



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Lo storione antenato dei dinosauri

I Commandeurs si sono incontrati domenica 8 febbraio alle ore 12.30 presso l'agriturismo Zobec per avventurarsi alla scoperta dello storione principalmente noto per il caviale ma non molto per la sua carne.



Dopo il saluto e il brindisi di benvenuto a cui è seguito l'augurio di buon 2026 (era la prima volta che ci si ritrovava dall'inizio dell'anno) da parte della Presidente Nazionale Marina Bartolucci il nostro ospite ha iniziato ad illustrarci le



tipicità di questo pesce e del suo allevamento (in allegato la relazione) .



Abbiamo iniziato con un crostino con foie gras di storione con del ribes rosso e menta. Il gusto deciso ben si abbinava al piccolo frutto e alla spezia e lo spumante Maria Albi (dei vigneti antichi di Contovello) che lo accompagnava è stato molto apprezzato.



Il primo antipasto: un carpaccio di storione marinato al whisky e arancia guarnito con della barbabietola, con alcune palline di crema di mela, di kren e di finocchio e con dell'orzo saltato che aggiungeva oltre al sapore una croccantezza particolare all'insieme .

Il secondo antipasto : lo storione adagiato su una crema di cavolfiore e di cavolo nero guarnita da pinoli e semi di senape, accostamento che sembrava azzardato ma che si è rivelato assolutamente appropriato.





Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Il gusto delicato dello storione ben si integrava con i condimenti in ambedue le diverse preparazioni. Tutti gli ingredienti erano ben distinguibili e, senza prevaricare, erano un eccellente supporto allo storione e ne esaltavano la delicatezza.

I Commandeurs hanno molto gradito l'ottima calibratura oltre alla loro accurata presentazione degna di riconoscimento.



A seguire dei piccoli gnocchi fatti in casa con ragù di storione, dadolata di pere ed erbe aromatiche ben presentati a forma di piramide ornata con del succo di barbabietola. Anche in questo caso l'accostamento dei sapori è stato convincente

Il trancio di storione su una vellutata di sedano rapa affiancato dall'insalata belga e da piccoli cubetti di kiwi ha ben concluso questo percorso a base di storionema noi abbiamo proseguito



Le varie birre artigianali di loro produzione ci hanno accompagnato in questa degustazione che è stata accompagnata dalle spiegazioni del nostro ospite che ha anche risposto a molte domande soddisfacendo le curiosità dei commensali.



Il sorbetto e poi il dolce di vaniglia e cioccolato ricoperto di glassa di mela verde e confettura di frutti di bosco, molto accattivate sia per l'aspetto che per il gusto, è stato la perfetta conclusione di quest'esperienza che si è protratta anche con l'assaggio di un digestivo della casa.



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia



Al termine abbiamo ringraziato i nostri ospiti, Edi Zobec con i figli Ludwig e Lenard (lo chef) per l'accoglienza, per la qualità dei prodotti e per la cura e la lungimiranza con cui gestiscono le loro varie attività. Sono veramente uno splendido esempio di azienda familiare che non si accontenta dei risultati ma pensa al futuro strutturandosi per cogliere e costruire opportunità.

Vorrei riportare alcune osservazioni che ho raccolto durante il convivio :

Tutte le portate, sono state apprezzate per il loro gusto, l'abbinamento di sapori e il loro impiattamento , inoltre il fatto di essere serviti sempre tutti assieme , la disponibilità e l'atmosfera di vera convivialità che si è potuta creare grazie al coinvolgimento diretto, la cura e la grafica della stesura del menù sono stati elementi molto graditi. Il primo antipasto è stato definito "TOP" all'unanimità

La passione che Lenard ha messo nella progettazione e nella realizzazione di questo menù è encomiabile: abbiamo potuto apprezzare l'opera di un futuro grande chef .



L'unica critica, riportata subito, è stata relativa al primo (gli gnocchi) che essendo di complessa presentazione e servito in contemporanea ad oltre venti commensali aveva una temperatura non adeguata per tutti. Piccola difficoltà totalmente risolvibile servendo un tavolo alla volta man mano che gli gnocchi venuti a galla risultano pronti e riscaldando in anticipo i piatti che li avrebbero accolti.



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Visto l'interesse di tutti i presenti con l'aiuto e il supporto di Edi stiamo progettando una 2 giorni con lo scopo di visitare una nota azienda bresciana specializzata in caviale e continuare così la scoperta dell'antenato dei dinosauri.

Grazie a tutti i *Commandeur* e ai cari amici che hanno condiviso questa piacevole esperienza, l'atmosfera gioiosa di interazione creatasi è stata l'espressione della più bella convivialità

*Ileana Bussani
Delegazione FVG*

