

**GASTRONOMIA**

## Pane e marmellata: al Capricorno di Sauze d'Oulx consigli e segreti di squisitezze con Bianca e Marco

■ Bianca Zumaglini e Marco Giaccone, autori di squisitezze dolci e fragranti che stuzzicano la fantasia, prima ancora del palato. Ma quali sono i consigli ed i segreti per ottenere dei buoni risultati nella preparazione di confetture e lievitati?

L'esperienza di Bianca e Marco è frutto di lunghe e pazienti ricerche, curiosi recuperi da ricettari ingialliti dal tempo oltre che da un inesauribile patrimonio di ricordi di famiglia e di materni insegnamenti. Particolarmente generoso è il capitolo riservato alle conserve e marmellate, queste ultime coprotagoniste - insieme al fragrante Pane Madre di Marco Giaccone - dell'incontro organizzato il 12 luglio allo Chalet il Capricorno di Sauze d'Oulx

da Hacm (Accademia Alta Cucina di Montagna), dal titolo "Pane e Marmellata", incontro che apre la stagione estiva 2014 dello Chalet all'insegna del recupero di valori e tradizioni. A cominciare dal buon cibo. In tutto il mondo, una tavola imbandita è sinonimo di gioia anche quando il cibo non abbonda. Stare insieme, rendere onore alla ricorrenza che si sta celebrando, secondo rituali antichissimi, è un piacere che, quando è possibile, può iniziare ogni mattina a colazione. E che le buone confetture possono rendere speciale. Nelle "burnie" di Bianca delle Conserve, c'è l'essenza di dolci alchimie a base di frutti attuali, ma anche di quelli di un tempo, dai nomi apparentemente

insoliti, ma che nelle campagne erano conosciuti soprattutto con nomi dialettali. Frutti che oggi attenti vivaisti hanno recuperato per il piacere di intenditori ed appassionati, che possono così trapiantarli in orti e giardini, e riscoprire il sapore antico, quanto per molti sconosciuto, dei loro frutti. Bianca e Marco, felici di condividere i loro saperi in occasione di questo incontro in quota, sono stati prodighi di consigli su vari temi.

