L’enogastronomia al “Di Cotte e Di Crude”

scritto da goditilavita.it | 10 Maggio 2023



Un percorso enogastronomico attraverso i prodotti del territorio lombardo offre un’opportunità unica per scoprire le delizie culinarie e i vini pregiati di questa regione dell’Italia. La Lombardia vanta una tradizione culinaria ricca e diversificata, grazie alla sua posizione geografica e alla varietà di paesaggi e terreni presenti.

Il Ristorante “Di Cotte e Di Crude” si distingue per l’attenta selezione di materie prime di alta qualità. Questo impegno si riflette nei piatti che offerti, che rappresentano la tradizione culinaria italiana e sono realizzati utilizzando ingredienti freschi, di stagione e lavorati al momento.

Molte le prelibatezze di questa regione tra cui il celebre Grana Padano e il Gorgonzola, **prodotti tradizionali e rinomati**. Questi formaggi sono il risultato di una lunga tradizione casearia e rappresentano l’eccellenza lombarda nel panorama lattiero-caseario.

Proseguendo nel percorso, troviamo i salumi tipici della Lombardia, come la **bresaola, il salame nostrano e la coppa**. Questi salumi, preparati con maestria e passione, offrono una combinazione di sapori intensi e genuini.

Un altro protagonista del percorso enogastronomico è il riso. La Lombardia è famosa per la produzione di riso, in

particolare per il riso Carnaroli e il riso Arborio, che sono la base per la preparazione di piatti tradizionali come il risotto. Questi risi di alta qualità offrono una consistenza cremosa e un sapore unico ai piatti.

Infine, un percorso enogastronomico in Lombardia non può prescindere dalla **degustazione dei vini pregiati prodotti nella regione**. La Lombardia offre una vasta gamma di vini, dalla Valtellina il suo rosso, dall'Oltrepò il suo Pinot Nero per arrivare al liquore tipico del Lago di Como, il suo Nero.

In conclusione, un percorso enogastronomico attraverso i prodotti del territorio lombardo permette di immergersi nella ricca tradizione culinaria di questa regione. Dalla degustazione di formaggi e salumi alla scoperta dei risotti, fino alla ricerca dei vini pregiati, questo viaggio offre un'esperienza gastronomica indimenticabile che celebra i sapori e i prodotti unici della Lombardia.

Vi aspettiamo quindi alla serata di degustazione Lunedi 15 maggio ore 20:00

presentata dal Sommelier Fabio Trezzi presso il

Ristorante Di Cotte e Di Crude

Via Lucio Fontana 14B a Segrate (MI)

vi proponiamo un menu degustazione così composto:

Sciatt con carne salada e stagionata del

Valsassina

Risotto al rosmarino con Caprino stagionato

Selezione di Salumi e Formaggi artigianali

Torta Paesana con Gelato al Nero di Como

Il tutto annaffiato da:

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Talento Brut "La Piotta"

"Punto Uno" incrocio Manzoni

Rosso di Valtellina "Colombo Sormani"

Nero di Como liquore del Lago di Como

Quota per persona 40,00 euro

Cosa fare per iscriversi e partecipare

LA QUOTA NON COMPRENDE:

Contributo in liberalità annuale in TIP (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare anche convivente) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti



REGOLAMENTO:

– Le pre-iscrizioni sono IMPEGNATIVE
– I proponenti declinano ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
– I prezzi espressi sono da considerarsi sempre PER PERSONA (salvo diversa indicazione)
– Il contributo in liberalità, in qualsiasi caso, NON verrà restituito

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it