

Atmosfera  Design e Cultura Gastronomica | www.ristorarte.net

€ 4,50
EDIZIONE
MILANO E
LOMBARDIA

RistorArte

MANGIARE E BERE A MILANO E IN LOMBARDIA

GIALLO MILANO

La quarta edizione del Concorso
per il miglior risotto illumina
Milano con LED

MANGIARE BENISSIMO

Aimo e Nadia
Carlo Cracco
Claudio Sadler



GLI ALFIERI
della cucina ambrosiana

ECCELLENZE LOMBARDE
il non plus ultra del gusto



LE ECCELLENZE di Lombardia

La nostra regione è una terra
ricca di sorprese, tra cui
primeggiano quelle tipiche
agroalimentari, frutto di una
grande passione per
l'alta qualità

A CURA DI ROBERTO SUMMER E MATTEO LUCCHINI

GRAZIE!

Il nostro più vivo ringraziamento a Gino Verdi,
che tanto si è prodigato per farci conoscere
i prodotti di eccellenza della Lombardia
e per favorirne la diffusione
presso il nostro pubblico



Fiocco azzurro in Lombardia: è nato **Il Lombardino**, figlio di una tradizione di eccellenze ancora tutte da scoprire

NASCE IL LOMBARDINO

L Lombardino



CHI O COSA È IL LOMBARDINO?

È innanzitutto un pensiero, un "figlio" nato e cresciuto nella testa di alcune persone da sempre passionate – sia per diletto che per professione – del buon mangiare e del buon bere di questa terra lombarda. Piace pensare che possa essere anche nipote o pronipote del pensiero di quei due "gran lombardi" che sono stati Gianni Brera e Luigi Veronelli, che con il loro libro *La Pacciada*. Mangiarebere in pianura padana (uscito per Arnoldo Mondadori nel 1973, meritevolmente ripubblicato da Baldini Castoldi Dalai Editore) ci hanno fatto innamorare o re-innamorare dei cibi padani, e lombardi innanzitutto.



È un pensiero anche un po' figlio delle persone che ancora producono cibi di eccellenza in queste terre, tra la montagna, la collina, la pianura, che con passione e fatica ancora ci fanno sentire nei loro formaggi, nei loro salumi, nei loro piatti il sapore specifico del territorio, della cultura, dell'impegno: si spera con il tempo di poter dare spazio a tutti.

I tanti – comunque più di due – "genitori" di questo pensiero che hanno chiamato **Il Lombardino** si impegnano a ricercare, selezionare e promuovere i prodotti (e quindi i produttori e gli eventuali rivenditori) e i piatti (e quindi i ristoratori) che nell'uso delle materie prime, nelle ricette e nella tecnica – anche evoluta, laddove ciò non snaturi il risultato – sanno scegliere e utilizzare e proporre quel che proviene dalla nostra terra. Capita, nella cerchia familiare e di amicizie di abitanti della metropoli, che qualcuno assaggiando un salame o un formaggio o un risotto o un vino stupisce e si entusiasmi: è il segno che si sta cogliendo nel segno, che anche nell'era della globalizzazione il palato distingue e il resto – mente e cuore – lo segua. Non è campanilismo: anche a loro piacciono le cose buone che vengono da tutto il mondo. Ma è come essere tra le mura di casa e tra persone conosciute e amate da sempre: ci si sta sempre bene.

Il Lombardino non è un marchio commerciale e non è un distributore di prodotti alimentari: se le iniziative che

propone sono a pagamento è solo ed esclusivamente per riconoscere a chi lavora – innanzitutto i produttori e chi ospita le iniziative – il giusto compenso per l'impegno e la fatica che la qualità oggi richiede.

Sarà il tempo a dire come potrà crescere questo figlio, cosa farà da grande: potrà rimanere una cosa tra pochi amici o diventare grande e quindi una cosa tra tanti amici: amici di questo figlio-pensiero che – adesso lo si può dire – è il pensiero che mangiare e bere bene aiuta a vivere meglio, anche solo un poco, e come scrive Gianni Brera "Molti cibi inventati dai lombardi hanno classe mondiale certa".

A partire da oggi, la paternità di questo pensiero è condivisa con gli amici di RistorArte, grazie all'appoggio e allo spazio che danno, e con gli amici de El Brellin, che si rendono protagonisti di questa iniziativa di degustazione e di promozione di alcuni di questi straordinari prodotti.

A partire da domani, attraverso le iniziative e il sito internet de **Il Lombardino**, la paternità di questo pensiero può essere condivisa con ciascuno: i promotori non sono gelosi, e sono aperti a qualunque richiesta, proposta o segnalazione. E comunque, **Il Lombardino** vi aspetta a El Brellin con l'iniziativa che potete vedere nel box sottostante.

INFO: El Brellin - Vicolo dei Lavandai ang. Alzaia Naviglio Grande, 14 Milano - Tel. 02 58101351 - info@brellin.it

LA LOMBARDIA IN UN BOCCONE

Assaggia e compra le eccellenze lombarde

A partire da Martedì 30 novembre - ore 19/21

Il Café d'El Brellin e RISTORARTE propongono una selezione di salumi e di formaggi di eccellenza, accuratamente selezionati, provenienti da alcuni fra i migliori produttori lombardi. OGNI MARTEDÌ di Dicembre dalle 19 alle 21 un produttore lombardo presenterà le proprie specialità che si potranno degustare al Café per una intera settimana. La novità è che nel corso della stessa settimana si potranno acquistare questi prodotti di nicchia in piccoli tagli.



