

Al Falcone, il pranzo dei ciccioni

Pubblicato: Martedì 16 Novembre 2010

Sarà una sfida all'ultima forchetta quella che attende i "coraggiosi" intenzionati a partecipare al pantagruelico: **"Pranzo dei ciccioni"**.

La proposta viene dall'istituto superiore Falcone, che **domenica 21 novembre nel ristorante "Saperi e sapori"**, all'interno della nuova sede di via Matteotti 4, invita i buongustai a cimentarsi con diversi piatti sostanziosi, adatti alle temperature dei mesi più freddi. Con l'avvertenza, però, di gestire con un pizzico di buon senso il proprio stomaco: lunghissimo, infatti, è l'elenco delle portate. Spiega **il responsabile dell'indirizzo alberghiero Silvano Gomaraschi**: "Il «pranzo dei ciccioni», come ironicamente suggerisce il titolo, propone senza alcuna rielaborazione le ricette tradizionali della cucina italiana del periodo invernale. Proprio come si faceva nelle antiche trattorie, abbiamo volutamente trascurato la bilanciatura calorica. A ciascuno, quindi, il compito di misurarsi, evitando abbuffate".

Il menù si apre con un ricco aperitivo di verdure pastellate, panzerotti, frittelline di baccalà, pizzette all'acciuga, fantasie di sfoglia. L'antipasto propone, tra le altre leccornie, salumi con insalata russa, polpettine di carne in umido, crostini di pane con 'Nduja e con lardo di Arnad e miele. Ben quattro i primi piatti in lista: paniscia alla Novarese, maccheroncini con le sarde, lasagne alla bolognese, gnocchi di patate alla valdostana. A questo punto solo i più tenaci potranno affrontare i secondi piatti: bruscitt, cassoeula, brasato di manzo classico, bue alla californiana, abbacchio alla romana e spezzatino di cinghiale all'etrusca, il tutto condito da polenta, pommes nature, carote glassate e finocchi gratinati in salsa Mornay. Il momento del dessert non sarà meno impegnativo delle premesse. In tavola arriveranno babbà napoletano, cannolo siciliano, maritozzo con la panna, torta al cioccolato, torta sbrisolona, fonduta di Dolce Varese e salsa al cioccolato. Per concludere, oltre al caffè, si potrà gustare un quanto mai propizio digestivo.

Il pranzo costa 30 euro e sarà servito a partire dalle 12. Per partecipare è necessario **prenotarsi telefonando ai seguenti numeri: 0331 774605 – 0331 777189**, oppure bisogna inviare una mail a: ipcalberghiero@virgilio.it.

Chi desidera conoscere in anteprima le proposte dei giovani aspiranti chef del Falcone può iscriversi alla newsletter dell'istituto al link: <http://www.ipcgallarate.it/maillinglist/maillinglist.aspx>.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it