



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Merano - Delegation Meran

Celebrazione dei 20 anni della Delegazione di Merano Merano, 31 maggio 2014

Cari Amici,

La Delegazione di Merano compie 20 anni.

Per celebrare questa bella ricorrenza abbiamo messo a punto un programma che si svolgerà il giorno 31 maggio 2014.

Vi saremo grati di prender nota di questo evento e di comunicarlo agli Accademici ed Amici perchè possano, se interessati, partecipare alla manifestazione.

IL PROGRAMMA

Sabato 31 Maggio - Ore 10,00 - Merano - Pavillon des Fleures

Convegno

La cucina tradizionale e caratteristica oggi in Alto Adige secondo le principali guide gastronomiche.

Gli esercizi, le eccellenze, i criteri che consacrano la provincia di Bolzano ai vertici della odierna gastronomia nazionale, secondo le più autorevoli guide del settore.

Sabato 31 Maggio - Ore 13,00 - Merano - Pavillon des Fleures - Colazione

Sabato 31 Maggio - Ore 14,30 - intrattenimento facoltativo pomeridiano

Sabato 31 Maggio - Ore 20,00 - Cantina Merano - Marlengo (BZ)

cena di Gala in ricordo di Giancarlo Godio, realizzata dallo chef Christian Pircher del ristorante Kirchsteiger di Foiana (BZ).

Quest'anno ricorre il ventesimo anniversario dalla scomparsa di Giancarlo Godio. La nostra Delegazione intende mantenerne viva la figura, perchè Giancarlo Godio, con la sua arte e la sua professionalità, ha proposto una cucina basata sulle ricette della tradizione arricchite secondo la sua personale esperienza internazionale. Egli riuscì a creare solidi ponti fra il mondo rurale e quello cittadino, fra la cultura gastronomica tedesca ed italiana. Le sue ricette ed i suoi piatti costituiscono una testimonianza dello scambio culturale nel senso più vero e profondo del termine. Fu il primo cuoco che ottenne prestigiosi riconoscimenti internazionali con un ristorante sopra i 2.000 metri, ed il primo cuoco che iniziò a far conoscere la cucina altoatesina nel mondo. Tutte le guide lo premiarono con altissimi punteggi. Fu uno degli „inventori“ del turismo gastronomico inteso nel senso moderno. Ma nonostante la fama, rimase sempre un uomo semplice, la cui massima soddisfazione consisteva nel vedere le persone gioire gustando i suoi piatti, nel condividere con gli amici la sua passione per la buona e sana cucina. Ecco perchè è importante celebrarne il ricordo.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Merano - Delegation Meran

Celebrazione dei 20 anni della Delegazione di Merano Merano, 31 maggio 2014

IL PROGRAMMA DELLA MATTINA

Sabato 31 Maggio - Ore 10,00 - Pavillon des Fleures

Convegno

La cucina tradizionale e caratteristica in Alto Adige secondo le principali guide gastronomiche.

Gli esercizi, le eccellenze, i criteri che consacrano la provincia di Bolzano ai vertici della gastronomia nazionale, secondo le più autorevoli guide del settore.

I relatori:

Paolo Petroni - Segretario nazionale e responsabile della guida alle "buone tavole della tradizione" della Accademia Italiana della Cucina.

Fausto Arrighi - guida Michelin Italia.

Eugenio Signoroni - guida alle Osterie Slow Food.

Luigi Costa - guida ai ristoranti dell'Espresso.

Valentina Quattro - Media Manager di Tripadvisor.

Andrea Fenoglio - Chef del Ristorante Sissi di Merano.

Moderatrice: Francesca Negri, affermata giornalista gastronomica, collaboratrice di numerose testate nazionali, scrittrice di libri di successo e vincitrice di premi nazionali.

Sabato 31 Maggio - Ore 13,00 - Colazione a buffet all'interno del Pavillon des Fleures realizzato dallo chef Christian Pircher.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Istituzione Culturale della Repubblica Italiana

Consultate la "Guida dei Ristoranti dell' Accademia" sul sito internet <http://www.accademiaitalianacucina.it/it> e su iPhone

Delegazione Merano-Meran: Delegato Raoul Ragazzi via Goethe Strasse 42 – 39012 Merano (BZ)

Tel . 0473-204700 Tel. 338 2207102 e-mail: promoline@apple.bz



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Merano - Delegation Meran

Celebrazione dei 20 anni della Delegazione di Merano Merano, 31 maggio 2014

IL PROGRAMMA DEL POMERIGGIO

Ore 14,30 - Tre proposte di intrattenimento per il tempo libero fra il convegno e la cena Accademica.

