



Conosci te stesso per abbracciare l'umanità

BOLLETTINO INFORMATIVO

ROTARY CLUB APPIANO GENTILE E DELLE COLLINE COMASCHE DISTRETTO 2040



BOLLETTINO N. 26 del 23 febbraio 2012
Anno Rotariano 2011-2012

Consiglio Direttivo

Roberto Briccola - Presidente

Anna Zottola - Vice Presidente

Tina Molteni - Presidente eletto

Marta Pessina - Past President

Massimiliano Gusmeo - Segretario

Aldo Porro - Tesoriere

Franco Arrighi - Consigliere

Fabio Agostinelli - Consigliere

Rinaldo Belluschi - Consigliere

Dino Bruni - Consigliere

Attilio Nosari - Consigliere

Riccardo Andriolo - Prefetto

Paolo Luigi Pirovano - Rotary Foundation

Bollito e Dintorni

Una fantastica cena presso il ristorante del nostro socio Matteo Longhi - "La trattoria dei combattenti" - a Como a base di Bollito.

Dopo la cena, Matteo ci ha raccontato la storia del Bollito, di come già nella Bibbia si parla di una pentola con della carne che bolle, forse l'antesignano del bollito. La bollitura era considerata un tipo di cottura nobile, ma riservata a chi aveva problemi di salute e per utilizzi medicamentosi. Addirittura Carlo Magno mangiava carne bollita per curare la debolezza di stomaco.

In Italia il bollito inizia a entrare nella dieta dal '600, quando l'allevamento bovino prende piede nelle aree prevalenti della Lombardia, Piemonte, Veneto e Emilia dove ancor oggi è un piatto tipico regionale. In realtà il bollito non è una pietanza tipicamente Italiana. Anche in Francia, Spagna e Austria e in gran parte dell'Europa viene ampiamente utilizzato con altri nomi. Piatto amato dai nobili, si dice che Vittorio Emanuele II amasse recarsi in provincia a pranzare a base del famoso gran bollito piemontese.

Il più famoso dei bolliti segue la regola del sette, sette tagli di carne, sette complementi, sette salse e sette verdure. La carne che si utilizza è quella di bue e la cottura avviene in acqua bollente poiché i succhi rimangono nella carne e proprio per questo motivo il brodo non è utilizzabile. I sette tagli di carne sono: **groppa** o **capocollo** o **tenerone**, **gamba** o **stinco**, **pancia** o **scaramella** o **biancostato** o **grasso-magro**, **culatta**, **cappello da prete** o «**arrosto della vena**» o **sottopaletta**, **punta** col suo **fiocco**, infine la **Rolata**; i sette complementi sono:

la **Testina** «completa di musetto, orecchio ed occhio, bocconi del buongustaio», la **Lingua**, lo **Zampino**, la **Coda**, la **Gallina**, il **Cotechino** e la **Lonza** le sette salse sono: la salsa verde, la cugnà, la mostarda, la perà, il bagnetto rosso, la cren (salsa al rafano), la saosa d'avijè e infine le verdure, come patate lesse, spinaci al burro, funghi trifolati, cipolle in agrodolce, finocchi lessati e carote al burro e brodo. Il tutto deve essere degustato con del buon vino con una discreta acidità, come la



bonarda, il lambrusco ecc.

Infine Matteo ci indica alcuni ristoranti dove vale la pena provare il Bollito: Osteria del Borgo a Carrù (Cuneo) in Via Garibaldi 19;

Il Ristorante di Agostino Campari ad Abbiategrasso in Via Novara 81;

Ristorante Ciccarelli a Dossobuono (Verona) in Via Mantovana 171;

Ristorante Arnaldo Clinica Gastronomica Rubiera a Reggio Emilia in Piazza XXIV Maggio, 3.



Programmi e Incontri

Sabato 25 Febbraio 2012

ore 9.30 4° Riunione – “Formazione Nuovi Leader” “La Struttura del nuovo Manuale di Procedura, l’Amministrazione, Assiduità, Effettivo, Relazioni interne ed esterne”

SIAM - Via Santa Marta 18 – Milano

Lunedì 27 Febbraio 2012

ore 18.00 3° Edizione – “Da soci a Rotariani” Sistemi Formativi Aziendali - Aula Magna Via Madonna della Neve 27 – Bergamo

Giovedì 1 Marzo 2012

“SIMMOCC E SIMON”: L'importanza di mettere in sicurezza alcune aree strategiche in Provincia di Como con importanti relatori e ospiti. Caminada Maurizio presidente del Centro Geofisico Prealpino Lariano, Claudio Rafanelli, direttore dell'istituto IDASC Consiglio Nazionale delle Ricerche di Roma, Paolo Tommasi, Istituto di geologia ambientale e geingegneria Consiglio Nazionale delle Ricerche di Roma, Valtorta Piercarlo, vice-presidente dell'Istituto di Studi e Ricerche sulla Protezione Civile e Difesa Civile ISPRO

Presso la nostra sede Golf Club Monticello a Cassina Rizzardi – ore 20

Giovedì 8 Marzo 2012

Per la festa delle donne Roberta Di Febo (Rotariana del RC Como Baradello) ci parlerà dell'Accademia musicale Giuditta Pasta

Presso la nostra sede Golf Club Monticello a Cassina Rizzardi – ore 20

Giovedì 15 Marzo 2012

In chiusura degli eventi dei 150 anni d'Italia Arduino Francescucci ci parlerà della figura di Giuseppe Garibaldi sul nostro territorio.

Presso la nostra sede Golf Club Monticello a Cassina Rizzardi – ore 20

Da Lunedì 12 Marzo a Venerdì 16 Marzo 2012

RYLA 2012 Il Volano etico per una società da rinnovare.

Milano location diverse

Giovedì 22 Marzo 2012

Visita al museo delle armi a Rovello Porro (maggiori informazioni a breve).

Rovello Porro – ore 20

Giovedì 29 Marzo 2012

Visita guidata presso la sede dell'Associazione Banco Alimentare della Lombardia “Danilo Fossati” Onlus a Muggiò.

Programma: ore 19,30 Benvenuto, ore 19.45 Visita guidata, ore 20.15 cena conviviale.

Frazione Taccona di Muggiò' Via Giovanni XXIII , 17-19 – ore 19.30

Sabato 14 Aprile 2012

Assemblea Distrettuale 2012-2013 all'Università Bicocca a Milano

Piazza dell'Ateneo Nuovo 1 - Milano

Compleanni del mese:

Riccardo Andriolo: 11 Febbraio; Enrico Frangi: 21 Febbraio; Ezio Bertani: 28 Febbraio

Sul sito "rotaryappiano.org" è disponibile l'accesso all'area riservata, a favore dei soci, per poter verificare la propria assiduità.

E' inoltre disponibile una bellissima galleria dove poter vedere le foto delle serate e poter scaricare i bollettini.

Siamo Presenti su Facebook alla pagina <http://www.facebook.com/pages/Rotary-di-Appiano-Gentile/267006276618> con oltre 130 soci.