

APPUNTAMENTO LUNEDÌ 24 AL COLLEGIO MELLERIO ROSMINI



1) Sarà il collegio Mellerio Rosmini di Domodossola a ospitare la cena di Domosofia in programma lunedì 24. L'aperitivo sarà servito nel chiostro davanti la storica biblioteca, poi la serata proseguirà nella sala ristorante. 2) Marco Sacco, Piccolo Lago di Mergozzo. 3) Andrea Ianni, Trattoria Vigezzina di Trontano. 4) Gianni Bona, Le Colonne di Santa Maria Maggiore. 5) Giorgio Bartolucci, Atelier di Domodossola. 6) Matteo Sormani, Walser Schtuba di Riale. I posti a tavola solo limitati, adesioni allo 0324.492202.



# Domosofia porta a tavola il "sogno" delle cose buone con gli chef del territorio

CINZIA ATTINÀ  
DOMODOSSOLA

Mangiare non è solo soddisfare una necessità. È anche un pensiero, una cultura e la voglia di condividere un'esperienza con altri. La sfida è saper scegliere con cura le materie prime e lavorarle per trasformarle in piatti «da sogno». Per questo Domosofia, il festival che si svolge a Domodossola da mercoledì 19, ha deciso di chiudere lunedì 24 la lunga cavalcata di eventi con una cena dove i protagonisti saranno cinque tra i più grandi chef ossolani. L'invito è di ritrovarsi nella sale storiche del collegio Mellerio Rosmini di Domodossola per gustare un menu d'eccellenza studiato proprio per Domosofia.

Saranno i formaggi della Latteria Antigoriana e i salumi del Divin Porcello, accompagnati dalle bollicine, ad accogliere gli ospiti nel chiostro del collegio, di fronte alla biblioteca storica.

Poi tutti a tavola. Aprirà le danze il «Lingotto del Mergozzo», un piatto storico del due stelle Michelin Marco Sacco del «Piccolo Lago»: «Sarà un'anteprima - dice - della manifestazione del 7-8 ottobre sull'Isola Pescatori, quando lanceremo il progetto «Gente di lago e di fiume»».

A seguire Andrea Ianni della Trattoria Vigezzina di Trontano con «Il mio vitello tonnato». A Domosofia «porterò un piatto di ricerca, una rivisitazione - spiega lo chef -, la carne sarà cotta per 18 ore a 62 gradi, e la crema prevede il tonno essiccato e preparato da noi». Entrambi gli antipasti sono accompagnati dal vino bianco Lucino 2017, erbaluce in purezza, dell'azienda Barbaglia di Cavallirio.

Gianni Bona del ristorante Le Colonne di Santa Maria Maggiore proporrà il primo: «Lasagnetta ripiena di broccoli con pomodorini semi canditi e burrata». «E' un piatto fre-

Con La Stampa



Domani in omaggio  
Con La Stampa domani sarà distribuito l'inserto speciale gratuito dedicato a Domosofia 2018. Sarà presente in tutte le edicole di Novarese e Vco.

sco e vegetariano dove protagonisti sono i broccoli del nostro orto - svela -, accompagnati anche da fiori di campo». Qui si berrà il Croatino 2013 «Barbaglia».

Il secondo, da gustare col Prùnent delle Cantine Garro-

ne di Domodossola, è a cura di Giorgio Bartolucci, dell'Atelier di Domo. «Guancia di vitello senape e miele» è un mix tra tradizione e innovazione - spiega Bartolucci -, la carne viene lavorata con miele e senape e cotta per 10 ore per avere morbidezza».

L'acqua è delle fonti di Bognanco, il pane del Forno Ossolano di Meneghelo di Crodo. Osa con il dessert lo chef Matteo Sormani della Walser Schtuba di Riale: «Un dolce sogno, patate della Val Formazza e topinambur» rende omaggio a un prodotto della sua terra. «Dimostriamo che le patate sono un ingrediente adatto dall'antipasto al dolce - spiega Sormani -, con i giusti abbinamenti sarà un sapore tutto da scoprire». Nei calici vino dolce di Garrone.

La cena si concluderà con l'assaggio del Vermouth rosso «Vandalò» dell'azienda Glep di Pettenasco in abbinamento ai cioccolatini dell'Officina di Grandazzi di Domodossola. A spiegare i vini saranno i sommelier dell'Ais Vco, mentre il servizio è degli studenti dell'alberghiero del Rosmini.

Posti limitati

Il costo della cena è di 50 euro, i posti sono limitati e la prenotazione obbligatoria al numero 0324.492202 o alla mail info@domosofia.it. —

© BY NC ND ALIQUINI DIRITTI RISERVATI

INCONTRI DA OGGI A DOMENICA

# Comunicazione e web Il dibattito a Omegna nel primo giorno di Agorà

EVENTO

VINCENZO AMATO  
OMEGNA

Ascoltare, comunicare, dialogare e capire. Quattro parole che riassumono il senso di «Agorà», la rassegna dedicata a scienza e filosofia che prende il via oggi alle 16,30 in piazza XXIV aprile a Omegna per concludersi domenica. Una serie di appuntamenti con docenti universitari e studiosi nel corso della quale ci si confronta su temi di attualità affrontando interrogativi della società.

