

Con LetterAltura da un cono gelato all'antipasto

Che il nostro non sia un territorio noto per la cultura e il turismo gastronomico, ragionevolmente, lo dobbiamo ammettere, ma a ben guardare laghi e montagne, lo scorso fine settimana, di prodotti eccellenti ne abbiamo trovati. A fare da guida è stata Sigrid Verbert, belga e romana di adozione, che è stata ospite sabato mattina di LetterAltura per un viaggio sul gelato dai tempi dei caffè letterari al suo blog di cucina, che registra a spanne 12 milioni di visite. Un bel mosaico, il cavallettodibrukel-

(.it), di ricette fatte in casa, esperimenti, fotografie molto belle, sensazioni di viaggi, di gusto e umane.

Dell'aggettivo "umano" ha vo-

luto parlare la food blogger sabato, perché per quanto il mangiare sia vario è di tutti gli uomini.

Iniziando dal dolce di questo

viaggio con Sigrid, in piazza per lei c'era un gelato speciale, creato per l'occasione dalla gelateria Aurora di Gravellona, l'"ErbAltura" - fatto con le erbe di montagna - e presentato da Roberta Ottone che, col fratello Roberto e il papà Gino, da settant'anni prepara un gelato davvero come una volta. «Non c'è tanta differenza tra la ricetta della crema di Francesco Procopio, (il cuoco siciliano che alla fine del Seicento portò a Parigi il gelato moderno) e quella che oggi utilizziamo noi» - ha spiegato Roberta. E ci crediamo perché il gusto è davvero quello del latte, della panna e delle uova. Altrettanto simpatico e informale è stato prima dopo mangiare con Sigrid e famiglia.

La sera di venerdì a un aperitivo all'Aurora con prodotti tutti rigorosamente nostrani e "corretti", a fare da base sono stati i golosissimi Stinchéet di Santa Maria Maggiore, una pastella povera di acqua e farina cotta sul ferro rovente e poi spennellata di burro e sale, preparati dalle signore, vigezzine doc, Giuliana e Rita.

Accompagnati dal prosciutto crudo di Vigezzo, dalla pancetta di là e dal lonzino nostrano. E da due fronti notevoli di formaggi: uno della Formazza (Latteria) con il Summer, il Formazza e la Mascarpa; l'altro del Mottarone (Latteria di Armeno) con la toma dolce, l'erborinato e i caprini di Sovazza.

Un filetto delicatissimo di pesce

persico impastellato da Gino per dare il tocco di lago.

Da bere l'ottima birra artigianale prodotta dall'istituto per l'agricoltura di Crodo alla rodiola, che ci hanno raccomandato di bere molto molto fredda per esaltarne il gusto.

Una menzione speciale al video culinario che ha fatto sorridere tutti, cucito per l'occasione dall'ossolano Danilo De Regibus. Palati felici di questa esperienza, insieme a Sigrid, hanno decretato che senza tante bufale e branzini, pure da noi si mangia bene! E in tempo di crisi, questo è invito a resistere e ad investire anche qui. E di vere "resistenze" contemporanee si tratta.

Bon appétit...

Chiara Coppa