Proposta 1: Terme di Merano: La migliore soluzione per riposo e relax.

Con le Terme, inaugurate nel 2005, Merano si è arricchita non solo di un polo del benessere, ma anche di un vero e proprio gioiello architettonico. L'imponente cubo di vetro e acciaio costituisce il cuore della nuova struttura termale situata lungo la riva meridionale del Passirio.

Godetevi uno star bene autentico ed il piacere che vi regalano i nostri mondi del benessere: Pools & Sauna, Spa & Vital, Medical Spa, Fitness, Bistro. La nuova piazza tra le Terme Merano e l'Hotel delle Terme invita a trattenersi per una piacevole pausa nel caffè sulla terrazza e costituisce il punto d'incontro per la città.

Proposta 2: Orto Botanico: I Giardini di Castel Trauttmansdorff & Museo del Turismo.

Estesi a digradare su una superficie complessiva di 12 ettari, riuniscono in un anfiteatro naturale paesaggi esotici e mediterranei, vedute mozzafiato sugli scenari montani circostanti e su una Merano, mitteleuropea città di cura, baciata dal sole.

In più di 80 ambienti botanici prosperano e fioriscono piante da tutto il mondo. Giovani o vecchi, appassionati di botanica o gente comune: i Giardini di Castel Trauttmansdorff affascinano chiunque con l'incantevole intreccio fra natura, cultura e arte. Svariate stazioni multisensoriali, suggestivi giardini a tema, padiglioni artistici ed esemplari del regno animale fanno dei Giardini di Castel Trauttmansdorff, comodamente raggiungibili anche a piedi da Merano, una realtà quanto mai variegata e affascinante.

inoltre, il **Touriseum**, Museo Provinciale del Turismo, il 31 maggio ospita una insolita mostra temporanea. Ardita e giocosa, misteriosa e mistica: la mostra temporanea si chiama **AMORE IN FIORE: L'EROS NEL MONDO VEGETALE**. Allestita su due piani, al piano superiore la mostra illustra come i fiori possono sedurre, illudere e lavorare in team con la fauna. Con un'inaspettata raffinatezza la pianta utilizza i suoi colori, le sue forme ed i suoi profumi per conservare la propria specie. Già da molto tempo i botanici parlano di parallelismi con la sessualità umana, che danno alla mostra una nota piccante e strapperanno un sorriso ai/alle visitatori/trici.

Il piano inferiore, invece, rapisce i/le visitatori/trici in una sfera mistica e misteriosa: le pareti nere a volte sprigionano le forze segrete delle piante ed altre volte le nascondono dietro un velo di misticismo. Le piante hanno un ruolo fondamentale nella vita sentimentale degli esseri umani: voglia e desiderio, amore e rifiuto – per ogni sfaccettatura sembra essere cresciuta un'erba apposita. Ma quali di questi aspetti sono veritieri, e cosa è invece solamente un falso mito?

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Istituzione Culturale della Repubblica Italiana

Consultate la "Guida dei Ristoranti dell' Accademia" sul sito internet <http://www.accademiaitalianacucina.it/it> e su iPhone

Delegazione Merano-Meran: Delegato Raoul Ragazzi via Goethe Strasse 42 – 39012 Merano (BZ)

Tel . 0473-204700 Tel. 338 2207102 e-mail: promoline@apple.bz



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Merano - Delegation Meran

Celebrazione dei 20 anni della Delegazione di Merano Merano, 31 maggio 2014

Proposta 3: shopping in libertà nel centro di Merano.

Il centro storico e la Passeggiata Tappeiner di Merano costituiscono un'attrattiva di forte richiamo specialmente nel mese di Maggio, non solo per gli appassionati di arte e cultura, ma anche per tutti coloro che vogliono concedersi qualche lusso: direttamente sotto i Portici, si succedono boutique esclusive, suggestivi negozi, botteghe di artigianato artistico o di prelibatezze gastronomiche, gioiellerie, Kaffeehaus dall'aria mitteleuropea, e molto altro.

