

A Sanremo l'estate continua anche a Settembre

Informati
QUI



Prima Pagina Asti Monferrato Canelli Nizza Monferrato Provincia Tutte le notizie

EVENTI & TURISMO | martedì 06 settembre 2011 12:52

Facebook Twitter RSS Direttore Archivio Radio

— SOMMARIO

PRIMA PAGINA
PALIO DI ASTI
CRONACA
POLITICA
ATTUALITÀ
ECONOMIA E LAVORO
EVENTI & TURISMO
CULTURA
AGRICOLTURA
SCUOLE E CORSI
NATURA
SPORT
AL DIRETTORE
PAESI ALLO SPECCHIO
ANNUNCI CASA
TUTTE LE NOTIZIE

— EVENTI & TURISMO | lunedì 05 settembre 2011, 16:31

Cocconato, cent'anni di Menu a Casa Bava

Condividi |

Una rassegna dei vini che nella storia hanno accompagnato i grandi menu d'autore in un'esposizione per il centenario della famosa casa vincola piemontese



Alcuni menù in esposizione nella mostra (a.s.)

Casa **Bava**, in occasione del Centenario dell'attività nata nel 1911, ha organizzato, presso la cantina storica di Strada Monferrato a Cocconato, l'interessante mostra "Cent'anni di Menu. Il vino nel menu d'autore dalla lista cibaria al tablet".

L'esposizione, patrocinata dall'Accademia Italiana della Cucina, rimarrà visitabile per tutto il mese di settembre, per informazioni telefonare allo 0141 907083.

Per questa importante azienda vitivinicola la cultura è di casa, con la musica, l'arte, gli approfondimenti di storia enogastronomica e non solo.

— IN BREVE

🕒 lunedì 05 settembre

Nizza, Enoteca Regionale e Vineria della Signora in Fosso, insieme per chiudere l'estate
(h. 20:00)

Il "Piemonte Misterioso" fa tappa ad Asti
(h. 17:30)

Cultura: venti studiosi ad Asti per amore di Vittorio Alfieri
(h. 16:05)

Canelli, ritorna in scena dopo 10 anni "La sternia"
(h. 15:30)

Asti, non solo vino, la "Douja" è anche Culturale!
(h. 12:45)

Nizza Monferrato, Mogol "genio e sregolatezza" è "Il Matto 2011"
(h. 10:21)

Un'area riservata ai disabili al 38 Festival delle Sagre di asti
(h. 09:00)

🕒 domenica 04 settembre

A Montà d'Alba la 47a sagra di settembre "Nel miele e nel vino"
(h. 18:00)

Cattedra Alfieri: ad Asti studiosi innamorati di "Toju" anche da Giappone e Bielorussia
(h. 17:44)

Vino in borraccia, a Canelli gli appassionati di bici e buon bere
(h. 16:32)

Leggi le ultime di: **EVENTI & TURISMO**

— RUBRICHE

ATUIT NEWS
L'OROSCOPO DI CORINNE

- NEWSLETTER

Nome:

E-mail:

Cellulare:

ISCRIVITI

- CERCA SU GOOGLE



RICERCA

Domenica 4 settembre, nel pomeriggio, un folto pubblico ha partecipato all'inaugurazione di questa mostra che racconta nei menu un secolo di costume, un "ritratto", anche socioeconomico, delle generazioni che si sono succedute nei momenti conviviali, ancora oggi importanti, nei quali è possibile ricostruire come sono cambiati l'approccio col cibo, dal numero delle portate, spesso pantagrueliche in passato, a quello col vino che sicuramente era molto più consumato di oggi, tanto che in alcuni menu se ne garantiva, tutto compreso, un litro a testa, passando poi al pagamento se si superava la soglia.

Altri tempi, di etilometro non c'era l'ombra. Feste di leva, riunioni conviviali massoniche, confraternite, festeggiamenti per neo cavalieri, "ranci" militari, matrimoni. Menu ribattezzati a volte "Minuta" in quanto il re Vittorio Emanuele III già dal 1908 voleva bandire il più possibile i termini francesi dalla cucina ed aveva incaricato addirittura l'Accademia della Crusca di trovare alternative.

La mostra è stata introdotta da Roberto Bava, che con i fratelli Giulio e Paolo ed il padre Piero, che ha raccontato come l'attività vinicola nacque proprio in quella casa vicina alla stazione del paese, guida l'azienda di famiglia e gira costantemente il mondo per esportare i suoi vini su tutti i mercati.

La dimostrazione è un'ampia sezione della mostra che presenta alcuni dei tantissimi "Menu d'Autore" realizzati in più di vent'anni e che hanno accompagnato decine di cene realizzate in prestigiosi ristoranti e celebri chef dall'Europa, agli Stati Uniti, dall'Asia al Brasile.

Roberto Bava ha ricordato per l'occasione "i festeggiamenti per le nostre cento vendemmie dureranno almeno tre anni, anche perché alcuni nostri vini non saranno pronti per il mercato prima". Conoscendolo c'è da essere certi che altre importanti appuntamenti, in Italia e nel mondo, saranno realizzati nel prossimo futuro.

Il giornalista Sergio Miravalle, ha poi colloquiato con gli ospiti dell'inaugurazione: lo chef di fama internazionale Enrico Derflinger, che ha lavorato tra l'altro nelle cucine reali inglesi all'epoca della principessa Diana e in quelle della Casa Bianca quando era presidente Bush padre.

Domenico Musci, dalla cui raccolta sono stati tratti i menu storici in mostra, piacevolmente collocati sulle botti della cantina sotterranea, ha ricordato che questa sua passione è nata proprio dalla constatazione di quanto questi menu fossero legati alla storia ed alla socialità di ogni epoca.

Il pittore ed illustratore Franco Balan, autore di alcuni menu che saranno utilizzati per prossimi appuntamenti tematici organizzati da Casa Bava e le cui basi preparatorie sono esposte, ha raccontato il suo approccio con il mondo enogastronomico.

Nella conversazione si è arrivati all'argomento di attualità: l'arrivo che si sta diffondendo sempre più nella ristorazione del "tablet" ovvero di un menu elettronico che applica le tecnologie di ultima generazione, sul quale si possono visualizzare in foto i piatti proposti, avere tutte le informazioni possibili ed immaginabili, compresi filmati sullo chef e preparazione e naturalmente "girare" direttamente l'ordinazione alla cucina.

Lo stesso aggeggio multimediale serve infine a presentare il conto. Una "rivoluzione" che chi ha i capelli bianchi ed è abituato da sempre ad un dialogo con i camerieri, ascoltando spesso i loro consigli, farà sicuramente fatica ad accettare.

E' stato giustamente anche fatto rilevare che consegnare ai clienti questi "tablet" sottopone l'organizzazione del servizio al rischio concreto che molti di essi si mettano a "navigare" nelle informazioni proposte e finiscano per annullare l'ipotetico vantaggio di sveltire le operazioni della "vecchia" comanda, con tanto di notes sul quale scrivere l'ordinazione.

E' vero che in molte pizzerie è già diffuso da tempo un taccuino elettronico azionato dal cameriere, ma a confronto del tablet è già preistoria.