

I primi sono valsabbini

Di red.

Si chiama Ambra Marca, è una valsabbina di Bagolino ed è stata lei a sbaragliare l'agguerrita concorrenza partecipando con un gustoso primo piatto al concorso "Chef per una notte", proposta del Giornale di Brescia

E insieme ad Ambra, a vincere, sono state tradizione, inventiva ed esperienza.

Tradizione perché il suo "primo piatto" altro non era che una rivisitazione della "Pasta alla Bagossa". Una portata studiata rispettando gli ingredienti poveri dell'antica tradizione contadina: formaggio bagoss, pastom, cipolla.

Inventiva i quanto gli elementi sono stati rielaborati da Ambra in chiave gourmet, con nuove tecniche di preparazione che hanno esaltato il gusto di ciascun ingrediente ed equilibrato il loro abbinamento: la grassezza delle nocchie di pastom e della fonduta al bagoss, bilanciata dall'acidità della salsa di pomodoro e addolcita da cipolle essiccate e pistilli di zafferano, preziosa spezia presente per tradizione anche nel formaggio stesso.

Esperienza perché i piatti di Ambra sono quelli rielaborati e proposti nella sua [attività di Chef a domicilio](#).

«L'eno-gastronomia è una passione che mi accompagna da sempre e ritengo che il connubio tra gli eventi ed il cibo sia inscindibile, perciò continuo a coltivare con studio, formazione e dedizione questi "pilasti" fondamentali della mia professione di organizzatrice d'eventi» ci ha detto Ambra Marca, che è titolare di [InScena Eventi](#).

La sua "Pasta alla Bagossa" è stata quindi ispirata dal territorio in cui Ambra vive, ricco com'è di tradizioni e di prodotti gastronomici di pregio.

La sua performance è stata esaltata nei giorni scorsi al Carlo Magno di Collebeato, dove ha avuto luogo la serata di gala che ha chiuso il concorso che l'ha annoverata fra i sette vincitori delle varie categorie.

Stuzzichino da aperitivo, antipasti, primi, secondi, verdure, uova, dessert.

I sette chef, fra i quali Ambra Marca, degna figlia di quella Valle Sabbia che è capace con la sua concretezza di vincere e di convincere, hanno cucinato per la soddisfazione di ben duecento commensali e per una giuria di chef stellati presieduta dal grande maestro pasticciere Iginio Massari.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 21/03/2017 - AGGIORNATO IL 05/04/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)