

Al ristorante Collina proseguono le settimane del gusto di Golosaria

written by laura bernardi | 4 Maggio 2022



Giovedì 5 maggio cena dello chef Mario Cornali guidata da Marco Gatti



Marco Gatti e Paolo Massobrio

Proseguono le Settimane del Gusto Lombardo portando sulle tavole dei ristoranti de ilGolosario l'abbinamento fra il Grana Padano Dop e vini di Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi). L'iniziativa, inserita nell'ambito del progetto "Nati per Stare Insieme", fino al 14 maggio porta in altri 4 ristoranti un'esperienza di gusto a tutto tondo, con le interpretazioni del Grana Padano ideate dagli chef e proposte in abbinamento ai vini lombardi dell'Associazione Consorzi Vini della Lombardia.

Dopo le cene a Il Cantuccio di Albavilla (Como), l'appuntamento arriva anche nella nostra provincia, al ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo, dove giovedì 5 maggio è in programma la cena guidata da Marco Gatti e dove i titolari, Mario Cornali e Giovanni Beretta, presenteranno un menu a base di puntocromia di mele, Grana Padano Dop e aceto ristretto di Cabernet; tortelli ripieni di Grana Padano Dop liquido e pepe nero di Sarawak; stracciatella di Grana Padano Dop, brodo di aromi e bruscandoli; rosti di coppa di maialino, patate, Grana Padano Dop e timo e infine terra di curcuma, gelato al Grana Padano Dop e morbido di fragole. Ad accompagnare i piatti un Garda Doc Sauvignon, un Lugana Doc Riserva e un Rosso Capriano del Colle Doc.