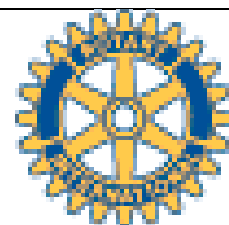




## ROTARY FELLOWSHIP DEI GOURMETS MEDIOLANUM CHAPTER



### BOLLETTINO N° 3

Un altro incontro degli amici gourmet e un'altra serata di successo. Ormai mi sto ripetendo ma non posso fare a meno di enfatizzare il valore di questi incontri. Tutto concorre a rendere estremamente piacevoli queste cene. L'alta qualità dei cibi e il clima di gioiosa amicizia che si instaura intorno alla tavola.

La serata di **martedì 27 ottobre a casa di Cesare** conferma quanto detto.

Erano presenti: Adriano e Maddalena Anderloni, Ruggero e Marcella Cimatti, Magda e Roberto Schieppati, Marco Milanese, Letizia Bergamini, Giovanna Torresani, Felicia Schwaizer e i padroni di casa Cesare e Carla Parazzi.

Ogni socio si è cimentato nel proporre le proprie specialità che sono state tutte altamente apprezzate.

Abbiamo cominciato con **gli aperitivi** sapientemente preparati da Adriano accompagnati da **salamini di cinghiale e di cervo e formaggi svizzeri** portati da Felicia e da **tartine con fegatini di pollo, crema di gorgonzola e crema di salmone** preparate da Cesare.



Il grande barman Adriano prepara le sue misture



Giovanna termina la decorazione del cappon magro



Magda serve le verdure nella zucca a Marco



Indovinate perché sono così soddisfatti !!

A tavola poi abbiamo gustato **lo stoccafisso accomodato** preparato da Letizia per passare alle **lasagne con verza e salsiccia** preparate da Marco e **verdure stufate nella zucca** preparate da Magda. Come secondo Giovanna ha preparato un sontuoso **cappon magro**. Come verdure Cesare ha preparato **due sfornati uno di carote e uno di finocchi**. Ruggero ha portato il vino: un **Pinot riserva del 2004**. Cesare ha fatto anche il **pane di vari tipi**: alle castagne, rustico alla segale, alle olive, alle noci e alla salvia. Come dessert abbiamo gustato delle **coppe di frutti di bosco con crema al mascarpone e muesli** preparato da Magda.

Un complimento a tutti i gurma per il contributo offerto al successo della serata. In particolare invito i cuochi a pubblicare le ricette dei piatti proposti sul nostro blog ([www.rotagur.wordpress.com](http://www.rotagur.wordpress.com)) (Per Adriano: per accedere al blog direttamente da questo foglio bisogna schiacciare contemporaneamente il tasto CTRL e il tasto sinistro del mouse). Le ricette oltre all'elenco degli ingredienti e i passaggi per la preparazione dovranno riportare quei consigli e "trucchi" che consentono di realizzare il piatto nel migliore dei modi.

Alla fine della cena eravamo tutti un po' provati e abbiamo convenuto che vi è stato un errore di programmazione. Le prossime cene a casa dei soci, che senz'altro intendiamo ripetere, dovranno limitare il numero e la quantità delle portate.

Le decisioni prese al termine della serata:

- Si è deciso di fissare la gita prevista in novembre ad una stagione più favorevole e di non programmare altri incontri nel mese di dicembre che è già pieno di tanti appuntamenti tradizionali. La data e il luogo del prossimo incontro vi verrà comunicato al più presto
- Si invita tutti i soci a farsi promotori per cercare di incrementare il numero dei membri della nostra fellowship.
- Bisogna pensare a fare del found raising per finanziare qualche azione di servizio rotariano. Una modalità potrebbe essere quella di tassarsi di 5 euro per ogni partecipazione alle nostre cene e dimostrare che non ci dimentichiamo di chi ha veramente fame e non ha soldi per sfamarsi. Altre idee e contributi sono ben accetti.
- Sarebbe bello avere qualche simbolo che ci caratterizzi come membri della fellowship tipo grembiule, cappello, tovagliolo, o altro. Un'idea potrebbe essere quella di fare una medaglia con uno stampo da "corzetto" (usato in Liguria per fare la pasta) che riproduca gli elementi della nostra fellowship.