

Una serata con il carrello dei bolliti

Pubblicato: Martedì 18 Gennaio 2011



Torna anche nel 2011 la rassegna enogastronomica “**Delizie e tradizioni**” che porta a **Borgomanero** – venerdì prossimo, 21 gennaio – una serata dedicata alla cucina storica dal titolo significativo: “C’era una volta in Piemonte”.

Ai fornelli lo chef-maison **Giancarlo Rebuscini** (già protagonista di rassegne di successo, e lo scorso anno presente sugli schermi di Rai Due in due puntate della trasmissione enogastronomica “Eat Parade”) che organizza la rassegna insieme a Jacopo Fontaneto, giornalista enogastronomico il quale, in sala, avrà il compito di raccontare aneddoti storici legati alla tradizione culinaria della nostra regione.

Il menù è ricco e interessante: si apre con la galantina di pollo per proseguire con gli agnolotti in brodo, prima del **carrello dei bolliti misti** e della crostata di pere. Accompagna la serata una selezione di vini dell’azienda agricola Bellati Maria Carla in collaborazione con ConsAgri Vini.

«In tanti ci hanno chiesto di riproporre queste serate lungo il corso dell’intero anno – spiegano gli organizzatori – e lo facciamo con piacere, forti dello straordinario riscontro che, lo scorso mese di settembre, ha riscosso a Borgomanero la “maratona” enogastronomica de “Il Gusto Antico”, nel periodo dal 3 all’11».

Confermata la location della rassegna: “Delizie e tradizioni” è infatti organizzata **presso il Salone Bocciofila di via Don Minzoni** e, nel suo calendario “annuale”, si compone di 8 serate (da dicembre a luglio, tutte di venerdì) ognuna con un tema dominante.

«Ciò che intendiamo proporre è un “viaggio attraverso i sapori in 8 mesi di buona cucina”, come scrive il sottotitolo della rassegna: una cucina di tradizione ma, allo stesso tempo, nobile ed innovativa che attraverso il gusto vuol comunicare i valori e la memoria di una gastronomia che ha fatto grande il nostro territorio».

Tra ricette tipiche e aneddoti di “storia del cibo”, il calendario di “Delizie & Tradizioni” ha preso il via lo scorso dicembre con una serata dedicata ai “Sapori del tardo autunno” per proseguire venerdì 21 gennaio con “C’era una volta in Piemonte”: le prossime serate sono annunciate per il 18 febbraio con

“La cena d’inverno con Messer Maiale”, con ricette dedicate alle carni suine, per il 18 marzo con “I simboli del cibo”, mentre il 15 aprile sarà la volta della “Cena rustica degli integrali” e il 13 maggio della “Tavolozza dei colori”, con un menù costruito sugli elementi cromatici del cibo.

Ultimi due appuntamenti, il 10 giugno con “La cucina va in alpeggio” e il 9 luglio con “In 1 50 a tavola per l’unità d’Italia”, con un menù che vuole unire gli ingredienti simbolici di tutta la penisola.

Ogni serata viene proposta al prezzo promozionale di 29 euro, tutto incluso, con inizio alle ore 20.15 precise.

Prenotazioni al numero 0322.82293.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it