VareseNews

Su Buonalombardia.it i consigli della buona cucina locale

Pubblicato: Lunedì 21 Dicembre 2009

Dall'antipasto con salame bergamasco e lardo della Valcuvia al primo piatto con tortelli di zucca o il più classico dei risotti alla milanese. Per arrivare a un secondo a base di bolliti misti o di zuppetta al pesce di lago, fino a chiudere con i tradizionali dolci della tradizione regionale come la bisciola della Valtellina, la sbrisolona di Mantova e, ovviamente, il panettone. Sono queste alcune delle idee proposte dal dossier "sapori in festa", una guida ai prodotti tipici e alle ricette lombarde disponibili da oggi sul sito www.buonalombardia.it.

Su buonalombardia.it alcuni chef di locali tipici lombardi illustrano in maniera semplice e facilmente realizzabile anche a casa ricette della tradizione regionale, accostandole a vini come il Valcalepio Rosso, il Charetto del Garda, il Lambrusco mantovano, il Sassella valtellinese per terminare con un brindisi a base di bollicine di Franciacorta e Oltrepò Pavese o un grande passito come il Moscato di Scanzo.

«Anche quando si parla di salumi, formaggi, carne, frutta e verdura – prosegue l'assessore regionale Luca Ferrazzi – la Lombardia è sinonimo di eccellenza. Una Regione che può contare su oltre 230 prodotti tradizionali oltre ai 26 che detengono il primato delle denominazioni DOP e IGP. Senza dimenticare i nostri grandi vini con le 5 DOCG e le 14 DOC».

«Fin qui – conclude l'assessore Ferrazzi – la nostra parte, ma invitiamo tutte le 'cuoche' e i 'cuochi' delle famiglie a inviare la loro proposta di Natale, a base di prodotti lombardi, a redazione@buonalombardia.it: le loro ricette saranno pubblicate sul sito www.buonalombardia.it».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it