«Ci poniamo domande e non sempre riusciamo a trovare risposte - commenta l'assessore alla Cultura del Comune di Omegna Sara Rubinelli -, con Agorà ci troviamo insieme, filosofi e scienziati, e persone comuni a ragionare in piazza. L'intento è permettere a tutti di incontrare esperti che possono dare strumenti utili a capire il mondo». Oggi alle 16,30 si parte con il saluto del sindaco Paolo Marchioni. Poi la parola passerà a Gino Carissimo che introdurrà Guido Brivio, studioso di pratiche filosofiche e docente all'università di Torino nonché autore di saggi in cui affronta il tema dell'incontro tra estetica e teoria delle immagini.

daco Paolo Marchioni. Poi la parola passerà a Gino Carissimo che introdurrà Guido Brivio, studioso di pratiche filosofiche e docente all'università di Torino nonché autore di saggi in cui affronta il tema dell'incontro tra estetica e teoria delle immagini.

Alle 21 Sara Rubinelli dialogherà con Maddalena Fior-delli e Nicola Diviani, docenti di scienze della comunicazione all'università di Lucerna. «Costruirsi un'immagine attraverso la comunicazione: gli opinion leader della rete» è l'argomento che verrà affrontato. «L'opinion leader è una figura chiave della comunicazione, in grado di condizionare e influenzare il flusso di informazione - spiega Rubinelli, anche lei docente di comunicazione all'università di Lucerna -. Non è un caso che oggi in rete questa figura prenda il nome di "influencer"; dobbiamo capire come comunicare e perché molte persone aspirano a trasformare un mestiere in una passione. Noi dobbiamo capire quali rischi e opportunità ci sono». —

© BY NC ND ALIQUINI DIRITTI RISERVATI

AL MUSEO DELLA LATTERIA

# Bozzetti di Stravinsky Mostra inedita a Casale

Théodore Stravinsky inedito. Per la prima volta una serie di bozzetti dell'artista russo verranno esposti a Casale Corte Cerro, da oggi a domenica al museo della Latteria turnaria. L'iniziativa si deve a Pietro Pasini ed è la prima volta che i sei bozzetti escono dagli archivi della Curia di Novara; poi verranno esposti a Casa de Rosis a Domodossola. «Si tratta di bozzetti realizzati da Stravinsky negli Anni 70 per la Via Crucis di Madonna del Sasso - spiega Pasini -, nascono come controcanto alla grande pittura murale del Getsemani di Casale Corte

Cerro. Nel corso del lavoro a Casale l'artista abbozza l'intervento al tema mariano per il santuario di Boletto, senza purtroppo poterlo realizzare». Restano le sei «maquettes», pastello su cartoncino, a testimoniare un momento di grande vitalità dell'artista russo. Stasera alle 21 la presentazione delle opere che resteranno in visione al museo sino a domenica (orario: 10-13 e 14,30-19). Pasini offrirà l'opportunità di una visita guidata al Getsemani, dove ci sono le opere di Stravinsky ma in stato di degrado. v.a. —

© BY NC ND ALIQUINI DIRITTI RISERVATI



Quando il servizio civile mi chiama  
rispondo e dico son qua

CHIAMA I SOCCORSI.  
TELEFONA AL 112

#serviziocivileinapas



#anpas112

ASSOCIAZIONE NAZIONALE PUBBLICHE ASSISTENZE  
TEL. 011 4088090 / 02 80904000 / 02 80904001 / 02 80904002 / 02 80904003 / 02 80904004 / 02 80904005 / 02 80904006 / 02 80904007 / 02 80904008 / 02 80904009 / 02 80904010 / 02 80904011 / 02 80904012 / 02 80904013 / 02 80904014 / 02 80904015 / 02 80904016 / 02 80904017 / 02 80904018 / 02 80904019 / 02 80904020 / 02 80904021 / 02 80904022 / 02 80904023 / 02 80904024 / 02 80904025 / 02 80904026 / 02 80904027 / 02 80904028 / 02 80904029 / 02 80904030 / 02 80904031 / 02 80904032 / 02 80904033 / 02 80904034 / 02 80904035 / 02 80904036 / 02 80904037 / 02 80904038 / 02 80904039 / 02 80904040 / 02 80904041 / 02 80904042 / 02 80904043 / 02 80904044 / 02 80904045 / 02 80904046 / 02 80904047 / 02 80904048 / 02 80904049 / 02 80904050 / 02 80904051 / 02 80904052 / 02 80904053 / 02 80904054 / 02 80904055 / 02 80904056 / 02 80904057 / 02 80904058 / 02 80904059 / 02 80904060 / 02 80904061 / 02 80904062 / 02 80904063 / 02 80904064 / 02 80904065 / 02 80904066 / 02 80904067 / 02 80904068 / 02 80904069 / 02 80904070 / 02 80904071 / 02 80904072 / 02 80904073 / 02 80904074 / 02 80904075 / 02 80904076 / 02 80904077 / 02 80904078 / 02 80904079 / 02 80904080 / 02 80904081 / 02 80904082 / 02 80904083 / 02 80904084 / 02 80904085 / 02 80904086 / 02 80904087 / 02 80904088 / 02 80904089 / 02 80904090 / 02 80904091 / 02 80904092 / 02 80904093 / 02 80904094 / 02 80904095 / 02 80904096 / 02 80904097 / 02 80904098 / 02 80904099 / 02 80904100

SEGUICI SU:

