

LUNEDI' 02 MARZO ad ore 19.00 in SEDE

Facebook, Skype, Twitter, Istagram....Chi ha paura dei social network? opportunità e rischi di comunicazione. con Giuseppe Angelini del R.C.Trento, ed il nostro socio Bruno Ambrosini.



Bollettino del Rotary Club di Rovereto - Anno Sociale 2014/2015 - n. 23 del 16.02.2015

A CENA CON I FRATI ALLEGRI



E' stata, quella di lunedì presso la Cantina Sociale d'Isera, una di quelle tipiche serata per le quali io spesso dico: "chi non è venuto non sa cosa si è perso".

Infatti, quella di lunedì è stata una vera conviviale di carnevale, con la "Vulnerabile Confraternita del Baccalà", da poco accasata nell'ex convento di Brancolino, che non solo ha preparato una cena "povera" (come si conviene ai frari) e comunque di grande qualità, ma ha inoltre intrattenuto gli ospiti con racconti, video e scenetta teatrale finale.

Ma andiamo con ordine.

Dopo l'introduzione del nostro presidente prontamente ristabilito (perché i rotariani sono anche più forti dell'influenza...) che ci ha informato sul "Rotary Day" del prossimo week-end, la parola è passata al "portavoce" della confraternita (Fra l'uss e l'ass) che ha spiegato come la "Vulnerabile", come è intuibile dal nome che stor-

pia "venerabile", è una compagnia di goliardi a cui piace divertirsi, far divertire, ma soprattutto propagandare la tradizione veneta del baccalà che è cucinato secondo le antiche ricette, quindi con l'esclusivo uso di materie naturali.

Tutti i soci hanno, per così dire, nomi "di battaglia" che spesso già al solo sentirli fanno ridere, e quindi per scaldare subito i motori si è iniziato con le presentazioni dei confratelli: da Fra-stornato a Fra-tino, da Fra-tazz a Fra le gambe, da Fra-dicio a Fra-taglia, da Fra le righe a Fra-to, da Fra-nchising a Fra en bicer e l'altro, da Fra-nciacorta a Fra-ncois, da Fra dolcino a Fra-grante, e così via sino al padre priore che è Fra-casso.

Poi al motto di "ciacere corte e luganeghe longhe" la parola passa al sig. Tonini che dato una breve informazione sulla produzione e sulla vocazione della Cantina Sociale di Isera che si riassume nel fatto che produce una serie di vini collinari, ma in particolare di vini territoriali che ben si sposano con la cucina appunto territoriale. Non a caso si producono tre varietà di Marzemino, uno dei vini territoriali della Vallagarina per eccellenza. Ed è appunto il Marzemino, cioè un vino rosso, che i frari hanno voluto abbinare al baccalà perché non è vero, dicono (a ragione), che con il pesce ci voglia necessariamente il vino bianco.

Riprende la parola l'affabulante "Fra l'uss e l'ass" e c'introduce all'antipasto che è definito come un "baccalà tricolore", perché concepito qualche anno fa (nel 2011) per celebrare i 150 anni dell'unità d'Italia, antipasto con il quale l'anno scorso hanno vinto una sorta di campionato dello stoccafisso tenuto a Villa Margon. In sostanza si tratta di tre tartine di baguette ricoperte con queste mousse di baccalà: la prima, quella tradizionale, cioè bianca; la seconda, quella rossa, ottenuta da peperoni e rape rosse; e la terza, quella verde, dal prezzemolo. Si tratta come detto di tre mousse di baccalà mantecato fatto bollire ed emulsionato con olio di semi che produce appunto una crema spalmabile. Ovviamente l'antipasto è andato benissimo...

Prima di passare al primo piatto, "Fra l'uss e l'ass" ci racconta come è nato il baccalà veneto, vale a dire la vicenda di questo mercante veneziano, tal Piero Querini, che nel 1431 lasciò Venezia con la sua barca per andare a Bruges, nelle Fiandre, a fare i suoi commerci. La sua barca, però, non adatta a navigare nell'oceano, fu colta da una tempesta che la portò fuori rotta e fuori bussola. finché non approdò (ma è meglio dire si schiantò) sugli scogli dell'isola di Roest, nell'arcipelago delle Lofoten, nel profondo nord della Norvegia. Lassù, fraternizzò con i Vichinghi che lo salvarono, lo accolsero e lo sfamarono con questo "strano" pesce secco e duro come una mazza che loro chiamavano Stokkfisk e che lui italianizzò in Stoccafisso. In realtà, altri non era (ed è) che il merluzzo artico pescato nei mesi freddi (da febbraio ad aprile) e poi lasciato ad essiccare all'aria su rastrelliere per due o tre mesi. Gli olandesi e gli inglesi (che lo chiamavano Stockfish, cioè "pesce da stoccaggio") lo conoscevano già da un secolo proprio perché era un alimento che poteva essere conservato a lungo. Si trattava, come è comprensibile, di una delle principali (se non la principale) fonte di sostentamento di quelle popolazioni e il Querini ne comprese le grandi potenzialità culinarie anche per Venezia. Perciò, con un carico di stoccafissi, ormai distrutta la barca, partì per il lungo viaggio via terra per Venezia, giù e giù sino al Brennero e poi, da Bolzano sino al mare, con i barconi che però dovettero sostare a Borgo Sacco di Rovereto, punto più a nord della Serenissima, per... pa-

