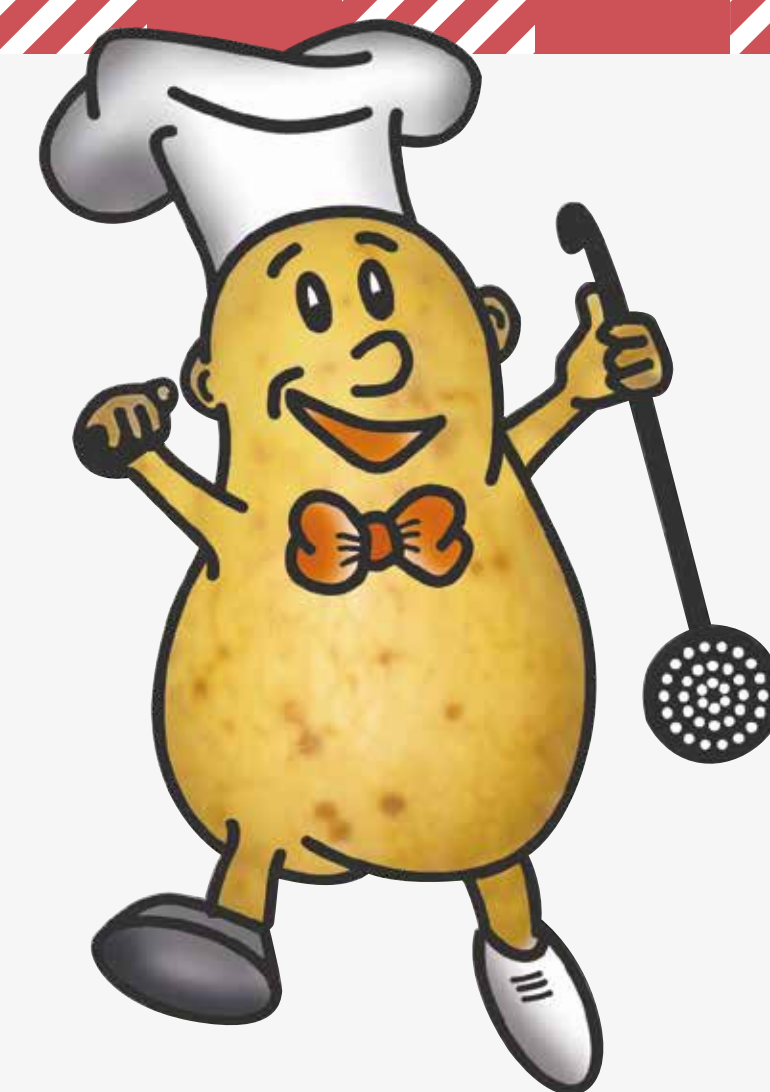


LA CUCINA DELLA SAGRA.

PRODOTTI A KM ZERO E DI PRODUZIONE LOCALE.

Attenzione e cura nella scelta dei prodotti: TERRITORIO e QUALITÀ



ANTIPASTI

Assaggi di salumi nostrani.

I salumi prodotti da laboratori artigianali di Montecrestese.

Lardo, pancetta e coppa prodotti da Alimentari Punchia Dorianò mentre salame, mortadella ossolana e salame di testa prodotti da Agriturismo AZ. Il tutto guarnito con le gallette di farina di mais di Beur

Antipasto leggero.

Lonzino di maiale e bresaola prodotti da Alimentari Punchia Dorianò con le gallette di farina di mais di Beura.

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate. La produzione in loco e all'istante degli gnocchi di patate ne caratterizzano la morbidezza e la fragranza; patate coltivate in Ossola dall'Azienda Agricola Vivai di Cuzzago ubicata nel comune di Premosello Chiovenda: farina 100% di filiera lombarda certificata, solo da grano coltivato e macinato in Lombardia dall'Azienda Molino Pasini e uova di qualità completano l'eccellenza del prodotto.

Naturalmente tale prelibatezza merita un vestito di seta: la caratteristica di una lavorazione casalinga dona ai sughi questa delicatezza.

Il Burro d'alpe prodotto dall'Azienda Agricola Baiardi all'Alpe Campo nel nostro comune a 1700 metri, è la punta di diamante.

L'ottimo "pesto casalingo" preparato da noi con cura a partire dalla scelta del basilico, dona freschezza a questo condimento, mentre l'eccellente gorgonzola prodotto dal Caseificio Palzola di Cavallirio (NO) unito a panna e latte della Latteria Antigoriana di Crodo creano un abbinamento perfetto per gli amanti dei latticini.

La passione per la lavorazione semplice e tradizionale del ragù e del pomodoro con ingredienti di qualità, completano la possibilità di abbinamento di questo piatto.

Pasta e patate. Il metodo semplice e casereccio di lavorazione contraddistingue anche questo piatto reso più aggressivo rispetto alla delicatezza degli gnocchi per la presenza dell'aglio e del pepe che, abbinati a ottimo burro di Crodo e olio extravergine d'oliva, accompagnano le patate ossolane e le "mafalde" di grano duro.

