

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Mostra mercato: Saperi e Sapori

Redazione · Friday, December 11th, 2015

Riceviamo e pubblichiamo:

Evidentemente, il dinamismo è uno degli aspetti che caratterizzano la nostra Pro Loco, infatti, terminati da qualche giorno i corsi brevi di analisi sensoriale del cibo in accostamento con il vino, Domenica 20 Dicembre, sulla Piazza della Chiesa di San Vittore Olona, si terrà “SAPERI E SAPORI” la seconda edizione della mostra mercato delle rarità alimentari italiane.

La promozione e la difesa delle rarissime produzioni alimentari e, in particolare, la diffusione di una “cultura della qualità” è un elemento fondamentale dello Statuto dell’Associazione. Durante l’arco della giornata (dalle 10,00 alle 17,00) si potranno ammirare e acquistare realizzazioni introvabili. Nei diversi gazebo saranno esposti i prodotti di molte Regioni italiane fra le quali: la Lombardia, la Valle d’Aosta, il Piemonte, l’Emilia Romagna, il Lazio, la Toscana. Produzioni rarissime e a volte uniche, verranno proposte in degustazione dai preparatissimi volontari della Pro loco.

Si potranno ammirare il Provolone di Recco, formaggio dal peso di 70 kg affinato per lunghi anni nelle grotte di Latina (Lazio), il cotechino e il salame della Gerbolina (Mantova), nella cui “pasta” viene introdotto il Lambrusco mantovano dop, i funghi essiccati e le brisavole della Valtellina, il Taleggio e il Quattrorolo a pasta cruda con straordinari sentori proteolitici nel sottocrosta, il Bitto, il Casera e lo Scimudin caseificati “a crudo”, il grandioso Gorgonzola dop cremoso e spalmabile con erborinature delicate e suadenti, la Fontina artigianale di Variney (Valle d’Aosta), gli straordinari bianchi di sottobosco al tartufo d’alba e affinati nelle vinacce di Nebbiolo, il Montebore della Val Borbera, formaggio a “tre piani” servito nel 1489 da Leonardo Da Vinci (Gourmet di Corte all’epoca) in occasione del matrimonio fra Isabella d’Aragona e Giangaleazzo Sforza, nipote di Ludovico il Moro, estinto nel secondo periodo bellico e ripreso nel 1999 da Roberto Grattone, casaro di Dernice, il lardo d’Arnad, aromatizzato con erbe d’alpe, i rarissimi Caprini d’alpeggio, il pecorino delle barme delle valli Occitane, il Castelmagno di Pradleves (Cuneo), il Gianduiotto di montagna, il Blu d’alpe, i sublimi pecorini romagnoli affinati nel fiordaliso, nel mallo di noce, nei fiori di camomilla, nel gelsomino, ecc. , gli strepitosi pecorini senesi affinati nella paglia e nel fieno, la coppa emiliana, dolce e morbida nonostante la lunga stagionatura igrometricamente controllata e tanto, tanto altro ancora.

È un’ occasione da non perdere, la Pro Loco e “SAPERI E SAPORI” vi aspettano.

Rino Taglioretti, Presidente Pro Loco

This entry was posted on Friday, December 11th, 2015 at 5:29 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.