

IL BELLO DEL WEEKEND**VALSERIANA**

VISITA GUIDATA A FINO AL MONTE PER AMMIRARE LA MISTERIOSA PALA DI GIAMBATTISTA MORONI

PARCO DELLE BASILICHE

L'ASSOCIAZIONE NEIADE ORGANIZZA UN'ESCURSIONE SULLA MILANO DEI MISTERI

Bibliofili a caccia di libri sotto i portici Per agrumi e limonaie meglio la villa

Alla Necchi Campiglio il Fai mette in scena la magia dei "frutti d'oro"

di PAOLO GALLIANI

LIMONAIE e birre artigianali, castelli aperti e visite guidate in chiese e conventi. Nella vetrina del "fuori porta" d'inizio aprile finiscono i frutti della terra e quelli dell'arte, i luoghi di culto e quelli più ispirati al potere temporale.

■ **AGRUMI** – La primavera è indiscusso territorio del Fai ed ecco un'altra occasione per apprezzare le attività del Fondo Ambiente Italiano. Oggi e domani, a **Villa Necchi Campiglio**, nel cuore di Milano (via Mozart 14) va in scena "Un mondo di Agrumi", rassegna dedicata ai frutti più simbolici della cultura agricola mediterranea, ovvero gli agrumi. Programma ricco di spunti. Oggi, tavola rotonda "I frutti d'oro" alle 16 moderata da Giuseppina Barbera. Do-

**NEL MANTOVANO
Torna a Castel Goffredo
la tradizionale rassegna
di vecchi e nuovi volumi**

mani, presentazione di Orange Fiber, progetto per la creazione di tessuti sostenibili a partire dai sottoprodotti dell'industria di trasformazione agrumicola (11,39). Per i visitatori anche la possibilità di ammirare la collezione di piante di agrumi del vivaista Davide Chiaravalli di Monza. www.villanecchicampiglio.it

■ **BANCARELLE** – È un appuntamento mensile ma la rassegna "Libri sotto i portici" ha qualcosa di speciale rispetto ad analoghe manifestazioni. Rendez-vous dun-

que a **Castel Goffredo** (Mn) per domani. Visite guidate dall'info point di piazza Mazzini.

■ **BIRRE ARTIGIANALI** – Nel corso del weekend, il polo fieristico OltreExpo di **Casteggio** (Pv) diventa il carrefour dei birrifici artigianali del Vecchio Continente grazie a **BirrArt Europe**, rassegna che promuove la cultura delle birre nazionali ed estere. Oltre 150 le etichette in degustazione. Oggi dalle 12 alle 2, domani dalle 17 alle 24.

■ **I TESORI DEL CONVENTO** – Oggi a **Fino al Monte** nell'Alta Bergamasca, visita guidata all'antico convento con la misteriosa pala di Giambattista Moroni e la Trasfigurazione dipinta da Enea Salmeggia definito il "novo Raffaello". Ritrovo alle

15,30 di fronte alla parrocchiale, a seguire aperitivo all'Hotel Garden. Prenotazione: 342.3897672.

■ **CASTELLI APERTI** – Domani, nella Bergamasca, la «**Giornata dei Castelli Aperti**» permetterà al pubblico di visitare residenze e fortezze di Cologno al Serio, Torre Pallavicina, Martinengo, Malpaga, Pagazzano, Romano di Lombardia, Brignano e Urgnano. www.basabergamascaorientale.it

■ **ALLE COLONNE** – Domani alle 15, visita guidata alle Colonne di San Lorenzo e al Parco delle Basiliche con l'associazione Neiaide. Tema dell'escursione meneghina, il lato misterioso e pericoloso del quartiere Ticinese. Ritrovo davanti all'ingresso della basilica. Durata: 90 minuti. Prenotazione: www.neiaide.com

A sinistra, "Libri sotto i portici" a Castel Goffredo
Sopra, gli agrumi a Villa Necchi Campiglio**La Fitascetta
ciambella rustica
del lago di Como**

NATO come piatto unico, è una ricetta di Dongo, sul Lario: è una specie di ciambella rustica di pane, già citata nel 1800 per l'alta qualità del "pane di comasco". Attualmente è annoverata tra gli antipasti, anche abbinata ad altre ricette a base di pesce di lago. Altri l'associano ai finger food. La si può trovare in versione salata e dolce come rivisitazione del tanto diffuso pane condito.

