

Autunno sapori e colori in scena al Salone delle Feste

Pubblicato: Venerdì 8 Novembre 2013



Sabato 16 novembre nel Salone delle Feste del Casinò Campion d'Italia va in scena l'autunno con i suoi sapori e i suoi colori, una serata per i buongustai ispirata ai piatti della tradizione autunnale, rivisitati da **Lorenzo Staltari, executive chef, e dalla sua brigata di cucina**. Una nuova iniziativa del ristorante della casa da gioco che intende proporre, nell'avvicinarsi delle stagioni, una ritrovata armonia tra gusto e genuinità, che si può riassumere nel concetto base che guida la cucina di Staltari: mangiare sì con gusto, ma sempre con un occhio di riguardo alla salute. In cibo veritas come si dice con una sintesi felice. Niente spazio dunque alla stravaganza ma una cucina di tradizione tra semplicità e creatività.

E così Staltari elabora ricette sempre nuove e con nuove combinazioni di sapori, anche quando si ispira alla migliore tradizione, scegliendo prodotti di marcata tipicità e qualità indefettibile. Nel menù di sabato 16 ci sono tutti i prodotti tipici dell'autunno: selvaggina, funghi, verze, polenta e castagne. Si parte con un antipasto di prosciutto e salamino di cinghiale con composta di pere "fatta in casa", formaggio delicato la Tour dell'Alta Langa e pane di segale tostato.

A seguire risotto mantecato con pistilli di zafferano e quaglie con pancetta croccante. Per il secondo vanno in scena le guancette di vitello brasate profumate ai funghi porcini con verze stufate e polenta taragna. D'autunno non potevano mancare le castagne: ed ecco il dessert, un Montebianco con piccole meringhe e marron glacé. Ad accompagnare il ricco menù un rosso toscano, il Morellino di Scansano San Felo. Il tutto a franchi 120 o 100 euro.

Per informazioni e/o prenotazioni:

Tel. +4191 640 11 11

Numero Verde 00800 80077700

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

