



## LE SCOPERTE "GOLOSE"

di Attilio Scotti

# Notizie golose, piccoli produttori, incontri enogastronomici, ristoranti: un poker di gusto, per vivere meglio

## Prosciutti manzoniani sulle rive del lago di Oggiono

Siamo in Alta Brianza, ad Oggiono, provincia di Lecco, sulle sponde di un lago sempre blu. Qui ha sede un piccolo prosciuttificio che sembra uscire da un racconto di Carlo Porta. Una maniacale ricerca delle migliori cosce suine, una lavorazione lenta, accurata, dove i conservanti ed additivi non trovano posto, il tutto in una scenografia manzoniana. Tagliare al coltello un "crudo stagionato" è non solo gioia visiva, ma donare alle papille sensazioni immense. Il tutto con una accoglienza insolita. Da provare, tassativamente  
Marco D'Oggiono Via Lazzaretto, 29 - 23848 Oggiono (Lecco) info@marco-doggiono.com Aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato



## Ritorna il famoso "Camparino" a Milano

Milano si è riappropriata di un mito: il famoso bar "Camparino" in Galleria è ritornato. Gente, applausi, grandi nomi e vip presenti a questa inaugurazione. Nella foto il presidente nazionale Confcommercio dr. Carlo Sangalli, il direttore generale della Campari Italia dr. Jean Jacques Dubau e i gestori proprietari del Camparino: Teresa ed Orlando Chiari, che hanno voluto questo gran ritorno. Qui, in anni lontani, Dino Buzzati firmò la prima copia del suo "Deserto dei tartari"

## Enogastronomia in libertà, vediamoci a "Identità Golose", con Moreno Cedroni

MILANO - Sfatare il mito del distillato da consumare solo a fine pasto. È questo l'obiettivo che la distilleria Bonaventura Maschio si prefigge in occasione della prossima edizione di Identità Golose, il Congresso internazionale di cucina che si terrà, dal 5 al 7 febbraio prossimi, presso il "Milano Convention Centre" di via Via Gattamelata 5. E per spiegare e dimostrare al meglio quali prospettive offra l'abbinamento cibo/distillato, è sceso in campo Moreno Cedroni, chef del Ristorante "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia. Per l'occasione presenterà un menu di tre portate che andrà a sposare le altrettante versioni (classica, oro e nera) di Prime Uve, acquavite d'uva, prodotto di punta dell'azienda trevigiana. Dopo la felice esperienza dello scorso anno con i dolci di Corrado Assenza, la famiglia Maschio parteciperà a quello che può senza ombra di dubbio definirsi uno dei più importanti momenti di incontro e confronto per il panorama enogastronomico europeo, in una impegnativa sfida. «Cedroni - hanno illustrato Anna e Andrea Maschio - ha saputo comporre un menu capace di conquistare anche il palato più esigente. Ritroveremo Prime Uve sia nei piatti preparati che nell'accompagnamento a bicchiere, dove sarà proposta anche con del ghiaccio pilè per temperare

il grado alcolico». «Non voglio anticipare tutto - ha spiegato Moreno Cedroni - ma posso dirvi che mi sono ispirato ad un distillato di fama mondiale: il sakè, tipica bevanda alcolica giapponese, che spesso si consuma a tavola. Ho voluto dare una nuova, inedita vita a Prime Uve, acquavite d'uva»

nomico europeo, in una impegnativa sfida. «Cedroni - hanno illustrato Anna e Andrea Maschio - ha saputo comporre un menu capace di conquistare anche il palato più esigente. Ritroveremo Prime Uve sia nei piatti preparati che nell'accompagnamento a bicchiere, dove sarà proposta anche con del ghiaccio pilè per temperare

## Ristorante Modina a Paratico: un ponte tra passato e presente

Immaginate un parco in riva al lago, un sapiente recupero ambientale e una vecchia carbonaia per locomotive a vapore. Aggiungete a quel che vi abbiamo appena chiesto di immaginare l'arte della buona cucina e del buon bere. Otterrete così quella che definiremmo una proposta interessante nel panorama ristorativo italiano: il "Modina" di Paratico, sul lago di Iseo, a cavallo delle province di Brescia e Bergamo. Una struttura

legata alla storia del territorio franciacortino che ha saputo, grazie all'intervento di alcuni imprenditori della zona, convertirsi. Oggi il ristorante "Modina", che prende il nome da un opificio degli anni Settanta, si trova all'interno del parco pubblico naturalistico "Le Chiatte", ricavato dal sapiente recupero di un'area di circa 12 mila metri quadrati dismessa dalle Ferrovie dello Stato. Vecchi lunghi tavoli, alte e imponenti piante,

lamiere arrugginite alle pareti ed effetti video soft sanno creare la giusta scenografia ai piatti elaborati grazie alla consulenza del cuoco Fabrizio Albini. La filosofia? Il cibo per la mente. Il sedersi ad un tavolo non solo per cibarsi, ma per vivere emozioni che sappiano trasformare la convivialità in qualcosa di più. Modina Ristorante Lungolago, Via G. Marconi 13/a, 25030 Paratico 035/911741 - info@ristorantemodina.it

