

VareseNews

Uno scudo per difendere i sapori della città

Pubblicato: Venerdì 29 Maggio 2009



Ci mettono tre minuti a cuocere, ma la loro gestazione è stata lunga. Il motivo per cui ci sono voluti anni a far nascere il raviolo di Somma Lombardo, oramai noto come “Lo scudo” sta nella sua bontà, ma anche nella storia di tre amici che hanno voluto fare qualcosa per la città. Sulla locandina del film che ha accompagnato la serata di presentazione dello Scudo, raviolo che Somma si è regalata per i cinquant’anni dalla proclamazione della città, **Sergio Leone ci avrebbe scritto “Il Cuoco, il Pastaio e il Casaro”.** E’ la storia di Emiliano Cecco, che usa il latte della provincia di Varese e fa formaggi in città, Alerssandro Benzoni, che poco distante ha un pastificio, e Roberto macinini, chef del ristorante “Corte Visconti”. **“Allora facciamo qualcosa assieme, uniamo le nostre forze per inventaci un prodotto che dia lustro alla città?”**, si sono chiesti una sera i tre amici di fronte a una bottiglia di vino. E da allora ecco che è incominciata una ricerca storica che ha portato a compiersi l’alchimia nata dagli ingredienti trasformati in ricette, e quindi in sapore. Un impasto per metà con zafferano e per metà con



barbabietola ha dato vita così ad un contenitore giallo da un lato e rosso dall’altro riempito con morbido ripieno ricavato da una sorta di San Carlin, crema di formaggio, ricotta ed erba cipollina.

Sullo Scudo si uniscono così i colori dei leoni dello stemma cittadino e, nella volontà di mantenere e dare continuità alla tradizione artigiana sommese, anche la ricerca del ripieno che ha privilegiato, riportandolo in vita, il San Carlino”, tipico formaggio vaccino delle Valli Varesine. Il raviolo verrà fatto assaggiare domenica 31 maggio a tutti i cittadini durante la manifestazione Fantasy Time promossa dall’Assessorato al Commercio del comune di Somma Lombardo con Ascom, PuntoCom e Proloco, in collaborazione con l’associazione Auto storiche e l’Associazione Ristoratori Uniascom della Provincia di Varese.



La serata è stata introdotta da un'entusiasta assessore al marketing territoriale Massimiliano Carioni e dal sindaco Guido Colombo, che alla fine ha stilato la sua personale classifica delle portate, condite da abbinamenti che vanno dai porcini, scampi e rosmarino in autunno, fonduta leggera al parmigiano balsamico e guanciale d'inverno, passata di piselli e trota affumicata, gamberi e spinacini novelli in primavera.

E adesso che succederà al raviolo? Risponde Alessandro Benzoni, il pastaio (nella foto qui a sinistra).

«Abbiamo contattato alcuni ristoratori che hanno inserito lo Scudo nel menù – spiega – . Poi stiamo contattando alcuni grossisti che si sono detti interessati a valutarne una commercializzazione».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it