



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana

Trieste 23 maggio 2024

Cari Amici

Il 3 e il 4 maggio scorsi sono stata a Salerno invitata dal Delegato Giuseppe Dovinola ad un incontro con la Delegazione Campania.

La manifestazione, dal tema “la bufala e il suo prezioso prodotto caseario”, ha previsto la visita alla Tenuta Vannulo, un’azienda modello di allevamento di bufale e di produzione di prodotti del latte. L’azienda si sviluppa su tre settori: una stalla automatizzata, un locale adibito alla degustazione sia dei prodotti derivati dal latte che di quelli del curatissimo orto e un negozio con i propri prodotti.

L’azienda è all’avanguardia in Europa per la tecnologia utilizzata e per il trattamento degli animali che, relativamente liberi, hanno ritmi biologici naturali e sono molto seguiti dal personale addetto. La produzione e la lavorazione del latte viene fatta sul posto, cosa che ovviamente comporta una qualità di freschezza molto alta.

Interessante anche la scelta di distribuzione dei prodotti, che vengono venduti solo sul posto e in quantità limitate.

Il pranzo è stato molto piacevole. Lo chef ha puntato sulla tradizione campana con un’ampia degustazione di piatti semplici ma di alta qualità dei componenti.

Naturalmente non è mancata l’emozione di una visita ai templi e al museo di Paestum accompagnati da una valida guida.

Sicuramente Giuseppe ha colto perfettamente il senso del nostro sodalizio: gastronomia e cultura, legame indissolubile per poter cogliere appieno il gusto delle cose. La cucina deve essere raccontata e usata come mezzo di espressione. Aggiungo anche l’amicizia che, come si suol dire, è il sale della vita.

Desidero ringraziare Giuseppe e Rosanna Dovinola, Antonio e Carmela Tedesco e tutti i Commandeurs campani che ci hanno accolto con grande simpatia e affetto facendoci sentire a casa. Un grazie particolare a Marina Camera D’Afflitto che ci ha ospitato nel suo salotto per un raffinato aperitivo.

Il giorno successivo Giuseppe ci ha fatto visitare una Salerno fuori dai circuiti turistici facendoci cogliere il genio del luogo e la vera anima di questa città che ha tante sfaccettature, dai vicoli con gli impressionanti murales ai siti longobardi, all’imponente Duomo e all’architettura contemporanea del Crescent che sembra abbracciare il golfo.

Grazie ancora a tutti voi, con un grande abbraccio

Marina



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana

Delegazione Territoriale Campania e Lazio
Incontro con il Presidente Nazionale
Salerno 2 – 3 maggio 2024

il 2 e 3 maggio 2024 si è celebrato il battesimo della Delegazione Campania Lazio, espressione della rinnovata Commanderie des Cordons Bleus de France, Delegazione italiana. In buon accordo, un gruppo di suoi collaudati esponenti, provenienti dal precedente sodalizio, ha dato vita ad una manifestazione dal nome " La bufala e l'espressione del suo prezioso prodotto".

Impresiositi dalla presenza di soci, anche con cariche importanti, provenienti dal Friuli Venezia Giulia e dalla Sicilia, il venerdì 2, nel rispetto delle nostre migliori tradizioni, abbiamo intrapreso con molta calma il viaggio da Salerno verso Paestum lungo l'aversana. Questa lunga e pianeggiante bretella, costellata a dx e sin da km e km di piantagioni sotto serra (prima tra tutte quella della rucola che viene distribuita in tutta Europa) ci ha fatto presto giungere ai resti delle mura ciclopiche che ancora tracciano il perimetro della zona archeologica. Complice il meteo e l'ora già tarda abbiamo preso visione, rapida e d'insieme, della maestosità dei templi dedicando maggiore attenzione al vicino museo, con l'aiuto di una guida semplice ma efficace.

