



Metti un martedì al mese a cena, tra buon cibo, divertimento e convivialità

“Le cene del martedì” di Taste of Milano e Diners Club, è il ciclo di appuntamenti mensili per rilanciare quello spirito conviviale spesso perso, con un’ottima cucina e un ambiente rilassato. Viene proposto in 17 città nel mondo tra cui Milano



La cucina del Farm65 (Foto © Ufficio stampa).

Raccontare le disavventure di chi cerca casa a Milano, scambiarsi consigli sugli ultimi trend in fatto di bagnoschiuma, chiedersi che fine abbiano fatto alcuni attori di una vecchia serie tv italiana “in divisa” di successo oppure commentare la serie appena uscita.

Sembrano le classiche quattro chiacchiere tra amici, magari davanti ad un buon piatto e un calice di vino, e invece sono solo alcuni degli argomenti scambiati a tavola con dei perfetti sconosciuti in un piovoso martedì di novembre.

In tutto questo si cela il segreto del successo de “**Le cene del martedì**”, un format a cura di **Taste of Milano** e **Diners Club International** che si propone di rilanciare quello spirito conviviale spesso perso in eventi di questo tipo, creando un ambiente rilassato per tutti i partecipanti.

“Le cene del martedì”, un format internazionale

Lanciato nel 2018 in 5 città (Londra, Parigi, Sydney, Hong Kong e Toronto) e oggi proposto in **17 città** nel mondo tra cui Milano, “**Le cene del martedì**” altro non è che un appuntamento fisso al mese dedicato agli amanti del mondo gourmet, curiosi di vivere un’esperienza sempre differente in un luogo di volta in volta selezionato da **BEIT Events**.

Quello che rimane costante in ogni serata, invece, è il perfetto connubio tra una cucina attenta alle materie prime, ai dettagli e alle piccole eccellenze locali e la piacevolezza dell’esperienza che

lascia la voglia di partecipare alla cena del prossimo mese.

Farm65, lo spazio che ha ospitato l'evento di novembre

Per l'appuntamento di novembre la scelta è ricaduta su **Farm65**, un affascinante spazio recuperato in quella che un tempo era la mensa della ex cartiera Binda nata nel 1857 e attiva fino al 1990. Oggi è un vero e proprio spazio interamente dedicato al food, con una forte attenzione al design e alla giusta distribuzione dei suoi spazi di circa 350 mq che affacciano direttamente sul **Naviglio Pavese**, di fronte alla famosa **Conca Fallata di Leonardo**.

Farm65 è un'eccezione del format di Taste of Milano, trattandosi non di un ristorante canonico bensì di una scuola di cucina. "La cena del martedì" è stata quindi leggermente modificata per incontrare e sposarsi al meglio con la natura del luogo, permettendo ai partecipanti di vivere **ben due esperienze ravvicinate** prima di poter degustare la cena prevista.



Un momento della serata al Farm65 (Foto © Alessia Carlozzo).

La serata si è aperta, infatti, con una Masterclass incentrata sul gin **Tanqueray N°10** per svelare ai partecipanti i segreti che si celano dietro un buon **Tanqueray N°10&tonic**, creando il proprio cocktail sotto la guida di **Andrea Gasparri**, Brand Ambassador Tanqueray.

In seguito nella splendida cucina di Farm 65, con l'aiuto dello **chef Giacomo Salmoiraghi**, in molti si sono messi in gioco sporcandosi letteralmente le mani e contribuendo alla preparazione dei due dolci che hanno chiuso il percorso gastronomico della serata.

Il menù della serata

La cena, servita nel soppalco del locale, ha avuto come protagonisti assoluti i **formaggi di bufala dell'azienda agricola Quattro Portoni**. E proprio quattro sono state le tappe di questo viaggio sensoriale, con un esperto che ha guidato i commensali alla scoperta delle diverse sfumature di ogni prodotto caseario.

Si inizia con un classico valtellinese, degli **sciatt di grambù** serviti solo con della vivace rucola. Il **grambù** è un **formaggio a lunga stagionatura** che presenta una crosta dura e rugosa e una pasta gialla paglierino grassa e compatta. Il profumo è intenso di burro cotto ed erbe secche, con gusto dolce e persistente, esattamente quello che ritroviamo in questi sciatt e nella loro degustazione.

Si prosegue con il primo, un **risotto al quadrello e cipolle caramellate** che colpisce per il gusto pieno del formaggio che ben si sposa con la dolcezza della cipolla. Il **quadrello** è un **formaggio a pasta molle non cotta**, a crosta lavata, che ricorda i tipici stracchini lombardi. Generalmente è stagionato almeno 30 giorni, come spiega l'esperto, ma in questo caso è stato utilizzato un quadrello stagionato di parecchi mesi. La crosta, che può essere leggermente umida, è di colore arancio, talvolta con delle striature grigiastre mentre la pasta è grassa con un profumo di latte cotto e di erbe.



Risotto al quadrello e cipolle caramellate | Sorbetto di ricotta di bufala con agrumi (Foto © Alessia Carlozzo).

La chiusura perfetta arriva con i **due dolci** preparati precedentemente dai commensali. Il primo è un **sorbetto di ricotta di bufala con agrumi canditi e timo**. Qui la regina indiscussa è la ricotta dal sapore delicato e dolce a cui fa da giusto contrasto l'acidità degli agrumi, creando un equilibrio ben bilanciato e profumato.

Infine i **cantucci al blu di bufala**, altro protagonista della tavola. Si tratta di un **formaggio a pasta erborinata**, non cotta, dalla caratteristica forma di pietra da costruzione. La **crosta**, si presenta di colore grigio ambrato, è secca e rugosa, mentre la pasta piuttosto grassa è di colore giallo paglierino, con le inconfondibili venature bluastre. Il profumo non può che essere intenso così come il gusto persistente e deciso. Il formaggio è stagionato almeno 90 giorni, raggiungendo il massimo della gradevolezza di consumo con una stagionatura di sei mesi. Un erborinato dal perfetto abbinamento con la dolcezza dei cantucci i quali, insieme ad una piccola degustazione finale dei formaggi dell'azienda Quattro Portoni, vengono accompagnati da un bicchiere di **Zacapa Edición Negra**.

Ad accompagnare le varie portate, un Castel Del Monte DOC Chardonnay Pietrabilanca 2017, un Salento Negroamaro IGT "Masseria Maïme" 2015 e un Tenuta pugliese degli Antinoti – Tormaresca.

Il prossimo appuntamento è previsto per il 3 dicembre alle 19.30 al **Ristorante Acanto** presso l'Hotel Principe di Savoia dove lo **chef Alessandro Buffolino** proporrà un'esperienza unica a

360°.

Articolo di Alessia Carlozzo

Data di creazione

01/12/2019

Autore

redazione