



**Chili e chili di panna montata**

Enormi pentoloni di rame nero, i fouet di salice pronti a frustare la panna, le pietre ghiacciate della borma, l'antro da cui esce il freddo respiro delle nevi perenni e fuori l'incantevole scenario dell'alpeggio Baulin, a 1700 metri di altezza, adagiato tra gli scorci più suggestivi del Gran Paradiso, ad Avise (Ao) all'inizio della Valgrisenche. Qui domenica 28 giugno dalle 10 alle 18 si tiene la Sagra della Fiocca il cui fiatto forte è la panna montata: chili e chili di dolcezza freschissima, preparata all'istante da uomini e donne del paese, che con delle tipiche fouet - grandi fruste in legno di salice - "monteranno" gli assaggi in una grotta naturale ghiacciata. A pranzo poi si gustano i più tradizionali piatti locali: polenta e carbonada, carne cotta nel vino; la Soça, stufato di verdure; carne alla griglia, vino e dolce a volontà. E poi giochi e intrattenimento. info [www.granparadisonatura.it](http://www.granparadisonatura.it).

► **Enogastronomia: salami**

**Quello di struzzo è più magro**

L'elemento principe di un allevamento di struzzi è il salame a basso contenuto di colesterolo. In un angolo della nostra bassa varesina, tra Cassano Magnago e Oggiona Santo Stefano, esiste uno dei più grossi allevamenti di struzzo denominato: Qui opera il macellaio Fulvio Mombelli è specializzato nella macellazione, lavorazione e preparazione di salami di struzzo molto congeniali per antipasti e merende. Così spiega: «Il salame viene preparato selezionando la parte delle cosce con un aggiunta di un 5 per cento di pancetta di maiale. Viene macinato con grana media, aggiunta di sale, pepe, aromi naturali. Dopo si pas-

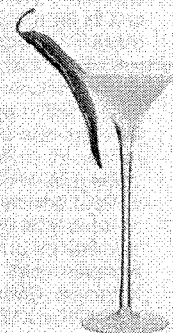


sa all'insaccatura, sia sotto forma di filzetto del peso medio di sei-sette etti, sia come cacciatorini. Segue la prima stagionatura. Il salame viene asciugato in un locale a una temperatura di 18/20° in un ambiente con un 75% di umidità per circa dieci giorni. Poi viene messo in un altro locale di vera e propria stagionatura a una temperatura di 14-15° e 65% di umidità per circa 2 mesi». Sotto il profilo dietetico, la carne di struzzo è magra di per sé, ma per il salame c'è solo un poco di grasso dato dalla percentuale di maiale opportuna per la definitiva legatura. La digeribilità è assicurata e lo stesso di casi per i filetti o le costate di struzzo. (I.ruff.)

**Aperitivi milanesi, un buon rimedio per passare l'estate**

A Milano il trend dell'aperitivo serale continua anche d'estate. Anzi, diventa un rimedio per passare le serate in giro per la città. Tutti i mercoledì dal 24 giugno e fino al 29 luglio, dalle 18 alle 21, l'appuntamento è con Aperitivo d'estate al Museo Poldi Pezzoli. Con 8 euro (info 02794889), oltre a visitare le collezioni del Museo e le mostre temporanee fuori dal consueto orario di apertura, si può sorseggiare un aperitivo su un bellissimo terrazzo nel cuore della città. Martini Cocktail

shakerati al tavolo e una nuova carta drink sono gli ingredienti del bere bene all'Hotel Principe di Savoia Milano. Da gustare il Chili and Passion Fruit Martini (foto), giudicato il miglior cocktail in assoluto della nuova carta drink d'autore di Dorchester Collection che propone 14 «piccoli capolavori» tra cocktail e mocktail creati in esclusiva da sette dei più celebri Bar Manager del mondo. Il Bar Giardino d'Inverno dell'hotel è aperto al pubblico tutti i giorni dalle 8 all'1.30 (info 0262301).



**CARCANO TIZIANO**  
VIA PER RONCO, 12 OLGINASIO DI BESOZZO

**SPACCIO SALUMI & FORMAGGI**

TUTTI I SABATI  
Dalle 9.00 alle 12.30  
Dalle 15.30 alle 19.00

**Griglie roventi al Parco Forlanini**

«Griglie roventi», il campionato mondiale di barbecue sostenuto dalla Regione Veneto, approda a Milano domenica 28 alle ore 12 al Parco Forlanini. L'obiettivo dell'evento è quello di far conoscere la gustosa qualità delle carni bovine venete e dei vini a Doc della Regione. Le squadre, composte da una coppia, hanno 40 minuti di tempo per realizzare il piatto migliore. Le prime tre coppie classificate si sfideranno nella finale a Caorle il 23 luglio. I premi sono forniture di carni e vini Doc e vacanze nelle più belle località del Veneto. Info e iscrizioni: [www.griglieroventi.it](http://www.griglieroventi.it)