



cerca...

[Home](#) ▶ [I nostri esperti](#) ▶ [Pietro Bellantone](#) ▶ [Guglielmina Costi Monaci festeggia](#)



[Guglielmina Costi Monaci festeggia](#)

[PDF](#) | [Stampa](#) | [E-mail](#)

["Mondo Contadino" nella Valle del Chiese \(Trento\)](#)

["NOTTE DELLE CONTRADE"](#)

[#Dzero, un mondo di dosaggio zero: si parte!!](#)

le nozze d'argento col Piatto di Nettuno

Il Piatto di Nettuno ha celebrato quest'anno le nozze d'argento con il mondo dell'enogastronomia d'eccellenza italiana, ma anche internazionale. E in questo virtuoso viaggio iniziato nel lontano 1989, la sua missione è stata sempre riassunta da una sorta di motto: Cura della salute, gioia della tavola, piacere dell'amicizia. Il Piatto di Nettuno, associazione genovese, frutto di una bella intuizione della dott.ssa Guglielmina Costi Monaci, è stato fondato a Milano, presso il Circolo della Stampa. Nella sua lunga attività è sempre riuscita a realizzare con risultati importanti, campagne di educazione alimentare medico-enogastronomica, coinvolgendo un numero sempre crescente di soci, di appassionati e di media, incoraggiando principalmente l'impiego del pesce azzurro. Successivamente l'associazione si è occupata sempre più di alimentazione e delle problematiche ad essa connesse, con convegni medici, serate gastronomiche, pomeriggi culturali. A cadenza pressoché mensile, il Piatto di Nettuno ha organizzato incontri enogastronomici, scegliendo ogni volta un ristorante di qualità sempre diverso. All'ospite d'onore viene donato (tutt'ora) un piatto di ceramica firmato dal celebre artista Odo Tinteri. E in questo "viaggio" del Piatto di Nettuno, una sorta di crociera immaginaria di una suggestiva "Goletta del Buon Pesce", non potevano non essere interessati a parteciparvi personalità di spicco (a salirvi a bordo) come per esempio, il prof. Leonardo Santi, uno dei più importanti ricercatori europei nel campo della lotta ai tumori, il prof. Giuseppe Samir Sukkar, responsabile dell'Unità operativa di Dietetica e Nutrizione clinica dell'Ospedale S. Martino di Genova, il prof. Eugenio Del Toma ("Vivere senza diete, ma conoscendo le regole"), dietologo dell'Ospedale S. Camillo Forlanini di Roma, Virgilio Pronzati, importante giornalista enogastronomo, Gian Paolo Belloni-Zeffirino, Executive Chef del ristorante "La Cucina di Gian Paolo", Mario Giacompol, sommelier, Nicola Pellegrino, specialista in ispezione di alimenti di origine animale.



Da sin: Odo Tinteri, Nicola Pellegrino, Guglielmina Costi, Virgilio Pronzati, Leonardo Santi



Al microfono, Giuseppe Samir Sukkar - al primo tavolo, Mario Giacompol

Non poteva mancare un allargamento dell'interesse del sodalizio diretto dalla dott.ssa Costi, alle realtà enogastronomiche internazionali, un modo di vedere la cucina senza frontiere, condizionamenti e, soprattutto, pregiudizi. E dopo una seducente iniziativa culinaria nippo-mediterranea, il Piatto di Nettuno, consapevole della globalizzazione in atto e della sempre maggiore integrazione dei popoli anche in relazione alle tradizioni alimentari, ha progettato il concorso "Sapori dal vecchio e dal nuovo mondo". Si tratta di un evento volto a potenziare i legami sociali e culturali tra gli italiani e i latino-americani, attraverso il cibo e tutto ciò che ad esso è implicato.

Il concorso gastronomico, che è stato presentato il 27 novembre u.s., dalla sua ideatrice, al ristorante Le Terrazze del Ducale, sarà dedicato agli appassionati, italiani e latino-americani non professionisti, che risiedano in Italia da almeno un anno. I partecipanti dovranno proporre una ricetta per sei persone, scelta tra antipasti, primi piatti, secondi piatti e dolci, specificandone gli ingredienti, le relative dosi, l'approntamento del piatto ed eventualmente una versione, anche in termini storici, di quella adottata.

