

# 13 giugno Al via Risonanze 2019: Stefano Basello presenta il suo pane del bosco



**MALBORGHETTO-VALBRUNA** – Spezzi il pane e senti il profumo del bosco. Addenti la crosta e la corteccia degli alberi si fa sapore. **Stefano Basello, chef del ristorante “Il Fogolar” Là di Moret**, ha voluto restituire sulla tavola la quintessenza degli alberi. E sarà il gusto del pane di corteccia a dare il via alla quinta edizione del Festival Risonanze.

**IL PANE DEL BOSCO** – Giovedì 13 giugno, alle 20, durante l’apertura ufficiale del Festival, Stefano Basello racconterà il progetto **del pane del bosco, fatto con la corteccia interna degli abeti rossi**. Ne ha tratto una farina che viene poi tagliata al 20% con il lievito madre. Il risultato? **Un pane balsamico**. *«È un pane molto particolare, fatto con farine di sussistenza e corteccia interna di abete rosso e abete bianco, che consente di mantenere il profumo di bosco. Essenza che vogliamo proporre e far assaporare ai nostri clienti»*. Basello ha recuperato una pratica antica in uso tra i contadini che, dovendo trasferire il grano per la vendita, utilizzavano per

sè delle farine composte di cortecce e radici. *«Il procedimento è lo stesso del pane normale ed è piuttosto semplice – ha detto lo chef -. Dobbiamo togliere la corteccia interna dagli alberi, farla essiccare e ricavarne la farina. Per noi questo vuole essere un regalo per le nostre montagne, un modo per caratterizzarle e farle ricordare»*. Lo chef ha poi acquistato un particolare tipo di forno per essiccare le cortecce, da cui trarre la farina. Basello da sempre propone



una cucina che metta in luce le tipicità. Dal territorio, fonte di ispirazione per lui, arrivano le erbe e le piante selvatiche (cortecce, licheni, gemme di pino, rabarbaro selvatico) inserite nel menù, sottolineando l'innovazione e la modernità

della ricca proposta gastronomica. Alla cucina extrasensoriale dello chef si abbina l'amore profondo per la Carnia. *«Non è quindi certo speculazione la mia. Ma il desiderio, di catturare l'essenza delle nostre foreste, e di portarne il ricordo sulla tavola recuperando nel contempo una pratica in uso nelle civiltà pedemontane e montane»*. Ma oltre all'idea poetica di farsi nutrire dal bosco, la proposta ha dimostrato di sapersi declinare in modo gourmand. *«Noi la consigliamo con un filetto di trota affumicata e burro di malga»*. Basello ha tracciato la strada, ma il suo sogno è che un piccolo fornaio di montagna raccolga la sfida. *«Sarebbe bellissimo»*.

## **L'APERTURA UFFICIALE** –

L'inaugurazione di giovedì 13 giugno vedrà ospiti Alberto Busetтини, direttore artistico del festival, che racconterà al pubblico la quattro giorni di eventi, Davide Fregona, direttore artistico del festival



piano Fvg, John Monteleone, liutaio e costruttore di chitarre delle icone del rock e Simeone e Giovanni Battista Morassi, eredi della scuola di Gio Batta Morassi. Sarà inoltre inaugurata la mostra "Disegnati da Leonardo, costruiti da Michele Sangineto" con gli strumenti musicali opera del liutaio calabrese su schizzi di Leonardo, mentre in piazza palazzo Veneziano No Border Tree House proporrà un video mapping di dipinti e schizzi leonardeschi su commento musicale di Luca Ventimiglia.

**Informazioni** più dettagliate sul festival 'Risonanze' sono reperibili sul sito internet [www.risonanzefestival.com](http://www.risonanzefestival.com) o sulla [pagina Facebook](#) dedicata. C'è anche un hashtag che è #Risonanze2019.

**Risonanze card gratuita** e valida fino al 30 settembre distribuita dall'Info point di Palazzo Veneziano per accedere a sconti in ristoranti e punti vendita su menù o prodotti dedicati al Festival.

**Ingresso libero a tutti gli eventi.**

**Per i concerti in Val Saisera munirsi di plaid o cuscino per sedersi sull'erba.**

**In caso di pioggia i concerti all'aperto si terranno al Palazzo Veneziano di Malborghetto.**