Abbiamo con piacere saputo che una delle sale di maggior prestigio è stata completamente ristrutturata, e restituita all'attenzione di tanti visitatori, proprio dall'anfitrione che ci ha ospitato nella sua splendida azienda casearia: la tenuta Vannulo abbastanza famosa in Italia e all'estero perchè all'avanguardia nella cura delle bufale per tutto il loro percorso biologico e per il trattamento del loro maggior prodotto, il latte. Con esso si producono veri e propri gioielli d'arte casearia.

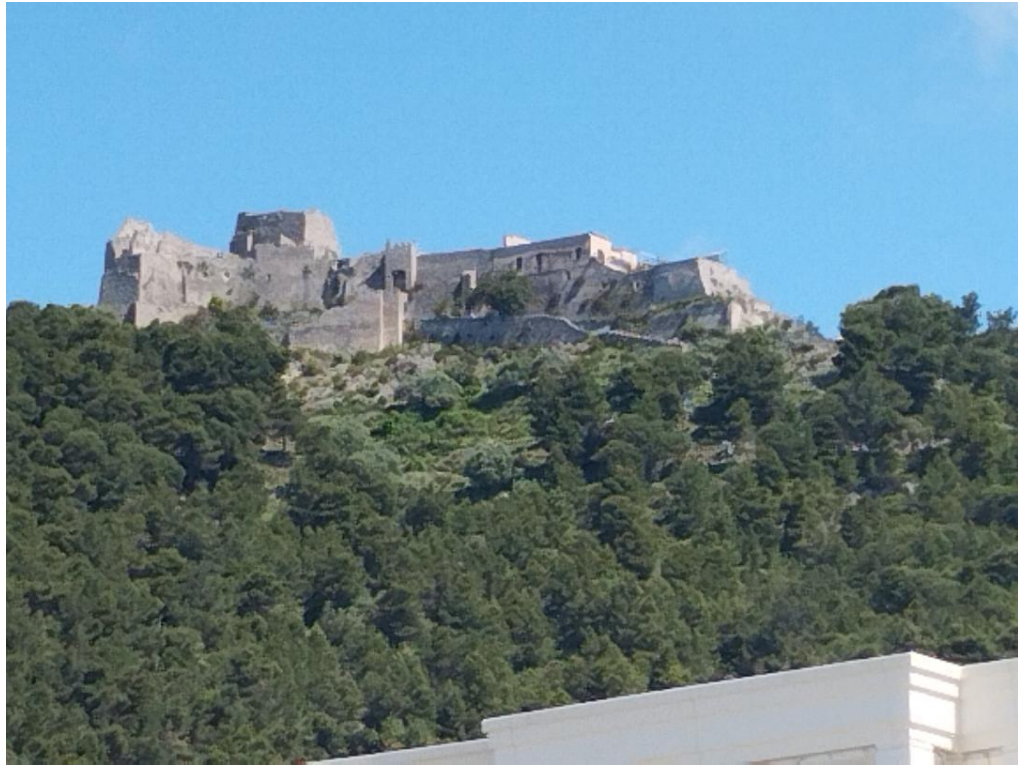
Abbiamo apprezzato come questi giganti si mettano in fila, di propria iniziativa, per accedere a spazi dotati di strumenti altamenti tecnologici che provvedono alla mungitura senza l'intervento dell'uomo, se non per controllare le macchine. Lo scopo per loro è duplice: alleggerire le mammelle gonfie di latte, ottenendo un discreto sollievo, e raggiungere un altro lato della stalla, di difficile approccio in altro modo, dove è collocato il cibo. Nella zona riposo dei rulli rotanti provvedono a massaggiarli in zone che maggiormente preferiscono. Si è passati poi al pranzo, abbondantemente meritato. E' stato un trionfo di ogni prodotto del latte accompagnato da un ottimo pane, sempre di loro produzione. La sera cena informale in un ristorante di pesce con alcune performances interessanti.

