



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

twitter

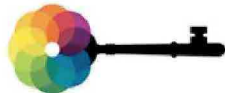
Martedì, 24 maggio 2011 - Ore 10:00

Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

Segnala a
ViniSapori.net



Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare



ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT



24 Maggio 2011 - 09:47
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 11 volte

Veneto e Abruzzo vanno a Nozze al Relais Monaco di Ponzano Veneto

Arrigo Cipriani, testimone d'eccezione, racconta la cucina italiana vista dalla "Stanza" dell'Harry's Bar: "Il piatto italiano da salvare? Il risotto. E a chi ha inventato lo stoccafisso mantecato dovrebbero dare il Premio Nobel".

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Se un secondo diluvio universale richiedesse di imbarcare, in un'ipotetica Arcà di Noe, un piatto della cucina italiana da salvare dall'estinzione, Arrigo Cipriani non ha dubbi: "Il risotto. Bastano acqua, brodo, riso e fuoco per fare questo piatto che si abbina a mille cose". Il patron dell'Harry's Bar, brillante e ironico, salva dunque il risotto quale espressione massima della cucina italiana, che tra i luoghi più celebrati annovera la "Stanza" (dalle dimensioni di 4,5 mt per 9), il soprannome dato Cipriani al suo locale di Calle Vallaresso, aperto 80 anni fa esatti dal padre Giuseppe (e dichiarato monumento nazionale nel 2001).

Storia straordinaria ripercorsa nel libro "Prigioniero di una stanza a Venezia", pagine che Cipriani ha sfogliato nella serata d'apertura de "L'Italia si unisce a tavola", tema della seconda edizione di "Venezia incontra l'Europa", rassegna organizzata dal Ristorante La Vigna del Relais Monaco Hotel e Country Club di Ponzano Veneto (Treviso), con la collaborazione della rivista enogastronomica "Papageno". Il programma, lo dice il nome, quest'anno rende appunto omaggio ai 150 anni di unità d'Italia, favorendo l'incontro di varie regioni, nel piatto e nel bicchiere.

Di volta in volta Mimmo Salerno, chef resident della Vigna, accoglie in cucina colleghi da tutta Italia con cui crea menu a 4 mani, mentre in sala un testimonial della nostra cultura conversa con i commensali sul tema dell'identità nazionale. Venerdì 20 maggio questo ruolo è stato affidato al ristoratore veneziano più noto all'estero: "La cucina italiana c'è sempre stata ed è uguale ovunque, così come la lingua. La pasta e fagioli è la stessa dappertutto. A chi ha inventato lo stoccafisso mantecato dovrebbero dare il Nobel. Questa è la vera unità d'Italia. Nei ristoranti italiani di tutto il mondo facciamo la stessa cucina, con l'accoglienza tipica che è propria delle trattorie del nostro paese. Un cliente da noi si sente in famiglia, a casa propria".

I locali a marchio Cipriani sono distribuiti in quattro continenti (da New York ad Abu Dhabi, ben sette); in queste cucine oggi lavorano 120 chef. Sono gli "eredi" di Enrico Caniglia, cuoco abruzzese di Villa Santa Maria, che per oltre 40 anni è stato l'anima della cucina dell'Harry's Bar di Venezia.

"Non ha mai messo piede in sala. Era un genio che riusciva a far mangiare anche la difficile contessa Volpi - ricorda Cipriani - Caniglia veniva da una regione, l'Abruzzo, che ha dato tanto alla cucina italiana, così come sono grandi i friulani che abbiamo in sala".

