

L'artiguoco in fiera

Otto cene, commentate in diretta da Paolo Massobrio e Marco Gatti, con i migliori chef della GuidaCriticaGolosa. Questo all'Artigiano in Fiera, in favore della scuola di formazione In Presa di Carate Brianza (Mb).

Ha iniziato Gilberto Farina de La Piana di Carate Brianza coi salumi del prosciuttificio Marco D'Oggiono, e poi millefoglie di riso croccante con ragù di agnellone brianzolo e fondente di zucca mantovana, Manzo brasato California con polenta integrale macinata a pietra.



Lunedì è stato di scena Giuseppe Maffioli del ristorante Carlo Magno di Collebeato: Antipasto: salumi Antichi Sapori Camuni; quindi risotto mantecato al Franciacorta con ragù d'anatra e salamella e guancina di vitello fondente con crema di polenta di Castegnato. Dolce: bossolà bresciano con crema al passito del Sebino.

Domenica è stata la volta di Cristina Bortolotti della Trattoria Ressi di Pavia: dai salumi della Corte dell'Oca di Mortara al risotto con ragù di fagioli e bocconcini di salamino, stracotto d'asino con polentina semintegrale e gran finale con la Torta paradiso della Pasticceria Vigoni.

