

11 febbraio 2015

Teatro 7: un menù dedicato al Luigi Veronelli

» Home / Food & Lifestyle / Teatro 7: un menù dedicato al genio di Luigi Veronelli

[Like](#) 4 [Tweet](#) 2 [g+1](#) 2 [Pin it](#) [Share](#) 4



Teatro7 Lab lo inserirà nel suo calendario di Corsi di Cucina per la sera del 17 febbraio 2015. Una serata che si svolgerà in concomitanza con la grande mostra che la Triennale di Milano dedica al grande giornalista enogastronomico che ha fatto dello studio e della promozione della cultura di cibo e vino italiana una sorta di missione. La lezione di cucina veronelliana prende spunto da un libro del 1983 intitolato "Matrimoni d'amore. Gli accostamenti ideali

cibo vino". E' un libro che anticipa i tempi, un libro che, anche solo con pochi spunti, indaga e riassume la complessità della cultura della terra italiana, con un elenco ricchissimo di piatti semplici e della tradizione culinaria della penisola, per ognuno dei quali Veronelli trova un compagno ideale nel vasto universo enologico della penisola. I piatti selezionati dallo Chef di teatro7 Lab Roberto Cuculo appartengono tutti alla tradizione lombarda. Un criterio di scelta facile ma anche il migliore per far riconoscere un passato fatto di gusti semplici ma decisi, con abbinamenti di vini poco conosciuti ai più, perchè lontani dalle mode. Tra i piatti che caratterizzeranno il menù dedicato a Veronelli i Ravioli di marmellata di albicocche abbinati al Moscato di Scanzo, la più piccola DOCG d'Italia, un passito rosso da vitigno autoctono aromatico con una storia pluricenteneraria alle spalle. Il Moscato di Scanzo DOCG dell'azienda Pagnoncelli Folcieri, ad oggi i più piccoli produttori di questo passito, ben si abbina ad alcuni prodotti bergamaschi che ne esaltano le particolarità. I caprini dolci de La Via Lattea, piccolissimo caseificio di Brignano Gera d'Adda, sono ricoperti di cioccolato fondente o bianco, arricchiti di ingredienti come cannella, pepe, frutti di bosco, ecc., un'esperienza unica e indimenticabile per il palato. I biscotti di Bigio, storica pasticceria di San Pellegrino Terme, semplici frolle che ben si accompagnano ad un vino deciso e unico come il Moscato di Scanzo. Infine il M'Oro della pasticceria Ol Fà di Osio Sotto, è un nuovo dolce, ideato per Expo 2015 da un gruppo di grandi pasticceri bergamaschi, destinato a diventare parte della tradizione dolciaria lombarda. Anche un tocco di salato accompagna le proposte di Teatro 7 Lab, con lo strolghino di culatello e due scelte di Parmigiano Reggiano, uno biologico e uno di latte di vacche rosse, proposti da Eat in Parma, selezionatore e rivenditore di prodotti gastronomici italiani di alta qualità in Italia e nel mondo grazie al sistema dell'ecommerce, nuovo tra i partner di teatro7 Lab.