Sabato mattina abbiamo fatto un giro per il centro storico di Salerno esplorando i meandri più reconditi e ricchi di storia che hanno reso famosa questa città, mille anni fa, per la gloriosa scuola medica e per i numerosi traffici che avvenivano nell'animato porto. La sera del sabato siamo stati ospiti di una nostra importante Commandeur, Marina Camera D'Afflitto, che ci ha deliziati con i suoi raffinati prodotti in una splendida location. Posso dire che come primo approccio, anche se modesto e locale, non possiamo lamentarci. Abbiamo ottenuto un discreto risultato; ma ci sforzeremo di sicuro per migliorarci ulteriormente.

Giuseppe Dovinola
Delegato Campania e Lazio



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



Salerno, il Castello di Arechi



Paestum, lo splendido tempio greco



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



La Presidente Naazionale a Paestum



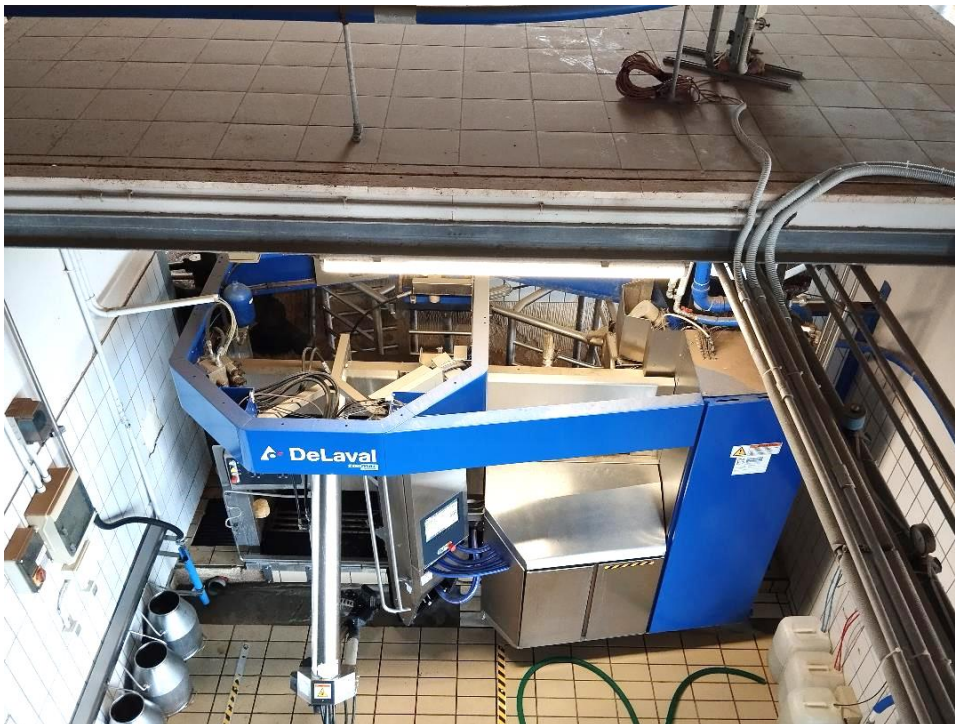
La Delegazione Campania e Lazio al Museo di Paestum



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



Le bufale dell'Azienda Vannulo all'automassaggio



Il sistema di mungitura automatica dell'Azienda Vannulo



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



La degustazione dei prodotti all'Azienda Vannulo



Uno scorcio della Salerno storica



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



Uno dei bellissimi murali della Salerno storica



Il Delegato Giuseppe Dovinola e ospiti al Crescent di Salerno



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



La conviviale al Bistrot di Pesce a Salerno



Una splendida spaghetтата di cozze al Bistrot di Pesce di Salerno



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



Il piatto di calamari al Bistrot di Pesce di Salerno



L'elegante apericena dalla Commandeur Marina Camera D'Afflitto