

Cucina fatta di erbe, uova, fiori e quel che restava del maiale Era il cibo dei nonni a primavera



non gli può nascondere più nulla. "Fiori e germogli fritti" recitava il primo piatto. Ecco la primavera in bocca con i leggiadri fiori d'acacia e gli intriganti germogli delle primule. Poi le uova, altro alimento portante della sopravvivenza, assieme alle patate, al formaggio e al maiale. Frittatina all'aglio orsino (Lusiana); al tarassaco (Asiago); uovo e asparagi selvatici (Val Frenzela e Val d'Assa).

Non poteva mancare la zuppa primavera con kumo, patate e orzo; mai nome di un piatto fu così evocativo della stagione; per la tonalità dei colori pastello e la gradualità dei sapori gentili. Il riso, che non poteva trovare dimora nelle aride terre montane, arrivava nell'Altopiano con il baratto. Alessandro Dal Degan lo ha sposato con mano felice alle gemme di pino mugolo (cima Portule): gli aromi dell'alta montagna che si fondono con quelli della pianura.

Il piatto forte non poteva che far parlare la carne, uovo de "La saporì"

unitamente al compendio delle erbe inventato dagli antichi abitanti. Puntine di maiale in umido con stufato di melkraut, ovvero l'esempio di come un piatto umile e semplice possa diventare, nelle mani giuste, una pietanza indimenticabile. Assieme alle costine, prima lievemente bollite poi passate al forno, lo stufato di erbe. Ortica di montagna (Conco), ortica bianca (Monte Corno) *fari-nele* (Melette di Gallio), trifoglio (Sasso di Asiago), *s-cioccaroi* (Conco), *stebe* (Kaberlaba), *becchi* (rubbio), *dente de can* e *pisacan* (Asiago). Il dolce non poteva uscire dagli schemi: i fragranti zaleti erano accompagnati dal sorbetto al mugolio. Un semplice ma fantastico percorso gastronomico che continuerà a fine agosto con i sapori dell'estate e si chiuderà in autunno con i sapori del bosco. ♦

Zuppa con patate kumo e orzo, ma anche germogli e fiori fritti, zaleti e sorbetto al mugolio

Gli appuntamenti

Le bollicine Ca' del Bosco e i croccanti

Formaggi erborinati d'Italia e d'Europa in una degustazione organizzata da Emilio Nizzero a "La credenza" di Valdagno giovedì 26 dalle 20.30.

Alla "Montecchia" della famiglia Alajmo a Selvazzano Dentro venerdì 27 serata dedicata alle bollicine **Ca del Bosco**, con carne, polpette, pesci e verdure che saranno vestiti da Massimiliano con una fantastica "collezione" di abiti croccanti.

Il 3 giugno alle 20.30 cena aperta a tutti per il 50° del locale, a Chiampo "dal Francese". Dopo un "maestoso benvenuto" il menu prevede minestra di fagioli, pasticcio di lasagne della tradizione, coniglio di nonna Adelia, tiramisù. Prezzo: 27 euro.

Fino a domani al Castello di San Salvatore, a Susegana, in provincia di Treviso si svolge "Vino in villa" rassegna dedicata al Prosecco di Valdobbiadene. Si potranno assaggiare 300 spumanti e incontrare 77 aziende.