

SHOWCOOKING IN ROSA ALLA FESTA DEL TORRONE

Assessore Manfredini "Un bel gemellaggio in cucina che parte dai prodotti tipici e dal saper fare dei nostri ristoratori, i primi testimoni degli ingredienti DOP e IGP del territorio"

Showcooking tutto in rosa alla **Festa del Torrone** dove le città di **Cremona e Mantova**, due **delle città "gastronomiche"** di East Lombardy, riconosciuta nel 2017 come Regione Europea della Gastronomia. Sono **Marina Morelli** dell'Hosteria 700 di Cremona che ha cucinato gli gnocchi di patate ripieni ai funghi porcini con fonduta di zucca e spuma di taleggio, ricetta della tradizione cremonese rivisitata, usando i prodotti tipici del territorio, e **Stefania Venezia** di Osteria Antichi Ranari di Mantova con le lumache in umido alle erbette con crostino di pane alla zucca, un vero segreto di famiglia. Si sono raccontati i segreti e gli accorgimenti per cucinare questi piatti tipici della tradizione lombarda.

"Un bel gemellaggio in cucina che parte dai prodotti tipici e dal saper fare dei nostri ristoratori, i primi testimoni dei nostri ingredienti IGP, DOP e DOC come la zucca, la mostarda e ovviamente il torrone, principe di questa grande festa. Un progetto che vuole valorizzare i territori di East Lombardy, città gastronomiche della Lombardia" spiega **Barbara Manfredini**, Assessore al Turismo, City Branding e Sicurezza del Comune di Cremona.

L'intera città di Cremona si veste a festa per la manifestazione più dolce dell'anno: in programma 9 giorni di appuntamenti dal 13 al 21 novembre.

Ricetta Gnocchi di patate ripieni ai funghi porcini con fonduta di zucca e spuma di taleggio - Hosteria 700 di Cremona

1kg patate
4 g farina
1 uovo
½ zucca
150 g di taleggio
Funghi qb
Sale qb
Grana Padano qb
Cognac qb
Panna qb
Olio qb

In collaborazione con Promotori



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione



Aglione qb
Rosmarino qb
Latte qb

Preparazione

Lessate le patate e schiacciatele da fredde con una forchetta in modo da creare l'impasto per gli gnocchi. Prendere mezzo chilo di funghi porcini e trifarli con olio, aglio e rosmarino, sfumare con cognac e frullateli con il minipimer.

Nel frattempo cuocete la zucca nel forno per circa 1 ora a 180 gradi.

Frullatela e aggiungete al composto un goccio di panna, sale fino a che si crei una crema morbida.

Quindi prendete l'impasto degli gnocchi, stendetelo al mattarello e riempite con i funghi porcini, chiudete l'impasto e tagliate a quadratini.

Infine per impiattare mettete come base del piatto la crema di zucca, adagiate gli gnocchi cotti e finite con una spuma di taleggio da allungare con del latte frullato insieme e messo nel sifone, oppure semplicemente frullato nel minipimer e usato come crema.

Ricetta lumache in umido alle erbe - Osteria Antichi Ranari di Mantova

1 kg di lumache già spurgate

1 kg di erbe

1 carota

1 gambo di sedano

cipolla q

salvia, rosmarino, chiodi di garofano qb

brodo di carne qb

Aglione, olio, sale e pepe qb

Preparazione

Fate cuocere al vapore le lumache per circa mezz'ora dopo averle spurgate. Fate un soffritto di cipolla, aggiungete le lumache e rosolatele. Aggiungete quindi sedano e carota tagliata a rondelle, sfumate con vino bianco, infine aggiungete le erbe tagliate finemente, si regola di sale e pepe, e si aggiunge lentamente il brodo di carne per circa 1 ora e mezza. A metà cottura si aggiunge l'olio tritato con i chiodi di garofano e si lascia cuocere. Si serve il composto con un crostino di pane abbrustolito o con del pane alla zucca come nel nostro caso.



In collaborazione con Promotori



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione



La kermesse è promossa dal Comune di Cremona e dalla Camera di Commercio di Cremona, vanta il patrocinio della Regione Lombardia e annovera come sponsor: Sperlari, Rivoltini Alimentare Dolciaria, Vergani e il Centro Commerciale Cremona Po.

Info su www.festadeltorrone.com

Facebook: <https://www.facebook.com/FestaTorroneCremona>

Instagram: https://www.instagram.com/festa_del_torrone_cremona/

Youtube: <https://www.youtube.com/user/FestaDelTorroneCr>

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230 - press@testoricomunicazione.it

In collaborazione con Promotori



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione

