



Il pane che odora di terra, omaggio al Friuli colpito dal maltempo

Lo chef Stefano Basello ha voluto dare un messaggio di speranza al suo Friuli devastato dal maltempo. Dalla corteccia degli abeti abbattuti da vento e pioggia, estrae degli elementi commestibili trasformati in una farina speciale.



Lo chef Stefano Basello.

Una sensibilità che va oltre i fornelli. Per chi lo conosce, sa che **Stefano Basello**, chef del noto ristorante “**Il Fogolar**” di Udine, ha un legame fortissimo con la propria terra, il Friuli, colpito recentemente dal maltempo.

La devastazione – migliaia di ettari di boschi distrutti, a terra oltre un milione di metri cubi di legname – **ha interessato particolarmente la Carnia e Sappada**, lasciandosi alle spalle enormi danni e una grande tristezza.

Una ferita difficilmente rimarginabile, anche se gli abitanti si sono subito attivati a difesa della cultura, della storia e dell’economia del territorio. Lo stesso Basello si è immediatamente messo in moto, con l’obiettivo di «far rivivere la bellezza di quei luoghi e l’essenza degli alberi sterminati dalla furia della pioggia e del vento».

Lo chef da tempo ha inserito **in cucina erbe e piante locali che va a cercare personalmente**; in questo caso, ottenuto il permesso del Sindaco di Sappada e delle Guardie Forestali, ha recuperato la corteccia degli abeti bianchi e rossi, per estrarre alcune parti commestibili. Il risultato è una sorta di farina che, unita al lievito madre, origina un pane speciale, in grado di far tornare a vivere un territorio e la sua natura.

Il **pane di Stefano Basello odora di terra** e richiama le tradizioni, sulla scia dei contadini che utilizzavano [farine naturali](#) chiamate “**di sussistenza**”, assai ricche e nutrienti. Il gesto concreto dello chef non identifica solo una forma di rispetto per il territorio, ma rappresenta anche una nuova originale proposta inserita nel paniere del **ristorante “Il Fogolar”**. Motivo in più per gustare

anche le altre prelibatezze dello chef Stefano Basello e della sua brigata.



Il pane di Basello ottenuto con farine estratte dalle cortecce degli abeti abbattuti da pioggia e vento.

Per informazioni:

Best Western Plus Hotel Là di Moret

Viale Tricesimo, 276 – Udine (www.ladimoret.it).

Data di creazione

18/01/2019

Autore

cinzia-dalbrolo