

Degustazioni di vini rinomati a livello internazionale nelle boutique e negli spazi del Quadrilatero della moda milanese. Torna per la sesta edizione la rassegna 'La Vendemmia di Montenapoleone', dal 5 all'11 ottobre, con due giorni ad accesso libero per i visitatori, il venerdì e il sabato. Altri appuntamenti saranno invece su invito, come la serata clou dell'8 e l'asta di

bottiglie pregiate a Palazzo Bovara lo stesso giorno, il cui incasso sarà devoluto all'Associazione Dinamo Camp. Sempre a Palazzo Bovara il 9 si terrà un incontro con le donne che rappresentano il meglio dell'enologia italiana al femminile. Il calendario è inoltre integrato da pacchetti offerti da hotel e ristoranti che hanno aderito all'iniziativa.

Il ristorante. Gustosi piatti tipici regionali nello storico locale gestito dalle sorelle Pattis

Sapori e profumi trentini All'Antica Trattoria del Giglio di Crotta d'Adda

«Il rispetto delle stagioni e l'amore per i prodotti del nostro territorio sono quello che vi offriamo per consentirvi di gustare i numerosi piatti della cucina ladina, trentina e altoatesina». Le sorelle Pattis, titolari dell'Antica Trattoria del Giglio di Crotta d'Adda presentano così la loro proposta culinaria. E' un rapporto chiaro e onesto quello che Wilma, Nicoletta e Lidia hanno con i loro clienti. Ed è un rapporto autentico, fatto di stima e rispetto, che si trasforma sovente in amicizia. Si torna volentieri in questo caratteristico locale del Cremonese



Sopra il banco del bar e a destra una delle due sale dell'Antica Trattoria del Giglio

non solo per il menu che varia spesso e per l'accuratezza dei piatti, ma anche per la simpatia delle tre sorelle Pattis. L'Antica Trattoria del Giglio è il posto ideale per chi cerca sapori del Trentino e dell'Alto Adige. Da quindici anni lo gestiscono Wilma, Nicoletta e Lidia, originarie di Alba di Canazei, in provincia di Trento, che hanno unito la passione per la cucina tipica della loro zona di



origine all'offerta di piatti cremonesi. Mentre Wilma dà il meglio di sé ai fornelli, le sorelle volano da un tavolo all'altro, gentili e sorridenti, talvolta vestite nei costumi tipici. Ci si accomoda nella due sale che ospitano un'ottantina di coperti: la prima, vicina all'ingresso, più tradizionale, con mobili d'epoca in legno massiccio; la seconda, che si affaccia sul cortile interno, è arredata in stile altoatesino. E' una sorta di 'stube' con controsoffitto in legno, un piccolo camino e boccali di birra, gnomi e folletti come soprammobili. Alle pareti, quadri con immagini dei costumi trentini. La qualità in cucina è garantita dalla scelta delle ma-

terie prime e degli alimenti base, selezionati dalle titolari nelle zone d'origine.

Per iniziare suggeriamo l'antipasto tirolese: speck, anche in versione cotta, salami di capriolo e cervo accompagnati da pane nero o ai semi di cereali vari, l'armonia di carpacci (carne salada e di carré affumicato con zucchine in agrodolce). Tra i primi segnaliamo gli ottimi spaetzle panna e prosciutto, i ravioli di farina integrale con formaggi e funghi e i canederli di speck e formaggio al burro fuso. D'estate potete gustare i tagliolini di farro con pesto di rucola, pomodorini e dadolata di mozzarella e le tagliatelle rustiche con asparagi

e speck croccante. Sono pregevoli anche i risotti: con erbette, fiori aromatici e caprino fresco, con ortiche e crema di formaggio, con menta e limone, con pesto di rucola e con frutti di bosco.

I canederli estivi sono con rucola, cicoria e al formaggio e burro fuso, serviti con insalata di patate e fagioli in olio aromatico ai lamponi. Tra i secondi svettano il piatto della tradizione (carne salada e affumicata con insalata di patate e fagioli in olio aromatico), la tagliata di manzo con condimento di mirtillo e patate 'rostate'. Si può optare per il maxi grill di carni o per l'armonia vegetariana composta da formaggi freschi e semi stagionati, fritata, composta di frutta e verdure in agrodolce.

E' difficile scegliere tra il semifreddo alla grappa di moscato servito con salsa al cioccolato, pesche sciroppate e i gustosi gelati. Dall'autunno in poi lo strudel è il re dei dessert.

In primavera e in estate fiori e foglie aromatiche (erba cipollina, camomilla e lavanda, melissa, ortica, tarassaco, menta, nasturzio e borragine) impreziosiscono i piatti. In cantina svettano le migliori etichette della produzione enologica trentina e altoatesina.

