



SAPORI & PIACER

A ZANICA



Cucina di montagna, cena stellata

Fino a pochi giorni fa dalle sue parti, in quel di Madesimo in provincia di Sondrio (suppergiù 1800 metri di quota) era ancora neve. Ma per provare la cucina di montagna di Stefano Masanti (nella foto con la compagna Raffaella Mazzina), cuoco e patron del Cantinone stellato Michelin, non c'è bisogno di andare fin lassù. Mercoledì prossimo, 19 maggio, sarà infatti a Zanica per gli appuntamenti organizzati dal Vecchio Tagliere «Stella per un giorno». A partire dalle 20,30, il ricco menu si articolerà attraverso la rein-

terpretazione in chiave moderna delle tradizioni e delle materie prime della Valchiavenna. Due esempi: gnocchi di grano saraceno del presidio Slow Food e patate di Starleggia con spumoso al Bitto e fiori d'alpeggio essiccati; cappello del prete di manzo nostrano con salsa al radicchio selvatico di montagna. Prezzo tutto compreso, anche i vini valtelinesi di Dirupi e Masetti, a 45 euro. Info e prenotazioni Al Vecchio Tagliere, Via Libertà 87 - Zanica (tel.035.675002); www.alvecchiotagliere.it