

A Masterchef 10 si parla del formaggio di capra del luinese

Date : 7 Gennaio 2021

Nella puntata del 7 gennaio di Masterchef 10 protagonisti sono stati gli gnocchi: in particolare quelli della tradizione dei tre giudici **Antonino Cannavacciuolo**, **Bruno Barbieri** e **Giorgio Locatelli**.

Gli gnocchi sono stati, in particolare, l'ingrediente principale dell'invention test della serata, e proprio Locatelli, presentando la ricetta degli **gnocchi al formaggio di capra e tartufo nero** ha preso l'occasione per ricordare le sue origini varesine. La ricetta di Giorgio Locatelli: gnocchi al formaggio di capra e tartufo nero

«Io sono nato e cresciuto nella provincia di Varese, e in provincia il formaggio di capra del Luinese è un prodotto dop - ha spiegato - Fa parte della mia tradizione, e questo è un piatto servito nella locanda Locatelli».

La locanda Locatelli è il suo ristorante stellato, il primo ristorante italiano con una stella Michelin a **Londra**.