

Tour di conventi e abbazie per gustare la buona cucina

Pubblicato: Lunedì 17 Agosto 2015



Come mangeranno in conventi e abbazie? Il segreto viene svelato da una rassegna che farà tappa a **Masera, in val d'Ossola il prossimo 21 agosto**. L'iniziativa si chiama **“a tavola con il monaco”** e propone incontri in tutt'Italia. Circa 40 tra abbazie, monasteri e conventi di vari ordini, dai quali escono prodotti alimentari di nicchia di assoluta genuinità e tradizione.

In cucina, lo **chef Gianpiero Tonossi** preparerà un menù in cui saranno rappresentati birra, olio, confetture e formaggi in rappresentanza di 4 monasteri sparsi tra **Piemonte, Lombardia, Liguria e Toscana**. Tra le curiosità, la famosa **birra della Cascinazza**, l'unica in Italia prodotta dai benedettini, le **confetture del Monastero di Germagno** (Valstrona), **l'olio e le confetture del Monte Carmelo di Loano**, i **mieli dell'Abbazia di Seregno**.

L'appuntamento è ancor più appetitoso per chi vorrà gustarsi cibi e bevande senza timore dell'alcol test: **per la zona Cusio e Novara, infatti, si potrà salire sul bus navetta che partirà dalla stazione di Legro d'Orta alle 11,00** per raggiungere Masera in assoluta sicurezza e dopo una visita al grazioso nucleo storico di Masera, il pranzo dell'accogliente ristoro tipico del “Divin Porcello”.

Intanto, sarà ancora l'Ossola, con il suo capoluogo, a ospitare il prossimo evento: il 5 settembre (ore 20,30) all'antica Osteria Da Bò, per poi scendere nel Verbano a Baveno (La Perla del Lago c/o Conad) per poi entrare in provincia di Novara, a Bolzano N. (La Sirena), Borgomanero (Mea Culpa), Arona (San Carlo) S. Maurizio d'Opaglio (Da Venanzio), Momo (Macallè), Novara (Due Ladroni) e gran finale il 5 dicembre con la “Cena della Bibbia”, al Boccio di Orta San Giulio.

La rassegna ha il patrocinio e la collaborazione preziosa del Priorato SS.Pietro e Paolo di Buccinasco, da cui esce la famosa birra “Cascinazza” e, da qualche mese anche un apprezzato amaro. Inoltre, il caseificio Palzola, a ogni serata offrirà le sue tome, il gorgonzola, e il formaggio alla birra, vera squisitezza che sta conquistando molti palati.

Per prenotarsi è bene chiamare il n. 335 6509 294 o scrivere per avere informazioni, a giallo50@gmail.com

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it