

Passaporto per **soste gourmet**

LA LOMBARDIA È UNA REGIONE RICCA DI ATTRATTIVE TURISTICHE: DAI SITI UNESCO ALLE SUE CITTÀ, DALLE LOCALITÀ MONTANE AI LAGHI. Non vi è luogo che non eccella per bellezze, eventi e storia e, soprattutto, per cultura enogastronomica. Per questi motivi, la Regione Lombardia ha lanciato un progetto volto a incentivare il turismo e la mobilità nel nostro territorio, che prevede ovviamente valide soste gourmet alla scoperta delle specialità del nostro territorio. Nasce così #ilPassaporto, uno strumento che consente al viaggiatore di collezionare le destinazioni turistiche e le esperienze #inLombardia che, tappa dopo tappa, vengono vidimate nei punti autorizzati da speciali timbri raccolti durante i viaggi: 28 pagine da riempire con mete, anche gastronomiche. Sono previsti premi speciali per chi riuscirà a collezionare tutte le destinazioni indicate sul passaporto e ad aggiungerne di nuove. Un divertente stimolo per conoscere sempre più approfonditamente il territorio lombardo attraverso i suoi incredibili sapori, prodotti e tradizioni.



INFO | <http://speciale.in-lombardia.it/it/il-passaporto/>



OTTIMI QUEI «ROSPI» SERVITI IN TRATTORIA

Oltre a vantare una grande varietà di ricette legate alla tradizione, il territorio lombardo vede la presenza di ristoranti di tutti i tipi e per tutte le esigenze. Tra queste tradizioni della buona tavola una delle più sfiziose e intramontabili, giunge proprio dalla Valtellina ed è quella degli Sciatt, o i «rospi» – secondo il dialetto locale – piccole frittelle di grano saraceno con il cuore di formaggio.

LA RICETTA

Tre tipi di farina e cicorino dell'orto
200 g farina di grano saraceno macinata grossa; 100 g farina di grano saraceno macinata fine; 150 g farina 00; 1 bicchierino grappa di Nebbiolo della Valtellina; 33 cl birra chiara; sale fino e acqua q.b.; un pizzico bicarbonato; 350 g formaggio Casera D.O.P. giovane; olio d'arachidi.

Preparazione
Preparate gli sciatt mescolando in una bacinella di acciaio le farine, sale, grappa, birra e acqua, sino a ottenere una pastella morbida; lasciate riposare il tutto coperto e in frigorifero per almeno 2 ore. Tagliate il Casera a cubetti di circa 2 cm e metteteli in una bacinella. Mettete l'olio in una padella di ferro e portate a 175°C. Ricoprite ciascun cubetto di formaggio di pastella, afferrateli singolarmente con una pinza e friggete nell'olio bollente. Girate gli sciatt nell'olio sino a doratura e scolateli con la schiumarola. Servite con cicorino o radicchietto tagliato sottile.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaeredadio.it o visitate www.mangiaeredadio.it

LA TRATTORIA

Da Altavilla secondo la tradizione

Anna Bertola è la titolare della Trattoria Altavilla, che si trova a Brianzone (via Ai Monti 46) in provincia di Sondrio, dai primi del '900. Il ristorante (Slow Food) è segnalato per eccellenza, tipicità dei formaggi e grande varietà dei vini, scelti personalmente dalla patron e sommelier Anna Bertola, che è impegnata a dare rilievo soprattutto al territorio e alle sue eccellenze. Indicata con i massimi riconoscimenti dalla Guida Slow Food Osterie d'Italia e con i due Gamberi dalla Guida Gambero Rosso, l'Osteria Altavilla è una delle più antiche trattorie della zona. E per chi desiderasse prolungare il piacere del viaggio, vi è anche la possibilità di soggiornare in uno dei 14 deliziosi alloggi della locanda, posti al piano superiore.
www.altavilla.info

