

STASERA AL GRAND HOTEL LA PACE IL GRAN GALA' DI BENEFICENZA Va in scena l'evento dell'anno

Oltre 200 ospiti per l'unica tappa italiana del tour mondiale di Sirio Maccioni. Cena di Vip

Servizio di
Gabriele Galligani

E' tutto pronto al Grand Hotel & La Pace per quella che i gastronomi hanno definito «la cena dell'anno». Saranno 208 gli ospiti del gran galà di beneficenza (l'incasso sarà devoluto alla Croce Rossa Italiana) che Sirio Maccioni darà stasera nel celebre albergo dove Sirio tanti anni fa iniziò la sua carriera come semplice «tuttofare».

Alla cena Vip e gente qualunque, proprio come voleva Sirio per questo evento. Per l'occasione è arrivato dagli Stati Uniti il grande manager Lee Iacocca. Incerta fino all'ultimo la presenza di Woody Allen, impegnato in Egitto a visionare alcuni luoghi dove girare il prossimo film. Ieri intanto si è svolto il «lun-

no». Gerard Bojer, titolare di uno dei famosi ristoranti francesi, è venuto apposta con la moglie, per partecipare al pranzo. Poi è subito ripartito, perchè la sera doveva essere nella sua cucina a Reims.

Si è trattato di una sorta di prova generale per la cena di stasera. Tutto è andato per il meglio. Alla fine grandi applausi per lo staff degli chef di «Le Cirque» con in testa Sottha Khunn e Jacques Torres, capo pasticciere. Con loro hanno collaborato con grande entusiasmo i cuochi e il personale della cucina della «Pace». Tanto interesse da parte della stampa anzionale, specializzata e non per l'avvenimento. Per Montecatini indubbiamente un bello spot. Non per niente il sindaco di Roma Rutelli avrebbe voluto che questo avvenimento si tenesse nella capitale. Sirio Maccioni si è pre-



Un cena da sogno

Ostriche al Sapore di Lemongrass con Caviale

Foie Gras dell'Uudson
Foie Bianco «Urbani»

Cuori di Carciofo e Funghi

Crosta con Fonduta
Salsa al Vino Rosso

Profumato al Tartufo Nero

Anatra con Coscia (Confit)
Cavolo, Porcini

Le Crème Brulée

Dessert «Le Cirque»

Vini:

Annamaria Clementi 1989

Castellare

1993 Ca' del Bosco

Nicolò 1986 in Magnum

Castellina

Magnum Marchesi Antinori

senza Nome 1995 Braida

Tricaffè

Bonaventura maschio

Un cena da sogno

Ostriche al Sapore di Lemongrass con Caviale

Patate al Forno con Foie Gras dell'Uudson
Valley e Tartufo Bianco «Urbani»

Astice del Maine con Cuori di Carciofo e Funghi

Branzino in Crosta con Fonduta
di Porri e Salsa al Vino Rosso

Consommé Profumato al Tartufo Nero

Petto di Anatra Nostrana con Coscia (Confit)
con Fichi, Cavolo, Porcini

L'Originale Crème Brulée

Fantasia di Dessert «Le Cirque»

Vini:

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1989

Canonico di Castellare

Chardonnay 1993 Ca' del Bosco

I Sodi di San Nicolò 1986 in Magnum

Castellare di Castellina

Secentenario in Magnum Marchesi Antinori

Moscato d'Asti Vigna senza Nome 1995 Braida

Tricaffè

Prime Uve di Bonaventura maschio



Gerard Bojer mostra uno dei famosi dolci de *Le Cirque*. In alto la squadra dei cuochi di Maccioni e quelli della Pace. A fianco il menù del gran galà (Foto Giorani)