



Sapori del bosco

Ne ha parlato quest'anno alla manifestazione enogastronomica "Gusto in Scena" (www.gustoinscena.it) Alessandro Gilmozzi, chef patron del ristorante El Molin in Val di Fiemme (www.elmolin.info), che li aggiunge per dare i profumi e i sapori del bosco alle sue preparazioni. L'ingrediente "segreto" della sua cucina? Il lichene. Alimento certo ancora poco usato in cucina (soprattutto italiana: in quella nordica compare invece di frequente). Una via di mezzo fra fungo e alga, che ha però proprietà nutritive altissime, che lo rendono molto apprezzato.

«Io uso il lichene di pino, che troviamo d'inverno. Si disidrata facilmente, poi lo utilizzo reidratato. Ha un sapore molto particolare, la sensazione del sottobosco è nettissima», spiega Alessandro Gilmozzi. Che proprio a "Gusto in Scena" ha presentato il suo piatto "Guancia di agnello con licheni, sedano rapa e liquirizia selvatica", «un ingrediente che regala al piatto una certa dolcezza», spiega. Quali sono i migliori abbinamenti gustativi? Sicuramente quelli con la cacciagione e con il pesce. S.L.