gare il dazio! A Venezia lo stoccafisso divenne... il baccalà, che è un termine spagnolo (e non si sa perché lo chiamarono così...). Ma quello che importa sapere è che se a Venezia e nel Veneto il baccalà è il merluzzo essiccato, nelle altre parti d'Italia per baccalà s'intende il merluzzo salato... che però è un'altra cosa. Fatta questa lunga digressione storica lo stomaco era dunque pronto per una bella ciotola di ... Bro' brusà, del quale in molti hanno fatto il bis e alcuni (fra i quali chi scrive) pure il tris. Troppo buono! Così, dopo questa digressione trentina, proprio per suggellare la tradizione veneta a quella locale, siamo giunti al piatto forte, cioè al re della serata: il baccalà mantecato con polenta di Storo. Va detto che la Confraternita ai soliti ingredienti vi ha aggiunto patate, sedano e rape, oltre ad una spruzzatina di prezzemolo. Come lo stoccafisso, duro e rigido sia potuto divenire un cosa così buona e gustosa è il frutto di un lungo lavoro di ammollo e poi battitura e infine di cottura. Ovviamente è stato molto apprezzato tanto che molti soci hanno colto la "novità" di quello strano "silenzio" calato sulla sala, perché tutti erano concentrati appunto a... mangiare.

A questo punto si sono spente le luci per assistere alla proiezione di un filmato titolato "Knock on stok", una storia auto-prodotta e realizzata dai frari che documenta il lungo viaggio a piedi (?) come "'sti ani" di una delegazione della Confraternita verso la città anseatica di Lubecca, per andare a gemellarsi e definire un "itinerario del gusto" entro il quale lo stoccafisso norvegese torna al Nord trasformato in baccalà dalla tradizione culinaria veneziana. A questo punto è la volta di un dolce finale a base di mandorle chiamato Verner bester (credo) che si degusta nel mentre i frari mettono in scena una scenetta teatrale concertata da "Fra Casso" il padre priore e teatrante navigato, e tutta incentrata su una visita medica con tentativi di rianimazione con flebo di vino del povero stoccafisso che ad un certo punto è sentenziato con un enfatico "l'è mort". Segue, ovviamente, l'ovvia e allegra decisione di cucinarlo per servirlo agli amici della confraternita. Insomma, una simpatica serata tra il serio ed il faceto, cui ha assistito come gradito ospite anche un ragaz-Norvegese con interessi a Bolzano (la "morosa"...), che opera tra Italia e Norvegia proprio nel campo dello stoccafisso (che porta giù) ma anche del baccalà (che introduce lassù). L'appuntamento è nel prossimo futuro nella nuo-

va sede della Confraternita presso l'ex convento di Brancolino per un'altra scorpacciata di bacca-là!

Maurizio Scudiero

RASSEGNA FOTOGRAFICA







"Il mondo cambia e noi dobbiamo cambiare con esso" - Paul Harris, 1935







La S.V è invitata alla Celebrazione del







Il presidente Marco Gabrielli



SABATO 21 FEBBRAIO

ore 14.30 - 19.30 porte aperte Rotary presso la sede dove saranno attivi dei corner informativi sull'attività del Rotary International e del Rotary Club di Rovereto.

ore 14.30 - 18.00 presenza di un'ambulanza con alcuni volontari/istruttori della Croce Rossa Italiana che saranno disponibili per dimostrazioni pratiche di manovre salvavita e BLS-D (Basic Life Support - Defibrillation), oltre che attività informativa.

Iniziativa promossa in collaborazione con Croce Rossa Italiana Gruppo di Rovereto.

ore 18.00 presentazione in anteprima da parte del dottor Michele Pizzinini degli esiti del progetto "Ri.Va.: rilevazione del rischio vascolare"; un service promosso dai Rotary Club del Trentino.

DOMENICA 22 FEBBRAIO

ore 9.30 – 12.30 porte aperte Rotary presso la sede dove saranno attivi dei corner informativi sull'attività del Rotary International e del Rotary Club di Rovereto.

