

## De gustibus

a cura di  
**Arnaldo Cartotto**

Delegato biellese del Club

Cucina di montagna  
**BAR RISTORO LAGO MUFFE'**

Indirizzo: loc. Lago Muffè Champorcher (Aosta)

Telefono: 3465431511

Mail: lagomuffe@gmail.com



Siamo nel Parco Naturale del Mont Avic dove poco sopra l'abitato di Champorcher in località Cort parte il sentiero che in circa 50 minuti porta al Lago Muffè; oppure, continuando sullo stesso percorso per un'altra ora, si può arrivare al Rifugio Barbustel da cui si gode una bellissima vista sulla corona delle Alpi dove svettano il Monte Rosa e il Cervino. La nostra meta di oggi è però il Bar Ristoro Lago Muffè situato a 2080 metri s.l.m. e che si affaccia sul lago omonimo dal quale si domina il vallone di Dondenaz. E' un ambiente bucolico: nelle acque limpidissime del lago si specchiano le montagne, tutto intorno molte persone prendono il sole distese sull'erba, in lontananza un asino e un cavallo brucano l'erba di fronte ad una moderna stalla. Ma è anche un ambiente pieno di sorprese. In una zona recintata ma accessibile scopriamo ad esempio "il giardino del cielo e del tempo", cioè una serie di oggetti per l'orientamento e vari tipi di orologi solari che nelle intenzioni di chi li ha realizzati hanno lo scopo di favorire in chi li osserva una "più profonda immersione nella natura". Su una roccia campeggia invece un grande cartello con il disegno del sole e dei pianeti, ognuno dei quali viene poi descritto nelle sue principali caratteristiche in una serie di pannelli che si trovano lungo il percorso verso il colle del Lac Blanc. Dopo la mente è però giunta l'ora di nutrire il corpo, che avverrà con altrettanta soddisfazione. Da un menu semplice, da vero ristoro di montagna, sceglieremo un antipasto misto di salumi e formaggi, due piatti di patate al gratin con prosciutto, formaggio e panna, una polenta con salsiccia ed un'altra con spezzatino e tre dolci; con acqua, birre e caffè il conto sarà di 19 euro a testa.

## DELEGAZIONE DI BIELLA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Una bella festa di **COMPLEANNO**  
con gli **AMICI** da tutto il Piemonte

Dopo il convivio alla Croce Bianca di Oropa che aveva interrotto il lungo lockdown anticipando la celebrazione del 60° anniversario della fondazione della Delegazione di Biella dell'Accademia Italiana della Cucina, il compleanno ufficiale è stato festeggiato con un' apprezzata cena al ristorante del Golf Club le Betulle di Magnano. La Delegata biellese Marialuisa Bertotto ha colto l'occasione per coinvolgere nell'evento le persone a lei più vicine delle delegazioni dei territori limitrofi, invitando Andrea Nicola, Delegato di Aosta e Consultore Nazionale, Massimo Malfa Delegato di Asti, Mauro Frascisco Delegato Torino e Consultore Nazionale, Paola Bernascone Delegata di Vercelli, Beppe Trompetto Vice Delegato di Ivrea, Elisabetta Cocito Direttore del Centro Studi Piemonte dell'Accademia, Giorgio Vice Delegato di Alessandria. Ad ospitare l'evento i gestori del ristorante che opera nella bellissima club house del circolo, Alberto Gatti e Gigi Zanone, con in cucina Jessica Mattinelli e Maurizio D'Andreata.

La cena è stata straordinaria e ha colpito i palati e la fantasia degli ospiti per bontà, bellezza e creatività messa in mostra dagli chef. Dopo un aperitivo di benvenuto a base di Altalanga Brut e appetizer caldi alle verdure, con pesce e formaggi, una volta seduti a tavola, gli ospiti e tutti gli accademici biellesi presenti hanno potuto degustare un antipasto davvero singolare: un vitello... "tonnato", in cui punti di sospensione e virgolette stanno a significare l'originalità di un bocconcino di magrissima carne di vitello cotta a bassa temperatura, sovrastato, anziché dalla celeberrima salsa tonnata, da una fetta di tonno appena scottata, il tutto adagiato su una maionese aromatizzata.

Dopo l'esordio così sorprendente, accostato a un "Rosa del Rosa" prodotto dalla Proprietà Sperino di Lessona, è stato servito a tavola un risotto Carnaroli di Baraggia mantecato al peperone abbrustolito, con un'emulsione di formaggio caprino e una leggerissima spuma di bagna cauda, che ha dato al piatto l'inconfondibile gusto della famosa pietanza piemontese rivisitata in forma di primo-



Sopra: il taglio della torta dei 60 anni della sezione di Biella dell'Accademia Italiana della Cucina con gli ospiti della serata; sotto: la consegna del premio per "Il Faggio" di Pollone a Gigi Zanone.



piatto. Nei calici, sempre della Proprietà Sperino di Lessona, è stato versato un Uvaggio di Coste del Sesia Rosso Doc, che ha accompagnato il secondo piatto, un tenerissimo petto d'anatra appena rosato da una cottura poco invasiva, con fichi e sedano rapa, adagiato su un letto di pure.

sione della bella serata, la Delegata biellese ha potuto finalmente consegnare il premio "Buona Cucina" dell'Accademia per il 2020, attribuito al ristorante "Il Faggio" di Pollone, che però era rimasto nel cassetto a causa delle chiusure imposte dalla pandemia.

