

I 25 anni del Piatto di Nettuno



Il Piatto di Nettuno ha festeggiato in questo nuovo anno le nozze d'argento con il mondo dell'enogastronomia d'eccellenza italiana, ma anche internazionale. E in questo suadente itinerario intrapreso nel distante 1989, la sua missione è stata sempre sintetizzata da un 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 stata fondata a Milano presso il Circolo della Stampa. Nella sua lunga attività è sempre riuscita a conseguire con esiti considerevoli, campagne di educazione alimentare medico-enogastronomica, appassionando un numero sempre crescente di soci e di media, incoraggiando principalmente l'utilizzo del pesce azzurro. Con

frequenza mensile, il Piatto di Nettuno ha pianificato incontri enogastronomici, prediligendo 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 virtuale di una "Goletta del Buon Pesce", non potevano non essere interessati a parteciparvi personalità (a salirci a bordo), tra i tanti, 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, chef del ristorante Zeffirino, Mario Giacompol, sommelier, Nicola Pellegrino, specialista in ispezione di alimenti di origine animale.

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. Ciò attraverso la progettazione del 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 collegato.

Alla presentazione dell'iniziativa 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 Calvi e Pasquale Costa, assessori alla Cultura del Municipio Centro Ovest e Valpolcevera,

E a coronamento di questo lungo e bellissimo percorso enogastronomico, il Piatto di Nettuno ha festeggiato, il 31 gennaio u.s., 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 studiato e "calibrato", seguendo una tabella calorica del prof. Samir Sukkar.

Più precisamente:

Aperitivo di benvenuto

Crostino di pane nero con mousse di baccalà

Verdure 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

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 giornalista enogastronomo Virgilio Pronzati, 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 Giampaolo Belloni-Zeffirino ("Ambasciatore della Cucina Italiana nel mondo"), uno dei grandi sostenitori del Piatto di Nettuno.

A tutti i presenti, una bella bomboniera, disegnata per l'occasione dal Maestro Tinteri.

di Pietro Bellantone

Tags: [Genova](#) [Enogastronomia](#)

Categoria: