

DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI, MONTI E VALLI

Proprio dove il fiume Toce incontra il Lago Maggiore, una targa ricorda che nei primi giorni della Seconda Guerra d'Indipendenza (siamo nel 1859) qui l'esercito sardo sparò il primo colpo di cannone contro i battelli austriaci, per fermare il loro arrembaggio alle coste piemontesi. Siamo a Fondotoce, borgo di origine antichissima, oggi parte della città di Verbania. Una piccola curiosità per gli amanti della storiografia, ma anche una prova che il Risorgimento passò eccome da questi luoghi immersi fra i laghi e le cime dell'estremo nord della regione. D'altronde, proprio per la loro posizione chiave, le valli dell'Ossola sono da sempre scenario di migrazione e di conquista fra i due versanti delle Alpi, sino alla pianura padana e alle ricche risaie del novarese. Così fu anche negli anni vicini all'Unità d'Italia, quando sul Lago Maggiore si affermò a colpi di cannone il confine, di fatto mai violato, fra Metternich e Cavour.

Terre di mezzo, dunque. Luoghi da attraversare. Ma leggendo la storia degli uomini si scopre presto anche un'altra realtà: molto spesso, infatti, queste terre sono state scelte per fermarsi. Non solo per godersi il clima mite che i grandi laghi regalano in ogni stagione o per i semplici ma deliziosi sapori che la tradizione sa offrire, anche se tutto ciò di certo basterebbe (ne avrete un assaggio nelle prossime pagine). C'è chi, pur non essendo nato qui, durante gli anni del Risorgimento ha scelto queste terre per realizzare i suoi progetti più grandi. Come Antonio Rosmini, che fondò al Sacro Monte di Domodossola la congregazione religiosa dell'Istituto della Carità, da tutti conosciuta semplicemente come "dei rosminiani". Il suo pensiero è stato un contributo fondamentale nel dibattito politico dell'Ottocento e nella costituzione

dell'Unità d'Italia: fu il primo a parlare dell'importanza della dimensione nazionale nel mondo moderno, seguendo i principi di ciò che oggi chiameremmo democrazia ma che all'epoca doveva sembrare piuttosto strano e certamente utopistico. Così come particolarmente illuminata fu la sua visione dei rapporti fra Papato e politica, un tema a dir poco nevralgico in tutte le vicende rinascimentali. In una sua lettera al cardinale di Urbino del 1848 (vent'anni in anticipo sull'unificazione d'Italia) scrisse: "quando avesse luogo l'unità federativa d'Italia, il sommo pontefice rimarrebbe un principe del tutto pacifico e manderebbe i suoi nunzi non ai principi, ma alle Chiese del mondo". Idee avanti di un secolo, che non mancarono di suscitare qualche risentita apprensione: l'anno dopo i suoi libri furono messi all'Indice.

Ciò non fermò di certo il diffondersi del suo pensiero, insieme con il sentimento nazionale che anche da queste parti si faceva sempre più forte, e che avrebbe inesorabilmente condotto alla nascita di un nuovo Stato, unito e italiano. Proprio come Rosmini sperava.



Ristorante Cascata Del Toce

Formazza (Vb)
Località Cascata del Toce

tel. 0324.63013

Chiusura: mercoledì
e tutto novembre

Carte di credito: Carta Si,
Visa, Mastercard, Maestro

Servizio disabili

Accanto all'imponente Cascata del Toce sorge questo Albergo Ristorante, inaugurato da Antonio Zertanna il 16 luglio 1863. Situato in una posizione strategica ai piedi dei Passi del Gries e S. Giacomo in Valle Formazza, l'albergo offriva ristoro a tutti coloro che attraversavano il confine elvetico. Esso visse anche i fasti della Belle Époque con serate musicali e banchetti.

Il Ristorante propone piatti tipici della cucina formazzina e ossolana, nonché un ventaglio di formaggi di produzione propria.



INGREDIENTI PER 4:

- 500 GR POLPA DI CERVO
 - 1 CAROTA
- 1 GAMBO DI SEDANO
 - 1 CIPOLLA
- 1 LT VINO ROSSO
- 3 BACCHE DI GINEPRO
- 3 CHIODI DI GAROFANO
 - ROSMARINO
- SALE E PEPE Q.B.

Lasciare la polpa di cervo a macerare nel vino per 24 ore. Preparare un soffritto di carota, cipolla e sedano. Dopo aver scolato la polpa di cervo, metterla nel soffritto e farla rosolare. Aggiungere il vino, le spezie, sale e pepe. Cuocere per 2 ore circa e, in caso di necessità, aggiungere un goccio d'acqua. Ottimo piatto da gustare con la polenta.

CERVO IN SALMI

Ristorante Castello Dal Pozzo.....

Oleggio Castello (No)
via Visconti, 8

tel. 0322.53713

contact@castellodalpozzo.com
www.castellodalpozzo.com

Chiusura: martedì

Carte di credito: tutte

Servizio disabili

Prestigioso luogo di ritrovo di nobili e uomini di cultura durante il XIX secolo, il Castello è un autentico angolo d'Inghilterra con una terrazza panoramica circondata da un parco secolare e affacciata sul Lago Maggiore. Il vicino Palazzo settecentesco, la cui costruzione fu voluta dai Visconti d'Aragona, si contraddistingue per il giardino-terrazza all'italiana, nonché per i lussuosi spazi dedicati all'ospitalità, agli eventi e all'attività congressuale, ricavati dagli antichi fienili e dalle abitazioni dei fattori.

Nel Ristorante "Le Fief" a palazzo si sviluppa un attento percorso gastronomico in cui si combinano con equilibrio tradizione e innovazione. Oltre alle sale interne, dove preziosi complementi d'arredo danno bella mostra di sé, nella stagione estiva è possibile degustare le specialità dello Chef nella terrazza con fontana scenografica.



FLAN DI GORGONZOLA DOP CON INSALATINA DI SEDANO, NOCI E MIELE DI ACACIA.....

Unire gorgonzola, latte, panna liquida, uova, sale e pepe e miscelare sino ad ottenere una morbida crema con l'ausilio di un robot da cucina. Versare la crema nelle cocotte e appoggiare fetta di pan carré della medesima circonferenza sopra la cocotte. Cuocere a bagnomaria nel forno per 4' a 140° C. Tagliare i sedani a rondelle e unire al miele e all'aceto. Capovolgere la cocotte in modo da versare il contenuto sul pan carré e guarnire il piatto con l'insalatina.

INGREDIENTI PER 6:

- 450 GR GORGONZOLA
- 60 GR LATTE
- 60 GR PANNA LIQUIDA
- 2 UOVA INTERE
- 2 GR SALE
- 1 GR PEPE
- 100 GR SEDANO VERDE
- 50 GR NOCI
- 20 GR MIELE
- 150 GR PAN CARRÉ AL LATTE
- 5 CL ACETO DI MELE

