

Martinengo va oltre la sagra. Tre giorni con menù gourmet

written by Redazione
16 Aprile 2015



A Martinengo hanno deciso di andare oltre la sagra. Per giorni, da venerdì 17 a domenica 19 aprile, il centro sportivo si trasforma in un'elegante sala banchetti dove va in scena "A Martinengo con gusto!", promossa dall'Amministrazione comunale e da numerose associazioni coinvolgendo la ristorazione, i locali ed i negozi del territorio. L'annosa contrapposizione tra feste di piazza e gestori viene quindi superata mettendo al lavoro a turno chef, gastronomi e pasticceri delle insegne del paese e del circondario, facendo della manifestazione un'occasione per far conoscere quanto di buono offrono quotidianamente. Come ogni festa che

si rispetti, non manca l'attenzione al sociale e i proventi saranno destinati alle associazioni organizzatrici.

Il 17 aprile la cena, con inizio alle 20.30, è affidata al ristorante Palazzo Colleoni di Cortenuova, che propone: Bresaola con patata morbida di Martinengo e formaggio fresco di capra, Piramide di tre risi su vellutata di zucca, fonduta e lecca lecca di Parmigiano e Aletta di vitello con pancetta croccante, caponata di verdure e cipolline all'agro. Il dolce, Royal di mandorle e mele, è invece realizzato dalla pasticceria Gamba di Martinengo.

Sabato si parte alle 20 con il menù di pesce curato dalla gastronomia Asperti, attiva a Martinengo dal 1943. Si apre con Filetto di scorfano dorato con asparagi e cannellini in salsa mimosa per proseguire con Risotto all'arancia e mandorle con gambero rosso e Orata alla plancia con patate schiacciate al Martini e chips di patate viola. Il dolce è della gelateria Brina, un Semifreddo all'arancia con farcitura e croccante di mandorle.

Sarà invece uno chef misterioso - di un ristorante di primissima categoria dicono gli organizzatori, che hanno scelto di solleticare la curiosità oltre che i palati - a curare la cucina del pranzo di domenica 19 (ore 12.30). Preparerà Moscardini alla birra e polenta bramata, Paccheri scami e zucchine e pomodoro candito, Branzino con piccola panzanella. La Bavarese ai lamponi che chiude in bellezza il pasto sarà realizzata da Le Dolcezze di Davide e Claudia.

È previsto anche un menù bambini con pasta al pomodoro, cotoletta panata, patatine fritte e gelato.

La prenotazione è obbligatoria, per informazioni www.amartinengocongusto.it