

Food La blogger molto in voga del "cavoletto" apprezza prodotti, ricette e ambienti nostrani

Il suo Diario ci raccomanda

Sigrid Verbert tra gelati fotografate e taglieri golosi

VERBANIA - E' un grand tour tutto particolare, che definiremo affettivo-gastronomico il "Diario italiano" (Rizzoli) che **Sigrid Verbert** ha dedicato al suo ultimo vagabondaggio nella Penisola, alla ricerca di suggestioni e contatti supportati dalla convivialità e dalle amicizie. Duecentocinquanta pagine e molte, moltissime foto per fare il ritratto alle specialità descritte e per documentare gli angoli unici e curiosi del viaggio. Sigrid ce la ricordiamo in una calda mattina di luglio, in piazza San Vittore a presentare "erbaltura", specialità che la gelateria Aurora di Gravellona Toce aveva dedicato a Letter Altura, la rassegna libraria di montagna, viaggi e

avventura. E nella sua indagine alla ricerca della varietà e ricchezza della tradizione gastronomica italiana la brava gourmet (ma anche fotografa e blogger) ha riservato un ampio capitolo proprio ai nostri laghi, Maggiore e Orta. Appunti di viaggio, quindi, con un pensiero a Sterne, Stendhal e Goethe, ma soprattutto ricette accompagnate da emozioni distribuite in dieci tappe lungo lo Stivale in modo da non trascurare nulla. Ne emerge l'idea di un federalismo dei palati, che unifica nella diversità pur mantenendo lo storico municipalismo della Penisola, un aspetto dal quale c'è sempre stato solo da guadagnare...

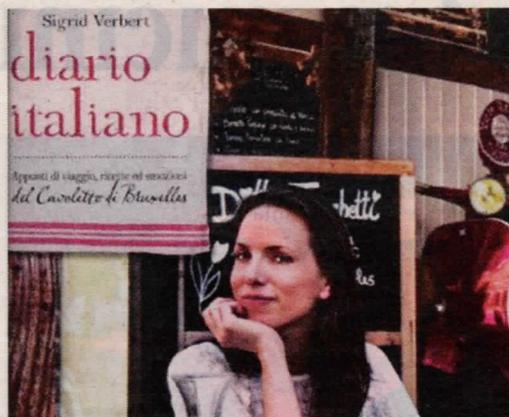
Per quanto riguarda il "distret-



to dei laghi" novarese e verbanese, là dove - scrive - "*i laghi non sono solo laghi, sono già un po' montagna*", Sigrid dimostra di aver fatto un dolce naufragio tra odori e umori nostrani, rievocando con nostalgia le apericene di assaggi alla Casera di Intra, all'Aurora di Gravellona Toce e alla pasticceria Pompa di Stresa. Nella

sua valorizzazione di ciò che è locale, Sigrid apprezza ma non smette di farsi venire idee anche per interpretare, variare, personalizzare le ricette. Gourmet dalle molte anime, senza sottolinearlo, ignora il surgelato e non teme le esecuzioni complesse, spezza molte lance in difesa del persico locale, della pasta all'ossolana, degli amaretti, e ancora del pane con uvette, della terrina di trota, del risotto con il persico, degli stinchetti della val Vigizzo. Tra le foto del capitolo, numerose quelle dedicate al lago d'Orta, con l'isola di San Giulio, insegne di boutique dell'assaggio, finestre fiorite e cancellate di ferro battuto. Al gelatiere **Gino Ottone** dell'"Aurora" l'onore di un intenso quasi primo piano, mentre medita su uno dei suoi capolavori.

Paola Giacoletti



Sopra un tagliere di salumi e formaggi nostrani, assaggiato a La Casera di Intra. Qui accanto la copertina del libro e Gino Ottone dell'Aurora di Gravellona