Ore 10.00 concerto Jazz, proposto dal Jazz Quartet "4 di Picche" dal titolo "MOZART IN JAZZ, E ALTRO....!"

Ore 11.30 momento conviviale con brindisi e buffet offerto da Inner Wheel Club di Rovereto.



Durante il pomeriggio di sabato e la mattinata della domenica saranno proiettati i video informativi sulla storia e l'attività del Rotary e distribuiti materiali informativi in collaborazione con Rotaract e per tutti i bambini un simpatico omaggio.

PROSSIMI APPUNTAMENTI

LUNEDI' 02 MARZO ad ore 19.00 in SEDE

Facebook, Skype, Twitter, Istagram....Chi ha paura dei social network? opportunità e rischi di comunicazione. con Giuseppe Angelini del R.C.Trento, ed il nostro socio Bruno Ambrosini.

Seguirà buffet.

LUNEDI' 09 MARZO ad ore 19.00 in SEDE:

Incontro con il Rotaract Club Rovereto-Riva. Conduce Edoardo Prevost Rusca Seguirà buffet.

LUNEDI' 16 MARZO ad ore 19.00 in SEDE:

Caminetto su temi di attualità e programmi Seguirà buffet

LUNEDI' 23 marzo - No Rotary

LUNEDI' 30 marzo ad ore 20.00

PASQUALIZIA CON SIGNORE: Cena nella sala del Convento dei Frati Cappuccini di S.Caterina

CONSIGLIO DIRETTIVO Annata 2014/2015

Presidente: Marco Gabrielli Segretario: Filippo Tranquillini Segretario espacutivo: Giampa

Segretario esecutivo: Giampaolo Ferrari Vice Presidente: Filippo Tranquillini

Past Presidente:

Tesoriere: Giorgio Giovanelli **Prefetto**: Andrea Gentilini

Consiglieri: Sergio Matuella, Alberto Gasperi, Mirto Benoni, Ruffo Wolf, Renzo Michelini,

Giovanna Sirotti, Edoardo Prevost Rusca

Commissione Sede: Presidente: Paolo Di Giusto; Claudio Dorigotti (assistente), Angelo Marsilli, Giuliano Baroni, Giuliano Polli, Andrea Gentilini, Franco Frisinghelli, Paolo Battocchi, Ruffo Wolf

Commissione Bollettino: Presidente: Stefano Boscherini

Maurizio Setti (assistente), Maurizio Scudiero, Roberto Ceola, Luca Filagrana, Giuliano

Baroni, Giuseppe Belli, Gianni Anichini, Olimpia De Vita

Commissione Programmi: Presidente: Sergio Matuella; Marco Giordani (assistente), Domenico Catanzariti, Pierluigi Carollo, Silvio Malossini, Bruno Ambrosini, Paolo Manfrini, Massimo De Alessandri.

Comissione Azione Internazionale: Presidente: Rosario Barcelli; Franco Frisinghelli, Diego Tarlao, Giancarlo Piombino, Giulio Andreolli

Commissione Pubblico Interesse: Presidente: Geremia Gios

Renzo Michelini (assistente), Ruffo Wolf, Marco Zani, Giorgio Fiorini, Mario Marangoni, Claudio Cella, Alessandro Olivi

Commissione Ammissioni: Presidente: Giuseppe Vergara; Giulio Prosser (assistente),

Claudio Dorigotti, Giuseppe Belli, Paolo Marega Responsab.Informatico: Edoardo Prevost Rusca

Commissioni Giovani: Presidente: Mirto Benoni; Filippo Tranquillini (assistente), Marco

Poma, Edoardo Prevost Rusca, Laura Scalfi Rapporti con Distretto: Filippo Tranquillini Rotary Foundation: Bruno Ambrosini

PRESENZE

Ambrosini e signora, Anichini, Baldessarini, Barcelli, Battocchi, Costa Alberta, Carollo e signora, Ceola e signora, De Alessandri, Ferrari e signora, Fiorini, Frisinghelli e dott. Frau, Gabrielli e signora, Giordani, Giovanelli e signora, Marega, Marsilli, Matuella, Michelini, Piccoli e signora, Polli, Poma, Prevost Rusca (solo ai fini della presenza) , Sacchiero e signora, Scudiero, Setti, Tarlao, Tranquillini e signora, Vergara, Wolf.

Media 55 %

Per un accesso al sito web del Rotary Club di Rovereto è sufficiente cliccare direttamente sul link sotto riportato:

http://rovereto.rotary2060.eu

L'indirizzo e-mail del Rotary Club di Rovereto è il seguente: rcrovereto@rotary2060.eu