



### Puglia Cucine a porte aperte

Uno sguardo dietro le quinte dei migliori ristoranti pugliesi: è Cucine Aperte, che per la seconda edizione propone 4 aperture speciali il 29 e il 30 settembre, dalle 11 alle 16 e dalle 19 alle 23. Si potranno visitare le cucine di venti strutture sparse nella regione, approfondire la conoscenza delle materie prime, seguire laboratori e degustazioni. Info su [www.lapugliaeservita.com](http://www.lapugliaeservita.com)



### Miglior studente di Alma Da Matera a Bottura

Si è conclusa la quarantesima edizione del corso superiore di Cucina Italiana della scuola Alma di Colorno. Settantuno i ragazzi diplomati, provenienti da tutta Italia. Miglior studente è il materano Michele Di Già, 22 anni, che ha svolto cinque mesi di stage nel ristorante tre stelle Michelin Osteria Francescana ed è stato assunto dallo chef Massimo Bottura nella sua squadra



**Q**uindici uomini e una bottiglia di rum". Il canto del pirata John Silver evoca immediatamente *L'isola del tesoro*, capolavoro di Robert Louis Stevenson, uno dei romanzi di avventure marinare più belli di tutti i tempi. Ma quel verso diventato proverbiale racchiude in sé anche il fascino del liquore in questione: l'acquavite ottenuta dalla distillazione della canna da zucchero, una bevanda fermentata che ebbe le sue origini nella Londra del sedicesimo secolo, per trasferirsi nel successivo ai Caraibi. A cominciare da Barbados, dove secondo la tradizione nacque il rum vero e proprio, descritto in un documento del 1651 come "il maggior intossicante del posto, un Kill-Devil (Ammazza-Diavolo), infernale, bollente, terribile". Dalla minuscola isola caraibica a un'isola assai più grande, affacciata alla Manica, il passo è lungo. Eppure anche qui, sulla terrazza di un hotel con vista sul Tamigi, siamo in quindici uomini intorno a una bottiglia di rum, incantati ad ascoltare la sorta di moderno bucaniere che ne declama le virtù: prima di bercelo, s'intende. L'erede per così dire dei pirati dei Caraibi si chiama Luca Gargano, il più grande collezionista di rum della terra e presidente di La Maison & Velier, il maggiore importatore europeo. La bottiglia che ha di fronte è un Harewood del 1780 di Barbados: il più vecchio rum in esistenza. Non per nulla sorvegliarlo fa parte di un evento presentato come "la degustazione del secolo". Non c'è bisogno di essere un intenditore, come sono - a differenza del vostro inviato - gli altri quattordici commensali attorno al tavolo, per chiudere gli occhi e sentire aromi tropicali, profumo di mare e l'eco dell'immortale canzonaccia di John Silver.

Genovese come Renzo Piano, il cui Shard, grattacielo più alto di Londra, ci guarda dalla riva opposta del fiume mentre alziamo i calici in terrazza, Gargano meriterebbe come biografo un nuovo Stevenson: sbarcato ventenne alle Antille, in un certo senso non se n'è più andato.

Anche lui, come i pirati della leggenda, cercava tesori, liquidi però: e ne ha scoperti parecchi, da uno stock di rum Saint James del 1885 in Martinica all'immenso deposito di rum Caroni a Trinidad. Il suo libro *Atlas du Rhum* è un punto di riferimento per gli appassionati di tutto il pianeta: basti dire che la classificazione internazionale del rum, basata sul processo di distillazione e sulle diverse tipologie, si chiama Gargano Classification. E poi c'è la scoperta più recente, tra i motivi della degustazione londinese: il lancio sul mercato di Hampden, distilleria giamaicana tra le

#### Le immagini

Sopra i sei rum protagonisti a Londra della "degustazione del secolo". A fianco l'apertura di un Saint James del 1885. L'evento è stato organizzato da La Maison & Velier, il maggiore importatore europeo, per l'arrivo sul mercato del rum imbottigliato dalla distilleria giamaicana Hampden Estate



