

ALTIFORMAGGI E UIR: 2 MESI DI ALT(R)I MENU.

L'unico modo per uscirne è tirare a sorte: tecnicamente, non scontenta nessuno. E fa contento almeno il prescelto. Poi, il sorteggio è ripetibile per scegliere dove andare la seconda volta etc. Perché, come si fa se no, con: 4 maiuscoli formaggi DOP : Il taleggio. Il Provolone Valpadano dolce e piccante. Il Salva Cremasco. 21 ristoranti di area milanese e lombarda che per 2 mesi, tutto ottobre e tutto novembre, li propongono non solo a fette e a tocchi a scaglie o a trucioli, ma anche in una varietà di piatti originali dall'antipasto al dessert, creati da altrettanti cuochi come seconda tornata dell'iniziativa #menudiexpo presentata nei giorni scorsi presso Saporie.Lab. Più un contest per chi volesse cimentarsi nell'emulazione o reinterpretazione (non mi piace nemmeno per scherzo dire "copia" o "copiare") di una di queste creazioni, ossia il Cannolo al Provolone Valpadana D.O.P. Piccante e cedro di Fabrizio Albini, e aggiudicarsi in premio una cena per due presso il ristorante del Cappuccini Resort. La ricetta della sfida? In questa pagina, in fondo all'articolo. Per tutte le altre info sul contest, il referente utile è Alessia Bianchi.

Vorrete l'elenco dei ristoranti aderenti. Eccolo, in ordine rigorosamente alfabetico, riportato di seguito e da leggere dal primo all'ultimo. E i loro menu speciali? Qui, in questo link

ANTICA OSTERIA MAGENES www.osteriamagenes.it
info@osteriamagenes.it Via Cavour, 7 – BARATE DI GAGGIANO (MI) Tel. 02 9085125

ANTICA OSTERIA MOIRAGO www.anticaosteriamoirago.it
prenotazioni@anticaosteriamoirago.it Strada Pavese, 4 – MOIRAGO DI ZIBIDO SAN GIACOMO (MI) Tel. 02 90002174

CAPPUCCINI RESORT www.cappuccini.it
info@cappuccini.it Via Cappuccini, 54 – COLOGNE (BS) Tel. 030 7157254

IL CHIOSTRO DI ANDREA www.ichiostri.net info@ichiostri.net Via San Barnaba, 48 – MILANO Tel. 02 5466494

IL GIARDINO DEL NAVIGLIO www.ristoranteilgiardinodelnaviglio.com giardinodelnaviglio@libero.it Via E. Troilo, 14 (Angolo via Conchetta) – MILANO Tel. 02 39811074

IL TARTUFO www.ristoranteiltartufo.com tartufo2000@teletu.it Via Guido Rossa, 13 – REVERE (MN) Tel. 0386 846076

KOINE' RESTAURANT www.koinerestaurant.com
info@koinerestaurant.com Vicolo Corridoni, 2/c – LEGNANO (MI) Tel. 0331 599384

LA CANTINA – VILLA APPIANI www.lacantinaditrezzo.it lacantina@villappiani.it
 Via Sala, 17 – TREZZO SULL'ADDA (MI) Tel. 02 92002401

LA RIMESSA www.larimessa.it info@larimessa.it Via Cardinal Ferrari, 13/b – MARIANO COMENSE (CO) Tel. 031 749668

LA VECCHIA GUARDIA www.lavecchiaguardia.it
info@lavecchiaguardia.it Via della Commenda, 21 – MILANO Tel. 02 5510279

MASUELLI www.masuellitrattoria.com prenotazioni@masuellitrattoria.it Viale Umbria, 80 – MILANO Tel. 02 55184138

OSTERIA DEL POMIROEU www.pomiroeu.com info@pomiroeu.it Via Garibaldi, 37 – SEREGNO (MI) Tel. 0362 237973

OSTERIA DEL RICCIO www.osteriadelriccio.it info@osteriadelriccio.it
 Via Renzo del Riccio, 75 – SESTO SAN GIOVANNI (MI) Tel. 335.8039452

OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA www.osteriabuonacondotta.it buonacondotta@virgilio.it
info@osteriabuonacondotta.it Via Cavenago, 2 – ORNAGO (MB) Tel. 039 6919056

RUBACUORI – HOTEL CHÂTEAU MONFORT www.hotelchateaumonfort.com fb@hotelchateaumonfort.com Corso Concordia, 1 – MILANO Tel. 02 77676708

SOPHIA'S RESTAURANT – HOTEL ENTERPRISE www.sophiasrestaurant.com sophiasrestaurant@enterprisehotel.com Corso Sempione, 91 – MILANO Tel. 02 31818855

TESTINA MILANO www.testina.eu Via Abbadesse, 19 – MILANO Tel. 02 4035907

TRATTORIA CASA 23 RISOTTI www.23risotti.it trattoria@23risotti.it Piazza Carbonari, 5 – MILANO Tel. 02 6704710

TRATTORIA FERRELLI A MILANO www.ferrelliamilano.it nicola@ferrelliamilano.it

Via Carlo Farini, 6 – MILANO Tel. 02 29060440 TRATTORIA LA BARCA
www.trattorialabarca.it ristorante@trattorialabarca.it Via Achille Ratti, 54 – RHO (MI)
Tel. 02 9305534 VICO DELLA TORRETTA www.villatorretta.it/ristorante-milano
info@villatorretta.it Via Milanese, 3 – SESTO SAN GIOVANNI (MI) Tel. 02 241126
Dunque **Alti Formaggi**, alleanza di tre consorzi di tutela, e UIR – Unione Italiana Ristoratori
, hanno unito le forze per innalzare le soglie della nostra resistenza alle tentazioni. Che
fare? Rileggere l'articolo dall'inizio. La soluzione è nella prima frase. Daniela
Ferrando P.S. Ecco la ricetta del cannolo, così come l'ha trasmessa l'autore:
CANNOLO ALLA PROVOLA e CEDRO ingredienti per 10 persone: per il cannolo
- 500 g farina 00 - 50 g strutto - 50 g zucchero semolato - cannella q.b. - 1
buccia di limone verde - cacao q.b. - 1 uovo intero - 150 g Franciacorta DOCG
rosè per il ripieno - 500 g di provola Val Padana DOP - 250 g di panna fresca -
1 limone verde - 1 mela verde - 8 g agar agar Procedimento: Preparare la
pasta del cannolo mescolando assieme tutti gli ingredienti. Stendere la pasta sottile e
tagliare dei quadrati di 8 cm per lato. Rivestire il cannolo di metallo e friggere nello
strutto a 180°C. Mettere nel termomix la panna, l'estrazione di mela verde, il succo e la
buccia del limone e agar agar e portare a 90°C. Far riposare il composto 12 ore,
successivamente montare il composto ed aggiungere la Provola Val Padana DOP
precedentemente grattugiata con una microplane. Trasferire il tutto in una tasca da
pasticceria e farcire i cannoli completando la chiusura con cedro candito.