

Seduti al tavolo di un locale o in mezzo alla natura si fa festa con gli amici assaggiando tanti piatti sfiziosi

# Picnic o al ristorante il gusto è in primo piano

**A**prile porta Pasqua e anche i primi ponti di primavera, delle soste attese per staccare dal lavoro e per andare alla scoperta delle tante bellezze paesaggistiche e artistiche del nostro paese. Basta spostarsi anche di pochi chilometri per imbattersi in capolavori come antiche pievi o castelli medievali. Approfittiamo allora di questi giorni di festa per immergerci tra le bellezze del nostro patrimonio storico. La stagione d'altronde è propizia: con la primavera la natura dà il meglio, con un trionfo di colori e profumi che catturano lo spirito.

Ma a Pasqua bisogna soddisfare anche il gusto: per la mini vacanza che va da sabato 8 a lunedì 10 abbandoniamo la dieta e i soliti piatti che mangiamo durante l'anno e lasciamoci tentare dalla tavola delle feste. Se non l'abbiamo ancora fatto prenotiamo nel nostro ristorante preferito. Il menù che gli chef hanno preparato per Pasqua e Pasquetta è vario e conquista tutti i palati. Non mancano le specialità regionali, come la pasta fatta in casa, l'agnello cucinato in diverse versioni, fino ad arrivare alla cucina marinara. Gli ingredienti utilizzati per le preparazioni strizzano l'occhio alla primavera: ecco allora le erbe di campo usate per preparare delle torte di verdure che gusteremo come antipasto. Proprio la cucina italiana è stata candidata ad entrare nella lista dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'Unesco. Una proposta avanzata pochi giorni fa dal Governo per tutelare saperi, ricette ma anche tradizioni e riti sociali unici. Proprio durante feste come Pasqua si assaggiano piatti che testimoniano il forte legame tra la terra e la cultura di un popolo, dove prodotti tipici, coltivati da sempre, diventano ingredienti che raccontano la storia di una regione. Ecco allora la torta pasqualina ligure dove le bietole, prodotto semplice e tipico della zona, vengono unite a 33 sfoglie, omaggio agli anni di Cristo, o il casatiello, torta rustica caratteristica del Napoletano, con sala-



**Gli ingredienti utilizzati per le preparazioni sono di stagione e a km 0**



me, uova sode, pancetta e provolone. Ricetta povera che la tradizione impone di preparare il sabato prima di Pasqua. Grazie alla sugna, da unire all'impasto, si conserverà fresca e fragrante per giorni. È inoltre un piatto altamente calorico e nutriente che i meno abbienti potevano purtroppo permettersi poche volte l'anno. Se volete passare un lungo fine settimana in mezzo al verde, caricate la famiglia in

auto e guidate verso gli agriturismi immersi tra i panorami delle campagne e delle montagne piemontesi. Troverete una cucina sana, che esalta materie prime a km 0: latte, formaggi, insaccati, le carni degli allevamenti e la verdura e la frutta coltivate in loco. Conserve, mar-

mellate, farine, prodotti sott'olio usati per preparare i piatti che assaggerete si possono anche acquistare, porteremo con noi dei souvenir gastronomici da gustare a casa. Ci ricorderanno il sapore di una vacanza passata al ritmo avvolgente della natura.

