



ROTARY CLUB DI BERGAMO OVEST DIST. 2040

TEMA ROTARY 2009-2010: "THE FUTURE OF ROTARY IS IN YOUR HANDS"

BOLLETTINO N°23
Volume 24



Presidente Internazionale: **John KENNY**
Governatore Distretto 2040: **Marino MAGRI**
Presidente Club: **Alessandro COLLI**

Responsabile: Cristina Moro
Redazione: E. Agazzi, B. Aguzzi,
A. Barzanò, L. Carminati

Conviviale n°23

Lunedì 22 febbraio 2010

Antico ristorante del Moro - Hotel Cappello d'oro



"Cosa fa la Provincia? e il suo Presidente del Consiglio?"

relazione del Socio **Avv. Roberto Magri**
ore 19,30 ritrovo davanti alla Provincia
per una visita guidata alla consiliare e alle sue attrezzature
ore 20 presso l'Antico Ristorante del Moro
(Hotel Cappello d'Oro)



Prossimi incontri

- Lunedì 1 marzo:** ore 20 presso "La Cantalupa - da Vittorio" con coniugi: "**Premio alla Professionalità**" del Club alla signora Gioconda Gritti. **Prenotazione obbligatoria entro il 24 febbraio.**
- Lunedì 8 marzo:** ore 20 in sede con coniugi: "**Donne e potere**".
- Lunedì 15 marzo:** ore 20 in sede il Rotaract Club Bergamo e i "**Nuovi Progetti**".

Conviviale n°22

Lunedì 15 febbraio 2010

NH Hoteles Bergamo - Ristorante "La Matta"

Soci presenti il 15 febbraio = 18 Alessandro Colli – Presidente, Albani, Antonuccio, Barcella, Barzanò, Conforti, Crotti, De Biasi, Della Volta, Gandini, Lupini, Magnetti, Manzoni, Mazzoleni, Moro, Poletti De Chaurand, Salvetti, Seccomandi.

Hanno segnalato l'assenza = Agazzi, Aguzzi, Berneri, Carminati, Civardi, L. Cividini, Colledan, De Beni, Denti Rodeschini, Galli, Giavazzi, Gritti, Guatterini, Leggeri, Leonelli, G. Locatelli, L. Locatelli, Longhi, Masera, Mazzoleni, Pagnoncelli, Pennacchio, Perego, Pozzetti, Scaglioni, Signori, Teso Scaccabarozzi.

Familiari = 5 Rossella Barzanò, Daniela Della Volta, Gigi Maggioni, Lucia Salvetti, Elisabetta Seccomandi.

Ospiti del Club = 2 Frederic Bourse (relatore), s.o. Barbara Nappi.

Ospiti dei Soci = 0

Soci presso altri Club = 4 Moro e Poletti il 13 a Selvino per il programma orobico "Disabili"; PDG Cortinovis e Agazzi il 16 a Milano per la Commissione Alfabetizzazione.

Soci di altri Club = 0

Soci D.O.F. = 16 (Agazzi, Antonuccio, Benelli, Botti, Civardi, Cortinovis, Jannone, L. Locatelli, Magri, Manzoni, Minotti, Pennacchio, Peroni, Pozzoni, Rota, Vezzi).

Soci = 64

Totale Presenze: 25

Percentuale presenze = 18 + 4 = 22 su 52 = 42,307%

Assiduità mese di gennaio = 61,202%

FEBBRAIO: Mese dell'intesa mondiale

SINTESI DELLA RELAZIONE DEL 15 FEBBRAIO 2010

"A Carnevale, ogni cioccolato vale? Cioccolato a Carnevale"

Relatore: Frederic Bourse



A Carnevale ogni cioccolato...vale?" Titolo più appropriato non poteva essere pensato per una serata vivace all'insegna del ...buon gusto, magistralmente condotta da Monsieur **Frederic Bourse**, docente e consulente di fama internazionale nell'alta pasticceria della ristorazione e titolare dell'Atelier del gusto.

Premesse che hanno trovato ampie conferme nel corso dell'incontro incentrato sulla conoscenza degli alimenti genuini e di espressa qualità e sulla cultura del saper assaporare e gustare appieno una delle delizie del palato: il cioccolato protagonista fin dall'antichità di banchetti imbanditi, oggi prelibato alimento per grandi e piccini, occasione golosa a fine pasto, dolce merendina, raffinato omaggio.

Una leccornia che coccola i palati, dai più esigenti ai golosi meno attenti alla qualità, semplicemente desiderosi di soddisfare una voglia.