E proprio dalla terra del "mitico" Caniglia proviene la cuoca, coprotagonista della cena: Domenica Vagnarelli, del ristorante "Mediterraneo" di Alba Adriatica (Teramo), gestito in collaborazione con il marito Giuseppe. Domenica, membro di Chic (Charming Italian Chef), ha dimostrato al pubblico del Relais Monaco un grande talento nel preparare due piatti di mare dedicati al pesce di paranza (tipica barca dei pescatori abruzzesi). Apertura straordinaria con insalata di seppie, gamberi canditi al peperoncino e una deliziosa crema frita al limone. Poi un piatto simbolo della passione artigianale della regione: la Chitarra **Verrigni** (pasta prodotta dal 1898 a Roseto degli Abruzzi) con ragout di rana pescatrice al rosmarino e meringa salata allo zafferano. Maiale e agnello i sapori scelti dal pugliese Mimmo Salerno per le sue ricette, sempre ispirate al centro Italia: crema di fagioli cannellini con sagne spezzate e pancetta croccante di maialino da latte; carrè di agnello in crosta di pane speziato con mandorle, fave, pomodoro e pecorino. Ancora sapori del Sud nel dessert: fiadone con ricotta di pecora e miele al tartufo nero.

Un menù di grande consistenza, concreto e ben amalgamato, messo a confronto con una selezione di grandi vini rossi del Consorzio della

LE ULTIME NOTIZIE

Veneto e Abruzzo vanno a Nozze al Relais Monaco di Ponzano Veneto
Pubblicato il: 24 Maggio 2011 - 09:47

Torna la rassegna gastronomica "A Tutt'Oliiva". San Bartolomeo al Mare si colora di giallo
Pubblicato il: 24 Maggio 2011 - 09:40

Caldo, Coldiretti: Lago Maggiore al minimo storico. Allarme siccità
Pubblicato il: 24 Maggio 2011 - 09:34

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

1-05-2011 1° Maggio Festa del Lavoro, Coldiretti: pranzo all'aria aperta per tre milioni di italiani

Valpolicella veronese, per concludere il matrimonio tra le due regioni: Classico DOC e Superiore Classico DOC; Ripasso DOC, Amarone e Recioto della Valpolicella DOCG. Abbinamento inconsueto e "arduo" soprattutto con i piatti di mare, gradito però dai commensali e che ha reso ancor più speciale la serata. Un'evoluzione del gusto a tavola, facile da attuare con grandi piatti, ha sottolineato Dino Marchi, presidente dell'Ais Veneto, partner della rassegna insieme a Loison, pasticceri dal 1938 - laboratorio artigiano della provincia di Vicenza che ha omaggiato i presenti di una selezione raffinata e golosa di piccola pasticceria.

Prossimo appuntamento con l'Italia si Unisce a Tavola al Relais Monaco venerdì 8 luglio; protagonisti lo scrittore e regista vicentino Giancarlo Marinelli, la cucina toscana e i vini del Trentino Alto Adige.

Il costo delle serate (tutte con inizio alle 19.30) è di 60,00 euro a persona. Posti limitati, è consigliata la prenotazione. Per informazioni e prenotazioni: Relais Monaco "La Vigna", 0422/9641, e-mail mailbox@relaismonaco.it, www.relaismonaco.it.

8-05-2011 Festa della Mamma, Coldiretti: fiori in dono da quattro milioni di italiani

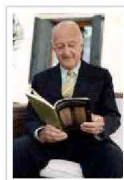
1-05-2011 San Patrignano, Squisito! 2011: Cremisan, il vino che unisce

3-0-4-2011 San Patrignano, Squisito! 2011: La pizza vista da un fornaio e da uno chef

1-0-5-2011 1° Maggio Festa del Lavoro: le Acli in Terra Santa nel ricordo del Papa del Lavoro

2-2-0-5-2011 Anche a Napoli la Giornata delle Oasi 2011

• GALLERIA IMMAGINI DELLA NOTIZIA


 Cerca



Otranto-Hotel La Punta
a partire da € 56 [Prenota ora](#)



Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini e sapori.net

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

RSS Feed | News | Chi Siamo | Contatti | Mappa del sito | Novità dal mondo | Manifestazioni ed Eventi | Seminari e Convegni
Pubblicazioni e Riviste | Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici | Leggi e Regolamenti | Segnala a VinieSapori.net

© Copyright 2011 Vini e Sapori. All Rights Reserved