#### La degustazione

## Ho bevuto il rum più antico del mondo

Distillato a Barbados nel 1780  
ha il gusto dei pirati di Stevenson

di ENRICO FRANCESCHINI, LONDRA

migliori del mondo, che dopo 265 anni commercializza per la prima volta i suoi rum affidandone la distribuzione mondiale a La Maison & Velier, l'azienda di Gargano. Un rum che viene da

una regione speciale della Giamaica, rimasta inviolata e selvaggia, popolata da farfalle giganti, centinaia di specie di volatili e gli ultimi coccodrilli dell'isola.

Il vecchio (si fa per dire) pirata

(pure) ne butta giù un sorso, schioccia la lingua soddisfatto e accende, per dirla alla Salgari, l'ennesima sigaretta. Quante storie avrebbe da raccontare: come quella volta che a Cuba finse la febbre a 40 per non cenare con Fidel Castro, fedele a una delle sue "cinque libertà": mai a cena con i politici. Per non offendere il líder maximo, che voleva bere rum insieme a lui, gli toccò di restare chiuso cinque giorni nella sua camera d'albergo. «Con una polinesiana, però», aggiunge Gargano facendo l'occholino. O così sembra di capire al vostro inviato. Ma dopo sei bicchieri di rum, non ci giurerebbe.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### SPIRITO DEI CARAIBI

**La storia in cinque bottiglie**  
Hampden Estate, distilleria giamaicana tra le migliori al mondo fondata nel 1753, per la prima volta vende rum con la sua etichetta. Fino ad oggi commerciava solo barili, come era d'uso in epoca coloniale. Sotto cinque bottiglie che raccontano la storia del distillato ai Caraibi



#### Hampden Estate

Dopo 265 anni, il primo imbottigliamento di una delle più antiche distillerie del pianeta. Apparentemente leggiadro, questo rum giamaicano di sette anni si fa sentire mentre va giù come una scialobata possente e inebriante. Prezzo in enoteca: 59 euro per la versione a 46 gradi e 79 per quella Overproof (in foto)



#### Bally 1924

Il primo "vintage" nel mondo agricolo del rum. Scuro, denso, pesante, con un profumo forte di mogano che chiarisce subito con chi ha a che fare. Rubando la battuta a un vecchio carosello, il primo sorso affascina, il secondo strega. Dal terzo in poi, hai la sensazione che la vita sia bella a qualunque latitudine arrivi questa bottiglia (da collezione)



#### Harewood 1780

Da Barbados, l'isola in cui è nato, il più vecchio rum esistente al mondo. Per degustarlo servono cinque minuti soltanto a fare saltare il tappo di ceralacca con un coltellino. E poi è come se uscisse il proverbiale genio dalla bottiglia: mar dei Caraibi, navi pirata, il rauco richiamo dei gabbiani... (da collezione)



#### Saint James 1885

Un rum dimenticato dalla storia, riscoperto da Luca Gargano in un deposito della Martinica. È come aprire un antico forziere: dolboni, perle, scialobole, polvere da sparo. Con un sapore difficile da definire: beffardo, curioso, intrigante. Femmine? Forse per questo il suo scopritore se n'è innamorato con un colpo di fulmine (da collezione)



#### Skeldon 1978

Il più giovane tra gli antichi caraibici degustati a Londra. E anche il più birichino. Ingenuo, capriccioso, provi a stargli dietro e non lo raggiungi mai. Un rum che sarebbe pericoloso prendere sotto gamba: fa una finta e ti stende. L'ultimo arrivato non teme confronti con chi c'era già da qualche secolo (da collezione)

