



ROTARY 2018 / 2019

"Siate di ispirazione"

BARRY RASSIN

Rotary Club di East Nassau
New Providence, BAHAMAS
Presidente Internazionale

PAOLO BOLZANI

Ravenna Galla Placidia
Governatore Distretto 2072

"Superare l'esistente insieme"

Presidente

Alessio CREMONINI

Via Vivaldi, 24
44042 Cento (Fe)
Cellulare: 340 28 68 220
email:
acremonini@studiocremonini.com

Segretario

Michele MONTANARI

Via Ugo Bassi, 96
44042 Cento (Fe)
Cellulare: 347 27 28 330
email:
info@studiolegalemontanari.net

Vice presidente

Marco AMELIO

Prefetto

Raffaella CAVICCHI

Tesoriere

Carlo RUMPIANESI

Consiglieri

Durim CILLNAKU

Roberto PIRAZZI

Presidente uscente

Nicola FABBRI

Presidente eletto 2019 / 2020

Carlo RUMPIANESI



SIATE DI ISPIRAZIONE

RISERVATO AI ROTARIANI

Riunioni: il Giovedì ore 20.30

presso Hotel Europa
Cento (Fe) - Via IV Novembre, 16
Tel. 051 902213 - 051 903319

Carissime amiche e cari amici rotariani,
in allegato gli appuntamenti del club di Cento per il mese di Febbraio.

Un caro saluto

Alessio

**Febbraio 2019****Venerdì 15 febbraio 2019**

Biodiversità in frutticoltura e recupero delle vecchie varietà: il caso della Moscatella di Renazzo - Sala Rossa, Palazzo del Governatore - Cento (Fe) - 21:00

La serata, come si evince dal titolo, ruoterà attorno alla "Pera Moscatella" e sarà il completamento di quanto iniziato l'estate scorsa in occasione della Fiera delle Pere di Renazzo, quando purtroppo non fu possibile sviscerare l'argomento a causa di un imprevisto imprevisto del nostro relatore.

Durante l'incontro, organizzato in collaborazione con la PROLOCO di Renazzo, sarà ripercorsa la storia della Pera Moscatella caratteristica del territorio Cento - Renazzese, sarà presentata l'attività di riscoperta di questa pera ed in particolare delle varietà di Moscatella che sono state individuate. Sarà inoltre illustrata l'attività di ricerca futura e la realizzazione della mappatura genetica, a conclusione di questo progetto che si prefigge anche di stimolare il reinserimento della frutticoltura locale della Pera Moscatella in collaborazione con la PROLOCO di Renazzo.

Ospiti e relatori della serata saranno il nostro Socio Prof. Rino Ghelfi, in qualità di responsabile di questo progetto ed un suo collega sempre dell'Università di Bologna (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari), il Prof. Luca Dondini.

Prenotazioni/Cancellazioni tramite sito entro Giovedì 14 febbraio 2019

Martedì 19 febbraio 2019

Intermeeting - Conviviale dedicata a Gioacchino Rossini come Gourmet - Ristorante "I Gabbiani" Pieve di Cento (Bo) - 20:00

Nell'ottica di valorizzare la figura di Gioacchino Rossini nelle celebrazioni del 150° anno della sua scomparsa e facendo seguito al concerto tenutosi lo scorso 16 gennaio presso la Collegiata di S. Biagio dove si è celebrato Gioacchino Rossini come musicista, si svolgerà una conviviale, sempre in collaborazione con l'Accademia della Cucina (delegazione di Cento, presieduta dal nostro Socio Roberto Vicenzi) e con il Lions Club di Cento, dove si celebrerà Gioacchino Rossini come "GOURMET", in quanto raffinato cultore della buona tavola, grande cultore della gastronomia, sapiente gourmand ed amante della buona cucina.



