

GIUSEPPE MAFFIOLI

Giuseppe Maffioli, ma accostandoci a Lui con ammirazione possiamo chiamarlo Bepo, nato a Padova il 25 Aprile 1925, e vissuto sempre a Treviso, dove si era trasferita la sua famiglia fin dal 1931, è uno dei grandi personaggi che hanno influenzato, e continuano ad influenzare, la cultura e la vita delle nostre comunità venete.

La sua personalità era alimentata da tre grandi forze che aveva introiettato fin dalla sua giovinezza: la cucina, il teatro e la cultura. A questa triplice caratterizzazione avevano contribuito: gli stimoli ricevuti fin dall'infanzia nella vita familiare, l'alta formazione ricevuta dalle scuole frequentate, le profonde, anche se inquiete, relazioni vissute con grandi amici presenti nella vita cittadina.

Fu uomo di cultura e uomo di teatro e cinema: per cui naturalmente ha portato anche nella sua presenza dentro il mondo della cucina il senso della "rappresentazione" e della "comunicazione": ma rappresentazione e comunicazione, attraverso l'offerta di un piatto, non solo dei sapori esprimibili dai prodotti tipici del territorio, ma anche dei valori della storia e delle tradizioni culturali della popolazione che in esso vive, delle atmosfere e degli equilibri che caratterizzano il suo paesaggio, della signorilità e del calore espressi nell'accoglienza dalle persone dagli ambienti e dalle presentazioni culinarie stesse.

Non possiamo qui dilungarci nelle sue quotidiane personali sperimentazioni né sui suoi continui incontri, e scontri, con gli imprenditori e gli operatori del mondo della ristorazione, né riportare un elenco completo delle innumerevoli manifestazioni e pubblicazioni che egli ha curato per valorizzare ed esaltare la cucina delle regioni italiane; ma dobbiamo almeno ricordare alcune sue memorabili proposte e realizzazioni rivolte ad orientare e ad esaltare la cucina trevigiana e veneta:

- *il Festival della Cucina Trevigiana del 1959 (progettato e realizzato assieme all'Avv. Dino De Poli, allora giovane Assessore alla Cultura del Comune di Treviso), anticipatore di un disegno che solo in questi ultimi anni sta affermandosi e diffondendosi nel nostro Paese,*

- *e gli studi e le pubblicazioni su La cucina padovana (1981), La cucina veneziana (1982), La cucina trevigiana (1983).*

Pensava e progettava di dar vita in Treviso ad una Scuola di Alta Cucina: ma poi ha conosciuto le Scuole Alberghiere del Veneto, ed in particolare quella di Castelfranco Veneto e, in attesa di maturare una definitiva decisione, ha dedicato il suo sapere e la sua passione alla formazione dei docenti e all'orientamento ed al perfezionamento dei giovani diplomati. Morì ai primi di Giugno 1985 e la Scuola di Castelfranco Veneto (che comprendeva anche le Scuole di Possagno e di Vittorio Veneto) Gli ha tributato, subito, almeno un riconoscimento: quello di chiamarsi Istituto Alberghiero Giuseppe Maffioli.

Prof. Bruno Brunello

FESTA DELL'OCA 11 Novembre 2002



Incontrando Giuseppe Maffioli

Menù

Figadini de oca con l'ua

Petto d'oca affumicato

Agrodolce di fattoria

Salame d'oca

Pasticcio del Mondragon con mais Marano

Orzotto in ratatuie d'oca

Oca rosta col pien de pomi

Oca in umido coi ciadini del Mondragon

Zaeti e castagne col succo di uva fragola

I piatti saranno accompagnati dai vini:

Verdiso Collalto

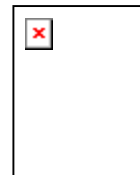
Prosecco Col Paré

WildBacher Collalto

Raboso S. Fris



No fa el beco de un auatrin



Agriturismo **MONDRAGON**
Via Mondragon n°1 (Loc. Arfanta)
31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438 / 933021 Fax. 0438 / 933867
www.mondragon.it

