

Martedì ecco Daniela e Fernando Aldighieri della Locanda delle Grazie di Curtatone: si inizia con i salumi di Viadana del Salumificio Pezzi e poi tortelli di zucca, insalata di cappone dei Gonzaga, Millefoglie delle Grazie. Stupendo!



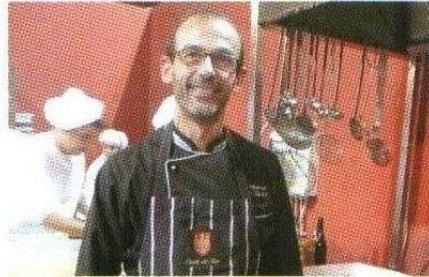
Con i cuochi di In Presa, mercoledì, ha giocato la provincia di Lodi e Cremona: salumi di Piero Cipolla, zuppa di legumi e tagliolini di foio (nella foto) e poi cosciotto di maialino al forno.



Giovedì, tutta la famiglia, con Trime e Pierluigi e i loro cinque figli dell'agriturismo La Singèla di Berbenno: salumi del territorio della Casa della Carne di Lanzada con il Mac. Quindi i pizzoccheri e il dolce superbo della Pasticceria Mastai.



Esaltante anche la serata di venerdì con Costantino Di Claudio dell'Osteria del Sass di Besozzo che ha portato il cubo di albume e formaggella Dop con salamino croccante di capretto e profumi prealpini. Di primo i "machitt", antico piatto della Valcuvia e poi la capra al cubo in tre versioni nello spiedo: frita, scottata e in umido. Come dolce: latte di capra in piedi al timo, mele e miele.



Chiusura in omaggio alla provincia di Bergamo con Matteo Scibilia, presidente Cuochi di Lombardia.

Antipasto: lardo cotto e prosciutto crudo di Ca' del Botto. Primo: risotto ai formaggi bergamaschi Branzi e Formai de Mut. Secondo: cotechino avvolto nella sfoglia su purè di verza (nella foto sotto). E infine la Torta Donizetti della pasticceria Morlacchi. Una gran bella esperienza. ♦

