

Distretto 2060 Italia Nord-Est



Governatrice Tiziana Agostini



ROTARY CLUB BASSANO DEL GRAPPA CASTELLI

Club Fondato il 27 luglio 1999

anno rotariano 2022-2023

Presidente Giuseppe Saretta

Bollettino n° 3 del 10 settembre



Malga Biasion, sotto il Monte Grappa

Per giorni abbiamo temuto che il tempo fosse inclemente e che la pioggia la facesse da padrona. Invece il cielo è terso e di un azzurro azzurro.

L'aria è ancora frizzante per riscaldarsi con il passare del tempo. Ci attende il sorriso di **Graziella** ed un tavolo, sotto il portico (nella foto a sinistra), con la sopressa, pancetta, coppa, prosecco e poi le *martondele* grigliate. **Francesco** non è ancora arrivato perchè lui arriva, impavido come al solito, in bicicletta.

L'altro socio impavido è **Enrico Marin** che arriva a piedi partendo da valle Santa Felicità.

Nel frattempo arrivano tutti i soci prenotati e siamo in trenta. Finito il lauto antipasto entriamo nella sala con i tavoli ben preparati.

Il miglior SOCIAL NETWORK rimarrà sempre un tavolo circondato da AMICI

Se è vero questo aforisma, e lo è, l'ospitata che ci ha offerto Francesco Biasion e Graziella dimostra che stare attorno un tavolo e chiacchierare con gli amici, vecchi e nuovi, rende il **Club** come una **CASA**. Parola che il **Presidente Beppe Saretta** ha ricordato agli amici rotariani nell'introduzione del pranzo e che faceva parte sostanziale del suo discorso di insediamento. **Home=Casa=Famiglia=Amici**, e non House=edificio.

Il Presidente ricorda che è dal 2015 che non ritorniamo nel maso sotto la cima Grappa e per questo motivo **Beppe ringrazia Francesco e Graziella** per avere rinnovato l'invito ed annuncia che per il Carnevale 2023 riapriranno le porte della grande e bella mensa aziendale (mensa?) della Bifrangi.

Beppe saluta due giovani, che noi soci anziani avevamo visto adolescenti, **Gianfranco e Serena** Gli ultimi eredi di Francesco e Graziella.

Giancarlo Saretta, capo staff di cucina, ci ricorda che tutto quello che mangiamo è a km. Zero. Tutti gli ortaggi sono prodotti dall'orto di alta quota vicino alla malga. Gli insaccati, l'olio, il vino ecc. ecc. sono prodotti Biasion DOP.

Giancarlo enuncia il menù che inizia con cotechino e verze, poi si passerà ad un risotto con zucca, carote e sedano. Poi, come non bastasse, uno spezzatino con fagioli in salsa.

Il Presidente alza il calice per un brindisi di ringraziamento verso chi ci ha ospitato.

Non occorre dire che quanto mangiato era eccellente. Oramai ci siamo abituati ai prodotti ed alla preparazione da ristorante stellato.

Alla fine arriva il dessert che comprende dei dolcetti di mandorla ed una crostata con marmellata di ciliege il tutto accompagnato da un ottimo fragolino. Giancarlo ci aveva avvertito che l'unica cosa che avevamo gustato e non prodotto dalla Ditta, erano le mandorle. E' solo un peccato veniale ma molto gradito.

Alla fine il caffè e... parampampoli.

Mangia, bevi e ciacola. E' stata una goduria!!





Giancarlo
Cotechino e verze





Graziella e lo staff di cucina
Applausi scroscianti
Bravi, bravi, bravi, bravissimi



Il Presidente ha preparato un omaggio floreale
per Graziella e lo fa consegnare a Serena



L'incoming President Enrico Marin fa un brindisi ai nostri ospiti, al Club ed all'AMICIZIA.

Ma non è finita qui.

Fuori ci aspetta un tavolo pieno delle verdure che produce l'orto della malga che non è un orticello ma è grande come un campo da calcio.
Verze e capuCCI da 4 chili, rape da chilo e carote strabilianti.
Il tutto a disposizione di chi vuole portare a casa il ricordo della bella festa.



Il sole resiste e l'azzurro è sempre azzurro.
Si scende alla spicciolata ed Enrico rifiuta di scendere in auto e si avvia a piedi verso la valle.
Grande giornata di amicizia rotariana.

UN GRANDE E SINCERO GRAZIE A FRANCESCO E GRAZIELLA

Paolo Grendele