



## **IL GRAN PEZZO**

*di Romano Cordoni*

Oggi rovistando delle vecchie foto di qualche anno fa, ho trovato una del sig. GINO MAGLIONI con un suo cameriere che stanno servendo nel FAMOSO RISTORANTE GIRARROSTO CONOSCIUTO NEL MONDO, un famoso piatto di allora, che si chiamava IL GRAND-PEZZO.

Qualcuno si domanderà, ma chi era GINO MAGLIONI? E che ristorante era il GIRARROSTO.

A domande forse Io posso rispondere con esattezza avendo lavorato con GINO per circa 30 anni.

GINO MAGLIONI era un Pontassievere Doc. Io mi posso permettere questo riconoscimento verso uno che ha fatto conoscere attraverso il suo ristorante, PONTASSIEVE nel Mondo.

Qualcuno dirà? Ma non stai un po' esagerando! N0! Sto dicendo solo una verità che molti hanno dimenticato, non ne so il PERCHE, mentre i più giovani non l'hanno mai saputa.

Parliamo ora di questo piatto servito dal GIRARROSTO – Ristorante.

Il Gran-Pezzo non era un piatto difficile da preparare. Noi avevamo un cuoco di nome LEONE, che in cucina insuperabile come se il suo nome se lo fosse scelto da se, come se della foresta Leone RE della Cucina, ma dietro tutto questo cappello noi del Girarrosto avevamo un fornitore di carne impareggiabile, un macellaro che ci riforniva sempre di Lombate: ovvero carne di Vitello Chianino. Una prossima volta vi parlerò di questa carne che oggi non esiste più.

Allora torniamo al Gran-Pezzo, ho divagato troppo. Il Gran-Pezzo era un secondo, che si doveva fare per un certo numero di persone, sulla trentina. In sostanza era una lombata di manzo cotta intera portata in tavola sopra un carrello che aveva un piano di legno. Come si vede dalla foto veniva tagliata davanti ai clienti e servita. Era una cosa che non si può descrivere e non ho mai sentito nessuno trovarci dei difetti. ERA MERAVIGLIOSA.