

GORGONZOLA SESTA EDIZIONE DI "SAPORI D'ITALIA" IL 19 E 20 MAGGIO

Leccornie e rarità da tutto lo Stivale

■ Sabato 19 e domenica 20 maggio si svolgerà a Gorgonzola la 6ª edizione di Saperi d'Italia. L'apertura della manifestazione quest'anno prevede, venerdì 18 alle 20,45 presso l'auditorium di via Montenero, la presentazione del romanzo di Giuseppe Colangelo "La freccia di mezzanotte" (edizioni La Vita Felice). Un emigrante torna dall'America e vuole rivivere la vita trascorsa nella sua Basilicata quando era più giovane. Dai suoi ricordi recenti, fatti di cinema e di fumetti, restano fuori i sapori di questa terra; vi rimedia subito vestendo il passato di ricette o semplicemente di scampagnate in cui il cibo era la parte più importante. La serata sarà allietata da musicisti che riprenderanno i temi dei film citati; ci sarà mostrata la Lucania come non l'abbiamo mai vista e si potranno assaggiare i prodotti tipici. E' proprio all'insegna delle eccellenze della gastrono-

mia che anche quest'anno Saperi d'Italia si vuole distinguere.

"Guest star" della sagra il gruppo "La Bresadola", specializzato nell'uso in cucina di erbe che crescono nei nostri campi ma di cui abbiamo perso l'uso: crostini alle erbe primaverili è il primo approccio, poi pasta allo "sciupett" (l'erba che schiacciandola scoppia) e crepes dolci con menta piperita e miele di acacia.

Naturalmente non mancheranno piatti tradizionali di regioni che vanno dal Nord Italia fino alla Sicilia.

L'intera scelta sarà disponibile sia sabato che domenica. La Pro Loco di Gorgonzola sarà presente nella preparazione delle pietanze, presentando il suo famoso risotto "radicchio, salsiccia e barbera", ormai diventato un piatto ricercato.

Per i dolci si è pensato di creare una bancarella dal titolo "L'angolo dolce", dove

si potranno gustare vari tipi di torte e biscotti creati da persone che hanno non solo dimestichezza con le ricette, ma che le sanno anche ritradurre a modo loro e con inventiva. Se invece siete golosi di frutta e magari ne volete gustare qualche pezzo immerso nel cioccolato è possibile farlo nella zona definita "Non solo frutta". In generale gli stand con i prodotti offriranno rarità che sarà impossibile poi rintracciare durante l'anno anche nei più grandi centri commerciali.

Pensiamo soprattutto ai vini, con due produttori d'eccezione: una cantina di Asti con alcuni barbera "primi della classe" e i vinificatori di Ramandolo, un particolare vino passito prodotto esclusivamente sui colli che attorniano Udine, e che si è sposato col nostro gorgonzola il 1° maggio 2012, in quel di Nimis.

Gastronomia eccellente dunque, ma anche degu-

stazione di vini davvero speciali, da unire ai piatti o semplicemente da assaggiare; magari poi si deciderà di prenderne una scorta per tutto l'anno. Durante la manifestazione sarà aperto anche il museo di Pepino Castelli in via Montenero 30.

C'è spazio anche per i bambini in questa edizione di Saperi d'Italia e allora ecco i "Grandi giochi" a cura di Ludobus, tutti di legno, rigorosamente fatti a mano, come parecchi anni fa. Da vedere, ma anche da usare.

Il Lions Club di Cassina de' Pecchi, presente da anni a questa manifestazione, offrirà l'occasione a chi lo desidera di sottoporsi a screening gratuiti per il controllo di diabete, ipertensione e glaucoma.

E come sempre una via intera, via Serbelloni, dedicata agli artigiani e alle loro lavorazioni uniche e originali.

Dalle 10 alle 20 di sabato e domenica 19 e 20 maggio.

Bruno Giussani



Si cucina in piazza, davanti al municipio, nell'edizione dello scorso anno.

BRAMATI S.R.L. logo and contact information.

BRAMATI S.R.L.
 41018 13255 in Gorgonzola
 Via G. Ferruzzi, 29 - Via Montenero, 3
 20084 Gorgonzola
 Tel. 02 9513193
 www.bramatidomozzate.it
 Info: Sig. Steve Bramati - Cell. 347 7535915
 SERVIZIO 24 ORE SU 24

*Vinini,
 quando cocco re
 essere vicini.*