Frederic Bourse, a tale proposito, è categorico: "Da sempre ho orientato ogni mia creazione al rispetto assoluto della migliore qualità ed eccellenza degli ingredienti, scontando – a seguito di questa scelta radicale - anche una certa qual dose di impopolarità, perché non sempre sono stato compreso dai consumatori a tal punto condizionati dall'immagine e dal marketing su scala industriale dall'esserne obnubilati".

Secondo il "maestro", insomma, siamo tutti vittime del "potere mediatico" al punto di ricercare e gustare il gelato al cioccolato di colore scuro, o la cioccolata calda densa come un budino, certi che queste caratteristiche ne contraddistinguono l'eccellente qualità (ma non è così) e, sicuri delle nostre certezze, rifiutiamo ogni altra proposta, che si presenti ai nostri occhi diversa dagli stereotipi ormai assimilati.

Per questa ragione non troveremo in commercio un gelato di cioccolato di alta qualità, perché si presenterebbe di colore chiaro, per nulla allettante, e non ci

riuscirà di gustare la vera cioccolata calda come "da manuale" perché tale bevanda per sua natura liquida, non incontra il favore dei gusti del pubblico più ampio. Insomma la nostra percezione, seppure fondata su basi assolutamente inconsistenti, supera la realtà e condiziona pesantemente i nostri gusti, le nostre scelte e di conseguenza l'offerta commerciale.

Va da sé che nell'Atelier del gusto di Monsieur Bourse non troverete vetrine affollate da una gamma illimitata di prodotti, ma una selezionatissima proposta di delizie, rinnovata mediamente ogni due giorni per essere sempre fresca e garantire la migliore conservazione degli ingredienti.

Proprio la massima attenzione ad ogni componente, la scelta del miglior prodotto sul mercato, garantiscono il cliente nell'acquisto e – soprattutto – nel consumo di "dessert monoporzione" che, certamente costano un poco di più delle tradizionali proposte industriali in vendita su larga scala, ma non tanto di più, a fronte di un gusto unico e originale che, lo possiamo asseverare, non ammette confronti.

Le prelibatezze di Frederic Bourse, che abbiamo potuto assaporare con sommo piacere, sono il frutto di ricerche appassionate e studi approfonditi sul miglior metodo per la lavorazione di questa prelibatezza e rappresentano il risultato di una vita professionale investita nella conoscenza delle culture dei popoli che attraverso la cucina, e l'arte della pasticceria hanno tramandato storia e tradizioni.

Nell'introdurre l'ospite della serata, il Presidente **Alessandro Colli** ha richiamato la nostra attenzione sul significato di "atelier" che, non a caso, fa pensare allo studio di un artista dove le opere esposte possono essere ammirate dai visitatori e "parlano" a chi le osserva.

E' proprio questo è lo spirito che ha guidato Frederic Bourse e sua moglie Stefania Cavallini (figlia d'arte, la famiglia è titolare da oltre 70anni di uno dei locali di cucina toscana più antichi di Milano) nella creazione dell'Atelier del gusto, recentemente inaugurato a Bergamo.



Il Presidente Alessandro Colli, a conclusione della serata, fa omaggio a Frederic Bourse di un volume sul la pasticceria francese.

Non una pasticceria, me-

Continua a pagina 3

glio una "bomboniera", grande quanto basta per far



sentire il cliente a proprio agio nella scelta e nella degustazione di una produzione d'eccellenza, accuratamente selezionata. Come ha più volte sottolineato lo stesso Bourse, nel corso della piacevole serata: "Il prodotto deve parlare da solo, con la sua qualità e il suo design, attraverso proposte sempre nuove".

L'ospite ci ha poi svelato i segreti della produzione del cioccolato. La narrazione, arricchita con dovizia di particolari, è partita dal frutto, una grande fava (raccolto due volte l'anno) che contiene al suo interno una sorta di baccelli nei quali sono custoditi i semi dalla cui fermentazione, essiccazione, tostatura e concaggio si ottiene il burro di cacao e altri derivati sapori e gustosi, certamente meno nobili.

Quindi, Frederic Bourse, sollecitato da numerose richieste, si è soffermato sull'abbinamento del cioccolato ad altri ingredienti, in apparenza anche azzardati, ma "di sicuro effetto" - garantisce l'ospite - quali: il peperoncino, i funghi e il caviale, suggeriscono dagli States.

Insomma un alimento sublime, in grado di deliziarci - non solo nel palato - se sapremo apprezzarne le migliori proposte privilegiando scelte e produzioni d'eccellenza, rifuggendo "le sirene" del "cioccolato mascherato" da una comunicazione che può ingannare la vista ma non ci deve condizionare nel gusto e soprattutto nella scelta di prodotti artigianali e di qualità certa, per alimentarci in modo corretto e sano, per una migliore qualità della vita.