I Portici sono stati costruiti nel 13° secolo e collegano Piazza del Duomo con Piazza del Grano. Già nel Medioevo i portici coperti erano il centro del commercio e dell'artigianato. Ancora oggi, ospitano una buona parte dei negozi della città, con le belle vetrine allineate una dopo l'altra. Oggi tale tratto si è ampliato a tutto il centro meranese, a corso Libertà, a via delle Corse e a tutte le vie e i vicoli circostanti. L'ampia offerta stuzzica tutti gli appassionati di shopping che desiderano portarsi a casa un "pezzettino di Merano" per sé o da regalare ai propri cari. Siano essi oggetti di artigianato artistico, sia di gastronomia di altissimo livello.

E se al termine di un'intensa giornata, fatta prima dal nostro convegno e poi tra le vie dello shopping, desiderate infine immergervi nella natura, concedetevi due passi nel verde, ad esempio lungo la storica Passeggiata Tappeiner, direttamente nel cuore della città. Non ve ne pentirete.

IL PROGRAMMA DELLA SERA

Sabato 31 Maggio - ore 20:00 - La cena di Gala presso la nuova Cantina Merano, via Cantina 9, 39022 Marlengo (BZ) - Tel. 338 22 07 102 - 0473 447 137

**Cantina Merano
Marlengo (BZ)**



<http://www.kellereimeran.it/it/informazioni/contatti/3-0.html>

Omaggio a Giancarlo Godio realizzato dallo chef Christian Pircher.

Christian Pircher è stato premiato più volte per le sue creazioni culinarie, e la sua abilità lo ha trasformato nel più giovane cuoco stellato dell'Alto Adige e molto considerato da tutte le guide.

Ci proporrà uno straordinario menù che rappresenterà l'idea di cucina che aveva Giancarlo Godio. Il menù saprà fondere territorio, storia, ingredienti, tecnica, memoria, in una indimenticabile serata che vuole anticipare l'inizio dell'estate.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Istituzione Culturale della Repubblica Italiana

Consultate la "Guida dei Ristoranti dell' Accademia" sul sito internet <http://www.accademiaitalianacucina.it/it> e su iPhone

Delegazione Merano-Meran: Delegato Raoul Ragazzi via Goethe Strasse 42 – 39012 Merano (BZ)

Tel . 0473-204700 Tel. 338 2207102 e-mail: promoline@apple.bz

Storia di un piccolo grande chef.

Omaggio per i 20 anni dalla scomparsa di Giancarlo Godio.



Giancarlo Godio morì il 13 marzo 1994 in un incidente aereo sulle montagne del Vicentino. Era di ritorno dall'Istria dopo una gita gastronomica a base di pesce. Fu una grave perdita per la gastronomia altoatesina. Godio era un nome di prestigio nel panorama nazionale ed anche europeo. Il destino volle che nascesse a Parigi, dove lavoravano temporaneamente i genitori. Giancarlo, "Gian" come lo chiamavano gli amici, trascorse infanzia e adolescenza a Gattico, provincia di Novara, paese d'origine della famiglia. La sua grande passione, la cucina, scoppiò in piena adolescenza. Godio cominciò a lavare piatti e pelare montagne di patate, prima di accedere...ai fornelli. Dopo alcuni anni di qua e di là approdò all'"Aquila nera" di Ortisei, un hotel di gran classe e tradizione. Fu nominato chef di cucina a soli 24 anni. Per un certo periodo, tra i suoi apprendisti, c'era un ragazzo di Bressanone che in breve tempo sarebbe diventato uno dei più bravi chef europei, Heinz Winkler. All'età di 31 anni, al "Tantris" di Monaco di Baviera, Winkler conquistò le tre stelle Michelin, il più giovane cuoco al mondo a raggiungere l'ambito traguardo.

A Ortisei Giancarlo Godio conobbe la futura moglie Elisabeth. Una volta sposati decisero di mettersi in proprio prendendo in gestione la mensa dell'Enel in fondo alla val d'Ultimo.

Erano i primi anni Settanta con numerosi operai all'opera per completare le centrali idroelettriche e i laghetti artificiali. Godio non si accontentò di preparare spaghetti e "milanesi" con patatine. In una saletta a parte cominciò a proporre agli ospiti di passaggio una carta con piatti particolari e un menù a sorpresa. Da che mondo e mondo la migliore pubblicità è il passaparola. In breve la "Genziana" divenne un punto di riferimento fondamentale per i buongustai che giungevano da ogni parte d'Italia e d'Europa. Nel 1978 ottenne la stella Michelin. Riuscire ad andare a pranzo o meglio a cena da Godio era motivo d'orgoglio per tutti coloro che amavano la buona cucina. Anche perché non era facile. Bisognava prenotarsi e quindi sobbarcarsi un viaggio che non finiva mai.

Alla "Genziana" erano di casa numerosi giornalisti, italiani e stranieri, per i quali aveva una disponibilità d'animo senza limiti. Alcuni di essi gli voltarono le spalle proprio nel momento più buio della sua carriera, quando nel '93 la guida Michelin gli tolse la stella. Godio ne soffrì moltissimo, al punto di voler mollare tutto. Ma prevalse l'orgoglio e l'amore per la natura e per quel posto in capo al mondo. Lassù erano andati a trovarlo personaggi di spicco della politica, della cultura, dello sport e dello spettacolo. Più di uno arrivava in elicottero, portato da Leo Gurschler, un altro personaggio dimenticato troppo in fretta. Era stato proprio Gurschler a lanciare in tutto il mondo il nome della val Senales. Era molto amico di Godio.

Numerosi sono gli aneddoti legati allo chef piemontese. Un giorno del 1988 gli abitanti della val d'Ultimo, ma anche parecchi curiosi venuti da fuori, trascorsero ore e ore con il naso all'insù, attenti ad ogni rumore che potesse sembrare quello di un elicottero. Aspettavano da un momento all'altro l'arrivo del Papa, Giovanni Paolo II, che proprio quel giorno era in Alto Adige, a celebrare la Messa a Pietralba. Il Papa sarebbe andato poi a pranzo da Godio! A spargere la voce era stato lo Hausmeister della "Genziana" che per giorni aveva girato i bar della valle raccontando la lieta novella e raccomandando di non dire niente a nessuno. Quando il suo factotum gli confessò di essere stato proprio lui la causa del trambusto, Godio scoppiò a ridere e gli diede una mancia. Il suo ristorante aveva esaurito le scorte alimentari, così come erano rimasti a secco parecchi locali e negozi della zona.

A questo punto è opportuno parlare dei suoi piatti più famosi, con alcuni dei quali s'impose in prestigiosi concorsi gastronomici. Per la cronaca, per diversi anni è stato indetto un "Premio Giancarlo Godio" aperto ai cuochi altoatesini più coraggiosi e innovativi.

In molti si ricorderanno, ad esempio, del mitico "ceppo del cannibale". Si trattava di un pezzo di legno di faggio, ben scortecciato e pulito, su cui lo chef avvolgeva fettine di carne di capriolo e vitello nonché pancetta affumicata. Il ceppo, una volta sfornato, doveva essere mangiato con le mani, come una pannocchia di mais. E ancora il filetto "Genziana", il sorbetto al rododendro, il savarin di carciofi con fegato d'oca e la zuppa del contadino che fece conoscere la val d'Ultimo in tutta Italia e con la quale nel 1973 conquistò il titolo di "cuoco d'oro". Da 20 anni, ovvero dalla sua scomparsa, la "Genziana" di Godio è ormai un rudere. Ma c'è ancora gente oggi che si reca lassù e magari contempla le acque del laghetto aspettando che un raggio di sole rifletta un'immagine dei tempi d'oro del "piccolo grande chef".



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Merano - Delegation Meran

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana

Consultate la "Guida dei Ristoranti dell' Accademia " sul sito internet <http://www.accademiaitalianacucina.it/it> e su iPhone

Delegazione Merano-Meran: Delegato Raoul Ragazzi via Goethe Strasse 42 – 39012 Meran/o (BZ)

Tel . 0473-204700 Tel. 338 2207102 e-mail: promoline@apple.bz

venite a festeggiare con noi, siete i benvenuti!