

Assaggi “Parigini” per la Robiola di Roccaverano

Metti una sera a Parigi, un locale storico del **Vieux Montmartre**, già luogo di ritrovo di artisti come Cézanne, Renoir, Van Gogh e Monet; aggiungici i membri e gli amici dell'associazione **Famille Piémontaise** de Paris e condisci il tutto con prelibati ingredienti della terra piemontese. Risultato? Una magnifica serata!!!

A viverla, oltre ai componenti dell'associazione, un gruppo di piemontesi (operatori agricoli che hanno raggiunto la Capitale francese in occasione del **Salone Internazionale dell'Agricoltura** e del **Salone dei Formaggi**), accompagnati da Giuseppe Fassino dell'**Italian Wine Travels**, per la tradizionale serata dedicata al Piemonte: evento che si ripete da alcuni anni.

Nella deliziosa cornice del ristorante **La Bonne Franchette** la sera del 24 febbraio si sono dati appuntamento numerosi italiani d'origine piemontese e d'altre regioni italiane residenti a Parigi, ma anche francesi appassionati della cultura e della gastronomia italiana, invitati per l'occasione da **Marina Miroglio**, originaria di Torino e del Monferrato e parigina da più di trent'anni, co-organizzatrice dell'incontro.

Un'occasione unica e imperdibile a Parigi per ritrovare la cordialità delle serate italiane e i sapori autentici della cucina piemontese: prodotti come i salumi e i grissini **Rubatà** di Castelnuovo Don Bosco, i formaggi, i dolci, portati direttamente dal Piemonte, e il **Bonèt**, preparato da Marina Miroglio, conosciuta nella Capitale francese per la sua ricetta, presentata il sabato precedente in una delle più famose trasmissioni dedicate alla gastronomia tradizionale: **Les Carnets de Julie** in onda su France3. E poi la tipica ricetta del **Gran Bollito Misto** preparato con carne bovina rigorosamente di razza piemontese fornita dalla macelleria Aruga di Riva di Chieri; servito con il bagnetto verde e rosso preparato da **Claudio Vittone** della Cascina Speranza. Un vero trionfo di sapori.

Tra i formaggi inseriti nel menu, unitamente alla Toma Piemontese e al Gorgonzola, l'apprezzatissima e deliziosa **Robiola di Roccaverano**, un formaggio caprino unico, meraviglioso che ha conquistato il palato dei presenti a tavola. A gestire la degustazione dei formaggi **Sergio Rossotto**, membro dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio).

I prodotti sono stati accompagnati dai vini: Erbaluce, Freisa d'Asti, Barbera d'Asti e Malvasia di Castelnuovo Don Bosco. Il dopo cena è stato ingentilito da grappe, Barolo Chinato, Toccasana Negro preceduti da una presentazione sulle loro origini curata da **Emanuela Piovano**, produttrice dell'Erbaluce di Caluso Orosia .

Una serata di grande successo per i partecipanti, per i cibi e i vini, per l'eleganza e lo stile “Piemontese”, un successo più volte sottolineato anche da **Patrick Fracheboud** titolare del ristorante.

Al prossimo appuntamento dunque.

Fabrizio Salce