

VERBANO CUSIO OSSOLA

A settembre a Domobianca e al Sacro monte Calvario

Domo, due cene stellate per le "tredicesime" di Specchio dei tempi

L'EVENTOIVAN FOSSATI
CRISTINA PASTORE
DOMODOSSOLA

Due cene con cuochi stellati per portare la buona cucina in luoghi suggestivi e per aiutare chi sta attraversando momenti di difficoltà. A settembre arriva il bis di «Chef in quota», iniziativa lanciata lo scorso anno a Domobianca, e riprende la tradizione dell'appuntamento gastronomico che chiude il festival culturale «Domosofia» organizzato dal Comune.

In entrambi i casi si raccoglieranno fondi da destinare a un'iniziativa storica della Fondazione La Stampa - Specchio dei tempi, quella delle «Tredicesime dell'amicizia». Sono aiuti economici di 500 euro ciascuno consegnati tra fine novembre e inizio dicembre ad anziani (sovente soli) che faticano ad arrivare a fine mese. Si chiama «Tredicesima dell'amicizia»

PAOLO ZANGHIERI
PRESIDENTE
GRUPPO ALTAIR

Un pensiero lega tutti i partner di questo progetto. Stare insieme e fare festa, con un aiuto concreto a chi è più sfortunato

perché ha proprio lo scopo di regalare un sorriso a chi dalla vita ha avuto troppo poco.

Un sorriso concreto, nel mese in cui chi lavora come dipendente e chi percepisce pensione incassa la tredicesima mensilità. In alcuni casi questo sostegno permette almeno di comprare un panettone a chi altrimenti non se lo permetterebbe, o di acquistare un regalino natalizio per i nipoti, ma il più delle volte viene «investito» tutto nel pagamento delle bollette

e dell'affitto di casa. Specchio dei tempi già l'anno scorso ha avuto la collaborazione di Domobianca 365 nel finanziare il progetto per la quota dedicata al Verbano Cusio Ossola, e questa volta l'obiettivo è di mettere ancora più fondi a disposizione.

In occasione delle due cene nessuno degli chef coinvolti percepirà compensi, così come per il personale impegnato in sala. Tolte le spese vive, la cifra raccolta verrà devoluta alla causa.



Enrico Bartolini

«Credo che il progetto delle Tredicesime dell'amicizia sposi perfettamente la linea che abbiamo voluto dare a Domobianca 365 - dice l'imprenditore Paolo Zanghieri, a capo del gruppo industriale Altair che controlla la stazione sciistica -: divertimento, turismo, sport e gastronomia, ma sempre con un pensiero rivolto a chi è meno fortunato di noi».

La data delle due cene è fissata, così come i grandi nomi della cucina locale e naziona-



Marco Sacco

le che saranno protagonisti dell'evento. Alla Baita Motti sulle piste del Lusentino l'appuntamento è lunedì 5 settembre, mentre nei suggestivi saloni del Sacro monte Calvario è lunedì 19 settembre.

In entrambi i casi il costo è di 150 euro a persona e le iscrizioni verranno aperte nei prossimi giorni. I posti a disposizione sono un centinaio per ognuno dei due appuntamenti. Ai fornelli ci saranno cuochi pluripremiati dalla guida Michelin con le stel-



Giorgio Bartolucci

le: Enrico Bartolini a Domobianca e Marco Sacco al Sacro monte. E a gestire il filo rosso che lega i due appuntamenti sarà lo stellato di Domodossola Giorgio Bartolucci (presente in entrambe le occasioni). Ma non solo loro, la squadra è molto ampia e i nomi degli altri cuochi coinvolti verranno svelati in settimana (insieme ai piatti e ai vini in abbinamento), in occasione dell'apertura delle prenotazioni. —