



UNA CENA PER VOLTAGGIO

Forum Permanente degli Abitanti e delle Associazioni dell'Alta Val Lemme

Visto il successo della scorsa edizione, anche quest'anno il Forum Permanente degli Abitanti e delle Associazioni dell'Alta Val Lemme ha deciso di organizzare la "Cena per Voltaggio", ancora all'insegna dell'utilizzo di prodotti locali di alta qualità, e di ricette tradizionali voltaggine, con l'immane supervisione della cuoca di Osteria Slow Food Anna Rivera.

Nel 2008, come ricorderete, avevamo intrapreso il ricorso al TAR contro la centrale a biomasse di Voltaggio, ma dopo aver ottenuto una sentenza negativa, abbiamo deciso di non arrenderci e proseguire in questa battaglia, ricorrendo al grado di giudizio successivo. Così nel 2010 abbiamo fatto ricorso al Consiglio di Stato e siamo ancora in attesa di un verdetto.

Il 13 luglio avrà luogo l'udienza sul merito e, probabilmente, di lì a poco verremo a sapere la sentenza dei giudici. Perciò anche quest'anno la nostra cena, che si terrà domenica 18 luglio, si svolgerà all'insegna dell'unione contro questo progetto fortemente sovradimensionato e non compatibile con il nostro territorio. La nostra speranza è che la sera della cena potremo già avere notizie positive e, comunque, anche in caso contrario, non smetteremo di batterci e cercare soluzioni per contrastare questo progetto.

Anche quest'anno quindi Vi chiediamo di partecipare numerosi e con lo stesso entusiasmo della passata edizione, in cui abbiamo avuto grande soddisfazione nel vedere come tutti Voi avete apprezzato sia la nostra cucina, sia lo spirito della serata.

Vi ricordiamo che la cena si terrà DOMENICA 18 LUGLIO ALLE ORE 20:00 presso la zona del campo sportivo a VOLTAGGIO e che per partecipare è necessario prenotarsi ai seguenti numeri di telefono:

328 9631117 (Roberta)

010 9601289 (Rosangela)

Da Anna Rivera

Con il solito e invidiabile entusiasmo Voltaggino abbiamo cominciato all'inizio della primavera a chiederci :

- *cosa seminiamo nell'orto che possa servire per la cena?*
- *qualcuno ci darà dei funghi della scorsa generosa stagione?*
- *cosa proponiamo di carni?*

Qualcuno ha seminato insalate, zucchini, prezzemolo...altri hanno messo mano alle riserve di funghi.

Con un gruppo di amiche abbiamo fatto "battute di caccia" alle erbe selvatiche che serviranno per la minestra. E' scaturito un interessante confronto, sicuramente da approfondire, su cosa sappiamo usare in cucina di questa grande risorsa che ci viene regalata dalla primavera.

Qualcun altro da tempo fa prove di dolci che fortunate "cavie" sono costrette ad assaggiare!!

Ma il vero colpo di fortuna è stata l'apertura dello **spaccio carni degli Allevatori Val Lemme e Ovadese** che ci fornirà materiale molto interessante per un buon secondo.

E' stato difficile conciliare le tradizioni di cucina con la voglia di scatenare l'inventiva su nuove proposte, il risultato è un compromesso : ingredienti rigorosamente locali legati alla storia della Valle che lavoreremo con un po' di fantasia.

Ecco come è nato il menù che oggi proponiamo!

Come sempre grazie a tutti
Anna Rivera

MENU'

*Crostone di polenta con intingolo di funghi porcini
Zucchini, carote e cipolle in carpione
Cagliata fresca di latte della cooperativa con i mieli di Voltaggio*

*Crema di erbe selvatiche ai mille profumi
Corzetti di Voltaggio con tradizionale sugo di castrato*

*Gran bollito con salsa verde e rossa
Frittata di verdure (alternativa per vegetariani)
Insalata mista dei nostri orti*

*Tortino di castagne al cacao
Gobeletti
Latte dolce bianco e nero*