

VareseNews

Piatti dalla Valtellina e dal Lario per i menù del Casinò

Pubblicato: Giovedì 16 Gennaio 2014



“Le stagioni del gusto”, appuntamento enogastronomico del Casinò Campione d’Italia, non possono per programma prescindere dal calendario. Perciò l’appuntamento di **sabato 18 gennaio, al ristorante Seven della casa da gioco campionesa**, s’ispira a menu tipici dell’inverno, **rivisitati da Lorenzo Staltari, chef executive**, e dalla sua brigata, nell’ambito dei piatti tradizionali della cucina lariana e valtellinese con qualche sconfinamento nella Svizzera italiana. Un’area, va da sé, dove i rigori del freddo hanno affinato preparazioni di antica consuetudine che tornano con intatto il gusto e la genuinità della cucina di stagione. Infatti sabato sarà anzitutto imbandito un morbido di mais con fonduta al taleggio lariano, funghi misti trifolati e salamella nostrana rosolata, per proseguire con gnocchetti di farina di grano saraceno saltati con verze, patate e salvia croccante, espressamente come usa in Valtellina. La proposta riserva successivamente brasato di manzo lardellato con sformatino di zucca gialla e purea di castagne. Il sommelier ha suggerito l’esclusivo merlot La Crus, prodotto con uve integralmente raccolte nelle vigne di Castel San Pietro, in Canton Ticino. Conclusione con terrina di cioccolato fondente su letto di riso soffiato al miele, servito con Goccio di Sole dell’azienda agricola Caminella di Scanzo, in Valcalepio, un moscato considerato ideale per i dolci a base di cioccolato. “Le stagioni del gusto” si aprono, insomma, nel segno di una semplicità non priva di ghiotta inventiva: ai buongustai l’apprezzamento, nell’atmosfera riservata e raffinata che da sempre qualifica la professionalità del servizio di ristorazione del Casinò.

Riservato ai buongustai in un ambiente raffinato al costo di 120 franchi (100 euro).

Per informazioni e/o prenotazioni: Tel. +4191 640 11 11 – Numero Verde 00800 80077700

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

