

La tradizione cittadina in cucina con “Malnate tra storia e sapori”

Pubblicato: Venerdì 10 Novembre 2023



I piatti della tradizione nei menu dei locali di Malnate. Parte così **il progetto promosso dall'amministrazione Comunale e dal Distretto Urbano del Commercio**. Grazie ai fondi di Regione Lombardia l'iniziativa è stata anticipata nel corso dell'incontro che si è svolto in Sala Giunta alla presenza di una delegazione dei ristoratori coinvolti e i referenti delle associazioni di categoria aderenti al DUC, ovvero Confcommercio e Confesrecenti.

«Il progetto “Malnate tra storia e sapori” sarà un modo per far crescere ancora di più le attività del territorio e scoprire la nostra Città, proprio in occasione di San Martino, nostro Patrono» ha afferma il sindaco **Irene Bellifemine**.

Sarà infatti l'occasione, oltre che per degustare i diversi piatti, anche per conoscere un po' di storia locale e curiosità degli esercenti stessi, con la partecipazione di storici malnatesi. Inoltre sarà presente un fotografo che eseguirà alcuni scatti che **verranno esposti nel mese di dicembre durante la serata di premiazione** nella quale tutti i clienti che hanno compilato un questionario di gradimento, presente in ogni attività, contribuiranno per selezionare 2 vincitori.

«Facciamo rete – afferma il vicesindaco e assessore alla partita **Jacopo Bernard** -, una rete solida, con l'augurio che possa continuare negli anni a venire».

«Un ringraziamento a tutte le attività che hanno aderito – conclude il Sindaco – perché senza di loro,

nulla sarebbe stato possibile».

Numerose le attività e le sorprese in cantiere per il periodo natalizio realizzate grazie al gruppo di squadra coordinato dall'Assessore alla Cultura **Carola Botta**.

COME FUNZIONA

Dal 13 al 26 novembre è possibile recarsi nelle diverse attività che hanno aderito al progetto, degustare i piatti tipici proposti e compilare un modulo di gradimento, grazie al quale nel mese di dicembre si terrà la premiazione delle migliori tradizioni.

Partecipanti:

- Cucina Barzetti
- Ristorante Chariot
- Ristorante Regina
- Cascina Diodona
- La locanda del chierichetto
- Ristorante Atlantide
- Cartoon Pizza
- Pasticceria Sartorelli
- Pasticceria Bassi Villa Magnolia
- Panificio Bossi

IL PROGETTO	CHI ADERISCE	CHI ADERISCE
<p>“Malnate tra storia e sapori” nasce da un’idea dell’Amministrazione Comunale per valorizzare tutte le attività culinarie presenti sul territorio. Si è pensato al periodo di San Martino, Patrono della nostra Città per rimarcare le tradizioni locali.</p> <p>Dal 13 al 26 novembre è possibile recarsi nelle diverse attività che hanno aderito al progetto, degustare i piatti tipici proposti e compilare un modulo di gradimento, grazie al quale nel mese di dicembre si terrà la premiazione delle migliori tradizioni</p>	<p>CUCINA BARZETTI con crostino di pane di segale tostato con grasso d’oca e alloro, servito con intingolo di durrelli di gallina</p> <p>RISTORANTE CHARIOT con trofie con castagne e porcini e risotto ai funghi porcini</p> <p>RISTORANTE REGINA con ossobuco di vitello con risotto</p> <p>CASCINA DIODONA con pasta al prezzemolo ripiena di zincarin di capra di Casale Roccolo con tartare di Coregone leggermene affumicato agli aromi del Monte Morone</p> <p>LA LOCANDA DEL CHIERICHETTO con oca al bottaggio con polenta del Mulino Bernasconi</p>	<p>RISTORANTE ATLANTIDE con busecca e crostini di polenta del Molino Galli di Viggìù e torta alle castagne di Monte Morone</p> <p>CARTOON PIZZA con pizza con base ai 5 cereali, mozzarella, crema di zucca, lardo di Colonnata, taleggio e noci</p> <p>PASTICCERIA SARTORELLI con il cavallo di San Martino (frolla e cioccolato)</p> <p>PASTICCERIA BASSI VILLA MAGNOLIA con la mousse di San Martino (uva, mirtili e vino)</p> <p>PANIFICIO BOSSI con Il San Martino un lievitato a base di noci, castagne e uva sultanina</p> 

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

