la Rassegna.it
Fondata nel 1906

15 Settembre 2015

Tiatiò Onlus, tutti a pranzo e cena per supportare la “Paolo Belli”

Sabato 19 settembre l'evento solidal-gastronomico all'oratorio di Borgo Santa Caterina. In tavola i piatti della tradizione, dal quinto quarto bovino al baccalà. Tra le novità, la formula "35x35". In campo anche il maestro macellaio Cazzamali

Tiatiò cenaSabato 19 settembre Tiatiò Onlus torna con l’incontro gastronomico annuale di solidarietà, reso possibile grazie all’ospitalità della Parrocchia di Borgo Santa Caterina negli spazi del suo Oratorio. E lo fa proponendo interessanti novità gastronomiche a conferma dei punti forti degli anni precedenti, quest’anno rivisitati e migliorati per l’occasione.

Come prima novità, il pranzo: alle 12,30, per soli 35 sostenitori che vorranno prenotare per tempo, sarà possibile condividere con gli organizzatori l’evento “35 X 35”, degustazione di un menù a sorpresa il cui contenuto sarà deciso il giorno stesso in funzione delle offerte del mercato. A fronte di un contributo di almeno 35 euro, saranno servite piccole delizie cucinate con materie prime di massima qualità, ma proposte in versioni estreme, per i palati più attenti e curiosi, sulla falsa riga del menù serale. E’ compresa una bottiglia di vino per ogni coppia di ospiti. Per info e prenotazioni:

sek@tiatio.org oppure 347 4328032

La sera, dalle 19,20, Tiatiò Onlus – con l’aiuto del maestro macellaio Franco Cazzamali – si confermerà nella preparazione di pietanze nel segno del consueto dilettantismo appassionato, mescolando conoscenza e passione per i migliori ingredienti con la rivisitazione di alcuni piatti della tradizione gastronomica italiana, reinterpretata con gusto e leggerezza e farcita di sorprese di sicuro interesse.

Le novità investiranno le preparazioni incentrate sul quinto quarto bovino, noto ai gourmet come punta di diamante dell’alimentazione carnivora e ben accolto nelle scorse edizioni, quest’anno riproposte in nuove versioni tropicali.

L’avvocato Vincenzo Coppola, presidente di Tiatiò Onlus

Farà il suo ingresso il bertagnì (baccalà) di buona memoria nella cucina del nord, eseguito in modo innovativo con l’introduzione di ingredienti “spericolati”, che nella sessione di assaggio hanno riscosso grande entusiasmo.

Il menù, abbinabile quest’anno alla birra artigianale bergamasca oltre che ai vini delle più varie consistenze, vedrà dunque piatti con ingredienti già presenti nelle scorse edizioni, ma con rinnovate modalità di preparazione alla ricerca di nuovi gusti e sarà completato senza dimenticare le esigenze di vegetariani e vegani, che potranno condividere la tavola con ricette pensate proprio per loro, nel rispetto delle scelte e della qualità, accompagnate dall’ottima polenta che l’anno scorso ebbe un successo inatteso.

Un’attenzione in più è stata riservata all’accoglienza, così da evitare le code che l’anno scorso hanno onorato la manifestazione con un afflusso non previsto, ma che hanno penalizzato molti ospiti, e che si confida di eliminare del tutto con una migliore organizzazione.

Ecco quindi un’occasione per dedicarsi al piacere del cibo più buono, aggiungendo ai sapori della cucina il gusto di contribuire efficacemente alla ricerca medica sulle malattie del sangue, sapendo che l’utile ricavato finirà come ogni anno nelle mani di Paolo Belli Onlus, che dal primo giorno Tiatiò Onlus ha scelto come destinataria della propria raccolta, per non disperdere le risorse in mille rivoli.