



*A tutti i Cavalieri e gli Amici
dell'Ordine del Tartufo e dei Vini di Alba*

Loro dimore

Nascosto nei caruggi di Genova, negli anni 60 vi era un locale meta d'obbligo per i gourmet, sosta di sollievo per lo spirito rinforzato dopo aver gustato piatti nuovi e vini antichi, dove era approdato un ragazzo nato a Saluzzo che riuscì a fare della ristorazione un mito: La Santa. Nino Bergese, il piccolo di cucina che a soli 13 anni cominciò ad inanellare pazienti notti sui fuochi affinando il suo modo di operare, esprimendosi poi nelle cucine dei Sant'Elia prima e poi dei Pallavicino, fino ad ottenere l'assenso degli Aosta e dei Savoia regnanti, sempre in un silenzioso danzante colloquio con i fornelli, sempre alla ricerca del meglio dell'eccellenza e della perfezione. Due stelle Michelin hanno brillato sulla sua cucina che coniugava la raffinatezza di quella dei nostri cugini di Francia con la varietà ed il colore della nostra tradizione.

Allievo di tanto maestro e custode degli insegnamenti ricevuti dal 1964 al 1973, Felice Bianchi con all'opera tutta la sua famiglia come brigata di cucina e di sala, coraggioso esempio nel credere alla continuità della tradizione, ci ripropone oggi una cucina classica e rigorosa senza eccessi di fatua creatività e ci aspetta

**Sabato 19 Aprile 2008
nel suo gioiello a Santa Margherita Ligure "L'Approdo."**

Ancora una volta l'incisiva operatività del Maestro Onorario di Genova, Avvocato Valentino Isola ha realizzato un incontro tra l'Ordine e Felice Bianchi che orgoglioso di quanto ci proporrà vuole dimostrare il suo attaccamento all'Ordine come Cavaliere Onorario intronizzato al Castello in un memorabile riunione dell'amicizia del Dicembre 1999.

Cittadina molto esclusiva, Santa Margherita Ligure è detta la Perla del Tigullio; dista appena 31 Km. Da Genova, è un elegante centro balneare-climatico e gode di una posizione strategica per la vicinanza a Portofino ed al suo Parco Naturale Regionale. L'abitato è circondato da colline ricoperte dalla tipica vegetazione mediterranea della Liguria da cui si gode la vista sulla costa dei Delfini, tratto di mare che unisce Santa Margherita a Portofino. Il tranquillo specchio d'acqua accoglie, insieme alle più belle "barche" da diporto, una flotta di pescherecci che tiene alta una antichissima tradizione di pesca e di mariniera. E' in questo splendido scenario che **alle ore 12,15 di sabato 19 c.m.** – ci accoglierà il Cav. Felice Bianchi nel suo Ristorante "L'Approdo" in Via Cairoli 26, con una allettante proposta enogastronomica:

Antipasti misti del Tigullio
Riso mantecato alla Bergese
Scampi alla maniera del "Batti" – specialità della casa –
La torta di Felice
Vino Vermentino di Luni

I posti a disposizione sono 40 e il costo pro capite è di € 90,00.

Si consiglia il posteggio in Piazza Mazzini (Municipio) o nelle strade limitrofe.

Le prenotazioni devono pervenire alla Segreteria improrogabilmente entro lunedì 14 aprile.

L'Ordine mette a disposizione dei partecipanti alla trasferta un pulmino che partirà da Alba, piazzale antistante l'Hotel "I Castelli" – alle ore 09,45 di sabato 19.

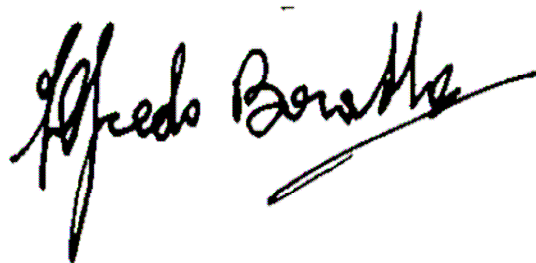
Carissimi Cavalieri e Amici,

sono certo che non mancherete a questo eccezionale appuntamento primaverile, come non siete mancati a quello del 15 marzo scorso per l'Assemblea elettiva dei Cavalieri.

A proposito: i Maestri e il Gran Maestro, il cui incarico era in scadenza, (vedi lettera del 18 febbraio) sono stati rieletti e opereranno per altri tre anni per una vivace attività del nostro Ordine. Anche il Montecarlo Wine Festival ha segnato il successo di una nostra numerosa delegazione; in uno stand espositivo hanno ben figurato le bottiglie dei vini selezionati dalla 33° Selezione Grandi Vini 2007. Quattro Cantine si sono prodigate nella promozione dell'Ordine e delle sue iniziative e i giovani produttori hanno brillato per capacità e disponibilità.

Arrivederci a Santa Margherita

Il Vostro Gran Maestro
Alfredo Boratto

A handwritten signature in black ink, reading "Alfredo Boratto". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal stroke at the end.

Grinzane Cavour, 02 aprile 2008

P.S. La frase "Piatti nuovi e vini antichi" inserita nel mio testo non è espressione creata dal vostro Gran Maestro ma viene utilizzata con l'emotività provata quando a pronunciarla fu il primo amico dell'Ordine Luigi Veronelli che espresse così nel suo sentire il ricordo delle emozioni provate ai tavoli della "Santa".

