il Buon-gusto

MOSCA1916
Biella - Via S. Filippo, 16 - Tel. +39 015 23181
www.mosca1916.it

De gustibus

a cura di
Arnaldo Cartotto
Delegato biellese del Club papillon

Il commento

MERCATI LOCALI E INTERNAZIONALI

A Biella dal 22 al 25 aprile scorsi si è svolta la solita fiera mercato che ogni anno promuove il cibo di tutto il mondo (si fa per dire) meno quello locale; si chiama Regioni d'Europa-Mercati Internazionali, ha tra gli organizzatori la Confcommercio di Milano e dintorni e viene presentata come un'occasione per scoprire il Biellese. Ma davvero qualcuno pensa di attrarre turisti con questo tipo di manifestazioni? C'è forse qualche biellese che ha mai pensato di visitare Aosta e le sue valli o Alba e le Langhe perché c'è un mercato di arancini siciliani o macarons francesi, di arrosticini abruzzesi o di dolci austriaci e di cibi brasiliani o indiani? A fine aprile a Biella c'erano, come sempre, solo quei biellesi che scelgono questo modo per andare alla scoperta di cibi diversi e poi tutto finisce in pochi giorni senza ricadute positive per il territorio. Nel Biellese si fa un gran parlare di turismo ed è noto che quello enogastronomico attrae flussi crescenti di persone che vogliono vivere il territorio più autentico, partecipare ad iniziative esperienziali presso le aziende agricole, i birrifici e le cantine, oltre che acquistare i prodotti locali, freschi e stagionali. E invece noi pensiamo di attrarre turisti con cibi che arrivano da ogni dove e che stazionano per 4 o 5 giorni in camion frigoriferi? Perché invece non favorire iniziative che valorizzino i prodotti tipici e la nostra cucina? Ad esempio con un Festival del Gusto in cui coinvolgere tutto il territorio, le varie Pro Loco, i ristoratori, i produttori e che oltre ai biellesi può davvero interessare ai turisti che in questa occasione scoprirebbero, oltre ai nostri prodotti, anche la bellezza delle nostre zone e che potrebbero poi tornare nelle nostre valli, a dormire nei nostri B&B, a sciare sulle nostre montagne e a visitare i nostri santuari. Abbiamo storia, natura e ambiente, laghi e montagne, sapori e saperi antichi. Il turismo collegato all'enogastronomia e all'artigianato tipico è una delle vie percorribili, forse la più importante e con risultati misurabili. Dobbiamo amare e riscoprire il nostro territorio per proiettarci in un futuro di sviluppo. Basta volerlo e crederci, tutti insieme. Qualcuno, con passione, ci sta provando e il 19, il 20 e il 21 maggio ci sarà la seconda edizione di "BIS-Il Week End del Gusto" in occasione della festa del CAI di Biella per i suoi 150 anni. Speriamo possa crescere nel tempo e divenire un appuntamento fisso di promozione e marketing territoriale, come da tempo accade in Monferrato dove il 6 e il 7 maggio suggeriamo di andare anche per vedere come si promuove un territorio attraverso la manifestazione Golosaria Monferrato che coinvolge una quarantina di comuni e attrae decine di migliaia di persone.

ALBERGHIERO "GAE AULENTI" E ROTARY VIVERONE

Il MENÙ *della salute che combatte il* DIABETE

Un pranzo a 5 stelle, un menù ricercatissimo e salutare, la scelta di bevande non convenzionali per accompagnare i piatti: mercoledì gli allievi delle classi 5E e 5F del corso Alberghiero dell'istituto "Gae Aulenti" di Biella hanno dato prova delle loro qualità cimentandosi nell'allestimento di un banchetto molto particolare. Grandi tavoli apparecchiati con eleganza e cura nei dettagli nella sala dei "Laboratori per l'occupabilità" nello stabile ristrutturato dell'ex sede dell'Atap a Biella hanno accolto gli ospiti.

Gli allievi pronti per il servizio e un momento della presentazione. Sotto, il gruppo della cucina

L'idea è nata dalla collaborazione con il Rotary Club Viverone che ha sponsorizzato la realizzazione di un libro dedicato all'alimentazione per i diabetici e per la prevenzione della stessa malattia. I giovani futuri chef hanno messo in pratica le ricette indicate da cuochi e nutrizionisti che hanno partecipato al progetto. Guidati dai loro insegnanti Luca Corte e Alessandra Serrani gli allievi ormai prossimi alla maturità hanno presentato e poi servito tre piatti tratti dal libro e uno di loro creazione (il dolce) con l'obiettivo di dimostrare che un'alimentazione sana può anche essere buona e gustosa.

Ad accompagnare ogni piatto c'era una tisana o un infuso di erbe: un modo salutare per valorizzare le diverse ricette.

