

# Tradizione speziata d'estero

INVORIO (bec) Uno chef donna in cucina. Non dovrebbe stupire eppure sono ancora le rappresentanti femminili con il cappello bianco alto in testa. **Fabiana Mariotto** (36 anni), però, con il suo compagno della vita e nel lavoro, **Massimiliano Carnielli**, usa il suo estro e il suo bagaglio d'esperienza per stupire i clienti.

«Da novembre 2009 al 27 giugno 2010, giorno dell'inaugurazione - racconta lo chef dell'osteria Del tir a sciopp in frazione Mescia 3 a Invorio - abbiamo lavorato per trasformare la casa che abbiamo acquistato in un locale. Abbiamo scelto Invorio dopo un anno di ricerche anche perché è a metà tra la mia fa-

miglia, di Milano, e la sua, di Verbania. Abbiamo clienti dal 30 anni in su, coppie e compagnie, la gente è soddisfatta e torna facendomi i complimenti e quindi sono felice. Amo preparare di tutto, dalla pasta fresca, ai dolci, alle carni (mi piace disossare il pollame e il coniglio, lavorare la materia prima), al pesce di lago. La mia cucina è tradizionale, ma contaminata dalla tradizione di altri paesi. Vado a sensazioni, uso molto le spezie, quelle orientali e quelle cinesi. Aggiungo tocchi che provengono dalla cucina giapponese o da quella araba con cui ho avuto contatti durante le mie esperienze precedenti».

Per la rassegna il menù propone un escabesche di cervo «una sorta di carpione cotto nel vino e nell'aceto balsamico, che in Spagna si prepara con il pollo, servito tiepido o freddo d'estate», un risotto lardo, nocciole, miele «con un sapore distinto e pulito che



## OSTERIA DEL TIR A SCIOPP FRAZIONE MESCIA 3, INVORIO

I titolari del locale sono Massimiliano Carnielli con lo chef Fabiana Mariotto e per l'Ascom Stefano Beltramini

non esagera nel dolce. Predilige una cucina comunque leggera», quaglia al forno con salsa di scalogno e appoggiata su una fetta di polenta Taragna con un contorno di cipolline saltate nel whiskey. Il dolce, un tortino al cioccolato con salsa di mirtilli è «la bomba per la soddisfazione che dà. Il cioccolato è fondente ma non amaro. Lo servo freddo o tiepido in inverno». In abbinamento Barbera

d'Alba doc Zoanni 2005 Antonio Coscia. Un locale che attende di essere ulteriormente personalizzato; al momento sa di casa, ma mancano i complementi d'arredo per renderla la casa dei clienti abituali.

E il sogno nel cassetto? «Ampliare il locale - risponde Fabiana - magari per poter avere anche delle camere, ma facciamo un passo alla volta».



Come primo piatto viene proposto un riso lardo, nocciole e miele. Il menù completo su prenotazione (minimo due persone) a 40 euro