



INGREDIENTI SIA PER BIRRE CHE PER RISOTTI, NEL VICENTINO SI OMAGGIANO GLI ANTICHI FRUTTI



È iniziata a metà luglio, la raccolta delle corniole, i frutti di arbusti alti fino a cinque metri che già a fine febbraio si coprono di piccoli fiori gialli. Con le corniole, di colore rosso vivo che assomigliano a ciliegie oblunghe, si realizzano dolci, birre, salse per accompagnare la carne e liquori. Le drupe in conserva si utilizzano da tempo nell'alimentazione e i semi, tostati e macinati con un sentore di vaniglia, sono un ingrediente caratteristico ancora oggi del caffè viennese. E poi le corniole si trovano nei succhi di frutta e nelle marmel-

late, ma anche in alcuni tipi di grappa, per aromatizzarle. **LA FESTA** • A Comedo Vicentino ci si prepara a celebrare, quest'anno per la prima volta, la Festa nazionale delle Corniole da domani a domenica. Cornedo, in provincia di Vicenza, è proprio conosciuto come il paese dei cornioli e per domani sera - non dimenticate di prenotare - è stata organizzata una cena completamente a base di corniola accompagnata da prodotti tipici locali e da un finale speciale realizzato per l'occasione: la Divina Commedia, un dolce alle corniole.

**LA "BIONDA"** • Con le corniole si produce anche una birra dall'intenso color rubino e dal profumo profondo. Si chiama Scarlet ed è creata dal birrifico Ofelia di Sovizzo, presente alla cena di gala di domani. Sabato e domenica settembre la cucina proporrà sia a pranzo sia a cena risotti ai porcini e corniole e quello a base di trota e corniole, ma anche porchetta e wurstel artigianali con le corniole, da accompagnare a Durello e Prosecco e alle birre artigianali. **LE ATTIVITÀ** • Sabato pome-

riggio, dalle 15.30, sarà possibile aderire al tour guidato delle Ville di Cornedo. Tra gli appuntamenti del fine settimana, quello, alle 17.30 di sabato, con Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico e fondatore di Golosaria e del Club di Papillon, che condurrà un talk show sui benefici della corniola: utile contro il diabete, il colesterolo, per contrastare l'invecchiamento e nella dura lotta contro l'obesità. La festa prosegue fino a tardi, sabato, presso il parco Pretto con artisti di strada e concerti. Domenica sarà ora di consumare un po'

di calorie, dopo le abbuffate del giorno prima. Durante la Festa nazionale delle Corniole i partecipanti saranno invitati ad aderire alle camminate in collina con due percorsi, da otto e undici chilometri, per chi ha più resistenza. Si potranno, così, conoscere da vicino gli alberi cornioli. E' stata organizzata anche una passeggiata a sei zampe per i proprietari di cani e, lungo il percorso, saranno allestiti numerosi punti ristoro.

A cura di Elisa Pasino @ElisaBPasino

**CONSIGLI... A DUE PIAZZE**



*Valigia a due piazze*

**ANCHE HARRY POTTER...**  
Il legno di corniolo è il legno più duro, tenace, compatto e pesante che esista in Europa. È ottimo per realizzare oggetti artigianali e di corniolo sono i bastoni dei butteri maremmani, le lance e i giavelotti utilizzati dai militi greci e romani, ma anche l'Arca di Noè sembra che sia stata costruita con questo legno e il cavallo di Troia, così come la bacchetta magica di Harry Potter. Anche la città di Roma ebbe il suo primo confine tracciato con legno di corniolo per mano di Romolo.

**I CONSIGLI DI MASSOBRIO**  
Non tesse solo le lodi del menù offerto alla Festa nazionale delle Corniole, Paolo Massobrio, ma ci regala anche interessanti consigli sui locali della zona presso cui organizzare una visita. La pizza si assaggia alla Pizzeria Metro in via Vittorio Alfieri, 1 (0445.43.04.35) in cui si utilizza lievito madre con le corniole. Alla Gelateria Ricordi di via Trieste, 16 (339.31.51.107) si prepara il gelato alle corniole. Alla Pasticceria Marieclaire in via Monte Cimone, 30 (393.29.38.933) trovate i dolci alle corniole.

**TUTTI IN SALUTE**  
Flavonoidi e antociani, vitamina C, pectine e tannini sono le sostanze attive e curative dei frutti del corniolo. Anche gli animali del bosco li cercano per prepararsi ad affrontare l'inverno contro le infezioni batteriche e virali. L'aggiunta alla dieta di corniole facilita la riduzione del peso corporeo e il controllo di trigliceridi, i grassi più abbondanti nel nostro sangue. Migliora anche i valori del colesterolo, stimola la produzione di insulina e diminuisce lo stato infiammatorio dell'organismo.