

VareseNews

Il raviolo di chef Susy è un marchio De.co.

Pubblicato: Giovedì 30 Ottobre 2014



Il Comune di Sesto Calende incorona il raviolo al persico, gamberi e menta della “Casa della pasta fresca” come prodotto di denominazione comunale, battezzando così la paternità del territorio sestese di un prodotto che sta diventando molto popolare anche fuori dai confini della città. **La targa che attribuisce il riconoscimento approvato dalla Giunta comunale** è stata consegnata nelle mani della **chef Susy Milani** dall’assessore al Commercio **Edoardo Favaron** e la ricetta del piccolo scrigno di bontà sestese può ora fregiarsi del marchio De.co.

La ricetta, nata dalla fantasia della chef Milani, **racchiude le principali peculiarità del territorio e le caratteristiche delle acque che bagnano le sponde della città**: il ripieno è infatti composto dal persico di lago e dai gamberi di fiume che si trovano rispettivamente nel lago Maggiore e nel Ticino e menta selvatica di Sesto Calende.

La denominazione comunale indica che il prodotto rispetta alcuni parametri di garanzia: il luogo di nascita e di crescita del prodotto, la sua tipicità e il suo valore identitario.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it