

SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



Gran Bollito Storico Risorgimentale Piemontese

È arrivato il momento di uno dei capisaldi della nostra grande cucina piemontese, il "Gran Bollito Storico Risorgimentale Piemontese".

Pur vantando un nome così sontuoso ha una storia che affonda le proprie radici in un'epoca ancora più remota del Risorgimento. In una terra di allevamenti e mercati del bestiame, i contadini tenevano per se le parti meno pregiate del bovino, ma seppero trasformarle in una succulenta specialità, arricchendo le carni di salse geniali.

La nobilitazione di questo piatto è avvenuta quando personalità del calibro di Camillo Benso di Cavour e Vittorio Emanuele II se ne innamorarono e, alla prima occasione, facevano tappa a Moncalvo per degustarlo.

Secondo l'Accademia Italiana della Cucina il Gran Bollito va preparato seguendo la "regola del sette":

- Sette tagli di vitello piemontese: tenerone, scaramella, muscolo di coscia, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello del prete.
- A parte vanno cotti i cosiddetti "sette ornamenti": testina di vitello, lingua, zampino, coda, gallina, cotechino e rolata.
- Il gran bollito non è completo se non viene accompagnato da almeno tre dei "sette bagnetti" della tradizione: salsa verde ricca, salsa verde rustica, salsa rossa, salsa al cren, salsa cugnà, salsa al miele e mostarda.

Noi gli dedichiamo la cena di venerdì 2 dicembre e il pranzo di sabato 3 dicembre.

Qui i dettagli

IL NOSTRO PUNTO VENDITA È APERTO PER ACQUISTI IN AZIENDA

CONSEGNA A DOMICILIO TUTTI I MERCOLEDÌ PER ORDINI RICEVUTI ENTRO LE 10:30 DEL MERCOLEDÌ.

NELLE PAGINE SEGUENTI TROVATE L'ELENCO DEI PRODOTTI IN VENDITA AGGIORNATO OGNI SETTIMANA

IL **CESTO DI STAGIONE** DA 2,5 KG O 5 KG CONTIENE LE NOVITÀ E GLI AROMI. VI CHIEDEREMO DI RIVELARCI COSA NON VI PIACE E COSA NON DEVE MANCARE.

