

LA CUCINA ITALIANA



IL PANE DEI WALSER

Per secoli sui monti della val d'Ossola i Walser hanno impastato un pane di segale e patate, fatto poche volte all'anno per durare a lungo. Con lievito naturale e un po' di miele, lo fa ancora a Crodo Germano Meneghello. Nei cesti dietro al banco, le pagnotte, scure ed elastiche, stanno accanto al pane nero ossolano di segale e frumento e al "crescenzin", una specialità ricca di frutta secca. Ancora aria di Walser nei biscotti con i mirtilli rossi e un tocco di fresco dal frigo dove d'estate stanno le vaschette di gelato: pochi gusti, artigianali per davvero.

Il Forno Ossolano - via Maglioggio 13 - Crodo (Vb) - tel. 032461171