

Presentazione a cura di...

Clarabella: coltivando l'inclusione

I numeri pari e i numeri dispari. I primi e i secondi. Il perfetto e l'imperfetto. Il dentro e il fuori. La cooperativa agricola sociale di Iseo conosce bene il significato della voce del verbo includere. Che declina al presente e al futuro, applicando il concetto di cura e rispetto a tutto ciò che pensa, dice e fa. Dal cibo alle persone, dal vino all'olio, dalla ristorazione all'ospitalità, dal sociale al solidale. Non dimenticando il contesto territoriale

Calma e fermento

Pesci d'acqua dolce, celebrati anche grazie alla partecipazione alla kermesse (di scena sino al 31 ottobre) organizzata da Gente di lago e di fiume, dinamica associazione presieduta da Marco Sacco: patron del Piccolo Lago (a Verbania) e alla guida pure del Piano35 (a Torino), del Castellana San Giovanni (a Saluzzo) e, dal 2022, anche de Il Verbano sull'Isola dei Pescatori. "Abbiamo il dovere e il compito di diffondere e valorizzare la cucina lacustre, potenziandola con tutti gli strumenti messi a disposizione dalle moderne tecniche di preparazione. Non dobbiamo mai smettere di meravigliarci di fronte alla materia prima che arriva dal nostro lago, dobbiamo sperimentare, innovare, giocare con i sapori della tradizione in modo accattivante e stimolante. In questo modo possiamo essere una risorsa a tutti gli effetti per il nostro territorio, dando valore a una cucina sana, sostenibile e dal gusto dirompente", spiega mister Sacco. Oltre quaranta i ristoranti aderenti all'iniziativa, fra cui Centottanta Cantina & Cucina. Con un piatto iconico, quale la tartare di trota con coulis di lamponi. Mentre l'autunno accende i riflettori pure su una serie di tasting menu all'insegna di fumanti bolliti, castagne e zucca.

https://www.fuorimagazine.it/stories/post/?bn=6&permalink=clarabella-coltivando-linclusione&fbclid=IwAR101xMkQEqYWI8I93WHIz6boY4a6O7mWjGJTfyVw4s-bPgJ_2qvwEOU3hA