

Ottima riuscita giovedì della manifestazione nata per celebrare le capacità culinarie e creative dei cuochi e pasticceri del Piccolo Tibet

Gourmet festival, ovvero quando l'alta cucina si fa in alta quota

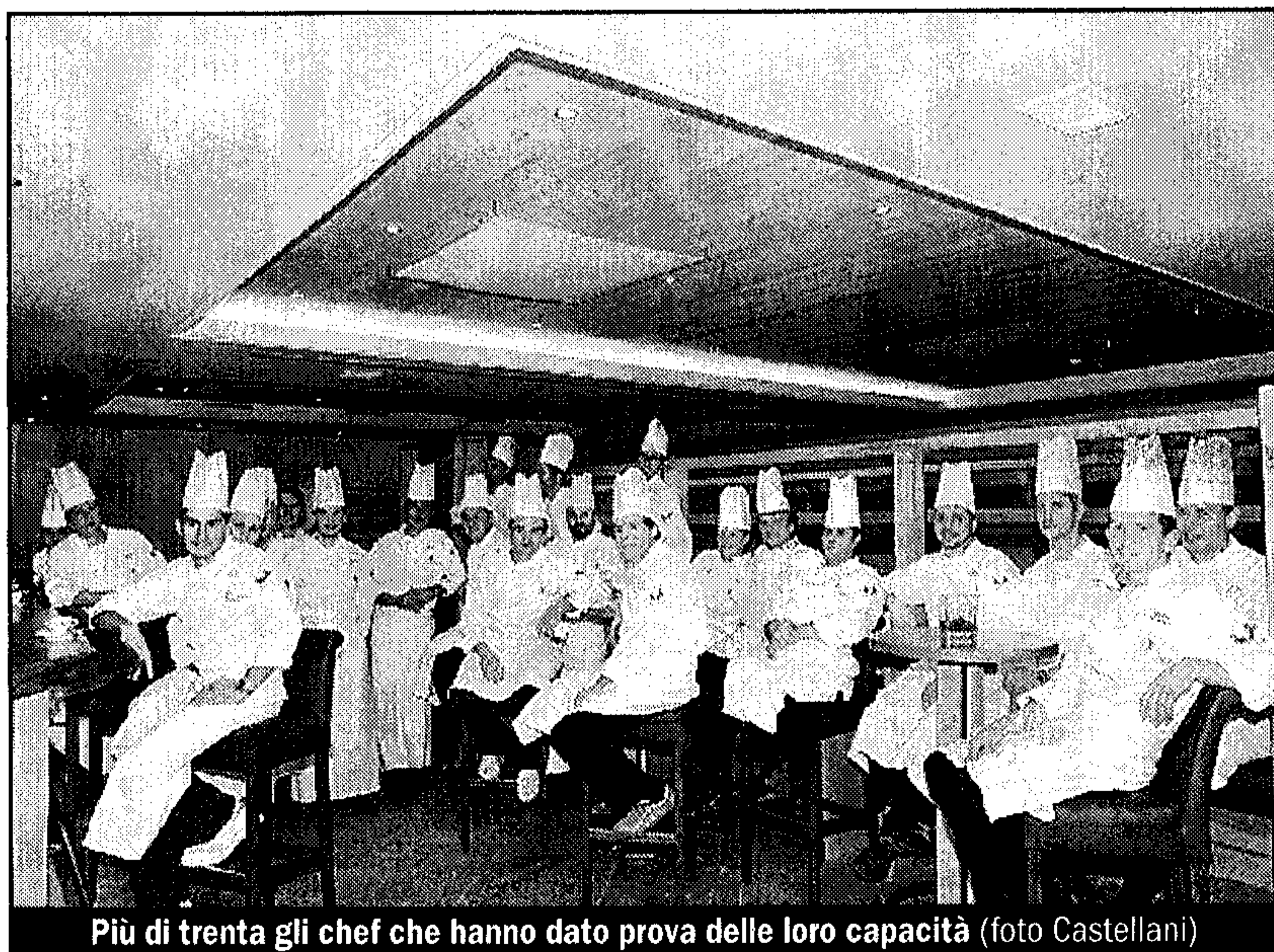
LIVIGNO (th.r.) Alta cucina in alta quota. Questo l'obiettivo del Gourmet festival di Livigno, svoltosi giovedì sera al ristorante dell'hotel Lac Salin, una manifestazione per celebrare le capacità culinarie e creative dei cuochi e pasticceri livignaschi o che lavorano nel Piccolo Tibet, oltre a un'occasione per raccogliere fondi da devolvere alla missione di padre Paggi in Bangladesh, per sostenere progetti per l'infanzia delle Tribù Mundi.

Più di trenta chef hanno preparato, guidati dal presidente del Gruppo cuochi e pasticceri di Livigno, Michele Bormolini, nove portate ispirate a nove regioni italiane, dalla Lombardia alla Sicilia, dalla Liguria alla Campania, accompagnando i piatti con le migliori etichette di vini.

Un menù studiato nei minimi dettagli sin dal gennaio scorso, una combinazione di sapori, colori, forme e guarnizioni riuscita alla perfezione e che ha soddisfatto in pieno il gusto e la vista degli ottanta commensali.

Tra i piatti, intercalati da performance musicali per ricordarne la regione d'origine, citiamo il piccolo panettone di polenta con ripieno al gorgonzola "Lumbard", il sorbetto, rivisitazione del limone, "Amalfi" e "Trinacria", forse il più apprezzato, un mix tra pesce e frutta composto da tonno rosso in crosta di fave e datteri con crema di pistacchio.

Una manifestazione, il Gourmet festival, che nelle sue quattro edizioni ha portato a una crescita costante degli chef locali, uno stimolo per un continuo confronto tra esperienze e capacità che altro non può fare che migliorare l'arte culinaria nelle cucine delle strutture livignasche. E a impreziosire la serata, la presenza di Paolo C. Conti, giornalista e scrittore milanese che ha presentato "La leggenda del buon cibo italiano", pubblicato per Fazi editore. Un libro-inchiesta che indaga sulla natura nascosta di ciò che finisce nei nostri piatti, con la conclusione che raramente quello che mangiamo è davvero ciò che sembra.



Più di trenta gli chef che hanno dato prova delle loro capacità (foto Castellani)



L'appuntamento è servito anche a fare beneficenza