Ingredienti per 2 persone
200 g di farina 00, 20 g di lievito di birra, 150 ml d'acqua, 3-4 pizzichi di sale, 3-4 pizzichi di zucchero, 250 g di cipolle rosse, 30 g di burro, olio extravergine di oliva, 50 g di Casera o Taleggio (facoltativo).

Preparate la pasta facendo sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida e non troppo calda per non penalizzare i fattori lievitanti. Disponete la farina a fontana, incorporate un pizzico di zucchero, un filo di extravergine, il lievito sciolto e, per ultimo, il pizzico di sale. Amalgamate velocemente con le mani. Regolate i quantitativi di farina e di liquido per avere un impasto che risulti morbido e perfettamente liscio. Formate un panetto e posatelo su un piano leggermente infarinato, copritelo con un canovaccio e fate lievitare per 3 ore o fino al raddoppio del suo volume. Mentre l'impasto riposa tagliate le cipolle rosse, mettetele in una padella con burro, un pizzico di zucchero e sale: fatele rosolare a fiamma bassa per circa mezz'ora finché non iniziano a sciogliersi. Spegnete e lasciate raffreddare qualche minuto. Riprendete l'impasto e lavoratelo, formate una specie di salisciotto e attaccate le estremità modellando una ciambella; formata la Fitascetta adagiatela in una teglia unta: potete aspettare altri 30 minuti per un'ulteriore lievitazione. A questo punto distribuite sopra la cipolla rossa e informate a 180°-200° per 35 minuti o fino a doratura. Alcune varianti aggiungono il formaggio tagliato sottile. Togliete dal forno e lasciate intiepidire, tagliatela e accompagnatela in tavola con salumi, formaggi o antipasti a base di pesci di lago; ottima anche mangiata da sola.

CAMPIONATO DELLA CUCINA ITALIANA BERTOLINI, DI SABBIO CHIESE, TALENTO VINCENTE

Patrick, la passione di un 18enne diventa una dolce storia di pasticceria

– **BRESCIA** – **CON IL DOLCE** "Cinque sapori di primavera", Patrick Bertoni, 18 anni, di Sabbio Chiese, ha ottenuto i maggiori consensi nella finale del campionato della cucina italiana tenutosi a Montichiari (Bs). Patrick si è posizionato in vetta alla classifica con 91,25 punti, traguardo importante che lo pone tra i più bravi pasticceri d'Italia e non poteva esserci un premio migliore per un giovane che già da piccolo coltivava la sua passione per la cucina. «Ho scoperto questo talento quasi per gioco - ricorda Patrick - mia madre mi coinvolgeva nella preparazione di dolci tipici e all'età di 9 anni mi sono trovato a preparare il mio primo capolavoro: il salame dolce». Proprio per seguire questa sua inclinazione, Patrick ha scel-

**A MONTICHIARI
Si è aggiudicato il primo posto
nella classifica con il dolce
"Cinque sapori di primavera"**

to d'iscrivere all'indirizzo alberghiero dell'Istituto "G. Perlasca" di Idro. «Sono stati importanti gli insegnamenti impartiti dai vari docenti e soprattutto quelli del professore di cucina Dino Filippi», riconosce Patrick. Ora tutti parlano di lui, per la gioia dei genitori ma anche dei dirigenti della scuola, il preside Antonio Butturini e la vicepresidente Antonella Ali. «È la dimostrazione che la tenacia e la passione vincono sempre: siamo felici per Patrick», commenta la vicepresidente. Il dolce che ha per-

messo a Patrick di vincere il campionato non poteva che richiamare la primavera: in effetti il riconoscimento gli è arrivato all'inizio della stagione. In 45 minuti, Patrick ha preparato un dolce utilizzando come ingredienti principali panna cotta con cioccolato bianco, passione fruit, cioccolato al latte e caramello, cioccolato fondente e polvere di rosmarino. «È una ricetta impegnativa - conclude Patrick - ma mi ha permesso di raggiungere questo successo e di essere contattato dalla Nazionale italiana Cuochi junior». A chi vuole intraprendere la sua stessa strada? Patrick ha idee chiare: «Impegnarsi tanto a scuola, lavorare sempre con passione, non mollare mai». Naturalmente, il suo sogno è quello di aprire una pasticceria.



Patrick Bertone, bresciano, giovane star dell'arte bianca