

Seleziona lingua ▼

Powered by [Google Traduttore](#)

cerca...

A Casa Alti Formaggi: alla riscoperta della polenta in abbinamento ai formaggi Dop

Isabella [Diario di una gourmet](#)

Una serata alla riscoperta dei sapori lombardi: la polenta abbinata ai formaggi Dop di **Casa Alti Formaggi**.

Ad interpretarli è stato chiamato **Nicola Locatelli**, chef e patron dell'**Opera Restaurant** di Sorisole (Bg), che si è esibito in uno show cooking davanti ad un folto pubblico (ormai se non si arriva almeno mezz'ora prima a questi eventi, non si riesce a trovare un posto in prima fila...) e ha aperto le danze con zuppa di polenta di mais spinato di Gandino con crema di Provolone Valpadana, meatball di Fassona piemontese, funghi champignon crudi e una fogliolina di menta abbinata a birra Scarlatta a base di mais spinato ed erba mate boliviana, la birra dei due mondi chiamata così perché a Gandino sono state colorate le camicie di Garibaldi e dei Mille.

Sapevo che esiste la **birra alla zucca Bertagnina**, ma non sapevo che ci fosse anche una birra prodotta con il mais spinato di Gandino, ve ne parlerò in un posto a parte.

A seguire raviolo grigliato ripieno di polenta con fonduta di Taleggio accompagnato da birra Antica Weiss prodotta con frumento della zona di Gandino. Poi orzo risottato con acciughe del mar Cantabrico e due gelati di Salva Cremasco e di polenta. Questo piatto è stato abbinato alla birra Scarlatta, ma in versione bionda.

Infine gelato di frollino di mais spinato accompagnato dal medesimo biscotto e da quello con l'aggiunta di cacao.

Giambattista Gherardi dell'**associazione Mais Spinato** di Gandino poi ci ha spiegato che il progetto per la salvaguardia di questo prodotto è iniziato nel 2008. Anno in cui, delle pannocchie e alcuni semi sono stati ritrovati in una vecchia cascina gandinense. ma di tutto ciò vi parlerò nel prossimo.



Mi piace

0

Tweet

0

Share

g+1

1

Share

AGGIUNGI COMMENTO

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)

 Sito web


1000 caratteri rimasti

☐ Notificami i commenti successivi


Aggiorna

Invia

JComments