

Serata Nebbiolo. Ecosostenibilità, vino e buona cucina.

Nella foto in testata uno scatto degli interni del MO.OM Hotel.

Ecosostenibilità, vino e buona cucina. Sono queste le parole che mi hanno convinta ad accettare l'invito alla serata dedicata al Nebbiolo delle colline Novaresi che si è svolta il 15 Maggio al '**MO.OM Hotel**' di Olgiate Olona, in provincia di Varese.

Protagonisti il **Nebbiolo dell'Azienda Vinicola Lorenzo Zanetta** e la buona cucina dello **Chef Giorgio Perin**. Il tutto in un eco-hotel, una struttura che si ispira al green travelling e al vivere ecosostenibile.

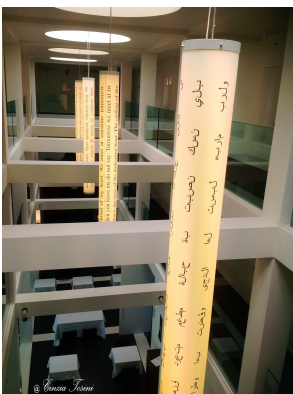
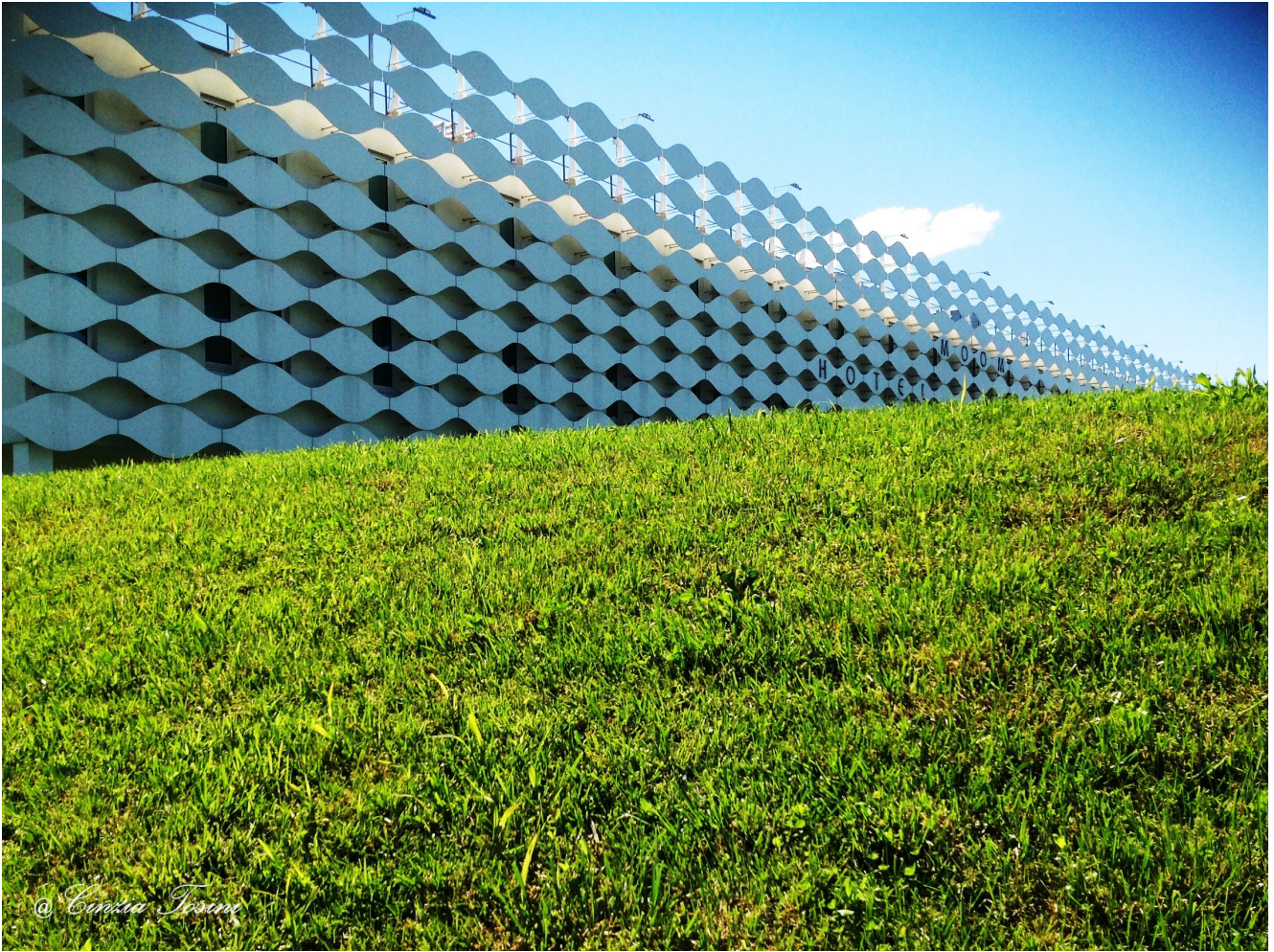


