

GUSTO

TORTE D'AUTORE

Il Gambero Rosso premia Sapienti

La Torteria - pasticceria bolognese di Pierluigi Sapiente - ha ottenuto per il secondo anno consecutivo, le due torte dalla prestigiosa Guida del Gambero Rosso, che pubblica

la classifica dei grandi maestri italiani e che è stata presentata a Palazzo Varignana, in provincia di Bologna. All'interno le migliori pasticcerie vengono contraddistinte con una, due o tre torte, a seconda del grado di eccellenza. Decisive per Sapiente, la torta Emily e Jasmine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALTA BADIA

Torna 'Sciare con gusto' I piatti dei migliori chef direttamente sulle piste

di **Raffaella Parisi**

Cucina stellata ad alta quota in Alta Badia. La quindicesima edizione di 'Sciare con gusto' (foto in basso Alta Badia, Armin Terzer), iniziativa nata nel 2009 da un'idea dello chef Norbert Niederkofler, a partire dal 5 dicembre, giorno in cui riapriranno gli impianti, avrà con tema la vivacità. Nove chef stellati abbinati a un rifugio sulle piste dell'Alta Badia - Simone Cantafio, 'La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla', Corvara (1 stella), Massimiliano Alajmo, de 'Le Calandre', Rubano (3 stelle), Valeria Piccini, ristorante 'Da Caino', Montemera (2 stelle), Viviana Varese ristorante 'Passalacqua', Como (1 stella), Giuseppe Guida de 'L'Antica Osteria Nonna Rosa' a Vico Equense (1 stella), Cristian Fagone ristorante 'Impronte', Bergamo (1 stella), Pier Giorgio Parini ristorante 'Quimerico' di Cervia, Giancarlo Morelli ristorante 'Pomiroeu' di Seregno, Simone Padoan de 'I Tigli' di San Bonifacio - realizzeranno una ricetta che sarà proposta agli sciatori per tutta la stagione invernale.

La manifestazione ha anche un aspetto solidale aiutando i bambini assistiti dall'hospice pediatrico di Padova e del Veneto, affetti da malattie incurabili o invalidanti. 'La miglior vita possibile' è la Fondazione che promuove e sostiene le cure palliative pediatriche. Per ogni piatto targato servito saranno devoluti 3 euro in beneficenza per la realizzazione del nuovo centro di riferimento del Nordest per le cure palliative e terapia del dolore pediatriche della Regione Veneto.

L'altro appuntamento enogastronomico nelle Dolomiti riguarda il gourmet skisafari. Sabato 14 dicembre cinque chef, cinque baite, cinque piatti gourmet e cinque vini dell'Alto Adige lungo 130 chilometri di pista. Questi gli chef: Massimiliano Alajmo, de 'Le Calandre'; Simone Cantafio, ristorante La Stüa de Michil, Corvara; Peppe Guida, de 'L'Antica Osteria di Nonna Rosa, Vico Equense; Cristian Fagone, ristorante Impronte; Giancarlo Morelli, ristorante Pomiroeu di Monza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Colorati e ricchi di fibre. Gustosi piatti a base di cereali e legumi. La lenticchia di colfiorito è il simbolo di una terra

Piccola, tenera e dal sapore inconfondibile. Coltivata nel rispetto dei cicli della natura

Lenticchia di Colfiorito. La perla dell'altopiano

di **Chiara Giacobelli**

Nella magica cornice dell'Appennino umbro-marchigiano, l'altopiano di Colfiorito rappresenta un esempio di biodiversità e ricchezza gastronomica. Questo territorio, caratterizzato da morbide colline alternate a vasti campi coltivati, è famoso in tutto il Paese per le eccellenze alimentari che riflettono un'ottima simbiosi tra uomo e natura.

