

Rassegna del prosciutto crudo affinato sull'Alpe Piora

La fantasia degli chef nei piatti che serviranno dal 9 al 25 giugno

Dopo il successo della rassegna dedicata alla luganighetta ticinese, ora dalla Bottega di Mario Rapelli arriva una novità assoluta. La kermesse gastronomica dedicata al prosciutto crudo affinato sull'Alpe di Piora. **Dal 9 al 25 giugno**, grazie alla collaborazione tra Ticino a Tavola e Rapelli SA di Stabio, una quindicina di ristoranti di tutto il Cantone cucineranno piatti gustosi che hanno quale assoluto protagonista il "Pioradoro".

Il prosciutto crudo Pioradoro è un capolavoro nostrano dal sapore dolce e delicato, grazie alle materie prime, alla lavorazione artigianale dei mastri salumieri e all'affinamento a 2'000 metri d'altitudine nelle cantine dell'Alpe Piora, dove i profumi dell'aria pura dell'alta montagna gli donano il suo aroma unico e prelibato. Per la sua produzione si utilizza solo carne di maiale svizzera e selezionata, per confezionare un prodotto senza lattosio e senza glutine o additivi alimentari. Tutto è lasciato alle abili mani dei mastri salumieri della Rapelli che, prima di lasciarlo stagionare per 16 mesi, lo massaggiano a mano con sale marino.

Una delizia che gli chef hanno da tempo apprezzato e che ora va a comporre piatti davvero saporiti come gnocchetti di patate al prosciutto crudo barbabietola e chips di Parmigiano Reggiano, gnocchi al nero di seppia con prosciutto crudo, spiedino di supreme di quaglia in mantello al Pioradoro, trancio di merluzzo nero selvaggio in crosta aromatica, crema di fave e prosciutto crudo disidratato, lombatina di coniglio avvolto in crudo Pioradoro, riduzione di vino rosso, patata Savoiarda e verdure di stagione, la pizza al Pioradoro e naturalmente i taglieri di Pioradoro accompagnato da frutta e verdure diverse. Il tutto per... condividere il buono della vita! I ristoranti iscritti alla rassegna e i piatti che saranno serviti menu si possono scoprire su ristoranti.ch e ticinoatavola.ch.

Ristoranti iscritti alla rassegna e menu: ticinoatavola.ch