



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Friuli e Venezia Giulia*

“Sperimentare la tradizione”

*I Commandeurs si sono incontrati sabato 26 settembre alle 12.30 presso l’**Home restaurant Taverna sul Collio** dello chef **Cristian Nardulli** . Alcuni hanno usufruito del trasporto concordato partendo dal quadrivio di Opicina circa*



un’ora prima, altri hanno raggiunto autonomamente la casa sita a San Floriano sul Collio. Un tavolo apparecchiato sotto degli ombrelloni attendeva i partecipanti che hanno potuto così tutti godere appieno della bellissima giornata all’aria aperta con vista sulla vallata

coltivata a vigneti e sulle colline circostanti su una delle quali si stagliava il Castello Formentini. Il panorama bucolico è armonioso e rilassante e comunica quel senso di pace e tranquillità purtroppo troppo spesso dimenticato nella frenetica vita quotidiana. Il brindisi di benvenuto con una ribolla spumantizzata di Villanova ha accompagnato quegli attimi nell’attesa che tutti fossero presenti per iniziare.



Un breve saluto da parte della Delegata regionale si è concluso con l’annuncio dei nuovi Commandeur entrati nella delegazione : Andrea Frassini che ha condiviso sempre con la compianta Lucia tutte le iniziative e i nuovi adepti Elisabetta Cividin e Andrea Marchesi che saranno intronizzati nel corso del Congresso nazionale a Verona il 22-25 ottobre. La Presidente Nazionale Marina Bartolucci Sedmak dopo aver salutato i presenti ha ricordato che al congresso nazionale sarà presente anche la Presidente della casa madre di Digione e che sono ormai passati 3 anni dalla rifondazione della delegazione italiana della Commanderie dopo le vicissitudini già note ai Commandeurs storici e che quindi a fine anni vi saranno nuovamente le elezioni per il Direttivo nazionale ed ha invitato quindi gli interessati a candidarsi.



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Friuli e Venezia Giulia*

La scelta della Delegata di sperimentare questa modalità di ristorazione esaltandone il legame con il Collio la ha portata a concordare un “Menù del Territorio” rielaborato che è stato proposto tenendo conto delle allergie e intolleranze dei presenti e delle tempistiche dettate dalla successiva attività pianificata (visita alla DAG -Digital Art Gallery a Gorizia)

Gli antipasti proposti sono stati due



la “Tartare di Manzo” servita con salsina di senape e miele d’edera , insalatina fresca e porcini sott’olio abbinata con una Ribolla ferma. La battuta di manzo tagliata al coltello con l’aggiunta di un goccio di acqua minerale presentataci è stata molto apprezzata anche se la dicitura tartare aveva tratto in inganno all’inizio ma poi l’abbinamento con l’inconsueta salsina ha stupito piacevolmente quasi tutti i Commanduers per la delicatezza e contemporaneamente per il gusto particolare che contraddistingueva questa portata.

Il “Salame all’aceto leggero” accompagnato da morbida polenta al latte e guarnito con cipolla caramellata abbinato ad un Friulano. Questa è stata forse la portata che ha riscosso minor successo a causa del salame che è risultato eccessivamente asciutto e compatto. La polentina e le cipolle (a detta gli amanti delle stesse) erano ottime .



A seguire il primo piatto “Becks di cortile” pasta tradizionale a base di grano saraceno accompagnata da scaglie di frico (escluse per gli intolleranti) abbinato ad una Malvasia. Il ragù delicato e molto ben equilibrato ben si sposava con la pasta fatta in casa tanto che la maggior parte dei Commandeurs ha aderito con piacere alla proposta di essere servito una seconda volta e questo fatto da solo ha

dimostrato l’apprezzamento per lo stesso.



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Friuli e Venezia Giulia*

Quindi il piatto Principale l' "Anatra porchettata" profumata al lardo, limone ed erbe aromatiche servita con un purè di topinambur e fondo d'anatra abbinato ad un Refosco dal peduncolo rosso. Il bilanciamento fra i sapori che ben si integravano valorizzando senza sovrastare l'anatra è stato il tratto di questa portata.



Per finire lo "Strudel di mele" servito caldo con salsa alla vaniglia e cannella abbinato ad un grappa al sedano di produzione locale. Anche in questo caso la dicitura strudel ha tratto in inganno dato che l'impasto non era quello tradizionale ma comunque il dolce delicato e profumato (la vaniglia e la cannella erano percepibili senza essere sovrastanti) ha concluso piacevolmente questo percorso a cui al termine si è aggiunto il caffè.

Al termine abbiamo ringraziato lo Chef Nardulli e il suo valido aiuto Nicolas che ci hanno fatto scoprire questo modo di accoglienza e convivialità familiare che però non rinuncia alla qualità, a dimostrazione di ciò e è stato loro consegnato il gagliardetto della Commanderie quale testimonianza di apprezzamento.



Vorrei riportare alcune osservazioni raccolte:

quest'esperienza è stata gradita da quasi tutti (c'è sempre un'eccezione che conferma la regola come in tutte le cose) tanto che vari soci si sono



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Friuli e Venezia Giulia*

detti molto interessati a sperimentare anche il menù di selvaggina che è poi la specialità della casa in un prossimo futuro.

le uniche criticità riscontrate hanno riguardato la mise en place e la mancanza di piccoli accorgimenti in altri spazi utilizzati dai partecipanti. Bisogna ricordare che non è un ristorante ma un home restaurant e che eravamo presenti in numero prossimo al limite massimo consentito, ma la qualità del cibo e la cura nel prepararlo sarebbero ancor più valorizzati con piccole ulteriori attenzioni

La giornata è proseguita con la visita della Digital Art Gallery a Gorizia.

Esperienza sicuramente da farsi e che abbiamo potuto godere appieno senza inciampi grazie al trasporto per noi organizzato che ci ha portato proprio davanti all'ingresso nonostante "Gusti di frontiera" avesse monopolizzato quasi tutti gli spazi e le vie della città.



Grazie a tutti i Commandeur e ai cari amici che hanno condiviso questa bella esperienza

testo Ileana Bussani