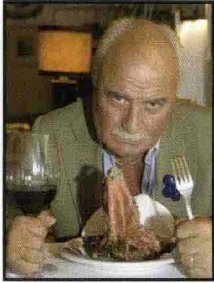


i protagonisti



di Gianni Mercatali

Galà a tutto

Quattro serate in compagnia di nomi famosi, dal Premio Radicchio d'Oro alla festa di Halloween alla Bussola, da Telethon al Ballo del Giglio.



Roma. A tutto Ferrari e vini Lunelli il Galà Telethon al Roof Garden dell'Open **Colonna**, dove lo chef Antonello **Colonna** ha creato per l'occasione un menu d'eccezione. La serata faceva parte del calendario del Festival Internazionale del Cinema. Presentatori della serata Pippo Baudo e Caterina Balivo. Il menu prevedeva mezze maniche di zucchine alla scapece, spalla di vitella brasata con verdure di stagione e patate nocciola, tortino di caprese al fondente di cioccolato. Per i vini, oltre alle "bollicine", quelli di Villa Margon e della Tenuta Podernovo in Toscana. Un mathusalem di Ferrari è stato tra gli oggetti più ambiti della lotteria di beneficenza cui hanno partecipato personaggi del mondo dell'imprenditoria e dello spettacolo fra cui Nina Senicar (nella foto).

Marina di Pietrasanta. Locale storico la Bussola, creato da Sergio Bernardini all'inizio degli anni '50 e condotto con maestria da quasi trent'anni dal Grande ufficiale Gherardo Guidi. Partecipazione impressionante di pubblico, ovviamente a stragrande maggioranza femminile, per la serata di Halloween in cui guest star è stato Gabriel Garko (nella foto). Sguardo misterioso, si è concesso per qualche foto difendendo sempre comunque la sua privacy e sottolineando il fatto che non ha nessun profilo ufficiale su Facebook. Serata a tema, ma cena di tradizione con antipasto di mare caldo, risotto agli scampi, branzino in crosta di patate, gelato di crema con salsa di cioccolato caldo. Fra i vini Franciacorta di Berlucchi, Vermentino Litorale di Cecchi, Superiore di Cartizze di Bellussi.



VIP

Castelfranco Veneto. Come da tradizione, nelle eleganti sale dell'Hotel Fior, si è svolta la XII edizione del premio Radicchio d'Oro, nato grazie alla fantasia di alcuni ristoratori della provincia di Treviso che si riconoscono nella cultura del famoso e gustosissimo "fiore che si mangia", delizia e vanto della Marca trevigiana. In un'atmosfera piena d'entusiasmo sono stati premiati, fra gli altri, Don Antonio Mazzi, Max Biaggi e Fabrizio Frizzi. Madrina della serata è stata la simpatica quanto affascinante Miss Italia 2010 Francesca Testasecca (nella foto con Egidio Fior, padrone di casa del premio). Ma il protagonista non poteva essere che il radicchio, declinato in un menu dove era accompagnato da gamberi, salmone, sushi, risotto mantecato con la Casatella, pasta e fagioli, formaggi, dolci e gelati. Fra i vini Prosecco Astoria in magnum e Ca' Bertaldo. Sauvignon di Villa Castalda, Venegazzù di Loredan Gasparini, Refosco di Villa Castalda, Vigna del Falco di Mazzolada e una degustazione di Prime Uve di Bonaventura Maschio.



Firenze. Gran serata di gala all'insegna della solidarietà e dell'eleganza in occasione della prima edizione del Ballo del Giglio, versione italiana del celebre Ballo della Rosa monegasco. Nella splendida cornice del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio si è svolta la grande soirée tra rose rosse e gigli bianchi. Ospite d'onore sua altezza reale la principessa Carolina di Hannover (nella foto con il sindaco di Firenze Matteo Renzi che le illustra le storiche pareti affrescate dal Vasari). Il ricavato della serata è stato destinato all'Amade, associazione mondiale amici dell'infanzia, di mamma Grace Kelly. Ai tavoli, apparecchiati con tovaglie bianche e copriesedie rossi in omaggio alla tradizione monegasca, sono stati serviti risotto allo zafferano e salsiccia di cinta senese, paccheri al radicchio rosso, tagliata di chianina, quenelle di vaniglia con i vini di Antinori, Frescobaldi e Ricasoli.