Alla presentazione di "Sapori dal vecchio e dal nuovo mondo" sono intervenuti Esther Cuesta, Console Generale

dell'Ecuador a Genova, **Herbert Alfredo Penouranda**, **Katherine Posso** e **Vladyslava Balasyukova**, assistenti del Console Onorario di Colombia a Genova, **Agostino Colvi** e **Masquale Costa**, assessori alla Cultura del Municipio Centro Ovest e di quello della Valpolcevera, **Paolo Passano**, ristoratore, che farà parte della Giuria. Per l'occasione, il maestro **Odo Tinteri**, autore del logo della manifestazione, ha donato alle Autorità e ai rappresentanti della stampa, una sua pregevole opera grafica.



Costantino Malatto, giornalista gastronomo, guiderà la Giuria. Gli altri componenti: **Giorgio Bove** (presidente ristoranti della F.E.P.A.G - ASCOM), **Biagio Peres** (responsabile ristoranti Confesercenti), **Virgilio Pronzati**, giornalista perfezionato in enogastronomia, **Pietro Bellantone** (direttore di EventidAmare ed esperto in eventi gastronomici), **Paolo Passano**, titolare di importanti ristoranti in Ecuador e in Liguria e **Socorro Moreno Benitez**, commerciante colombiana da anni in Italia.

Tra marzo e aprile 2014 alcuni referenti delle istituzioni locali premieranno i vincitori e consegneranno un attestato di frequenza a tutti i partecipanti alla competizione gastronomica.

E a coronamento di questo lungo bellissimo itinerario enogastronomico, il Piatto di Nettuno, venerdì 31 gennaio u.s., ha festeggiato il 25° anno di attività. All'interno dell'elegante hotel Bristol di Via XX Settembre, nel centro di Genova, in saloni prestigiosi, Guglielmina Costi ha organizzato un "controcenone" per un centinaio di soci, con un menù ben congegnato ed "equilibrato", seguendo una tabella calorica del prof. Samir Sukkar.

Più precisamente:

Menù

Aperitivo di benvenuto

Crostino di pane nero con mousse di baccalà

Verdurine in pinzimonio

Coni di carta assorbente con verdure in pastella

Mini tartare di salmone

Grana con accanto mostarda e fichi

Pane nero, pane ai cereali, grissini

Primo piatto

Raviolini di mare con demi-glace di gallinella al profumo di basilico



Secondo piatto

Pesce spada al forno aromatizzato alle acciughe di Monterosso con mosaico di verdure



Dolce

Torta di Nettuno

Enocibario

vini, gastronomia & viaggi



Vini

Cantine Lunae di Paolo Bosoni: Colli di Luni doc Vermentino - Colli di Luni Auxo doc rosso - Millenium spumante di qualità

I soci che hanno aderito alla pregevole iniziativa, hanno trovato una adeguata sistemazione in tavoli preparati elegantemente dal personale di Sala del Bristol. A quello riservato alla Presidenza erano presenti: la dott.ssa Guglielmina Costi Monaci, il prof. Leonardo Santi e signora, il prof. Giuseppe Samir Sukkar, il Maestro Odo Tinteri, il prof. Nicola Pellegrino, il sommelier Mario Giacompol e per la Stampa, il prof. Virgilio Pronzati, giornalista enogastronomo, la dott.ssa Nelda Rota e lo scrivente. Tra gli intervenuti anche l'arch. Alessandro Casareto dai tanti interessi: cucina tipica, la Storia di Genova, il mare, Mozart e altro ancora. Assente, per motivi professionali, l'Executive Chef Gian Paolo Belloni-Zeffirino, uno dei grandi sostenitori del Piatto di Nettuno. A tutti i presenti, una bella bomboniera, disegnata per l'occasione dal Maestro Tinteri.



Da sin.: Paolo Gianni (barman) - Biagio Cacciaguerra, Lorenzo Guggiari Lorenzo(chef e aiuto) - Guglielmina Costi-personale di Sala



*Da sin: sig.ra Santi - Nelda Rota (giornalista) - Guglielmina Costi
Agostino Calvi (assessore alla Cultura Municipio Centro Ovest) - Mario Giacompol - Odo Tinteri*



Da sin.: Guglielmina Costi - Leonardo Santi - Giuseppe Samir Sukkar