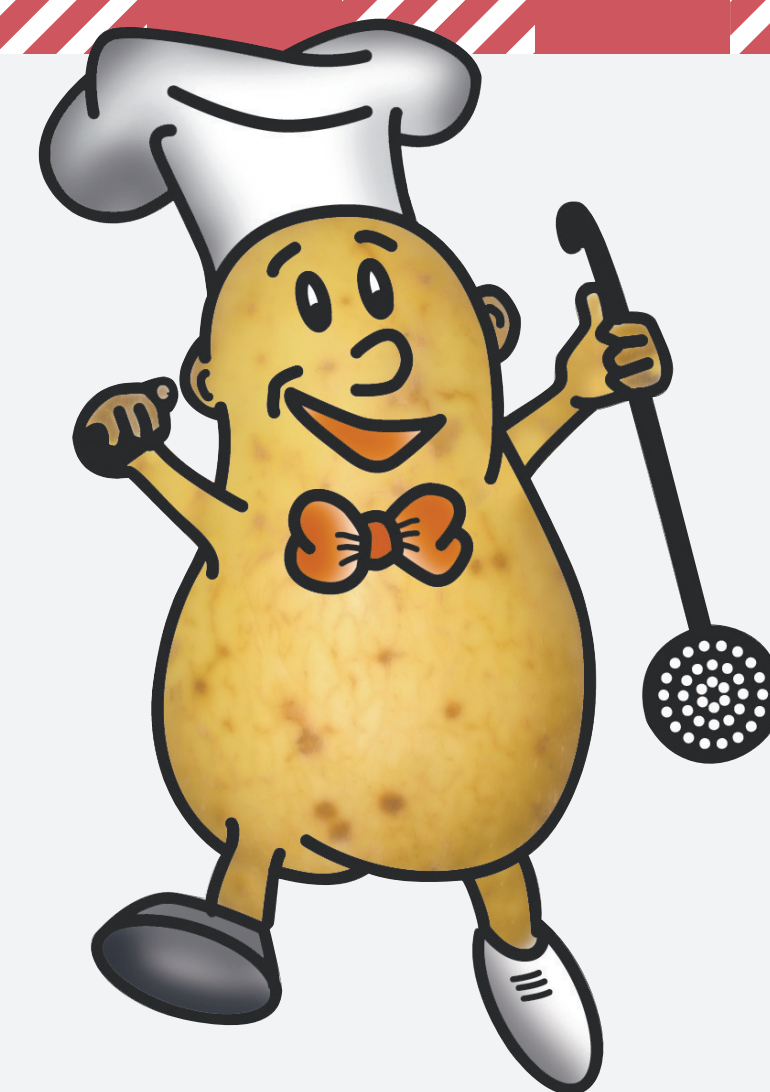


LA CUCINA DELLA SAGRA.

La cucina della Sagra della Patata è il cuore della nostra festa.

Ogni piatto nasce dall'impegno di decine di volontari che, con passione e cura, trasformano ingredienti selezionati in ricette che raccontano il territorio, la tradizione e il piacere di stare insieme. Una cucina autentica, preparata ogni giorno dai nostri volontari con la stessa cura che si dedica ai piatti di casa.



ANTIPASTI

Assaggio di salumi nostrani.

Una selezione di salumi locali, accompagnata dal tradizionale pane ossolano all'uvetta. Un antipasto semplice e genuino che valorizza i sapori del nostro territorio.

Antipasto leggero.

Bresaola e lonzino, accompagnati da croccanti gallette di mais. Una proposta fresca e delicata, ideale per iniziare il pasto con leggerezza.

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate.

Preparati sul momento con patate selezionate, sono il simbolo della nostra cucina. Serviti con burro, gorgonzola, ragù oppure pomodoro e rosmarino.

Pasta e Patate.

Un piatto della tradizione che unisce semplicità e gusto, preparato secondo una ricetta casalinga che richiama i sapori di un tempo.

Insalata d'orzo estiva.

Orzo perlato e verdure fresche danno vita a un primo piatto leggero, colorato e ricco di gusto, ideale anche nelle giornate più calde.

SECONDI PIATTI

Brasato.

Lenta cottura e sapori intensi rendono questo piatto un grande classico della tradizione, accompagnato dal suo fondo di cottura.

Arista con pancetta e mele.

Un delicato arrosto di maiale arricchito dalla dolcezza delle mele e dal gusto della pancetta, in un equilibrio di sapori tutto da scoprire.

Filetto di trota in carpione.

Filetto di trota marinato secondo la tradizione del carpione, con un gusto fresco e delicato che valorizza il pesce d'acqua dolce.

Filetto dorata di trota.

Una leggera panatura rende il filetto croccante fuori e morbido all'interno. Fritto al momento e servito con una fresca fetta di limone.

La Griglia.

Costine, pollo, salamino e grigliata mista, cotti alla griglia e preparati al momento. Il profumo della brace e la qualità delle carni rendono questo uno dei grandi protagonisti della Sagra.

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

Purè di Patate.

Preparato con patate, burro, latte e panna, è morbido, delicato e perfetto per accompagnare i nostri secondi piatti.

Tortino Rustì.

La nostra nuova interpretazione del rostì: patate e cipolle lavorate con cura per ottenere un tortino dorato, croccante fuori e morbido all'interno.

Insalata di Patate.

Patate condite con prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva e aceto, per un contorno fresco e ricco di gusto.

Patate fritte.

Patatine con la buccia, fritte fino a raggiungere una doratura croccante che ne esalta il sapore.

Muiana.

La tradizionale ricotta speziata ossolana, dal sapore delicato e caratteristico, preparata secondo una ricetta che fa parte della cultura gastronomica del territorio.

FORMAGGI

Assaggio di Formaggi.

Una selezione di formaggi del territorio, scelta per offrire un piccolo viaggio nei sapori della nostra valle.

Formaggio nostrano.

Un formaggio tipico della tradizione locale, dal gusto autentico, ideale per concludere il pasto con semplicità.

IL NOSTRO PANE

Pan Sagra di Monte

Il pane simbolo della Sagra, preparato con farine di segale e frumento, polenta e patate. Fragrante e dal gusto rustico, è l'accompagnamento ideale per i nostri piatti.

Pane nero ossolano

Preparato con farine di segale e frumento, è un pane tipico della tradizione ossolana, dal sapore autentico e deciso.

Pane di patate

Morbido e profumato, preparato con un'elevata percentuale di patate. Un accompagnamento semplice e genuino, perfetto per i nostri piatti.

SCOPRI QUI

www.promontecrestese.it/sagra-della-patata/