Il libro " era stato voluto da Alberto Dovana, ex presidente del Rotary Viverone. Al libro hanno collaborato Massimiliano Celeste, Francesca Fasola, Andrea Mattasoglio, Andrea Monesi, Pierangelo Panceri e Giancarlo Cometto. Quest'ultimo, chef ed ex docente, era tra i commensali al pranzo di mercoledì e ha avuto modo di approfondire con i ragazzi i particolari dei piatti e del servizio. Ogni portata è stata accompagnata da una descrizione accurata dei vari passaggi della preparazione. Analoga cura è stata dedicata alla spiegazione della scelta degli infusi (caldi e freddi) scelti per valorizzare le preparazioni, in alternativa al vino. Sono previsti altri due banchetti, con scelte di piatti diverse, che saranno realizzati anche nelle sedi di Cavaglià il 12 maggio con la classe 5 O (coordinata dal docente Salvatore Zuppardi); a Mosso il 5 maggio della 5A (guidata dal docente Michelangelo Regis).

M. L. P.

Cucina del Territorio e non solo... con *La Chicchina*

Rubrica curata da Cristina Bernardi, blogger cossatese che mette in rete su lachicchina.blogspot.it due ricette alla settimana e conta ormai oltre 1 milione di visitatori e molti followers.

FRITTATA CON CARCIOFI E RICOTTA

Cottura: 10 minuti in padella per i cuori di carciofo più 30 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi per la frittata.
Difficoltà: bassa. Costo: basso.

Se vi piacciono i carciofi questa frittata fa al caso vostro: è golosa e morbida al punto giusto, grazie all'aggiunta della ricotta; la cottura, poi, avviene in forno e questo la rende anche leggera e facile da preparare (infatti, con questo tipo di cottura si evita di girarla).

Con le dosi che vi indicherò di seguito, realizzerete una frittata grande, che può rappresentare un secondo piatto sfizioso e che, qualora ne avanzasse, potrà essere usata per preparare squisiti panini (magari aggiungendo una bella fetta di formaggio e qualche verdura alla griglia).

Andiamo allora a vedere cosa serve per questa buonissima frittata...

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE: 4 filetti di trota salmonata; b8 uova di galline felici; 300 gr. di cuori di carciofo (sia freschi che surgelati); 120 gr di ricotta vaccina; 40 gr. di parmigiano reggiano grattugiato; 3 cucchiai di latte; 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva; sale; pepe; uno spicchio di aglio piccolo; prezzemolo fresco.

PREPARAZIONE: cuocere una decina di minuti i cuori di carciofo affettati sottilmente con l'olio, lo spicchio d'aglio tritato, il sale, il pepe e il prezzemolo e fare quindi raffreddare. Come anticipato, vanno bene sia i carciofi freschi che quelli surgelati e scongelati a temperatura ambiente. Mettere in una grande ciotola le uova, salare, pepare e unire il latte, la ricotta e il parmigiano grattugiato; lavorare bene per amalgamare gli ingredienti e, infine, unire i carciofi tiepidi. Rivestire uno stampo di diametro di 26 centimetri con della carta forno bagnata e strizzata: a questo punto, versare il composto per la frittata, livellare bene e infornare in forno già caldo. Cuocere per il tempo indicato. Et voilà! Abbiamo fatto la frittata! Un abbraccio.

CRISTINA BERNARDI

LA BOTTIGLIA a cura di AIS BIELLA

AISBiella
Associazione Italiana Sommelier

Barbaresco DOCG Serraboella 2019 13,5%
Fratelli Barale - Barolo (Cuneo)

L'azienda Fratelli Barale è una delle protagoniste della storia del vino di Langa. Le origini dell'azienda risalgono al 1870 quando Francesco Barale, uno dei pionieri della produzione di Barolo, fondo questa realtà. Da allora sono passati oltre 150 anni e la tradizione familiare, oggi tutta in chiave femminile, viene portata avanti dalle sorelle Eleonora e Gloria. L'approccio agronomico in vigna è ispirato ai principi dell'agricoltura biologica, viene praticato l'inerbimento spontaneo tra i filari e si utilizzano esclusivamente prodotti a base di rame e zolfo. Queste accortezze, unite a naturali caratteristiche microclimatiche di cui godono i vigneti di proprietà, conferiscono ai vini finali grande identità territoriale. Forse maggiormente conosciuta per la produzione di Barolo, l'azienda ha nella sua gamma anche un Barbaresco dal cru di Serraboella.

SCHEDA TECNICA

Agli occhi: *Nebbiolo in purezza che si presenta al calice rosso granato intenso.*
Al naso: *Esordisce con suggestioni di viola, per poi lasciare spazio a piacevoli note di frutta matura amarena e fragoline di bosco, di liquirizia, di spezie e tocchi balsamici*
Alla bocca: *Il sorso è pieno, rotondo, armonioso, contraddistinto da una vena sapida e da una trama tannica finemente integrata.*

Un vino elegante, intenso e succoso che ben si accompagna a secondi di carne rossa in umido e formaggi a media stagionatura. Da provare anche con rolata di anatra all'arancia.