

Le serate di IG: dalla Slovenia con amore

Se pensavate che stare tutto il giorno in fiera ad IG potesse bastare per riempirsi occhi, orecchie, naso e pancia di gastronomia, vi state sbagliando di grosso.

Invitata alla serata “dalla Slovenia con amore” organizzata da Gribaudo-Il Gusto, Cucina Gourmet e Grande Cucina di Reed Business, eccomi in pista di nuovo alla volta dell’ormai noto Westin Palace hotel di Milano.

L’indicazione mi porta al primo piano, in una grande sala, dove stanno ancora allestendo tavoli che accolgono bottiglie provenienti da diversi produttori sloveni, ma... la sala è praticamente vuota.

Sono stata troppo puntuale?

Per fortuna cominciano ad arrivare gli amici: ecco che scorgo la mitica sommelier Stefania di Rinascente ed ecco arrivare Eleonora Boggio e Paolo Roversi, i miei compagni di avventure.

Apriamo le danze (si tratta di una serata in piedi) tra i vini con un delizioso Riesling consigliato dalla sommelier, continuiamo assaggiando altri produttori con ottimi Malvasia, Sauvignon, Dugo e più tardi andremo a chiudere con Puro rose!

Per evitare di cadere con la faccia dentro il bicchiere cominciamo ad assaggiare panini di vario genere, contenenti semi diversi, fino a quando gli chef cominciano a far arrivare in sala le loro specialità su eleganti vassoi, disposte in piattini e bicchierini.

Si tratta di un **menu** molto particolare in effetti e sulla carta composto da

- *pane saraceno fatto in casa, con burro di zucca, su sasso del fiume Mura*

- *Bograc gulash*

- *torta di zucca*

di Tanja e Damir Pintaric

- *carpaccio di orecchie di maiale su champignons, con olio di girasole e olio di zucca*

- *animella di vitello con funghi porcini in rete di maiale, con mela candita*

- *piedi di pollo fritti su finocchio dolce*

di Janez Bratovz

- *ricet (zuppa d’orzo) con lingua affumicata croccante*

- *strudel di mirtilli*

di Jure Tomic

- *branzino invernale: branzino di Pirano affumicato, su puree di sedano con mele Topaz*

- *tartufo di cioccolato con miele e pere*

di Tomaz Polenec

- *il sashimi mediterraneo: sashimi di branzino di Pirano, polenta nera in zuppa di seppia, olio extra vergine di Vanja Dujc, fior di sale di Pirano con rosmarino*

- *souffle di zucca, fondue di formaggio del Vipacco con zafferano, schiuma di formaggio fresco, formaggio fritto, fiori secchi*

di Uros Fakuc

- *la collezione degli olivi (sferiche, mashmallow pasta, sedano e mandarini)*

- *carpaccio di mela, capesanta dell’Adriatico, picatta e fiori di mele*

- *alveare, formaggio cremoso di capra, crescione di miele*

di Jeffrey Vella

In realtà non ho assaggiato tutte queste portate. Alle 22 hanno servito il gulash, dopo diversi piatti sparsi tra quelli elencati, cosa che mi ha fatto desistere e decidere di tornare verso casa.

La mia portata preferita è stato il soufflé di zucca. Davvero delicato, si sposava a meraviglia con i

formaggi ed era bello da vedere ornato con i fiori (che vedete nella foto mentre trovate tutte le altre nel mio [album su flickr](#)).

Alla serata sono intervenute anche le amiche scrittrici Roberta Deiana, Lisa Casali e lo chef Tano Simonato del famoso [ristorante stellato Tano Passamo l'Olio](#), che saluto.

Moreno Cedroni, salite le scale mi si è avvicinato chiedendomi indicazioni... chissà se si ricordava di me dal pranzo?! 😊

Decisa quindi salgo sul taxi e me ne torno a casa, in attesa della puntata successiva di IG11.

... pensandoci bene dovrei farmi amico un tassista, proporgli un accordo con tanto di scontistica dedicata "casamia-westinpalace"! 😊

Slike na :

<http://www.flickr.com/photos/76426840@N00/sets/72157625855226699/with/5418386842/>