

Una torta del 1490 tra le specialità del salone del gusto di Abbiategrasso

Riso e acqua di rose per il dolce di Ludovico il Moro

ABBIATEGRASSO
— Riso, mandorle, canditi e acqua di rose. Sono gli ingredienti di un dolce che, nel 1490, Beatrice d'Este fece preparare per il marito Ludovico il Moro, duca di Milano. La torta, fatta con varietà antiche di riso, è solo una delle leccornie protagoniste di «Abbiategusto», la rassegna enogastronomica che si apre domani, alle 18, allo spazio Fiere di via Ticino 72 ad Abbiategrasso.

Nato quattro anni fa, questo piccolo salone dei sapori, organizzato dal Comune con la Provincia di Milano, Il Parco del Ticino, Slow Food, l'Associazione Italiana Sommeliers e Aemme Energie, offre tre giorni di degustazioni, pranzi e cene e laboratori del gusto con i prodotti tipici della valle del Ticino e delle «Città Slow-città del buon vivere».

Domani sera dalle 18 alle 23 e poi sabato (dalle 10 alle 23) e domenica (dalle 10 alle 20), nel padiglione «Expo» più di cinquanta espositori offriranno assaggi dei loro prodotti: dal gorgonzola al pesce d'acqua dolce, dalla mostarda al miele,



ASSAGGI Una delle passate edizioni di Abbiategusto (Dsa)

dai salumi alla carne di struzzo. L'ingresso costa 5 euro (gratis per i ragazzi fino a 14 anni).

La rassegna offre anche l'opportunità di approfondire la conoscenza di alcuni alimenti con lezioni di gusto. Si comincia sabato alle 12 con «Risi antichi e sapori precolombiani», alle 18, invece «I peccati della carne e l'elogio del quinto quarto» e alle 19 «Wine educational Berlucchi», degustazioni di

spumante classico. In serata, invece, la pasticceria Besuschio di Abbiategrasso proporrà «Centoperceto cioccolato».

A queste si aggiungono, domenica, lezioni dedicate al tè e all'oca. Per partecipare ai laboratori del gusto, bisogna prenotarsi allo 02.94692255, (costo dai 5 ai 15 euro).

Per chi invece non si accontenta degli assaggi, «Abbiategusto» propone, nell'area ristorante del quartiere fiera,

pranzi e cene a cura di chef di fama internazionale. Saranno presenti l'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, i ristoranti Da Vittorio di Bergamo e Pierino Penati di Viganò Brianza, l'agriturismo Il Visconte di Guido Visconti e i cuochi di Levanto, città slow. I prezzi variano da 30 a 65 euro, prenotazione obbligatoria allo 02.94692255.

Alla cena di gala di domenica sera interverrà anche la scrittrice Carmen Covito, che premierà il vincitore del concorso letterario «Le buone parole», ideato da «Iniziativa Donna» e «L'Altra libreria» in occasione di Abbiategusto.

La rassegna prosegue anche fuori dai padiglioni della fiera. Venerdì dalle 19 alle 21, sabato dalle 11.30 alle 14 e dalle 19 alle 21 e domenica (dalle 11.30 alle 14), in piazza Castello, in piazza San Pietro e in Piazza Cavour si potranno assaggiare numerose specialità a prezzi modici.

Il programma completo è sul sito www.comune.abbiategrasso.mi.it. Informazioni al numero: 02.94.692.345/336

Giovanna M. Fagnani