(Provato il 17 settembre 2015)

LA SCHEDA

NOME

Antica Trattoria del Giglio

INDIRIZZO

Via Roma 1, Crotta d'Adda (Cremona)

Telefono 0372-722909

CARATTERISTICHE

Trattoria con cucina trentina e altoatesina

CHIUSURA

Lunedì e martedì

PATRON

Sorelle Pattis

LA PAGELLA

CUCINA 24/30

CANTINA 23/30

SERVIZIO 14/20

LOCALE 15/20

PREZZO MEDIO 40 euro



Nicoletta, Wilma e Lidia Pattis

L'evento. Sagra dell'anguilla A Comacchio per tre weekend

L'antica 'città sull'acqua' accoglie i buongustai per la 17esima edizione della Sagra dell'Anguilla di Comacchio (Ferrara), che per tre week-end, a partire dal 25 settembre fino all'11 ottobre, rende omaggio tra ponti monumentali e caratteristiche imbarcazioni, alla regina della laguna.

Ogni fine settimana si aprono gli stand per lasciare ai visitatori la curiosità di provare tante ricette tipiche, ma anche piatti innovativi come la pizza 'delle valli con anguilla' cotta nel forno a legna, e di partecipare a laboratori e degustazioni, attività dimostrative di pesca e spigolatura dell'anguilla, regate nei canali ed eventi di jazz, letteratura, sport (c'è anche il football americano).

L'identità storica della lavorazione e trasformazione dell'anguilla, sugli splendidi scorci delle Valli di Comacchio, si può scoprire anche attraverso percorsi in bicicletta ed escursioni in barca o partecipando alle visite guidate con personaggi illustri comacchiesi. Per vivere al meglio l'atmosfera e i sapori della Sagra dell'Anguilla, ci sono i pacchetti del consorzio



Alcune immagini della scorsa edizione della Sagra dell'Anguilla di Comacchio



Visit Ferrara, che unisce più di 90 operatori turistici di tutta la Provincia ferrarese.

L'offerta di due giorni, comprende notte e prima colazione

in hotel a 3 stelle, tour alla scoperta di Ferrara o Ravenna con pranzo tipico, pranzo in Sagra (menu a 4 portate), aperitivo con degustazione di

vini e prodotti tipici, cena in hotel a base di pesce, ed una emozionante escursione in motonave con guida all'Eco museo delle Valli di Comacchio. Il prezzo complessivo è di 140 euro a persona.

Per un week-end di tre giorni, c'è il pacchetto da 220 euro a testa, che include, oltre alla possibilità di vivere la Sagra (con pranzo con menu di 4 portate), 2 notti in hotel con colazione, 2 cene, pranzo tipico a Ferrara o Ravenna, degustazione vini e prodotti tipici e 2 escursioni in motonave: una sul Delta del Po e l'altra all'Eco museo delle Valli.

Per informazioni e prenotazioni: [Conorzio Visit Ferrara](http://www.conorziovisitferrara.it), Via Borgo dei Leoni 11, Ferrara. Telefono 0532 783944, 340 7423984. E-mail: assistenza@visitferrara.eu. Sito web: www.visitferrara.eu.

GLOBAL CHEESE AWARDS

Il San Pietro in cera d'api della Latteria Perenzin miglior formaggio d'Europa



Un record senza precedenti per la storica Latteria Perenzin di Bagnolo nel Trevigiano, che ha conquistato la giuria dell'autorevole concorso Global Cheese Awards, tenutosi a Frome in Inghilterra lo scorso 12 settembre, la quale ha eletto il San Pietro in cera d'api come Miglior Formaggio d'Europa. Una particolare creazione casearia stagionata e a pasta compatta, ricoperta da una crosta trattata in superficie con cera d'api naturale che trattiene l'umidità e conferisce una gradevole consistenza vellutata dal tipico sapore di miele. Le creazioni casearie della realtà veneta hanno inoltre conquistato cinque medaglie d'oro, due d'argento e una di bronzo; a salire sul gradino più alto del podio: il Bufala Ubriacato al Glera incoronato 'Miglior formaggio di bufala a pasta dura', il Dolce 3Viso nella sezione 'Miglior formaggio duro prodotto con più varietà di latte', il Capra al Traminer quale 'Miglior formaggio di capra', il Montasio Dop stagionato proclamato 'Miglior formaggio duro italiano' e il San Pietro in cera d'api premiato come 'Miglior formaggio italiano'. Oltre agli ori, alla pluripremiata Latteria Perenzin sono state attribuite le medaglie d'argento per le specialità casearie Caciottone di capra al pepe e olio EVO bio nella categoria 'Formaggi biologici' e per il Bufala Ubriacato al Glera nella sezione 'Formaggio 100% di bufala' e una medaglia di bronzo per la Caciottone di capra al pepe e olio nella categoria 'Formaggi di capra'. «Non ci era mai capitato di ricevere così tante medaglie in un unico concorso, siamo soprattutto orgogliosi di aver conquistato la medaglia d'oro come Miglior Formaggio Italiano e la speciale menzione quale Miglior Formaggio d'Europa - affermano all'unisono Emanuela Perenzin e il mastro casaro Carlo Piccoli, e aggiungono -. E incredibile vedere esperti ed estimatori da tutto il mondo premiare il lavoro svolto da noi di Latteria Perenzin».