

Da sinistra
Danilo
Gramegna e
Luciano Rappo,
del direttivo
del Gourmet
Club Bolzano

IL SODALIZIO

Il «Gourmet Club» si rimette a tavola fra piatti e cocktails

di **Alessio Pompanin**
► BOLZANO

Non occorre arrivare a parlare delle trasmissioni con i vari Carlo Cracco o Davide Oldani, e soci televisivi, per rendersi conto del fatto che la gastronomia ormai è diventata una passione diffusissima. Talmente diffusa da essere diventata una moda, con i rischi che il concetto modaiolo, legato alla temporaneità e soprattutto al suo essere carro dei vincitori sul quale saltano su tutti, comporta. Il trend della passione gastronomica, però, ha portato anche alla positiva nascita di sodalizi che riuniscono cultori del buon mangiare (e bere), avviando quindi l'esternalità positiva della socializzazione. In questo contesto possiamo comprendere il Gourmet Club di Bolzano, con sede in piazza Mazzini 12 e come riferimento il numero telefonico 0471 - 272828, che ha appena "impiattato" (stiamo in tema, no?) i primi appuntamenti del nuovo anno. Soprattutto ha ufficializzato un numero rilevante, quello degli iscritti, che superano la quota delle 200 unità, cosa non da poco, risultato che lo stesso direttivo ammette di valutare come sorprendente.

«Il mese di gennaio - commentano all'unisono i responsabili del direttivo, ovvero Danilo Gramegna, Mirko Maserà, Luciano Rappo e Walter Fracchetti - lo abbiamo interpretato come un periodo di recupero dopo le consuete abbondanti libagioni natalizie, ma ora siamo pronti a nuovi eventi enogastronomici da proporre agli appassionati».

E infatti si parte domani alle ore 19.30 al "Condito" in via Crispi 37, per un incontro con due esperti barman, Leonardo Veronesi (Riva Bar) da Riva del Garda e Armando Garbin (Nar Tivoli) di Bolzano, che condurranno la serata a tema "bere miscelato", molto in voga in tutta Italia. Verranno presentati alcuni cocktails abbinati a piatti preparati dagli chef Luis Agostini (padrone di casa...) e Michael Seehauser (con, fra le sue esperienze, la presenza anche ai fornelli del Noma di Copenhagen, giudicato migliore ristorante del mondo).

Il programma prosegue poi con l'evento fissato per giovedì 26 febbraio, alle ore 20 in una cornice particolare, almeno nel nome, per i cultori della cucina "da fighetti", ovvero al ristorante "Würstlhof" in via San Giacomo



151 dove si terrà una serata con, durante la cena, una degustazione-gioco di olii extravergine d'oliva provenienti da diverse regioni d'Italia e a condurre la serata sarà Nereo Pederzoli, giornalista della Rai di Trento

che praticamente è la presenza fissa dei servizi sulla realtà gastronomica del territorio regionale a sud di Salorno. A seguire, venerdì 20 marzo alle ore 20 all'enoteca "Paradise" in piazza S. Geltrude 10 a Magrè lo chef Alessandro Miragoli preparerà un

menù da abbinare ai vini in degustazione dell'azienda germanica (della zona del Reno) Robert Weil.

Ne riparleremo, a tempo debito. Dunque che altro dire, per ora? Cin, e buon appetito!