Street food e focaccia di Recco: la proposta di Giorgio Vianson

focaccia-al-formaggio-vestita-con-crudo-bfc8b767

Street food di qualità e focaccia di Recco: un binomio vincente proposto con successo da Vianson - La focaccia al formaggio di Via Mercato 3 a Milano. Caratterizzato da una veste originale e unica, realizzata da Viola Simoncelli - interior designer dell'agenzia LMdM, il locale si presenta come uno spazio dove rivivere il piacere della focaccia al formaggio di Recco, preparata seguendo la ricetta priva di lievito di Gio Batta Moltedo, che ha formato personalmente lo chef egiziano Hossam.

Vianson La focaccia al formaggio_localeL'idea di realizzare una vera e propria boutique del gusto è stata di Giorgio Vianson uno che la focaccia al formaggio l'ha sempre amata. Ingegnere elettronico dalla formazione classica, imprenditore negli Stati Uniti con il cuore sempre legato al Belpaese, consulente aziendale e formatore, Giorgio Vianson, una volta tornato in Italia, ha deciso di scommettere su questo croccante e saporito amore della sua adolescenza. Amore per il cibo della tradizione italiana e attenzione per la qualità lo hanno portato a scegliere materie prime eccellenti come la farina di Manitoba del Molino Moccagatta, olio extravergine di olive di Badalucco (Im) e crescenza. Niente additivi, né componenti chimici. A impreziosire il tutto anche nuove invitanti idee realizzate con saporito pesto di Prà, prezioso prosciutto crudo di Parma, gustoso prosciutto cotto San Giovanni, profumata pancetta cotta, olive rigorosamente taggiasche, selezionati filetti di Pomodoro o acciughe sott'olio extravergine d'oliva.

Cura per i dettagli

Attenzione pure ai particolari: packaging, bicchieri, piatti e posate sono, infatti, tutti biodegradabili, mentre, per rendere ancora più genuino il viaggio nel sapore, l'offerta beverage si avvale delle birre artigianali prodotte dal Birrificio Menaresta e dei vini biologici distribuiti dall'azienda Santé.

Focaccia al formaggio**La ricetta**

La focaccia al formaggio nacque nel 1189 al tempo della Terza Crociata, quando venne sfornata per la prima volta la “fugassa co formaggio”, prelibatezza che diventò subito un successo destinato a diventare un simbolo della cultura gastronomica italiana. Negli anni Cinquanta diventa una vera icona di massa conquistando turisti e buongustai di passaggio a Recco e in Liguria. Oggi la fugassa è uno degli street food d’eccellenza.