VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Slow Food va a Villa Olimpia: appuntamenti col gusto e la cultura gastronomica

Redazione Varese News · Monday, February 12th, 2018

Slow Food va a Villa Olimpia: appuntamenti col gusto e la cultura gastronomica Venerdì 16 il primo evento conviviale

VERBANIA – La **Condotta Slow Food Lago Maggiore e Verbano**, da quest'inverno, avrà la sua sede sociale presso **Villa Olimpia** a Pallanza.

In accordo con la Cooperativa **Divieto di Sosta**, che gestisce lo spazio, verranno realizzati eventi e iniziative con l'obiettivo comune di promuovere la **cultura del cibo e dell'agricoltura sostenibile, della salvaguardia dell'ambiente e della convivialità**.

Buono, pulito e giusto sono le parole chiave dello spirito Slow e sono pienamente condivise dalla Cooperativa!

Villa Olimpia non vuole essere solamente ristorante, ma si propone anche come contesto aperto alla comunità locale per attività culturali e sociali.

Stiamo preparando insieme un interessante calendario di appuntamenti!

Il primo è previsto per venerdì 16 febbraio 2018.

Chef **Alessandro Lamorte** e maitre **Michel Le Duc** guideranno gli allievi del progetto **Be My Chef** nel preparare e servire un menu pensato per valorizzare la stagionalità, attraverso l'utilizzo di prodotti locali di qualità. I giovani partecipanti al corso di formazione provengono da Pakistan, Costa d'Avorio, Senegal e Nigeria.

La cena si aprirà con una zuppa prealpina: sarà preparata con verdure di stagione, provenienti in gran parte da orti locali.

Il piatto forte sarà costituito da una polenta (mais coltivato in Ossola) accompagnata da una fonduta di formaggio di montagna e dalle prime erbe spontanee che faranno capolino nei nostri prati.

Una mela al vino rosso, cotta al forno, sarà il dessert che rievocherà antichi sapori, quelli di quando una stufa a legna occupava il posto d'onore in ogni cucina.

Piatti semplici, ispirati alle tradizioni del territorio, ma rivisitati dal tocco di uno chef che sta magistralmente guidando alla scoperta della nostra cucina un gruppo di giovani provenienti da culture tanto diverse e lontane.

Gli ospiti di questa serata particolare sosterranno un progetto di formazione e integrazione, portato avanti dalle Cooperative Divieto di Sosta e Xenia. Nello stesso tempo si avrà l'occasione di poter conoscere meglio i principi ispiratori di Slow Food.

La donazione minima a sostegno del progetto è di 15 €.

La prenotazione è obbligatoria, entro giovedì 15 febbraio alle 14, telefonando al 345 1148715.

Gli ospiti sono attesi tra le **19.30 e le 20.00**. (C.S)

This entry was posted on Monday, February 12th, 2018 at 12:15 pm and is filed under [Primo piano, Verbanò](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.