

SOLO PER VOI SE RINNOVATE O FATE UN NUOVO ABBONAMENTO ENTRO FINE ANNO AUMENTA IL VANTAGGIO

Due volumi per un regalo di Natale con noi

Cucina e gite tra chef emergenti e amanti dei monti

DOMODOSSOLA - L'hotel Eurossola, che spegne 30 candeline, ha ospitato giovedì 1 dicembre la presentazione ufficiale dei volumi editi da Eco Risveglio in omaggio esclusivo agli abbonati per il 2017.

L'ospite, lo chef **Giorgio Bartolucci**, che ha ereditato dal padre Sergio la passione, per la professione, assieme ai colleghi e co-autori del volume "Cucina d'autore" **Danilo Bortolin** e **Roberto Ottone** ha voluto dare agli intervenuti un assaggio delle doti culinarie. Ogni chef ha infatti proposto in versione aperitivo due ricette presenti nel libro.

Bartolucci ha attualizzato e miniaturizzato il suo flan di Bettelmatt e la sua crema di zucca servita dentro il pane di segale. Mousse di fegatini e luccio mantecato le rivisitazioni scelte da Bortolin. Mentre paniscia e gorgonzola sono stati al centro delle due miniaturizzazioni realizzate da Ottone, che ha proposto "fuori menu" anche un originale risotto giallo con liquirizia e frutti di bosco.

E' stata una festa anche con gli inserzionisti che hanno sostenuto le iniziative editoriali dedicate agli abbonati. E ancora una volta l'hotel ristorante Eurossola ha saputo dimostrare un'accoglienza calda e di stile allo stesso tempo.



La presentazione all'Eurossola (f. Balossi)

COSA TROVATE NEI DUE LIBRI

"Cucina d'autore - Dalla tradizione all'innovazione" raccoglie 45 ricette di tre chef emergenti del Verbano Cusio Ossola-

me (Bartolucci-Eurossola, Bortolin-La Beola, Majestic, e Ottone, già Regina Palace e oggi Due Torri) ispirate a piatti e ingredienti della tradizione culinaria di valli e laghi. Un volu-

Sugli scudi anche a Verona

Il volume edito da Eco Risveglio "Cucina d'autore" è stato presentato domenica scorsa alla libreria Grosso Ghelfi & Barbato, un'insegna storica della città scaligera a due passi da piazza delle Erbe. Un omaggio per lo chef cusiano Roberto Ottone, tra gli autori del volume, che da poche settimane è diventato executive chef del "Due Torri", hotel cinque stelle lusso nel cuore della città di Romeo e Giulietta.

La pubblicazione ha riscosso notevole interesse in particolare tra gli addetti ai lavori intervenuti, contribuendo a far conoscere le specialità enogastronomiche del Verbano Cusio Ossola, al centro delle ricette del libro in omaggio agli abbonati.

me di pregevole fattura con le splendide foto di **Alessandro Balossi**, la prefazione del bi-stellato **Marco Sacco** del Piccolo Lago e i testi a cura del direttore di Eco Risveglio **Andrea Dallapina**. Copertina rigida, 144 pagine patinate a colori per la vostra libreria o per un regalo a un appassionato gourmet.

"40 gite tra laghi e valli del Verbano Cusio Ossola e dintorni" di **Gianpaolo Fabbri** raccoglie invece gli itinerari dei Trotapian, escursioni alla scoperta del territorio per più e meno allenati che amino andare in montagna con il gusto di guardare i luoghi dove camminano e non solo il cronometro.

PRIMA VI ABBONATE PIU' GUADAGNATE

L'invito agli abbonati è ad affrettarsi nel rinnovo. Se effettuato entro il 30 dicembre si avranno in omaggio entrambi i volumi, dopo solo uno a scelta. Mentre chi volesse diventare nuovo abbonato o fare un gradito regalo di Natale avrà diritto a un libro a scelta in più. Il tutto a 62 euro (risparmiando cioè 13 euro l'anno rispetto al costo in edicola). Prima lo farete prima inizierete a ricevere le copie, che sino alla fine del 2016 sono omaggio per i nuovi abbonati.



Il volume **Cucina d'autore** è stato presentato con 40 gite di Fabbri all'hotel Eurossola. Sotto presentazione in libreria a Verona

