

VareseNews

Grappa, cioccolato e selvaggina: un novembre speciale

Pubblicato: Martedì 7 Novembre 2006

Non sarà certo un novembre banale quello che si passerà ai tavoli di **Cascina Diodona, lo splendido ristorante** che si può raggiungere a poche centinaia di metri dalla statale che collega Malnate con Olgiate Comasco.

✖ In cucina lo chef Tommaso Cannatelli è pronto a **sfoderare alcuni piatti al sapore autunnale**, con la selvaggina a farla da padrona. Un menù di stagione che però sarà concluso da **un abbinamento tutto da scoprire**, quello tra la grappa di moscato della distilleria Nonino e i cioccolatini della Pasticceria Buosi, realizzati per l'occasione in diversi gusti (zenzero, moka, cannella, pepe rosa e soprattutto fondente) e confezionati in una elegante scatoletta di cartone.

✖ L'idea di questo matrimonio tra gusti così particolari ha avuto un'origine quasi casuale e ha subito riscosso successo. Lo scorso 19 ottobre Cascina Diodona ha ospitato una serata benefica alla quale **ha partecipato anche Cristina Nonino (foto a lato)** in rappresentanza della celebre famiglia di distillatori. In quell'occasione Cristina ha visitato la collezione di grappe speciali Nonino esposta nella cantina (**foto sopra**) del **nuovo spazio a disposizione dei clienti della Cascina**, denominato "Grandi Firme". Per festeggiare l'evento è stata così organizzata una degustazione di **grappe abbinata ai cioccolatini fondenti di Buosi** e l'accostamento è stato immediatamente premiato dai giudizi dei presenti. Uno stimolo per riproporre a tutti i clienti la medesima accoppiata, che come detto è inserita nel menù speciale di novembre.

✖ Un percorso che vede la "carne nera" protagonista in tutte le sue forme: l'antipasto è rappresentato da un **mousse di selvaggina** accompagnata con la marmellata di prugne, entrambe da gustare con i crostini che accompagnano il piatto. Il primo è forse la portata più interessante: **maltagliati alla farina di castagne con ragù di cinghiale**. Strepitoso l'abbinamento tra la pasta realizzata nelle cucine di Diodona e il ragù preparato dopo aver messo la polpa di cinghiale a macerarsi nel vino rosso, tra i profumi di stagione. [Una ricetta prelibata](#) che lo chef ha voluto condividere con i lettori di VareseNews. Da non sottovalutare neppure il secondo, che è a base di **costolette di capriolo** accompagnate dalla **salsa "Allemande"**. La carta dei vini, ampia e ricercata, propone diverse soluzioni per accompagnare le portate: tra gli altri è consigliato un ottimo cabernet "Istrice" imbottigliato da Elena Walch a Termeno, in Alto Adige.

È possibile ordinare il menù "La selvaggina in cascina" per tutto il mese di novembre, ad esclusione del sabato sera e di domenica a pranzo. **Il prezzo è fissato in 35 euro**, bevande escluse.

Ristorante Cascina Diodona
via Hermada, 20 – Malnate
www.cascinadiodona.it

La scheda del locale su VareseNews

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