Dunque, giù la maschera!!! (cristina moro)



La fava, i semi, e la vaniglia



Mese di Febbraio Auguri di Buon compleanno a

- Alessandro Masera il 10
- Roberto Magri il 13
- Barbara Aguzzi il 14
- Rocco Bettinelli e Giovanni Pagnoncelli il 16



DALLA SEGRETERIA

A seguito del pomeriggio presso Villa Serena a Brembate ecco quanto ricevuto dal DGN Marco (Mago) Milanese.

... mostrerò il bollettino ai soci del Club Magico, i quali si sono trovati benissimo sia per l'organizzazione(in genere non troviamo palcoscenico e lo dobbiamo allestire noi), che per il calore trovato. Per noi è un grande piacere poter regalare qualche ora "diversa" agli ospiti delle case di riposo, piuttosto che ai bambini ricoverati nelle varie pediatrie, per cui Vi ringraziamo per l'opportunità.
Marco

ROTARY CLUB DI GUALDO TADINO, ANCONA,
ANCONA CONERO
COMPAGNIA DEI CAVALIERI ROTARIANI
12° Raduno Nazionale e
dei Cavalieri Rotariani
SIROLO (An) 6 - 9 Maggio 2010

Tel/Fax: 075-9145013 Cell:335-6223571

www.cavalierrrotariani.it

e-mail: gigiguerra@libero.it



ROTARACT CLUB BERGAMO DISTRETTO 2040

Giovedì 18 febbraio ore 20.30 Hotel S Marco
Piazza della Repubblica, Bergamo

Ospiti: Tancredi e Alberto Alemagna, ad di T'a Milano, sul tema: Come creare un brand di lusso nel mercato dolciario: T'a Milano.

Agli ospiti verrà anche lasciato un piccolo cadeau "cioccolatoso"

Prenotazioni e info: rotaractbergamo@gmail.com



Agenda degli eventi nel Gruppo Orobico

Rotary Club Bergamo - Lunedì 22 febbraio: ore 12,45 riunione meridiana presso il ristorante Colonna. Relatore il dott. Giuliano Cainelli, Responsabile Chirurgia Dermatologica Istituto Galeazzi, Università di Milano, sul tema: "Accessi ed eccessi nella chirurgia estetica".

Rotary Club Bergamo Città Alta - Giovedì 18 febbraio: ore 20,00 – Taverna del Colleoni - Bergamo. "Obama un anno dopo". Relatore prof. Joseph La Palombara. Con familiari.

Rotary Club Bergamo Nord - Martedì 23 febbraio: ore 20,00 – Hotel Cristallo Palace – Bergamo – Relatori: Dott. Leonardo Brigliadori, Presidente FIVV (Federazione Italiana Volo a Vela) e campione del Mondo 1985 e il Dott. Riccardo Brigliadori, Campione Italiano 2009 e General Manager di Glasfaser Italiana sul tema "La competizione in aliante: Vincere con la mente".

Rotary Club Bergamo Sud - Giovedì 18 febbraio: ore 20,00 – Ristorante La Marianna – Bergamo. "Relatore sarà l' Avv. Romina Russo, con esperienza di difensore civico, che parlerà di Class

Action.

Rotary Club Dalmine Centenario - Giovedì 18 febbraio: Ristorante La Vacherie – Brusaporto. Proposte per celebrare la Festa del Club del 5 maggio 2010. " 5 anni dall'ammissione al Rotary International nelle parole dei Soci Fondatori".

Rotary Club Romano di Lombardia - Martedì 23 febbraio: Conviviale sospesa Martedì 2 marzo ore 20,00 presso il Parco Scientifico Teconologico Kilometro Rosso, Via Stezzano 87 - Bergamo, Tavola rotonda sul tema "Innovazione: oneri ed opportunità: il caso Bergamo ", Conviviale in Interclub con il RC Bergamo Sud.

Rotary Club Sarnico Valle Cavallina - Lunedì 22 febbraio: ore 20,00 – La Rossera – "Assemblea dei Soci per l'elezione dei Presidenti di Commissione 2010/2011".

Rotary Club Treviglio e della Pianura Bergamasca - Mercoledì 24 febbraio ore 20 in sede alla Lepre "Testimonianza diretta da Haiti" Relatore Alvaro Cappellini — Padre di Fiammetta di Treviglio Volontaria umanitaria ad Haiti.