

Rotary
Abbiategrasso



ROTARY INTERNATIONAL
ROTARY CLUB DI ABBIATEGRASSO – DISTRETTO 2050
(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213 -
Anno rotariano 2024-2025

Segretario: Luca Faifer
Via Verbano, 3 20081 Abbiategrasso – Milano
Tel. +39 3494496182
e-mail: luca.faifer67@gmail.com

Abbiategrasso, 18 settembre 2024

Bollettino n. 2 del 18 settembre 2024: Evento-Service SHOW-COOKING, presso Villa Umberto ad Abbiategrasso

Rotary Abbiategrasso  

SHOWCOOKING 4+1 RISTORANTI

LA SFIDA
SECONDA EDIZIONE

Mercoledì 18 SETTEMBRE ore 19:30
VILLA UMBERTO
Viale Cattaneo 64 -Abbiategrasso

C H E F

Leonardo D'Alessandro - GOLF CLUB AMBROSIANO
Alberto Turati - KITCHEN & COFFEE
Maurizio Gerola - ANTICA OSTERIA DEL PONTE
Gianluca Balzarotti - TRATTORIA DI CORONATE
+
Daniele Picelli - LA DROGHERIA

Abbinamento Vini


CANTINE CAVALLOTTI
VINI E SPUMANTI

€ 50,00



Il ricavato contribuirà alla realizzazione dello spazio espositivo
"ABBIATEGRASSO, LA CITTÀ, LE PERSONE, LA STORIA"
Mostra permanente dedicata alla storia della città dall'antichità ai giorni nostri



Il Presidente, Pietro Grassi, alla presenza di circa 130 partecipanti apre la serata con il suono della campana e saluta i presenti ed in particolare i "quattro più uno ristoranti" e le Cantine Cavallotti

che hanno reso possibile l'evento. Ringrazia inoltre per la presenza Ezio Santin e la consorte Renata, ambasciatori dell'eccellenza della cucina italiana nel mondo.

Il Presidente nel Suo discorso introduttivo, visto il grande numero di ospiti illustra le finalità del Rotary ed il significato della raccolta fondi oggetto del service della serata, la mostra permanente sull'evoluzione storica della città di Abbiategrasso. Prima di dare avvio alla competizione, Pietro lascia la parola a Gianluca Gorla, capogruppo della associazione alpini di Abbiategrasso, che relaziona sulla conclusione di un service iniziato l'anno scorso a favore degli alluvionati dell'Emilia Romagna, al quale hanno partecipato anche il Rotaract Abbiategrasso, che ha coinvolto il gruppo di club rotariani denominato Sforzesco, del quale fanno parte i RC Abbiategrasso, RC Cairoli, RC Lomellina, RC Morimondo Abbazia, RC Vigevano Castello, RC Vigevano Mortara. Su indicazione della protezione civile è stato individuato il comune di Tredozio, nella provincia Forlì-Cesena, con 1.200 abitanti terremotati ed alluvionati. L'importo complessivo raccolto dagli Alpini, grazie anche al contributo della Cappelletta, e consegnato agli Alpini di Tredozio, è stato di 25.000 € è servito per realizzare un impianto tecnologico ed elettrico nell'edificio del nuovo comune con annessa biblioteca e la balaustra che circonda la nuova struttura.

Rotary Abbiategrasso   **CREIAMO SPERANZA nel MONDO**

Showcooking 4+1 ristoranti
La sfida - Seconda edizione
Regolamento

Art. 1 - Questo è un concorso che vuole mettere in evidenza le eccellenze enogastronomiche del territorio abbiatese. Tutti i Ristoranti e i Signori Cuochi che partecipano sono in rappresentanza di queste eccellenze.

Art. 2 - La gara consisterà nella preparazione dei piatti che meglio rappresentano le capacità e le competenze dei singoli Cuochi

Art. 3 - Le specialità gastronomiche preparate dai 4 Cuochi saranno degustate da una selezionatissima platea di esperti ghiottoni abbiatesi che procederà alla fine della cena alla votazione per decretare il miglior piatto.

Art. 4 - Il verdetto sarà inappellabile e ogni giudizio sarà insindacabile.

Art. 5 - Metodo di votazione:
- ad ogni piatto sarà abbinato un colore, vedi il seguente schema:

Antipasto
• Crema di riso allo zafferano con sturione cotto a bassa e gremolata => colore **BLU**

Primi piatti
• Carnaroli con porcini freschi del tortonese mantecato alla crema di zucca mantovana e raspadura bella Lodi crosta nera => colore **VERDE**
• Risotto alla barbabietola con gozze allo Blu di capra (i Silos di Besate) fichi freschi e polvere delle loro foglie => colore **ROSSO**

Secondo piatto
• Pancia di Maialino, cipollotto fondente e salsa barbecue => colore **GIALLO**

- Alla fine della cena, due incaricati passeranno tra i tavoli con due tache di vetro per garantire l'assoluta trasparenza del voto e i commensali inseriranno nelle tache le ruote ROTARY appositamente create e colorate che assegneranno il voto in base al colore.
- Una speciale giuria provvederà alla conta per colore delle ruote di pasta
- Il Cuoco/Ristorante che avrà totalizzato più ruote sarà decretato vincitore e riceverà una preziosa pergamena a testimonianza dell'evento
- Gli altri partecipanti riceveranno i ringraziamenti di tutti i commensali e una speciale standing ovation.

