

COMO
BIRRA IN SALA

Sarebbero certo numerosi gli appassionati di birra italiana "nouvelle vague" pronti a sostenere che, ormai, molte etichette nostrane sono un vero spettacolo. Trovarne però una che sia divenuta di fatto "la" birra di un teatro, emblema dei festeggiamenti per un glorioso anniversario, è cosa più unica che rara. Capita a Como, dove l'ottimo Birrificcio che porta il nome della città ha appena sfornato, e produrrà per tutto il 2013, la Bicentennaria, birra limited edition varata appunto nell'ambito delle celebrazioni per i 200 anni del locale Teatro Sociale, solennizzati a fine giugno con un'eccezionale rappresentazione dei "Carmina Burana" di Orff (opera generosa verso i gourmet e i loro amori), messa in scena per l'occasione con la partecipazione di oltre 300 normali cittadini comaschi al fianco dei professionisti del cast. La Bicentennaria, che ha debuttato col festoso brindisi di fine spettacolo, è un'ambrata tipo "Vienna", dal tocco leggero e finemente luppolato. Può essere acquistata o richiesta alla beer factory del Birrificcio di Como e, naturalmente, presso il ristorante del teatro.

Antonio Paolini



VERDE ASIAGO

Nasce ad Asiago la nuova filiera Grün Alpe (dal cimbro, Alpe verde). Le caratteristiche peculiari dei formaggi Asiago pressato e d'allevamento della divisione d'eccellenza dedicata dal Caseificio Pennar (fra i più blasonati caseifici al mondo) sono immediatamente riconoscibili al gusto. La differenza sostanziale? Il sapore del puro latte crudo. In particolare, nel pressato si riconosce un sentore vivo di latte appena munto, unito a note di fieno e pascolo, in un quadro organolettico di sapidità e acidità ben equilibrate. La pasta, morbida ed elastica al tatto, si presenta bianca e con occhiatura marcata e irregolare. L'allevamento (12 mesi), più compatto e incisivo, dal sapore lattico più saporito e persistente, ha colore paglierino e occhiatura di media grandezza. Una linea nata dopo due anni di studi nei quali l'Università di Padova, Pennar e Comunità montana hanno puntato alla valorizzazione del "tesoro dell'erba", attraverso un innovativo protocollo teso a salvaguardarne la biodiversità.

Alessandra Piubello

Luoghi da scoprire di Giovanni Scipioni
Cartoline dall'Olanda



Tipico, caratteristico. Quante volte abbiamo commentato con queste parole un paesaggio, una città, un borgo? Tutte le volte che abbiamo creduto di vedere qualcosa che potesse rappresentare nel nostro immaginario il paese visitato, non abbiamo potuto fare a meno di questo termine. Così quando vediamo i mulini a vento diventa inevitabile valutare "tipiche dell'Olanda" queste abitazioni dove un tempo vivevano i mugnai e le loro famiglie. C'è una zona in Olanda che offre un'immagine caratteristica del Paese in ogni angolo: lo Zaanse Schans, con tutti i paesi che costeggiano l'IJsselmeer. Dapprima i mulini a vento. Caratteristici. Quelli di Kinderdijk. Sono diciannove, costruiti nel 1740 come parte di un sistema di gestione dell'acqua più ampio che aveva la funzione di evitare inondazioni. Adesso sono un simbolo della gestione delle acque in Olanda e un panorama singolare a soli 25 chilometri da Rotterdam. Ma non solo i mulini a vento sono tipici in questa regione. Ci sono le case in legno del XVII e XVIII secolo, dipinte per la maggior parte in verde e bianco, le strade alberate e i ponti ad arco che uniscono le sponde di piccoli canali. Tipico è anche il formaggio e allora dirigetevi a Edam, ma anche ad Alkmaar e Gouda, dove è possibile visitare il mercato del formaggio. In ogni luogo potete gustare l'aringa, cibo tipico olandese. Altra caratteristica, i fiori. Basta raggiungere il Singel, un canale di Amsterdam famoso per il mercato floreale. Unico al mondo, tutta la merce è esposta su barconi galleggianti. È un retaggio del passato, quando i fiori e le piante venduti qui arrivavano sui barconi. Fiori di ogni genere, ma soprattutto i tradizionali tulipani e gerani olandesi, e poi i cipressi e le piante da interno.

Tra le bolle di Vulcano

Passeggiate nella natura lavica e primitiva, ma anche bagni fino alla fine di ottobre. L'acqua e le spiagge dell'isola di Vulcano sono, infatti, riscaldate da ebollizioni sottomarine dovute alla fuoriuscita di gas caldi dai fondali. Sulla baia di Ponente, affacciato sulla baia delle Sabbie Nere, si trova i Mari del Sud (tel. 090.9852811, hotelmaridelsud.com), un nuovo eco-resort tutto bianco, con camere arredate con opere di artigiani locali e giardino mediterraneo che profuma di timo, rosmarino e lentisco. Terrazze per



contemplare il mare, ristorante di cucina eoliana, Spa specializzata in terapie a base di malvasia, zolfo e fanghi. Pacchetto "Easy Life", con due notti in b&b, un trattamento beauty e transfer dall'aeroporto di Catania, da 250 euro.

Luisa Taliento