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CASSINO E DEL LAZIO MERIDIONALE IN.SI. INFORMATICA SISTEMI SRL**  
**ASPIIN - Azienda Speciale Internazionalizzazione e Innovazione della Camera di Commercio di Frosinone**  
 Cod. Soggetto: 3222VRT2 DD n. G11495/2016 CUP H37D18000240002  
 Priorità 8.1 Asse I Ob. Specifico 8.5  
**Bando per l'ammissione di n° 15 allievi al corso di formazione professionale:  
 ESPERTO DI PIANIFICAZIONE E PROGETTAZIONE RETI**  
**Progetto cofinanziato dall'Unione Europea - POR FSE 2014/2020**  
**Approvato dalla Regione Lazio con Determinazione Dirigenziale n° G00320 del 12/01/2018**

Il corso è riservato a candidati, prioritariamente residenti in Regione Lazio. Il bando è rivolto con i seguenti requisiti:  
 1 - Inoccupati o disoccupati, ai sensi della Circolare del Ministero del Lavoro n. 34 del 23/12/2015, residenti o domiciliati da almeno 6 mesi nella Regione Lazio.  
 2 - Laureati Triennale o Magistrale in Ingegneria.  
 3 - residenti o domiciliati da almeno 6 mesi nella Regione Lazio.  
 I suddetti requisiti possono essere comprovati dalle dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

**I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente bando**  
 Il corso della durata di n° 590 ore, sarà svolto presso la sede operativa di FROSINONE.

La domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice e con allegata la documentazione relativa al possesso dei requisiti richiesti, deve pervenire entro il termine improrogabile del giorno **15 Ottobre 2018 alle ore 17,00** presso la sede delle attività didattiche di **FROSINONE** indirizzo **Piazza Marzi n. 1** telefono **07762995135**.

Con riferimento ai progetti presentati a valere sull'Azione A, finanziata con risorse dell'Asse I - POR FSE 2014/2020, sono destinatari tutti gli inoccupati o disoccupati, ai sensi della Circolare del Ministero del Lavoro n. 34 del 23/12/2015, residenti o domiciliati da almeno 6 mesi nella Regione Lazio, purché maggiorenni, in possesso di titolo di studio adeguato all'accesso alle proposte formative di cui al presente Avviso. Con riferimento ai progetti presentati a valere sull'Azione B, finanziata con risorse dell'Asse II - POR FSE 2014/2020, sono destinatari gli inoccupati o disoccupati immigrati, nomadi, detenuti ed ex detenuti, disabili, persone in condizione di povertà, ed altre persone a rischio di marginalità economica e sociale. I cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno. I destinatari dell'intervento formativo devono risultare iscritti al CPI.

Per le domande consegnate a mano, il soggetto attuatore rilascerà, agli interessati, ricevuta recante la data di consegna. L'accertamento dei requisiti, controllo domande e relativi allegati e prove selettive (colloquio, test, ...) per l'accertamento della conoscenza da parte dei candidati, saranno effettuati da una apposita Commissione. La graduatoria, degli idonei alla selezione, verrà stilata sulla base della correttezza dei requisiti posseduti e dell'esito delle prove selettive.

**La sede, la data e l'orario delle selezioni saranno indicate il giorno 17 ottobre 2018 dalle ore 10,00 alle ore 17,00** con apposito avviso infisso all'indirizzo **Piazza Marzi n. 1 - 03100 Frosinone**.

**La partecipazione al corso è gratuita. Per informazioni riguardanti l'attività del corso rivolgersi direttamente all'Ente attuatore.**  
 Sede legale del soggetto attuatore: **Viale dell'Università - 03043 - Cassino (FR)**  
**Al termine del corso, gli allievi che avranno superato le prove di esame, conseguiranno un attestato di Qualifica valido agli effetti del D. lgs 16 gennaio 2013, n. 13 e della Legge Regionale n° 23 del 25 febbraio 1992**

ENTE ATTUATORE  
 Legale Rappresentante  
 REGIONE LAZIO  
 La Direttrice  
 (Avv. Elisabetta LONGO)

I dati dei candidati saranno trattati ai sensi del D.Lgs 196/03