi Italiani ad avere portato, la cultura Italiana ad Amburgo, i miei (pazienti) non vengono per mangiare solo per gustare il cibo. Carissima Caterina, guardi il mio sito: www.massimo-lalupa.de con un tocco intermezzo musicale. Per le feste di Natale sono a Roma dalla Mamma. Buon Natale. Cordiali Saluti, MASSIMO".

Caro Massimo, grazie di averci scritto e complimenti per il tuo eccellente lavoro e per il tuo bellissimo ristorante. Ho ascoltato attentamente la musica e mi è sembrata familiare, ma non sono riuscita a riconoscerla. Mi puoi dire di chi è?

Ringraziando Iddio, di italiani individualisti ne abbiamo molti. Alcuni sono intelligenti e geniali, altri sono insopportabili. I ristoratori italiani perdipiù sono più individualisti degli altri italiani. Se sapessero "cantare insieme" come i tedeschi, saremmo la più forte rete commerciale del mondo. Come dice il Presidente: "Abbiamo un impero e non lo sappiamo". Naturalmente il merito dell'affermazione dei ristoranti è tutto della personalità, della capacità, della fantasia dei ristoratori. Ciao Italia vuole essere solo un punto d'incontro per migliorare la nostra immagine, per esaltare la qualità, per condannare le contraffazioni, per difendere la cultura e la civiltà che è alla base della nostra cucina familiare. Quindi ti lasciamo tutto il tuo merito. Il Presidente dice di ricordare il tuo Ristorante e di averlo visto da lontano quando è stato ad Amburgo e si era incontrato con il Presidente della Sezione d'Amburgo che era allora il proprietario del Ristorante "Roma".

Premio Menù di Natale migliore di tutto il mondo

Christmas Eve at Lucia...the perfect gift.

Many Italians and Italian Americans follow the tradition of La Vigilia di Natale, or the vigil of the holy night, and do not eat meat on Christmas Eve.

Because this day is sacred, no meat is consumed and the typical dinner includes fish. Though the actual number of dishes can vary, seven dishes is the most common.

The most popular explanation for seven fish dishes is based on the seven sacraments - Baptism, Confirmation, Holy Communion (Eucharist), Confession (penance), Marriage, Holy Orders and Anointing of the Sick.

The Seven Hills of Rome - Quirinal Hill, Viminal Hill, Capitoline Hill, Esquiline Hill, Palatine Hill, Caelian Hill and Aventine Hill - is also a widely accepted reason.

But at Lucia Ristorante we have put together our own Christmas Eve menu featuring seven special seafood dishes.

Please consider bringing your family to celebrate with our family. Buon Natale!

Stuffed Calamari
Calamari filled with herbed bread and seafood stuffing.

Risotto Pescatore
Fisherman's risotto topped with calamari, mussels, clams, and sole.

Baccala al Forno con Patate
Oven Baked salt cod with oven roasted rosemary baby potatoes.

Gamberi Fritti
Fried Shrimp with a salmoriglio dipping sauce.

Baccala Fritto
Fried salt cod with homemade vinegar peppers.

Lobster Ravioli
Lobster ravioli in a Cognac cream sauce topped with fresh lobster meat and parsley.

Seafood Salad

A salad of calamari, octopus and shrimp, celery, carrots and red pepper with lemon vinaigrette.

Ciccardini, da vero adoratore del baccalà, non poteva non premiare questo menù di Natale, dove ci sono ben due pietanze: il baccalà fritto ed il baccalà con le patate.

Al proprietario Frattaroli, famosissimo antico socio, proprietario anche del Ristorante "Filippo" ha scritto: *"Per il baccalà al forno con patate sono legato alla versione anconitana del celebre "Moretta". Per il baccalà fritto non ho trovato mai di meglio del baccalà fritto degli ebrei "alla giudia" di Via dei Giubbonari a Roma. Ma se stavi più vicino venivo a far Natale da te. Tanti auguri e complimenti ancora per il bel menù, Bartolo Ciccardini"*. La risposta di Frattaroli: *"Signor Ciccardini, grazie del complimento, se non sbaglio nel anno del 1989 lei ha avuto una conferenza per Ciao Italia insieme a Tony May in Boston, e vostra figlia a frequentava l'Università in Cambridge. Se in futuro visitate Boston, spero che venite a trovarmi. Buone Feste Natalizie. Donato Frattaroli"*. Il Ristorante Filippo è anche famoso perchè sulla parte esterna ha una gigantografia di Filippo Frattaroli vestito da Re Filippo di Spagna, alta due piani.

Cari amici, dopo queste feste (ed ancora non sono finite) ho preso ben un kilo e mezzo tra frittelle varie e dolci (che sono il mio vero punto debole). Quindi adesso sotto con la dieta disintossicante a base di tante verdure, zuppe e acqua a volontà. Che mi consigliate di buono?

Vi abbraccio, la vostra

Caterina

www.ciaoitalia.org

info@ciaoitalia.org