"La fama di Gioacchino Rossini gourmet è da sempre esistita, con il Maestro in vita e poi nei decenni a venire. Di sicuro le cronache dei suoi contemporanei e le stesse lettere del compositore testimoniano gli approvvigionamenti ed i donativi di tipicità alimentari d'eccellenza, l'entusiasmo per segreti di cucina scoperti, la cura meticolosa nel redigere menù. Dietro questa passione non c'è però solo la concessione alla gola, facile pretesto di ritratti superficiali e bozzettistici, ma c'è l'atmosfera culturale che Rossini respirava, a partire da quei caffè, luoghi di leccornie ma soprattutto di dibattito, dove artisti, musicisti e librettisti si ritrovavano assieme a direttori di teatri ed impresari. Ugualmente era la stessa élite parigina che frequentava la mensa ed il salotto di casa Rossini a considerare gastronomia e convivialità come esperienze intellettuali ed estetiche, su cui disquisire con competenza e raffinatezza. Le opere gourmet del Maestro hanno ispirato pietanze e torte evocative dei titoli e delle loro atmosfere, ed accanto al piacere assoluto della sua musica raccontano spesso vicende e conversazioni che citano la piacevolezza e la ritualità della mensa imbandita, con tutte le sue gioie. Non stupisce pertanto come in epoche successive, anche impropriamente, molti abbiano coniato la dizione "alla Rossini", come garanzia assoluta di eccelsa squisitezza".

La serata sarà inoltre allietata dai **musicisti Roberta Righi e Alessandro Russo**, che suoneranno musiche del maestro e da **Adriano Orlandini**, che ci parlerà dell'importanza del maestro nella storia della gastronomia.

Lo **Chef Antonio Miccoli** preparerà per noi il seguente menù:

BUFFET

DI

BENVENUTO

- Cocktail Rossini, prosecco, snacks salati (patatine, arachidi, pistacchi, cips)

ANTIPASTI

- Uova alla Rossini (Ingredienti: farina; uova, burro, parmigiano, foie-gras)
- Spuma di mortadella (Ingredienti: Mortadella Bologna IGP, ricotta, grana, panna vegetale)
- Fegatini alla Rossini (Ingredienti: fegatini di pollo, funghi porcini secchi, patate, burro, grana, cognac, scalogno)

PRIMI

PIATTI

- Risotto alla Rossini (Ingredienti: riso Carnaroli, carne di vitellone, carne di oca, lingua salmistrata, tartufo nero, burro, parmigiano, brodo vegetale)
- Lasagna alla Rossini (Ingredienti: pasta all'uovo, carne di manzo, maiale, mortadella, pancetta, spinaci, burro, parmigiano)

SECONDO

- Tournedos alla Rossini (Ingredienti: filetto di manzo, foie-gras, tartufo nero, vino Madera, pan carré, burro, farina)

CONTORNO

- Insalata Rossini (Ingredienti: insalata varia con scarola, radicchio, riccia, valeriana, misticanza, condita con una emulsione di olio extra di oliva, senape, limone, aceto, pepe e tartufo nero)



segue: Bollettino

Febbraio 2019

1/02/2019

DESSERT

- Torta Guglielmo Tell (Ingredienti: uova, farina, burro, mele, cannella, latte)
- Barbajata (Ingredienti: latte, cioccolata, panna)

CAFFE'**VINI**

- Franciacorta Az. Bosio
- Morellino di Scansano Az. Terenzi

La serata è ricompresa nella quota per i Soci, mentre vi informo che vista la particolarità e l'importanza del Menù della Conviviale, per gli ospiti il costo della cena è fissato in Euro 50.

Per agevolare l'organizzazione della serata le prenotazioni dovranno **TASSATIVAMENTE** pervenire tramite sito entro venerdì 15 febbraio.

Venerdì 1 marzo 2019



Angolo del Socio: conviviale con il nostro Socio Silvio Pedrazzi - Hotel Europa - Cento (Fe) - 20:00

Riprendiamo l'abitudine di organizzare qualche serata in cui ospite è un nostro Socio, nella fattispecie Silvio Pedrazzi che purtroppo non abbiamo il piacere di vedere spesso a causa dei suoi impegni lavorativi che lo costringono stabilmente all'estero.

L'argomento della serata è in corso di definizione e vi verrà comunicato al più presto.

Prenotazioni/Cancellazioni tramite sito entro Giovedì

Ricordate sempre di **compilare il modulo prenotazione delle serate** che ricevete via mail e potete comunque sempre aggiornare sulla pagina personale di Club Communicator le vostre scelte.

ROTARY CLUB di CENTO**Michele Montanari**

Segretario annata 2018/2019

LEGENDA

CONVIVIALE



CAMINETTO



CAMINETTO SOLO SOCI



RELATORE / I



FUORI ZONA



VARIE