

Cucina piemontese al Paese di Natale

Pubblicato: Venerdì 4 Dicembre 2009

Sapori e profumi della cucina piemontese sono quest'anno i protagonisti delle serate al Paese di Natale del parco del museo del Tessile.

Il ristorante, allestito nella sala delle Feste del museo, è gestito dall'Associazione culturale Vino e Riso di Briona (No) che si occupa della valorizzazione dei prodotti del territorio: tutte le sere propone un menu diverso all'insegna dei piatti tradizionali della cucina piemontese, come paniscia novarese, *tapulòn* con la polenta, riso e salsiccia, bolliti misti con salsa verde e mostarda, ravioli al sugo d'arrosto, arrosto d'autunno con purè.

A completare un menu già apprezzato da parecchi visitatori del paese di Natale, non manca qualche piatto della cucina lombarda, come la *cassoeula* e il risotto alla milanese.

Da sottolineare che i piatti, cucinati con grande cura e con prodotti del territorio di alta qualità, sono offerti a prezzi promozionali.

Il ristorante è aperto tutte le sere (anche a mezzogiorno nei giorni festivi): per prenotare basta chiamare il numero 335/5650115.

Si ricorda che il ristorante il 14 dicembre ospiterà la cena di Natale della Città di Busto Arsizio, una serata benefica il cui ricavato verrà devoluto all'AISM, e che sono già aperte le prenotazioni per il cenone di capodanno che prevede un menu speciale a prezzo fisso.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it