Domosofia, il saluto con le eccellenze della cucina ossolana "Arrivederci al 2019"

«Non potevamo concludere nel modo migliore questa edizione di Domosofia. Il nostro è di certo un arrivederci al 2019». Così lunedì sera al collegio Mellerio Rosmini il sindaco di Domodossola Lucio Pizzi ha lanciato lo sguardo al futuro, mentre calava il sipario sulla seconda edizione di un festival che in sei giorni ha animato le piazze e i teatri della città, riempiendo di fermento il borgo della cultura.

mento il borgo della cultura.
Come atto finale di Domosofia la cena dedicata alle eccellenze gastronomiche ossolane, un altro modo per declinare quel tema del sogno che è stato da filo conduttore nei giorni e negli eventi del festival. Cinque gli chef che hanno curato le portate lavorando fianco a fianco per una sera nelle cucine dell'istituto alberghiero Mellerio Rosmini di Domodossola.

Il due stelle Michelin Marco Sacco del «Piccolo lago», Anhanno catturato con i loro sapori i cento ospiti. I posti erano andati esauriti in pochi giorni, oltre il triplo le persone che avrebbero voluto esserci. A fare da cornice il collegio Mellerio Rosmini, uno dei luoghi simbolo della cultura della città. La serata si è aperta con l'aperitivo nel chiostro davanti l'antica biblioteca che conserva anche volumi del 1700. Anche questo un sogno.

La cena è stata poi una proposta che conferma lo stile di un festival che ha toccato quanti più ambiti possibili, compreso quello dei sapori. Le eccellenze della cucina ai fornelli, produttori dei vini degustati in sala e altre «chicche» apprezzato dal palato sono stati i pilastri della serata.

Al momento finale dei ringraziamenti il sindaco ha speso parole particolari per il suo vice Angelo Tandurella «che si è impegnato anima e corpo».

Domosofia 2018 ha fatto regi-







