Il menù antispreco del maiale: creatività, innovazione e follia

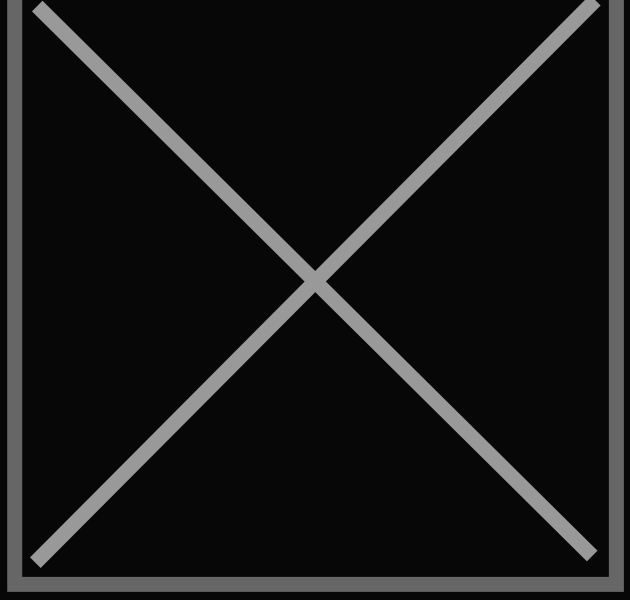
filetto-rosolato-1-69b2cae7

Una nuova e interessante proposta gastronomica, in **alternativa al menù stagionale in carta**, che rivista la tradizione, utilizzando con un pizzico di follia, parti prelibate e non, in accoppiate inedite e sorprendenti con pesce, verdura e frutta.



Si dice sempre “del maiale non si butta via niente” e proprio per questo lo Chef Tommaso Arrigoni ha scelto di costruire tutto un **menù anti spreco** basato sull’interpretazione della carne di maiale, come racconta: “Tutta la mia cucina è pensata per ottimizzare al massimo le materie prime. Questo menù viene prodotto utilizzando molte parti del maiale poco nobili come **il piedino, la pancia, il fegato** che, se lavorati con buon senso, danno vita a piatti prelibati”.

Inoltre, come suggerisce lo Chef: “ La carne di maiale è delicata ed è perfetta per giocare con i gusti dolci e acidi, **la frutta sta molto bene in abbinamento**… ne è un esempio un mio piatto storico come il Filetto di maiale con pesce all’aceto balsamico e patate allo zenzero”.



La carta si apre con **due antipasti**: il Piedino e

capesante, fave, crema vaniglia, e la Zuppa di ceci, erbe di mare, lardo e zeste di agrumi, accostamenti che giocano con le due morbide consistenze di carne e pesce,; a seguire un unico primo che gioca su una parte del maiale, valorizzandola: i Ravioli di fegato, pomodoro crudo al caglio di emmental e fondo di crostacei.

Tra i **secondi**: Luganega sgranata, fave di cacao, soffice di arachidi e primizie dell'orto, un piatto dal gusto saporito ma leggero, il Filetto rosolato, patate allo zenzero e pere senapate, dall'accento più deciso e la creativa proposta della Pancetta arrostita, frutto della passione, cipolla al miele, che unisce note croccanti e dolci.

A concludere il Menù del maiale un golosissimo Cheesecake alle noci, gelato alla mela caramellata e rhum.