



Concluso a Venezia il 55° Grand Chapitre d'Italia della Chaîne des Rôtisseurs

di Harry di Prisco

L'Associazione Mondiale de la Gastronomie ha accolto il giornalista enogastronomico Harry di Prisco, V.Chargé de Presse; la Sommelier Chiara Petitti e lo Chef giapponese Misao Ozone, Chef Rôtisseur



Grande successo della Delegazione di Frosinone al Congresso Internazionale

Il Bailliage di Frosinone per la Chaîne des Rôtisseurs, capitanato dalla Bailli **Maria Grazia Pisterzi**, ha partecipato al 55° Chapitre tenutosi in uno scenario unico, la bellissima città di Venezia. Insieme alla Pisterzi sono intervenuti da Frosinone al Congresso Internazionale: **Bruno Polidori**, Vice Argentier Honoraire; **Mario Amedeo Folliero**, Chef Rôtisseur. I veri protagonisti sono stati i nuovi soci del Bailliage: il giornalista enogastronomico **Harry di Prisco**, Vice Chargé de Presse; la Sommelier **Chiara Petitti**, lo Chef giapponese **Misao Ozone**, Maitre Rôtisseur. I nuovi adepti hanno ricevuto in questa occasione le insegne durante la solenne cerimonia delle Intronizzazioni nel corso del Grand Chapitre di Venezia, presso la Scuola Grande della

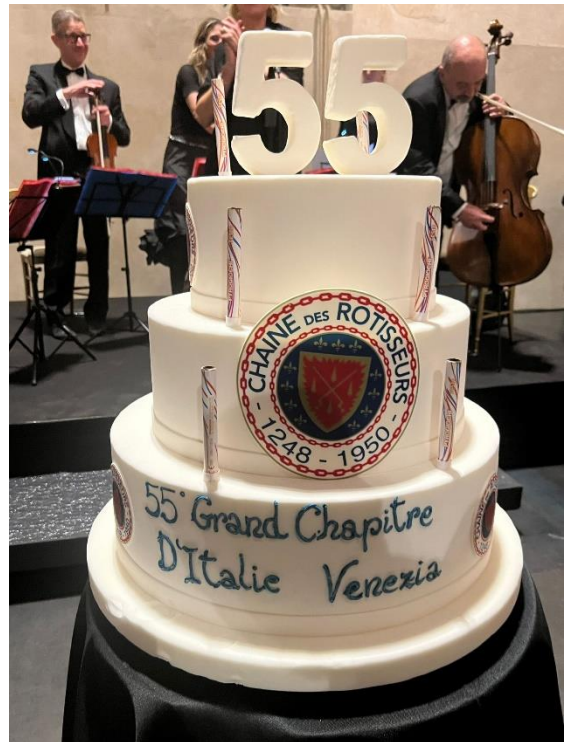


Misericordia, con il giuramento, la proclamazione e l'imposizione della spada sulla spalla pronunciando la formula di rito. Dopo la manifestazione è seguita una cena di gala alla quale hanno partecipato circa 500 tra soci e amici della Chaîne, tenutasi al secondo piano dello storico edificio cinquecentesco della Scuola Grande della Misericordia che presenta ancora affreschi di Alvise da Friso, tra le finestre i Dodici Profeti Maggiori, uno spazio dove storia e cultura dialogano con il territorio. La Chaîne des Rôtisseurs, è un Accademia Internazionale di Gastronomia, presente in tutto il mondo con i suoi 25.000 associati, rappresenta oggi un punto di riferimento per la ristorazione di eccellenza ed è universalmente riconosciuta quale sinonimo di



prestigio per i suoi membri che ne rispettano i suoi principi fondamentali: l'amore per la gastronomia e il valore dell'amicizia; la mission è la condivisione di valori gastronomici e la cultura della tavola. Nata nel 1950 a Parigi la Chaîne des Rôtisseurs conta migliaia di gruppi nel mondo. Solo in Italia superano i novecento associati, lo scopo è la promozione di valori e cultura della gastronomia con alla base la sincera amicizia e il piacere della tavola. Unico obiettivo: raggiungere la vera gioia della convivialità. L'Accademia è presente in Ciociaria da circa quindici anni grazie a **Maria Grazia Pisterzi**, docente