Art. - 6 Tutta la serata si svolgerà sotto l'attenta direzione e coordinamento di **Daniele Picelli** de "la Drogheria".

Buon appetito a tutti.

Rotary Abbiategrasso   **CREIAMO SPERANZA nel MONDO**

SHOWCOOKING 4+1 ristoranti
La sfida - Seconda edizione
menù

APERITIVO DI BENVENUTO
a cura di: Picelli Daniele - LA DROGHERIA
Crostino con salmone affumicato
Zucchine alla scappese con lamelle di mandorle
Caponatina di melanzane in agrodolce, pomodoro confit alla vaniglia e polvere d'oliva
Tartelletta con salsa americana, mazzanolla e polvere di pistacchi di Bronte

ANTIPASTI
Crema di riso allo zafferano con sturione cotto a bassa e gremolata
Allergeni: Pesce, Soia e derivati, Seldano, Latte e derivati

PRIMI PIATTI
risotto alla barbabietola con gozze allo Blu di capra (i Silos di Besate), fichi freschi e polvere delle loro foglie.
Allergeni: Latticini e derivati
Carnaroli con porcini freschi del tortonese mantecato alla crema di zucca mantovana e raspadura bella Lodi crosta nera
Allergeni: Latticini, derivati, Seldano, Anidride solforosa

ASSQUIRE
pancia di maialino, cipollotto fondente e salsa barbecue
Allergeni: Seldano

DOLCEMENTE
a cura di: LA DROGHERIA di Picelli Daniele
pavlova al limone con coulisse di frutti rossi e cioccolato bianco

CAFFÈ E ANGOLO DEI DIGESTIVI

ABBINAMENTO VINI

CANTINE CAVALLOTTI
1970 - 1975
ACQUA GASSATA E NATURALE



Il presidente Grassi premia il vincitore D'Alfonso.



Gli altri Chef Gerola, Turati e Balzarotti



Grassi con Picelli protagonista nel dessert. La titolare delle Cantine Cavallotti.

Finite le premiazioni il Presidente con il tocco della campana chiude la serata.

Il segretario

Luca Faifer

ROTARY CLUB • Pro mostra storica permanente

4 chef+ 1, è Leo il preferito

Ma la vera sfida la vincono gli organizzatori: 130 commensali tra beneficenza e cordialità



Il pubblico della seconda edizione della manifestazione "4 chef... + 1 - La Sfida", tenutasi mercoledì sera, 18 settembre, a Villa Umberto per iniziativa del Rotary Club Abbiategrasso che ha replicato il format creato per la prima volta l'anno scorso dal past president, Mario Gorla, ripreso e perfezionato dal suo successore, Pietro Grassi, ha premiato la tradizione e la stagionalità. Ad aggiudicarsi infatti la simpatica pergamena che attesta la vittoria della "sfida" è stato il ristorante (con la moglie Laura) dell'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta, Maurizio Gerola, con la pancia di maialino con fondente di cipollotto e salsa barbecue, e Alberto Turati, chef di Kitchen & Coffee, con l'originale crema di riso allo zafferano con storione cotto a bassa temperatura, limone nero, acciuga e acqua di prezzemolo. Suntuosa meringa con panna e frutti di bosco (dulcis in fundo) ad opera di Lele Picelli. Vini offerti dalle Cantine Cavallotti. Quasi 130 i partecipanti, tra i quali la menzione speciale è d'obbligo (e vi ha provveduto lo stesso presidente Grassi) per lo chef tristellato Ezio Santin e gentile consorte, signora Renata. E la vera sfida vinta è quella della beneficenza: l'incasso della serata va a sostenere le realizzazioni del progetto Mostra Permanente sulla stoia di Abbiategrasso che troverà posto nei sotterranei del Castello. M.A.

sotto con funghi porcini e crema di zucca mantovana proposto da Leonardo D'Alfonso, chef del Golf Club Ambrosiano di Bubbiano, unico tra i concorrenti a bisare la partecipazione dell'edizione 2023. In un clima disteso e giocoso anche i suoi colleghi si sono comunque espressi ad ottimi livelli: il giovane chef della Trattoria di Coronate, Gianluca Balzarotti, con il risotto barbabietola, zola di capra, fichi di stagione settembrini e polvere di foglie di fico; lo chef e ti-