

GUSTO DI MONTAGNA

Tutto il buono delle Terre Alte piemontesi

Sostenere le imprese agricole e artigiane delle aree montane del Piemonte: è l'impegno etico di Bottega dell'Alpe, il primo sito di e-commerce dedicato alle Terre Alte.

Un negozio virtuale di prodotti enogastronomici e artigianali tipici delle montagne e delle colline piemontesi. Su www.bottegedellalpe.it puoi acquistare prelibatezze sfuse (dai condimenti alle conserve di frutta, ai formaggi, alle castagne Garessine...) o in confezione regalo. Per dire: nel Cestino della Valle Argentera ci sono panettone, torcetti, pere Madernassa e anche una stella alpina coltivata da un'azienda specializzata in floricoltura di montagna la cui mission è coltivare piante ed essenze che,



allo stato naturale, sono in via di estinzione. Nel Cesto della Val d'Angrogna, trovi invece riso Arborio, nocciole tostate, grissini rubatà, tajarin all'uovo, vino Barbera d'Asti Docg e sale al rosmarino. E per ognuno dei prodotti

viene sempre indicato il nome del produttore, piccole realtà delle aree montane che lavorano nel rispetto della tradizione locale. Ma Bottega dell'Alpe evidenzia il ruolo non soltanto produttivo-commerciale delle imprese. «Quelle aziende insediate nei piccoli Comuni montani - dice Marco Cavaletto, coordinatore del progetto - sono un antidoto allo spopolamento e all'abbandono. Crescono, generano vitalità e proteggono il territorio». **ELE.DEL.** —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LO ZODIACO

Le pastiglie che interrogano le stelle

Dicembre è il mese per antonomasia dedicato ai buoni propositi e alla scoperta delle previsioni astrologiche che promettono di influenzare l'andamento dei mesi a venire. Per accogliere a braccia aperte il 2023 torna

l'appuntamento con gli astri firmato Leone che, per l'occasione, presenta la sua seconda limited edition "Zodiaco", perfetta per interrogare le stelle e accompagnare - con un tocco di dolcezza e colore - i mesi che verranno. Protagonisti della collezione sono naturalmente i dodici segni zodiacali raffigurati sull'iconica scatoletta di pastiglie che raccontano la fusione tra astrologia e mondo magico, e che si

declinano in colorazioni dalle nuance pastello ispirate ai quattro elementi astrologici: acqua, aria, fuoco e terra. Le illustrazioni sono di Aurora Di Lillo, appassionata di arte e con una forte

vocazione per il mondo creativo, allieva dello Ied Torino (Istituto Europeo di Design) con cui l'azienda torinese porta avanti da tempo una collaborazione. I disegni prendono ispirazione dal mondo magico e surreale dell'Art Nouveau e ricordano i rinomati motivi decorativi di William Morris, artista britannico dell'Ottocento considerato antesignano degli attuali designer. Info su www.pastiglieleone.com. **ELE.DEL.** —



© RIPRODUZIONE RISERVATA

METTI UN DOLCE SOTTO L'ALBERO

LA SFIDA È TRA PANETTONE E PANDORO MA ESISTONO ANCHE GOLOSE ALTERNATIVE

Panettone e pandoro? Immancabili e insostituibili sulla tavola del Natale per ben il 62% degli italiani. È quanto emerge da una ricerca realizzata da Nextplora per Bauli e relativa all'evoluzione del concetto di bontà nel corso del tempo: sono proprio infatti questi due iconici dolci a creare l'atmosfera autentica del Natale per la maggior parte delle persone, addirittura più dell'abete decorato (che "fa Natale" per il 59% degli intervistati). Sul tema, i brand dolciari sfornano novità a valanga. Sono oltre 50 le varietà disponibili da Eataly Lingotto.

Il pandoro #PinkChristmas di Balocco; i panettoni di Racca e il mezzo metro di frutta di Noberasco 1908

pandoro, ne propone una versione con un soffice impasto classico arricchito da una deliziosa crema al tiramisù e gocce di cioccolato aromatizzato al caffè. E per servirlo, non il classico zucchero a velo da spolverare bensì del cacao amaro, per un effetto finale a sorpresa. Balocco, lancia il #PinkChristmas, il pandoro targato Chiara Ferragni (sulla confezione campeggia la CF Mascotte, l'alter ego dell'imprenditrice, sulla slitta), le cui vendite finanzieranno un percorso di ricerca promosso dall'Ospedale Regina Margherita di Torino, attraverso l'acquisto di un nuovo macchinario che permetterà di esplorare nuove strade per le cure terapeutiche dei bambini affetti da Osteosarcoma e Sarcoma di Ewing. Ma c'è anche un lato ludico. Grazie allo stencil a forma di occhio e all'originale spolvero rosa che si trova all'interno del pack, ognuno potrà decorarlo e condividere il proprio scatto taggando il profilo Balocco. Racca, artigiano dell'eccellenza piemontese, sostiene anche quest'anno le iniziative solidali di Oaf-I (Organizzazione di Aiuto Fratello - Italia): le ricette sono quelle della tradizione che viene rispettata rigorosamente, e in alternativa al "classico" da provare c'è la variante ai frutti di bosco. Da Pfatisch (via Sacchi 42), appena premiata come miglior pasticceria salata d'Italia 2023, va forte il Pan di Zucchero: un soffice impasto, sapientemente lievitato per mantenerne la leggerezza, riposato capovolto per mantenerne la classica forma. Sembra un panettone ma è meno compatto. Farcito con le pepite di cioccolato si trasforma nel Pan Gianduja, impreziosito con morbidi marron glacé prende il nome di Pan di Marroni. Da provare. L'alternativa? Noberasco 1908 (boutique in via Gramsci 12) celebra il Natale viaggiando nel deserto, luogo da cui provengono i suoi datteri. L'azienda - a cui quest'anno è stato conferito il titolo di "marchio storico di interesse nazionale" - punta sui datteri farciti con limone o avvolti in cioccolato bianco oppure fondente, esu un invitante selezione di fichi. All'insegna della condivisione, il mezzo metro di frutta essiccata esotica (e non) e cioccolato. Un tripudio di dolcezza esaltato da un goloso velo di cioccolato o yogurt che avvolge cocco, pepite di zenzero, nocciole, amarene, cubetti di arancia, uvetta profumata al rum. **ELE.DEL.** —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Pan di Zucchero di Pfatisch viene proposto in più varianti



Tutte firmate da storiche aziende o da piccoli artigiani italiani, contano anche alcune novità d'autore. Tra le new entry, il panettone glassato di pasticceria di Bonifanti, storico marchio piemontese attivo dal 1932 e Vincente, che nella sua linea "sguardi siciliani" dedicata agli sguardi di personaggi che hanno reso grande la Sicilia nella cultura, propone un panettone artigianale farcito con cioccolato di Modica. Tra i grandi classici ci sono lo Stratosferico della pasticceria Golosi di Salute, un tripudio di cioccolato fondente e nocciole Tonde Gentili Trilobate, il panettone albicocca e caramello salato di Olivieri la cui storia inizia nel 1882 e che lavora ancora oggi in modo tradizionale e poi quelli della storica azienda piemontese Galup nata nel 1922 a Pinerolo che festeggia quest'anno i suoi 100 anni con una linea speciale color edition in eleganti scatole di cartone con decori vintage. L'azienda veronese Borsari, direttamente dalla patria del

AGENDA

a cura di MAURIZIO MASCHIO

torneo. Il menù della cena comprende piatto del giorno, un quarto di vino, acqua e pane a 15 euro. Prenotazioni al 329/10.39.730.

VENERDÌ 16

Noche cubana. Dalle ore 19 a mezzanotte al Mercato Centrale di Porta Palazzo (piazza della Repubblica 25) c'è la "Noche cubana", tra musica, sapori e atmosfere latine. Gustosi piatti cubani alla bottega della Carne della Toscana della Famiglia Savigni e alla bottega del Girarrosto di Denny G. Rodriguez. Info e prenotazioni allo 011/08.98.040.

SABATO 17

Googreen. Dalle ore 10 alle 19 (anche domenica 18, stesso orario) il mercato della biodiversità Googreen di Giardino Forbato torna al Giardino Sambuy (piazza Carlo Felice) in una speciale edizione "Regioni d'Italia". Tanti i banchi in versione natalizia dedicati alle eccellenze agricole, vivaistiche ed enogastronomiche, con formaggi da Valle d'Aosta e Lombardia, liquirizia, pesce e salumi dalla Calabria, vino dalle Marche, olio dall'Umbria e tanti altri prodotti di Maestri del Gusto e presidi Slow Food. Info su www.giardinoforbato.it.

DOMENICA 18

Cena Pop Mundial. Chi vincerà i mondiali? La Qucina San Salvario della Casa del Quartiere (via Morgari 14) festeggia la finale dei mondiali di calcio tra Francia e Argentina con un piatto tipico del Paese che si aggiudicherà il

LUNEDÌ 19

Together we Grow. Dalle ore 17 alle 19 a Green Pea (via Fenoglioletti 20), nell'ambito di "Grapes in Town - Xmas Edition", talk sul turismo sostenibile a cura di Luca Balbiano, presidente di Uva, che porta i casi di enoturismo sostenibile nelle Vigne Urbane in Italia, Francia, Spagna e Stati Uniti. Nell'incontro, moderato dal giornalista Luca Ferrua, intervengono Paola Casagrande, Alessandro Zanon e Paolo Moldotti. A seguire degustazione di vini bio. Gratuito, da prenotare a press@grapesintown.it.

MARTEDÌ 20

Apericena Arabo. Dalle ore 18,30 Wine Nest (via Polonghera 57) propone un "Apericena Arabo" con piatti di verdura, tajine di carne con le prugne, té alla menta e altre delizie. Costo 12 euro con calice di vino o birra piccola artigianale, 14 euro se accompagnato da un cocktail, long drink o birra media. Prenotazioni allo 011/38.22.160.

GIOVEDÌ 22

Nebbiolo e polenta. Dalle ore 19 il Gef-Mille anime di un Bar (corso Francia, 35/d) ospita una degustazione di Nebbiolo d'Alba 2018 di Roberto Nasso, prodotto e imbottigliato a La Morra. Con due calici e accompagnamento di polenta concia a 15 euro. Prenotazioni al 347/29.28.356.