la Rassegna.it
Fondata nel 1906

20 Dicembre 2016

Trippa in barattolo, il take away nostrano della trattoria Moro

Il locale di Albino ha trovato un modo per portarsi a casa e gustare comodamente il piatto di una volta

Gianluigi Moro

Niente scatole di cartone, ma comodi vasetti di vetro da tenere in frigo. Sono gli originali contenitori scelti dalla trattoria Moro da Gigi di Albino per il proprio take away dal sapore nostrano.

Qui infatti piatti prelibati come gnocchi, sottaceti, casoncelli e biscotti non si gustano solo al tavolo ma si possono anche portare a casa. E da qualche tempo il titolare Gianluigi Moro ha pensato di travasare in barattolo persino la trippa per realizzarne una versione da asporto: «Da ottobre a maggio la trippa viene spesso inserita nel menù del giorno – spiega Moro –. La cottura e la preparazione sono lunghe e non sempre il piatto è di largo consumo. E così un paio di anni fa ho pensato di pastorizzarla e di travasarla in barattoli di vetro da portarsi a casa. Ogni vasetto contiene 7,5 etti di zuppa. Con soli 6 euro si ha una trippa in brodo per due persone. Tra gli ingredienti ci sono anche fagioli e carote che possono fermentare, quindi per conservare la trippa al meglio ho pensato di pastorizzarla. In questo modo può essere conservata in frigo per tre mesi. Tanti clienti la acquistano per avere la cena pronta, altri la regalano ai genitori anziani che magari non hanno occasione di venire al ristorante ma che hanno voglia di ritrovare i sapori antichi della loro giovinezza».

trippa-ristorante-moro-da-gigi-albino-7