

cui già arriva, seppur con altri e
bassi, l'oreficeria
che vede anche r
po' le vendite al
Italia, debolissim

sono curioso. Attenderò fino a

L'organizzatore Francesco
beris ammette che una de-
one si dovrà prendere «e
pico dall'anno prossimo un
orno a Valenza».

LA STAMPA
SABATO 3 OTTOBRE 2015

VCO

NOVB

47

Il piatto degli chef Bartolucci

Gnocchi di castagne ossolane per gli ospiti di Expo

■ Gli chef ossolani Sergio e Giorgio Bartolucci (in foto al termine dell'esibizione), padre e figlio proprietari dell'hotel Eurosula a Domodossola, alcuni giorni fa hanno presentato il loro nuovo piatto con una dimostrazione nel padiglione del cioccolato a Expo. A Milano sono state distribuite al pubblico presente, dopo una preparazione coreografica, duecento porzioni di gnocchi di castagne e cioccolato con cipolla di Cureggio, il tutto servito in un cestino realizzato con il pane nero di Coimo su fonduta di Bettelmatt. La giornata a Expo è stata organizzata dall'associazione «Scrittori e sapori» che ha sede sul Lago d'Orta.

[F. ZA.]