Tra i prodotti tipici giocano il ruolo dei protagonisti i legumi e i cereali, sebbene non meno importante sia

la produzione casearia, che utilizza tecniche artigianali tramandate di generazione in generazione. L'altopiano di Colfiorito si trova a un'altitudine di circa 800 metri e il suo paesaggio, modellato dalla mano della natura ma anche dell'uomo, presenta vaste distese erbose, zone umide, piccoli borghi pittoreschi. I terreni molto fertili e il microclima favorevole rendono l'intera area ideale per la coltivazione di legumi di alta qualità, noti per i loro valori nutrizionali e il sapore distintivo.

La lenticchia di Colfiorito, simbolo di questa terra, si caratterizza per essere piccola, tenera e dal gusto inconfondibile, ma anche perché viene coltivata con metodi che rispettano i cicli della natura. Oltre ai legumi, i cereali come il farro e l'orzo costituiscono una componente essenziale della gastronomia locale, utilizzati in insalate o minestre calde servite nelle locande del posto, mantenendo le ricette dalle radici contadine. Tra i formaggi, il pecorino è il vero re: stagionato o fresco, è realizzato con il latte delle greggi che pascolano sui prati dell'altopiano, conferendogli un sapore unico e una consistenza ineguagliabile. Tuttavia, sono conosciute ed esportate in tutta Italia anche la mozzarella di varie tipologie, il latte, lo stracchino e la ricotta di Colfiorito, con la versione senza lattosio per gli intolleranti. Oltre alle delizie gastronomiche, Colfiorito offre un patrimonio culturale e naturale di grande interesse, a partire dal Museo Archeologico e dal Museo Naturalistico del Parco di Colfiorito, realizzato nel 2002 grazie alla collaborazione di diverse istituzioni: l'esposizione racconta l'evoluzione geomorfologica dell'altopiano, le caratteristiche botaniche vegetazionali e faunistiche, con diverse collezioni di interesse, accompagnate da pannelli didattici di approfondimento.

Altra meta imperdibile, il Parco Regionale di Colfiorito, un'area protetta che tutela una delle zone umide più importanti dell'Italia centrale: questo paradiso naturale, popolato da una straordinaria varietà di specie avifaunistiche, è la destinazione ideale per gli amanti della fotografia, del birdwatching, del trekking di varia difficoltà e della mountain bike. Non è un caso che l'altopiano sia una tappa importante sia del Cammino Francescano della Marca che della Via Lauretana.

Infine, da provare l'esperienza di assistere all'inanellamento dei rapaci e degli uccelli. Altra attività suggerita è la visita ai caseifici della zona, dove è possibile assistere alla lavorazione del formaggio e degustare le specialità direttamente dai produttori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra, il Parco Regionale di Colfiorito. Paradiso naturale anche per il trekking

TRADIZIONE

Cotechino e aceto balsamico. Un connubio da sperimentare

Specialità natalizie nel segno dell'aceto balsamico, tra le eccellenze della tradizione emiliana. **Acetaia Malpighi** è pronta a festeggiare con una collezione di prodotti ispirata alle Festività, come il cotechino rivisitato e arricchito con Aceto Balsamico di Modena Igp. Spuntano golosità, come i cioccolatini con un cuore fondente all'Aceto Balsamico di Modena Igp, oppure la gelatina di cipolle al sapore di Balsamico di Modena.

La storica acetaia ha pensato inoltre a box regalo, come il Cofanetto Pinzimonio, celebrando il rito di questo diffuso condimento con tre prodotti esclusivi, vere e proprie eccellenze del Made in Italy: l'Olio Extravergine Laudemio Frescolbaldi, l'Aceto Balsamico di Modena Igp **Malpighi**, le Perle di Tartufo nero Geofoods.

Per i 'discepoli' del Balsamico, il brand propone il libro **'Acetaia Malpighi: artigiani del Made in Italy'** che racconta la storia della famiglia, approfondendo due capolavori del saper fare modenese: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e l'Aceto Balsamico di Modena Igp.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



© RIPRODUZIONE RISERVATA