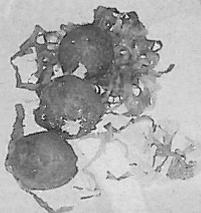


LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera"

Omaggio ai sapori della Valtellina

Protagonisti i formaggi tipici come il saporito casera

SAPORE
LOCALEPRIMO
PIATTO

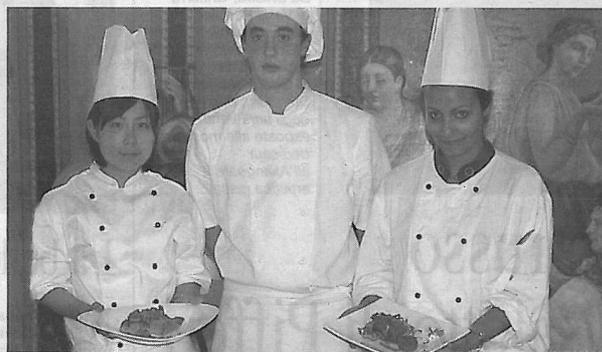
Sciatt

INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- ⇒ 300 grammi di farina di grano saraceno
- ⇒ 200 grammi di farina bianca
- ⇒ 300 grammi di formaggio casera
- ⇒ 3 cucchiaini di pane grattugiato
- ⇒ 1 bicchiere di grappa secca
- ⇒ un pizzico di lievito
- ⇒ sale

Preparazione

Amalgamare la farina di grano saraceno e la farina bianca, salare e unire l'acqua per ottenere un impasto morbido ma non troppo. Aggiungere il formaggio valtellinese casera tagliato a cubetti e il pane grattugiato, mescolare molto bene e unire il lievito. Con un cucchiaino raccogliere l'impasto insieme con un dadino di formaggio e lasciarlo cadere in una pentola con olio molto caldo. Quando il piatto è pronto, lo si può servire su un letto di insalata.



GUSTI NOSTRANI

Gli allievi chef dell'Istituto "Gianni Brera" di Como hanno preparato gustosi piatti ispirati alla tradizione gastronomica valtellinese. Nella scheda in basso, il vino consigliato (fotoservizio Fkd)

Crespelle di grano saraceno al bitto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ⇒ 150 grammi di farina bianca e nera
- ⇒ 100 grammi di bietole
- ⇒ 2 uova + 1 tuorlo, 3 cucchiaini di birra
- ⇒ 150 grammi di latte, 50 grammi di panna
- ⇒ 50 grammi di parmigiano, 200 grammi di bitto
- ⇒ 100 grammi di burro, savia, sale e pepe

Preparazione

Preparare l'impasto per le crêpes con uova, birra, farina e latte; salare e pepare. Per il ripieno, soffriggere le bietole lessate con il burro. Unire la panna e il formaggio precedentemente ammorbiditi. Stendere il ripieno così ottenuto su ognuna delle crêpes e formare dei piccoli triangoli; disporli in una pirofila e cuocerli in forno per circa 10-15 minuti a 180°. Dopo averle cosparse con fiocchetti di burro, salvia e parmigiano grattugiato, servirle calde.

IL VINO CONSIGLIATO

● **VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.**
Vitigno principale nebbiolo (chiavennasca)

● **CARATTERISTICHE**
Gradazione alcolica min. 12% vol. Colore rosso rubino tendente al granato; odore persistente, sottile, gradevole; sapore asciutto, leggermente tannico, armonico, austero

● **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18-20° C

● **ABBINAMENTI**

Caccagione in salmi con la polenta, anatra in casseruola, stracotto d'asino e i piatti tipici della Valtellina

● **ZONA DI PRODUZIONE**

Sponde del fiume Adda, nel versante esposto a mezzogiorno delle montagne della Valtellina. Per coltivare la vite, fino a 800 m di altitudine, sono stati costruiti nei secoli i terrazzi che oggi caratterizzano la fisionomia del paesaggio

Da ricordare inoltre che venerdì 15 ottobre è prevista una serata dedicata alla Valtellina alle 20.30, nel ristorante "Al Casnati" di via

Carloni 8 a Como, dove si potranno gustare "sciatt", pasticci di leppe, crespelle di grano saraceno al bitto, costolette di capriolo alle pi-

gne di bosco, semifreddo di nocciole e miele, acqua e vini tipici.

Altro appuntamento con i sapori valtellinesi è infine quello proposto dal club "Go Wine" che domani omaggia il vino della Valtellina, con una giornata dedicata alla conoscenza e all'approfondimento del vitigno autoctono per eccellenza della zona: il nebbiolo della Valtellina o Chiavennasco. Dopo la visita all'azienda vinicola Fratelli Bettini (San Giacomo Teglio), accompagnati dal produttore, ci si cimenterà in una vera e propria vendemmia muniti di una cassetta per depositare i grappoli. Info 333.29.07.283 o www.gowinet.it.

BANQUETING

UNA TAVOLA A TEMA

Un cuscino rosso, arancio e giallo con fiori e foglie di stagione

L'autunno è ormai arrivato e la tavola si veste di romantici colori bruciati, caldi arancioni e gialli intensi, a ricordo della stagione ormai passata.

L'allestimento di questa settimana va creato con fiori e foglie di stagione: le caratteristiche bacche del *Physalis alchechengi*, i "settembrini", bacche di rosa canina e felci essiccate. Per una tavola importante, si consiglia di abbinare il tutto a grandi rose bordeaux, aperte (bastano 23 esemplari per composizione).

In una ciotola preparata con spugna per fioristi, disporre le bacche, il *Physalis alchechengi* e i fiori in maniera tale da creare un cuscino di colori rosso, arancio e giallo alternati.

Bordare la ciotola con



Una tavola autunnale con bacche di rosa canina e felci essiccate

le felci essiccate e fissarle con del filo di ferro leggero per fioristi. La composizione floreale può durare parecchi giorni e può diventare un elemento decorativo secco se si eliminano i settembrini e le rose.

I nostri esperti consigliano l'abbinamento con candele in vasi di vetro, possibilmente panna o giallo Napoli. Il tovagliolo è legato con nastro in organza arancio-ruggine ed è piegato a fisarmonica.