DOLCE COME... IL PROSCIUTTO!



Tra i verdi boschi
e i laghi della
Brianza scopriamo
un prosciutto unico
per dolcezza e
soavità



Siamo ad Oggiono, antica pieve del Monte di Brianza (che diede i natali al grande pittore Marco D'Oggiono, allievo prediletto di Leonardo Da Vinci), deliziosa terra fra lago e collina.

Qui dalla seconda metà del secolo scorso, la famiglia Spreafico (in origine, nel 1945, Luigi e la moglie Angela, oggi i figli, Agnese, Dionigi e Giulia)

con passione ed accurata sapienza produce un rinomato prosciutto crudo diverso da tutti gli altri prosciutti italiani per l'estrema dolcezza e soavità e senza nessun conservante.

L'azienda costituisce una realtà unica nel suo genere e molti sono stati negli anni i riconoscimenti avuti da questo prosciutto: da quello della Regione Lombardia che l'ha riconosciuto prodotto tradizionale lombardo a quelli dei più famosi giornalisti enogastronomici e di grandi chef (recentemente abbiamo potuto gustarlo da Sadler) che l'hanno promosso a ragione come uno dei prosciutti più dolci e buoni d'Italia.

Il prosciutto crudo **Marco d'Oggiono** è un noto prodotto di nicchia, che vanta la caratteristica di un gusto tipico, elegante, pulito con una grande dolcezza. È prodotto ancor oggi come si faceva un tempo: alla **Marco d'Oggiono** si producono prosciutti crudi in modo semplice ed assolutamente senza nessun conservante. Certo la situazione geo/climatica dell'Alta Brianza contribuisce molto nel favorire la stagionatura del prosciutto crudo.

Oggiono è situato all'interno del triangolo lariano, completamente circondato da una splendida massa boschiva che si va a congiungere col Parco Regionale del Barro. Qui l'ossigenazione è massima e la ventilazione naturale della collina è completata dall'azione di irraggiamento del bel lago che impedisce forti sbalzi di temperatura: il microclima che ne deriva, mite e asciutto d'inverno e fresco d'estate, è quanto di meglio si possa chiedere per stagionare i dolcissimi prosciutti. Ora forse si può meglio capire perché Dionigi Spreafico, titolare della **Marco d'Oggiono Prosciutti**, ami tanto questa zona e quanto gli sia riconoscente per

ciò che essa gli restituisce. Gli chiediamo di raccontarci qualcosa in più di questa bontà.

Cosa differenzia il prosciutto Marco d'Oggiono da un altro crudo?

Ci distinguiamo soprattutto per la grandissima dolcezza che regala, in ogni sua parte, il nostro prosciutto, che non lascia mai retrogusto salato, ma un piacere pulito alla degustazione ed un'ottima persistenza. Molti sono i fattori che contribuiscono a ciò: dalla scelta della materia prima alla cura nella produzione, ma soprattutto il territorio, l'Alta Brianza. Lo produciamo ancor oggi con la lenta filosofia artigianale appresa dai nostri genitori ed è così che il nostro prosciutto è divenuto nel tempo sempre più rinomato. Dai più grandi chef alle guide più prestigiose dei migliori enogastronomi gli sono state riconosciute alte qualità organolettiche, una digeribilità superiore e una straordinaria dolcezza. Con orgoglio, possiamo dire che la pregevolezza del nostro prosciutto crudo contribuisce a dare lustro alla nostra bella terra di Brianza.

Nel vostro spaccio il consumatore cosa trova?

Il nostro fiore all'occhiello è ovviamente il prosciutto crudo **Marco d'Oggiono**, disponibile in tutte le forme e pezzature che vengono lavorate quotidianamente per garantire la stessa fragranza che si trova dal salumiere col taglio fresco. Nel corso degli anni abbiamo inoltre ripreso, con grande soddisfazione, le vecchie tradizioni della produzione di salumi brianzoli. Li prepariamo esattamente come si preparavano una volta in Brianza, seguendo le istruzioni lasciate dai nostri nonni (anch'essi salumieri). Sono nati così il salame di coscia (prodotto solo con le carni della coscia), il "vaniglia" (il cotichino brianzolo), la Vera Mortadella di fegato della Brianza, la pancetta tesa con la "maniglia" (che veniva utilizzata per appenderla), il "carpaccio celtico" ed altro ancora.

In quali altri punti vendita si possono trovare i vostri prodotti?

In negozi qualificati e fra i più bei nomi della ristorazione lombarda. Possiamo inoltre spedire ovunque il nostro prosciutto, sia intero sia a tranci, e una vasta gamma di salumi pregiati freschi e stagionati che regalano un gusto che è tutto un ricordo di Brianza, di cose genuine e fatte bene.

In che modo realizzate la fidelizzazione con il cliente?

Con promesse sempre mantenute, con prodotti buonissimi, con un'estrema cura nel servizio e una grande attenzione al prezzo. Ed è proprio con questi semplici e se si vuole banali accorgimenti che stiamo cercando di superare anche la sfida di questi anni di crisi.

Negli ultimi anni il nostro prosciutto crudo **Marco d'Oggiono** è stato oggetto di sempre maggiore attenzione da parte di grossi nomi del giornalismo enogastronomico, da Paolo Massobrio a Davide Paolini, da Tommaso Farina a Edoardo Raspelli.

INFO: Spaccio Marco d'Oggiono - Via Lazzaretto 29, Oggiono - Tel. 0341.576285



Sopra, Dionigi Spreafico al lavoro. Sotto, la squisita pancetta cotta