Ecosostenibilità

Siamo prossimi a **Expo 2015**, un evento di importanza strategica che porterà il nostro paese al centro del mondo. Il rispetto dell'ambiente per uno sviluppo sostenibile è uno degli argomenti cardine dell'Esposizione Universale che si svolgerà a Milano dal 1' Maggio al 31 Ottobre 2015.

Il **MO.OM** è stato concepito seguendo questa linea di pensiero. Grazie al materiale di cui è costituito e all'impianto di tri-generazione (caldo, freddo ed elettricità), l'impatto sull'ambiente è stato ridotto al minimo. Non solo hotel, ma anche galleria d'arte grazie alle duecentocinquanta opere realizzate dagli studenti del Liceo

Artistico "Candiani" di Busto Arsizio.





Il Nebbiolo

Il Vino protagonista della serata è stato il Nebbiolo delle Colline Novaresi dell'**Azienda Vinicola Lorenzo Zanetta**. Un vitigno autoctono da cui si produce il **Barolo** e il **Barbaresco**, grandi vini che richiamano due cittadine delle Langhe in provincia di Cuneo. Il suo nome sembra avere origine dalle vendemmie tardive in cui le nebbie autunnali fanno da cornice. Un grappolo dalla forma piramidale composto da acini tondi con una buccia molto pruinoso (pruina, sostanza cerosa che protegge l'acino dagli agenti esterni).

Un'azienda vinicola, fondata dal capostipite Lorenzo Zanetta, che vanta settant'anni di storia e di esperienza nella grande tradizione piemontese. Durante la serata ho avuto il piacere di chiacchierare con **Sergio Zanetta**, un

produttore che, citando le sue stesse parole, crede ancora nel vino. Ascoltandolo non ho potuto fare a meno di leggergli un passaggio di Luigi Pulci, un poeta del 1400 : *“Ma sopra tutto nel buon vino ho fede, e credo che sia salvo chi lo crede.”*



@ Cinzia Tosini

dell'Azienda Vinicola Lorenzo Zanetta



La cucina dello Chef Giorgio Perin

Giorgio Perin, Executive Chef dell'Hotel M0.0M conosce bene il territorio in cui lavora essendo nato a Verbania. Un cuoco, dalla lunga e provata esperienza, che si esprime nelle sue preparazioni.

Se mi chiedete cosa mi è piaciuto di più della cucina di quella sera, senza esitare vi dico il *risotto mantecato al Nebbiolo Rosé con dadi di Taleggio*. Provare per credere! □

Ma ora basta, parlano i piatti...



Sfogliatine calde alle verdure e crema. Timballo di riso nero con trancetto di salmone marinato. Gelatina di Nebbiolo con melograno



Fagottino di verza con fonduta alle noci e crema di zucca



Risotto mantecato al Nebbiolo Rosé con dadi di Taleggio



Timballo di controfiletto tiepido aromatizzato si crostone di patata alla pancetta croccante



@ Cinzia Tosini

Mousse di cioccolato fondente con cristalli di zucchero integrali e salsa al mou