



FUGHE

TUTTOMILANO 27

GLI EVENTI

UN MENÙ DA RIFUGIO

LA SEZIONE FERMENTO CIBO DI MONTAGNA AL FESTIVAL IN VAL D'OSSOLA: COME TROVARE L'ECCELLENZA USANDO PRODOTTI SELVATICI?

di **MARIELLA TANZARELLA**



Montagne, pareti di rocce, anfratti, giochi di eco che rimandano suoni e parole di filosofi, artisti, scienziati, sportivi. Pane per lo spirito. E anche il nutrimento per il corpo non manca nel festival Campo Base 22 (ne abbiamo parlato anche a pagina 18), che dal 2 al 4 a Oira Crevoladossola (VCO) celebra la montagna. È un campeggio-happening in una cava di granito e una fucina di spettacoli ed emozioni, in cui riflettere sul rapporto tra uomo e natura (campobasefestival.it). La novità è il settore Fermento Cibo di Montagna, cui partecipano studenti e docenti dell'Istituto Alberghiero di Domodossola, Matteo Sormani, chef del ristorante Walser Schtuba di Riale, Giandomenico Iorio, altro chef della zona, e produttori locali di specialità alimentari.

L'obiettivo è conoscere fauna e flora locali e creare un menu "da rifugio", che si possa realizzare con elementi reperibili in un'area in cui le risorse sono scarse e bisogna conoscere bene la natura per trovare di che alimentarsi. Fondamentale seguire i corsi e i percorsi di foraging, ovvero la ricerca di cibo selvatico. Qui interviene Alessandro Di Tizio, abruzzese, laureato a Pollenzo (l'Università di Scienze Gastronomiche, con cui adesso collabora), si è specializzato in etnobotanica e lavora nel prestigioso ristorante Mirazur, tre stelle a Menton, continuando a fare ricerche su erbe e territorio. Accompagnerà i visitatori nella ricerca di erbe spontanee alimentari e medicinali, spiegando le proprietà di ognuna: ogni pianta può contribuire al benessere umano, e l'uomo può contribuire al benessere della natura. Dopo aver passeggiato per boschi e prati e raccolto erbe, funghi, frutti, bacche, si passa tutto alle cucine, dove entrano in gioco gli chef e creano menu deliziosi in cui trovano spazio le componenti spontanee, in qualche caso anche la tecnica della fermentazione, così alla moda e così antica. Tra i menu possibili spuntano zuppa di legumi ed erbe spontanee, oppure gnocchetti di polenta con ragu di funghi e polvere di castagne, o, ancora, cinghiale stufato con cavolo rosso fermentato e purea di sedano rapa. Un menu di quattro portate diverso per ogni pasto, dal venerdì sera alla domenica a pranzo.

QUANDO
Dal 2 al 4 settembre
a Oira Crevoladossola
campobasefestival.it

— *Brescia* —

ULTIMI GIORNI DEL FESTIVAL DEI SAPORI. IL PROGRAMMA

QUELLE BONTÀ LAST MINUTE

Ultimi giorni del Festival dei Sapori di Brescia, durato tutta l'estate e organizzato dall'Assessorato al Turismo del Comune con East Lombardy e con ristoranti, produttori e consorzi della zona. Nel Castello ci sono stand in cui acquistare specialità del territorio e diversi appuntamenti enogastronomici. Sabato 3 alle 18.30 apericena Panevero: stuzzichini di vario tipo, salumi e formaggi, con varie forme di pane e alla fine una scelta di dolci da forno.

Sempre in collaborazione con Richemont Club, che in entrambe le occasioni distribuirà vasetti di lievito madre, il Brunch in Castello di domenica 4 settembre, dalle 11, con piatti tipici e vini locali. Lunedì 5, a concludere la serie di cene proposte da ristoratori bresciani, ecco il menu di Cecosteria, che comprende baccalà alla bresciana con polenta di Storo, casoncelli oppure trippa, manzo all'olio (da una ricetta originale di Rovato); con i vini del Consorzio Botticino, 35 euro. Per partecipare è necessario prenotarsi sul sito welo-vecastello.it. (m.t.)