SECONDI PIATTI

"Il brasato". La carne di bovino adulto selezionata, taglio "alette", fornita dalla Macelleria Simonetta di Beura Cardezza (VB), unita alla tradizionale preparazione "alla Luis" rende il piatto gustoso e profumato.

"Il coniglio in umido. Piatto della cucina popolare, ottimo abbinamento tra un sugo saporito e una carne tenera e magra che rendono questo piatto perfetto per chi ama i sapori intensi, ma non vuole rinunciare alla leggerezza. Le carni sono fornite dalla Macelleria Simonetta e provengono da allevamenti ubicati in Piemonte.

"Il merluzzo". Pesce molto utilizzato storicamente dalle famiglie ossolane grazie alla sua prerogativa di essere conservato sotto sale, viene proposto in due versioni: la prima, tradizionale in questo territorio, cucinato con le patate e il latte e la seconda, più moderna, fritto abbinato a patatine.

"La griglia". Tradizionale piatto delle manifestazioni enogastronomiche locali, viene proposta in più versioni, in versione "grigliata mista" (costine di maiale, carne di pollo ed il classico salamino di maiale) o in piatti separati. L'utilizzo di carne fresca nazionale (non congelata), fornita dalla Macelleria Simonetta, permette alle sapienti mani dei "grigliatori" di ottenere il preciso punto di cottura delle costine e dei polli sia in superficie che interna. "I salamini" prodotti da laboratori artigianali locali (Alimentari Punchia Dorianò e Agriturismo AZ) completano questo importante settore della nostra cucina.

La semplice ed umile patata, che nel corso dei secoli ha costituito una fonte di sostentamento in questo lembo di territorio montano avverso ad altre coltivazioni, diventa il prodotto principale per la preparazione delle più svariate pietanze, alcune delle quali tratte dalla tradizione ossolana. Alla semplicità di questo tubero si sono ispirati i principi morali della manifestazione: l'unione, l'amicizia e la solidarietà tra tutti i volontari, guidati dall'obiettivo di promuovere tradizioni e prodotti locali. La nostra attività gestita con la cura e la qualità tipica di una produzione casalinga, si concentra su una scelta attenta ed accurata di tutte le materie prime, privilegiando i produttori locali.



CONTORNI e altri PIATTI

“Il purè”. Le ottime patate ossolane dei Viavai di Cuzzago, il burro, il latte e la panna fresca della Latteria Antigioriana di Crodo, associati alla meticolosa cura nella preparazione danno modo di ottenere un prodotto morbido e squisito.

“Il rosti”. L'abbinamento tra le nostre patate ed un condimento frutto di una lunga e laboriosa lavorazione con ingredienti di sapore (pancetta, cipolla, burro di Crodo, pepe, olio extravergine d'oliva), permette l'ottima riuscita di questo piatto molto apprezzato.

“Patate in insalata”. Sempre le patate ossolane abbinare a prezzemolo, aglio, olio extravergine d'oliva e aceto, creano questo fresco ed ottimo contorno.

“Patate fritte”. Le patatine “Dippers”, sfiziose patatine a barchetta, fritte con la buccia in un ottimo olio di semi di girasole sono gli ingredienti di questo contorno.

“Muiana”. Spumone di ricotta speziata. La muiana è la ricotta fresca prodotta dalla Latteria Antigioriana di Crodo alla quale vengono aggiunti sale, spezie e aromi, tra i quali i semi di finocchio macinati e scorza di limone.

Questo piatto è la rivisitazione di un antico metodo di conservazione della ricotta che giunge a noi dalla sapienza dell'antica civiltà contadina Ossolana.

FORMAGGI

“Nostrani misti”

Per realizzare il piatto utilizziamo: il “nostrano d' alpe” prodotto dall'Azienda Agricola Baiardi in Valle Agarina nel comune di Montecrestese, il “nostrano di latteria” prodotto dall'Azienda locale Senestraro Christian, il “quadrato fresco” dell'Agriturismo AZ, la “mascarpa d' alpe” e la “formaggella di capra” della Latteria Antigioriana di Crodo.

Separatamente si possono acquistare piatti con “nostrano d' alpe” e “nostrano di latteria”.

IL PANE

Il nostro ricco cestino del pane contiene:

“Pan Sagra di Monte”, pane creato in occasione della sagra, confezionato con farine di segale macinata a pietra, polenta di Beura, farina di frumento e patate. si presenta in forma di filone croccante e servito affettato al momento.

“Pane nero Ossolano”, pane di farina di segale e di frumento macinate a pietra, ha il caratteristico sapore del pane di una volta.

“Pane di patate” confezionato con un'alta percentuale di patate, saporito e molto morbido, di colore dorato e profumatissimo.

Tutti i tipi di pane sono prodotti da Il Forno Ossolano di Crodo, della famiglia Meneghella.