A chiudere questa cena molto interessante e accattivante, una grande meringata di frutta della Pasticceria del Teatro di Biella, che non poteva mancare per un compleanno in piena regola come quello della Delegazione biellese dell'Accademia Italiana della Cucina, intorno alla quale Marialuisa Bertotto ha chiamato a posare per la foto ricordo tutti i suoi ospiti e Gigi Zanone.

A quest'ultimo, in conclusione della bella serata, la Delegata biellese ha potuto finalmente consegnare il premio "Buona Cucina" dell'Accademia per il 2020, attribuito al ristorante "Il Faggio" di Pollone, che però era rimasto nel cassetto a causa delle chiusure imposte dalla pandemia.

## Cucina del territorio e non solo

## PENNE CON SALMONE, PANNA E VODKA

Rubrica curata da Cristina Bernardi, blogger cosatese che mette in rete su lachicchina.blogspot.it due ricette alla settimana e conta ormai oltre 1 milione di visitatori e molti followers.

Oggi prepariamo un primo goloso e semplicissimo da realizzare: le penne con salmone, panna e vodka, un piatto sfizioso che piace un po' a tutti, anche a quelli che non amano particolarmente il salmone.

La vodka infatti profuma il tutto (tranquilli: la parte alcolica evapora in cottura) e la panna addolcisce l'insieme senza rendere il sapore stucchevole.

Si prepara davvero in pochi minuti: il sugo cuoce nello stesso tempo necessario per la cottura della pasta; io ho preferito utilizzare il salmone fresco, ma anche con il salmone affumicato il risultato è ottimo.

Ho aromatizzato il piatto con del prezzemolo fresco ma anche in questo caso, a seconda del vostro gusto, potrete usare l'aneto o l'erba cipollina. Vediamo allora cosa serve per preparare questo primo pratico, veloce e soprattutto buonissimo...



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 320 gr. di penne; 200 gr. di salmone fresco al netto degli scarti; 3 cucchiaini di olio d'oliva; mezza cipolla bianca; 100 ml. di panna fresca (del banco frigo); un bicchierino di vodka; sale; pepe nero; prezzemolo fresco.

**Cottura: 15 minuti in totale per il sugo più il tempo necessario per la cottura della pasta.**  
**Difficoltà: bassa. Costo: medio.**

**PREPARAZIONE:** mettere in un tegame l'olio, aggiungere la mezza cipolla tritata e farla soffriggere dolcemente.

Unire il salmone in piccoli pezzi, salare, pepare e fare insaporire per cinque minuti.

Portare a bollire una pentola con abbondante acqua salata e cuocervi la pasta. Aggiungere la vodka al sugo di salmone e fare evaporare.

A questo punto inserire la panna e continuare la cottura per altri cinque minuti: allontanare quindi il tegame dal fuoco e aggiungere il prezzemolo fresco tritato.

Quando la pasta sarà cotta al dente scolarla e versarla direttamente nel tegame con il condimento, spadellare per qualche minuto e... et voilà, il piatto è servito. Buon appetito.

CRISTINA BERNARDI



## LA BOTTIGLIA a cura di AIS Biella

Perricone Sicilia DOC 2018 14%

Tasca d'Almerita Tenuta Regaleali - Sclafani Bagni (Palermo)



Tasca d'Almerita è una delle più celebri e importanti cantine siciliane con una storia che inizia nell'ottocento dalle Tenute Regaleali e Villa Tasca e continua da ben otto generazioni. I Conti Tasca sono stati da sempre una delle avanguardie dello sviluppo e della ricerca enologica siciliana ed hanno fatto scoprire al mondo le potenzialità della viticoltura di questa regione. L'azienda ha ottenuto nel 2017, la certificazione SOSTAIN e VIVA, programma di sostenibilità del Ministero dell'Ambiente che richiede si adottino tecniche virtuose per non arrecare danno al suolo, alle piante, all'ambiente ed alle prossime generazioni. I vigneti di Tasca d'Almerita si estendono su 600 ettari nei luoghi più vocati e belli della Sicilia. Ampia la gamma dei vini prodotti dall'azienda, dai bianchi ai rossi senza dimenticare gli spumati con uso sia di vitigni autoctoni, come il Perricone, che degli immancabili internazionali.

Vitigni: Perricone 100%  
**SCHEDA TECNICA**

**Agli occhi:** Il pensiero si rilassa ipnotizzato dal bel colore rosso rubino che si riflette luminoso dal calice.

**Al naso:** Con la veemente spinta alcolica arrivano ventate di fiori rossi secchi e confettura di prugna e di ciliegia che si alternano a sensazioni più profonde di caffè tostato, vaniglia e tabacco.

**Alla bocca:** Un ingresso in bocca che denota una buona struttura con la dilagante alcolicità intrecciata alla calibrata dotazione acida e sapida che rendono la beva fresca e condita. Lascia un ricordo che è ad appannaggio di sapori fruttati leggermente appesantiti da un tannino si levigato ma amaricante e caramellato.

Un vino bevibile a tutto pasto che risulta essere appropriato in abbinamento a ricche zuppe di legumi, a menu di terra (cotolette impanate d'agnello, polpette, roast beef), al Ragusano stagionato.