

EventoVINCENZO AMATO
MASERA

Dall'antipasto al digestivo con prodotti nati in convento

Venerdì a Masera la rassegna gastronomica "A tavola con il monaco"

A tavola con il monaco, ma senza per questo entrare in monastero.

La singolare rassegna enogastronomica è stata lanciata dal negozio itinerante «Quel che passa il convento». Le delizie dei monasteri e ha come slogan «A tavola con il monaco» proprio perché in piatti proposti provengono da prodotti realizzati nei conventi e monasteri. Un'idea indubbiamente originale che porta a conoscere quanto di meglio e tradizionale esiste in cucina. «In tutta Italia ci sono circa 600 tra abbazie, monasteri e conventi di vari ordini religiosi che hanno appezzamenti e orti in cui coltivano prodotti della terra per il loro fabbisogno - dice Fabrizio Morea ideatore dell'iniziativa -. Da una quarantina di questi escono prodotti alimentari di assoluta genuinità che oggi possiamo far conoscere e proporre al grande pubblico». Da sempre i luoghi di spiritualità sono anche caratterizzati dalla capacità di monaci di produrre un'eccezionale qualità di generi che vanno dalle birre al miele, dalla frutta alle confetture, dall'olio di oliva ai liquori.

Una produzione di nicchia, che si riesce a trovare grazie al negozio itinerante «Quel che passa il convento». Da qui l'idea di raccogliere questi prodotti e portarli a tavola. Partita un mese fa dal Cardini di Someraro la rassegna farà tappa venerdì in Ossola, al ristorante Divin

**Specialità di nicchia**A lato Vittorio Sgarbi con prodotti dei monaci
Sopra la birra Cascinazza fatta dai benedettini**I campi dei frati**Sopra le coltivazioni dei carmelitani di Loano
A Masera si gusteranno le loro confetture**Il tour si conclude a dicembre**

Prossime tappe a Domodossola e Malesco

La rassegna «A tavola con il monaco» prosegue in Ossola il 5 settembre appuntamento a Domodossola presso l'Antica osteria Da Bò alle 20,30 e il 2 ottobre a «La peschiera» di Malesco, per poi scendere nel Verbanico, Baveno alla Perla del Lago al centro commerciale Conad. Si entra successivamente in provincia di Novara a «La sirena» a Bolzano Novarese, poi al «Mea culpa» di Borgomanero

e ad Arona al San Carlo. Nel Cusio al ristorante «Da Venanzio» di San Maurizio d'Opaglio e si torna nel novarese a Momo al «Macalè» e al «Due ladroni» di Novara. Il finale è previsto per il 5 dicembre con «Cena della Bibbia» al ristorante Bocciolo di Orta san Giulio. Per informazioni e per le date si può contattare il 335.6509294 oppure scrivere una mail all'indirizzo giallo50@gmail.com. [V.A.]

porcello di Masera. Tutti a tavola alle 13 e in cucina lo chef Gianpiero Tonossi preparerà un menu in cui saranno rappresentati birra, olio, confetture e formaggi prodotti in monasteri tra Piemonte, Liguria, Lombardia e Toscana.

Navetta da Legro d'Orta

Tra le curiosità la presenza a tavola della birra della Cascinazza, l'unica in Italia prodotta dai monaci benedettini. Ci saranno le confetture del monastero di Germagno, l'olio e le confetture del Monte Carmelo di Loano e i mieli dell'abbazia di Seregno. Per chi vuole partecipare al pranzo gli organizzatori hanno previsto un bus navetta con partenza, per chi arriva dal Novarese e dal Cusio, dalla stazione di Legro d'Orta alle 11. Da qui si raggiunge Masera, si visita il centro storico e alle 13 il pranzo Divin porcello.

La rassegna ha il patrocinio e della collaborazione del priorato dei santi Pietro e Paolo di Buccinasco da dove esce la birra «Cascinazza» e da qualche mese anche un amaro. A ciò si aggiunge anche il caseificio Palzola che a ogni appuntamento offre il gorgonzola, tome e formaggio alla birra. Per partecipare al pranzo di venerdì è necessario prenotarsi telefonando al 335.6509294 o via mail a giallo50@gmail.com e verranno fornite ulteriori informazioni.

Quel che passa il convento

LE DELIZIE DEI MONASTERI

'A TAVOLA con il monaco'

La Rassegna gastronomica itinerante
che promuove i prelibati prodotti di
abbazie, monasteri e conventi d'Italia,
dopo il Verbanico ha scelto l'OSSOLA:
VENERDÌ 21 AGOSTO Ore 13,00. al

Il Menù

- L'Aperitivo del 'Divin Porcello' con Birra blond della Cascinazza
- La Carne cruda battuta all'ossolana condita con Olio del Monte Carmelo, di Loano
- I Picciocul al Ragù del Mastro birraio con Cascinazza Amber
- Il Risottino alle mele e cannella servito con Cascinazza Bruin
- Lo Stinco di maiale alla birra con patate di Coimo al rosmarino
- I formaggi del Caseificio Palzola con la Confettura al Mirtillo dei Carmelitani di Loano
- Semifreddo alla Chartreuse

- Caffè - Amaro benedettino Chef Gianpiero Tonossi

€ 35,00

Bevande escluse

Il ristorante tipico ossolano

DIVIN PORCELLO

Prenotaz. Ristorante 0324 / 35035

Per chi vuole arrivare comodamente a
MASERA è disponibile il bus navetta da
Legro d'Orta FS partenza Ore 11,00.
(Prenotaz. Bus 335.65.09.294)

MONASTERO BENEDETTINO
SS. PIETRO E PAOLO

LA PRIMA BIRRA MONASTICA ITALIANA

OGGI GORGONZOLA DAL 1949

In omaggio ai presenti un fantastico
DVD della Compagnia dei Legnanesi
sponsor di Palzola.

TV Sat 21.8.15

Evento promosso in collaborazione con