di cucina, pizzeria e panificazione la quale era proprietaria del Ristorante di famiglia "La Campanella", nel quale ha lavorato per 40 anni con mamma Rosina, ed è sicuramente fra le Ladies Chefs in attività la più conosciuta d'Italia e non solo, rappresentando egregiamente il Made In Italy. I suoi successi culinari e i suoi eccezionali lavori artistici con la pasta di pane, eseguiti con una tecnica esclusiva, la annoverano fra gli artisti più bravi di questo settore così particolare. Dopo qualche anno è stata scelta per rappresentare la Terra Ciociara, dando vita alla delegazione di Frosinone de la Chaîne. Gli altri soci del Bailliage di Frosinone sono: **Daniele Frioni** Chef Rôtisseur; **Rita Veglianti** Chef Rôtisseur; **Liberato Altobelli** Vice Argentier; **Antonio Carlini** Chef Rôtisseur; **Tania Calicchia** Sommelier. Tanti gli eventi promossi per gli associati, su invito ma non esclusivi, come convivi, conferenze, congressi, concorsi, capitoli, esposizioni, dimostrazioni culinarie e gastronomiche. Presto sarà disponibile un'applicazione sul cellulare accedendo alla quale potranno essere consultati tutti gli eventi e relativi appuntamenti programmati dai vari Bailliages sparsi nel mondo, che si affiancherà alla rivista annuale di ca. 100 pagine di notizie e informazioni dei grandi eventi internazionali. Gli associati si distinguono in: "Professionnels", le persone direttamente impegnate nel settore dell'enogastronomia; in particolare, gli chef, i proprietari, i gestori, i direttori o i dipendenti di un ristorante e "Amateurs", le persone che non sono professionisti del settore della gastronomia e della ristorazione. La Chaîne des Rôtisseurs vede la luce idealmente nel 1248, quando Etienne Boileau, prevosto di Parigi, scrive su commissione del re Luigi IX, il "Libro dei Mestieri". È un testo rivoluzionario con il quale il monarca, poi salito alla gloria degli altari come San Luigi dei Francesi, liberalizza tutte le professioni. Da quel momento ogni mestiere, abbinato ad una confraternita, si poteva esercitare liberamente. Tra questi, anche gli Oyeurs, gli arrostitori di oche (rôtisseurs). La storia della Chaîne parte dunque da lì. Dopo varie vicende storiche, durante la Rivoluzione francese col governo di Napoleone Bonaparte furono cancellati tutti gli ordini religiosi e le confraternite, finché nel 1950 viene rifondata a Parigi la confraternita da un gruppo di gastronomi e giornalisti. Da allora l'Associazione è cresciuta di molto, tanto che oggi è presente con i "cavalieri della gastronomia" in tutti i continenti. A reggere oggi il Bailliage Nazionale è Enrico **Spalazzi**, mentre **Roberto Zanghi**, Consigliere Magistrale, è stato incaricato dalla Chaîne mondiale di presiedere il Capitolo di Venezia, con la cerimonia clou alla Scuola Grande della Misericordia.





All'evento sono intervenuti, oltre a numerosi associati storici, provenienti non soltanto da tutt'Italia, ma anche da ogni altra parte del mondo. Il "Bailliage d'Italie" è parte ed emanazione dell'associazione internazionale "Chaîne des Rôtisseurs - Association Mondiale de la Gastronomie", con sede in Parigi, e - in base allo Statuto - ha lo scopo di promuovere, in tutte le Regioni d'Italia, i valori gastronomici e la cultura della tavola nel senso più ampio, in tutte le materie relative a cibi o bevande nonché diffondere e incoraggiare lo sviluppo delle arti culinarie.



<http://chaîne-des-rotisseurs.it/it/la-chaîne>