



Trivero, 15 marzo 2010

I SAPORI DELLA TRADIZIONE ALL'OASI ZEGNA

Iniziativa sul territorio per riscoprire una cultura gastronomica autentica e genuina.

da aprile a giugno 2010

L'Oasi Zegna è un'ampia area protetta che si snoda tra la cerchia alpina e la pianura Padana, in provincia di Biella, ideale per vivere la montagna in ogni stagione dell'anno nei suoi aspetti più veri, grazie a numerosi eventi e iniziative per tutta la famiglia, nel pieno rispetto degli ecosistemi.

La primavera, annunciata dalle suggestive fioriture caratteristiche della zona, è un'occasione da non perdere anche per gli amanti della più antica passione italiana: la cucina tradizionale e i sapori genuini.

In passato, nel Biellese le risorse derivanti dall'agricoltura e dalla pastorizia diffusa hanno costituito il cardine di una cucina che, con equilibrio e fantasia a fronte del ridotto numero di ingredienti a disposizione, ha saputo elaborare nel tempo una cultura gastronomica tipica.

L'Oasi Zegna mantiene vive le tradizioni culinarie organizzando corsi e degustazioni, unite a uscite nella natura, che invitano a riconoscere i sapori della tradizione e le erbe primaverili, per imparare a preparare ricette tipiche e ritrovare, attraverso la cucina, i sapori genuini di un tempo.

Segnaliamo i principali appuntamenti:

Sabato e domenica
10 e 11 aprile
22 e 23 maggio
12 e 13 giugno

DALL'ORTO ALLA CUCINA, PASSANDO PER LA TAVOLA

Nella frazione di Castagnea, a Portula, corsi di cucina con degustazioni tipiche per adulti e bambini. All'Agriturismo Oro di Berta – tel. 015.756501 (massimo 20 persone).

Domenica
18 aprile
16 maggio

ANDAR PER ERBE

Una speciale passeggiata (circa 2 ore, partenza alle ore 10) con un'esperta di cultura gastronomica per riconoscere le erbe tipiche selvatiche della stagione primaverile, imparando a cucinarle secondo la tradizione. Al termine dell'escursione, pranzo tipico all'Agriturismo Oro di Berta con le erbe raccolte. Info: Agriturismo Oro di Berta tel. 015.756501 (massimo 20 persone).

25 aprile

In occasione della **XII Settimana della Cultura** promossa dal **Ministero per i Beni e le Attività Culturali**, speciale uscita di Andar per Erbe per riscoprire la cultura del territorio attraverso le tradizioni culinarie. Nel pomeriggio, visite gratuite guidate a Casa Zegna, archivio storico e polo di aggregazione culturale.

Per le buone forchette, ricordiamo un'iniziativa *ad hoc* nel mese delle suggestive fioriture dell'Oasi Zegna:

Dal 15 maggio al 10 giugno I MENU' FIORITI ALL'OASI ZEGNA

I locali del Consorzio Turistico Oasi Zegna propongono pranzi e merende a tema, con speciali pacchetti che prevedono anche il pernottamento e le escursioni. Per info e prenotazioni: Ufficio Turistico Oasi Zegna – tel. 015.756129.

Ermenegildo Zegna

Trivero (BI) Via Roma 99-100 Milano Via Savona 56/a
www.oasizegna.com info@oasizegna.com



In occasione dei menu fioriti, ad esempio, il Consorzio Turistico Oasi Zegna propone:

Frittelle di fiori

Ingredienti (per 4 persone): 8 grappoli di fiori di gaggia (*Robinia pseudoacacia*), 8 infiorescenze di sambuco (*Sambucus nigra*), 1 uovo, 1 cuc. di zucchero, 3 cuc. di farina, 1 bic. di latte, olio e burro per friggere, miele o zucchero semolato.

Preparazione: scegliere fiori appena sbocciati perchè sono più profumati e digeribili. Preparare la pastella mescolando il tuorlo d'uovo con un pizzico di sale, aggiungere metà del latte, stemperarvi la farina, diluire con altro latte, sciogliere lo zucchero e aggiungere infine l'albume montato a neve. Si deve ottenere una pastella cremosa e non troppo liquida (si può correggere il risultato con l'aggiunta di un po' di latte o di un po' di farina); immergervi i fiori in modo che ne siano ben intrisi e friggerli in olio e burro caldi ma non fumanti. Rivoltare le frittelle per dorarle da entrambi i lati, sgocciolarle e servirle calde cosparse di zucchero o di un velo di miele.

Tempo necessario: 20'.

L'ACCOGLIENZA

Immerse nella suggestiva cornice delle Alpi biellesi, sono disponibili diverse strutture di accoglienza, progettate nel pieno rispetto degli equilibri paesaggistici e contraddistinte da una particolare atmosfera, in linea con un curato stile montano. Alberghi, ristoranti, aziende agrituristiche e locali serali sono in grado di offrire la loro caratteristica ospitalità, con offerte speciali di soggiorno, degustazioni dei piatti tipici o merende a tema. A Biemonte, è disponibile un'area camper attrezzata e la Bottega dell'Oasi con un'ampia varietà di prodotti tipici e oggetti dell'artigianato locale.

COME RAGGIUNGERE L'OASI ZEGNA

Autostrada **A4 Milano-Torino** - Uscita Carisio direzione Cossato, Vallemosso, Trivero.

Autostrada **A26 Genova-Gravellona Toce** - Uscita Romagnano Sesia - direzione Coggiola, Trivero.

UFFICIO STAMPA OASI ZEGNA

Federico Amato

Efficere, far sì che.

Corso San Gottardo, 18 - 20136 Milano

Tel. +39 02 89077394 email f.amato@efficere.it

Ermenegildo Zegna

Trivero (BI) Via Roma 99-100 Milano Via Savona 56/a
www.ermenegildo.com ermenegildo@ermenegildo.com