

Zapatero fa sempre il bis

Da Udine i pasticcini per l'Europa

• N. G.



Che la nostra terra vanta ottimi prodotti enogastronomici e abbia dato i natali a molti personaggi, più o meno noti, capaci di portarne alto l'onore in Italia e nel mondo dovrebbe essere cosa nota.

Di nomi rappresentativi potremmo farne a bizzeffe eppure, paradossalmente, i corregionali all'estero sono una risorsa che valorizziamo poco, un vanto del quale a volte ci si ricorda solo in campagna elettorale.

A tale proposito mi viene in mente la riflessione fatta da un noto europarlamentare (del quale per par condicio

non dirò il nome) che ha paragonato l'Europa alla Madonna. Questa viene santificata in occasione delle feste per poi essere brutalmente bestemmiata in altre tristi circostanze; per analogia, in Europa si vive lo stesso teatrino: egoisticamente glorificata quando c'è da avere, da prendere, diviene improvvisamente colpevole se dobbiamo pagare le quote latte, se c'è il problema degli immigrati ecc... con la differenza che se la Madonna continua ad essere ringraziata con gli ex voto, l'Europa viene volentieri dimenticata.

Un po' come accade con i nostri corregionali sparsi nel mondo. Forse ne abbiamo parlato avvalendoci di un'iperbole un poco azzardata: allora proviamo a guardare la cosa da un punto di vista a noi più familiare, "alla fuocolento", e capiremo come un po' di zucchero, burro, uova e farina possono corteggiare e conquistare i palati di casa nostra e non solo. Infatti, non mi riferisco a papille gustative qualunque bensì a quelle più chic dei ventisette capi di Stato, membri del Consiglio d'Europa, che si incontrano periodicamente a Bruxelles. Portabandiera dell'arte culinaria italiana d'esportazione è Anicet Abanga, già conosciuto e apprezzato chef del "Caffè Contarena" di Udine che dal 2007 è a pieno titolo Chef executive nei ristoranti del palazzo del Consiglio d'Europa (ricordo che nel numero di Novembre 2007 abbiamo pubblicato l'articolo: "L'Italia sulle Tavole del Ristorante dei Capi Di Stato").

Sono ben tre le cucine che

Anicet coordina per soddisfare le pause enogastronomiche dei Ventisette e dei 3500 funzionari che promuovono e rendono operative le attività del Consiglio.

Dopo una gara d'appalto indetta da Universis in collaborazione con Giollyservice durata oltre un anno, Anicet ha visto premiati il suo talento e la sua professionalità ottenendo così la gestione della prestigiosa cucina.

Tanti e certamente agguerriti erano i concorrenti ma il talento made in Italy anzi, made in FVG, ha sbaragliato tutti gli aspiranti con una proposta nettamente superiore ed equilibrata sia dal punto di vista gastronomico-salutistico che economico.

Il prodotto Italiano e nostrano ancora una volta è risultato vincente.

"Un' ampia scelta di prodotti Doc del Friuli Venezia Giulia ci ha permesso di portare in Europa tutta la qualità della cultura gastronomica della nostra terra" - afferma Anicet - "e anche per quanto riguarda la caffetteria abbiamo scelto un'impostazione il più possibile vicina a quella della tradizione italiana".

Passione, talento, collaborazione e un pizzico di fortuna sono state le carte vincenti che hanno permesso allo Chef sia di prendere per la gola i tanti illustri ospiti che giornalmente godono del suo menù elaborato, sia di affermarsi nel proprio lavoro. Ad un tratto, però, bussò alla porta una nuova sfida: bisognava inventarsi qualcosa che consacrasse definitivamente la sua bravura. Ci voleva un tocco

**Bacchetti
Pasticceri a Udine dal 1935**

Via Aquileia 107
33100 Udine
Tel 0432-509900
Mobile: 333.1387847
338.79740009
E-mail:
panificiobacchetti@alice.it

magico. Durante la lunga permanenza friulana Anicet conosce Juri Campana, titolare della pasticceria panetteria Bacchetti di Udine, in via Aquileia, con il quale decide di intraprendere una proficua collaborazione al fine di promuovere prodotti dolciari e artigianali di qualità. La pasticceria Bacchetti gode del vantaggio di essere, dal 1935, una tra le più rinomate del capoluogo friulano.

Gli ingredienti immancabili delle sue ricette sono la cura dei particolari e la scelta delle materie prime, in un'affermazione tutt'altro che banale e scontata perché è sempre e solo il serio impegno nella ricerca che da sempre fa la differenza. Chi lo dice e lo certifica?

Ma la Commissione Europea, ovviamente! Questa provvede con scrupolosità alle analisi e alle certificazioni della filiera che deve -e ribadisco deve- avere una tracciabilità certa del prodotto di base con il quale viene confezionato l'elaborato Bacchetti. E Bacchetti, per il Consiglio d'Europa, sforna meravigliosi biscotti da dessert.

- "Zapatero fa sempre il bis" - ci dice orgoglioso Anicet nel raccontare la nascita del dolcetto con mandorle e agrumi realizzato in collaborazione con Juri; anche lui sorride mentre l'amico chef ci confida le veniali debolezze dei capi di Stato che apprezzano tutti e indistintamente il prodotto Italiano, anzi, Friulano. E noi? Possibile che non sapessimo che il biscottino che accompagna il caffè di Berlusconi, Gordon Brown, Zapatero o Sarkozy è prodotto



giornalmente in via Aquileia a Udine nel laboratorio Bacchetti?

I biscotti fatti solo di zucchero, filetti di mandorle, scorzette d'arancio e di limone che hanno affascinato le papille gustative degli eccellenti palati d'Europa sono un prodotto unico, semplice e non a caso del Friuli Venezia Giulia. Deliziosi compagni, a fine pasto, di un ottimo caffè italiano. Un rito scontato a

casa nostra ed eccezionale a Bruxelles soprattutto se pensiamo che per arrivare sulle tavole di cotanta importanza politica hanno superato esami incredibili e rigidissimi.

Provate a immaginare cosa succederebbe se qualcosa facesse venire il mal di pancia ad uno di questi personaggi...un vero problema! Si scatenerrebbe un caso diplomatico tra cucine

Anicet Abanga

Francese di nascita ma friulano d'adozione, attualmente si divide tra la Regione, Montecarlo e Bruxelles dove gestisce il ristorante del Parlamento Europeo in qualità di Chef Executive.

Anicet vanta un curriculum di spessore che parte dal diploma di cuoco conferito presso la scuola alberghiera di Marsiglia sino ai timidi passi mossi nelle cucine dei nostri ristoranti di mare. Grazie alla forte guida del maestro Giovanni Gallinaro, la strada che porta Anicet ad affermarsi nelle cucine dei ristoranti "stella Michelin" della Regione e del Veneto è breve e promettente tant'è che nel 2000 ha l'onore di collaborare con Alain Ducasse, il più importante chef di Montecarlo.

Nonostante i successi internazionali, l'amore per la famiglia (sposato con una friulana e padre di due bambini) lo riporta qui da noi, confermandone la presenza nei migliori ristoranti regionali.

internazionali!

Anicet prepara con responsabilità 3.500 pasti al giorno e, tanto per fare un esempio, quando nei mesi scorsi è scattato l'allarme diossina per le carni bianche di pollo, in una settimana lo Chef ha dovuto sostituire e rimpiazzare un intero menù già programmato. Il tutto per evitare che "qualcuno" potesse avere di che lamentarsi.

Se per i nostri ristoratori l'Hccp è un incubo, pensate all'eco che ha la normativa sulla sicurezza alimentare a livello europeo. Anche questo vuol dire saper fare da mangiare.

Ed è in questo racconto che si aggancia il ragionamento espresso da quell'europarlamentare che vede nell'Europa la Madonna. Non sappiamo di avere in casa un vero giacimento di gustose bontà, non sappiamo valorizzare i nostri artigiani del gusto, servono addirittura le rigide commissioni europee a dire che i nostri prodotti hanno un'ottima credibilità internazionale; non ci rendiamo conto che stiamo perdendo una grande opportunità.

Cento chilogrammi / mese di biscottini da dessert partono da via Aquileia a Udine per arrivare a Bruxelles e completare il fine pasto dei grandi d'Europa. Mica cosa da niente. Un successo che, insieme al prosciutto di San Daniele e al Montasio, tiene alto l'onore della nostra Regione nel mondo. E allora basta bestemmiare l'Europa, santifichiamola con la dovuta riconoscenza. Anicet e Juri Bacchetti: bravi! ●●●