

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

“Gurmeria da Giò” e Legnanonews ti offrono da bere

Valeria Arini · Friday, November 25th, 2016

Un calice di vino accompagnato da stuzzicherie ricercate, una cena fast e leggera, senza rinunciare a gusto e qualità. La "**Gurmeria da Giò**", di piazza Europa (Legnano), lancia "**L'aperitivo di Giò**", non un semplice buffet ma «*qualcosa di speciale e unico*». Una iniziativa che i gestori del ristorante lanciano con un OMAGGIO AI NOSTRI LETTORI: PRESENTANDO IL COUPON CHE POTETE **SCARICARE QUI**, VI VERRA' OFFERTA LA SECONDA CONSUMAZIONE.



A partire da questa sera (25 novembre), **ogni venerdì, sabato e domenica** il locale proporrà un'ampia selezione di vini al bicchiere da accompagnare con una “**stuzzicheria**” **ricercata**, preparata al momento da Edoardo Passeri, in "arte" chef Edo. Un modo per “aprire” l'appetito da veri buongustai.

Ecco le stuzzicheria in menù:

Culaccia tradizionale con pane bruschettato e rosmarino.

Pinzimonio di verdure con salsa guacamole.

Crema di riso alla barbabietola, con mousse di gorgonzola e pistacchi.

Topinambur confit, con crema di mandarino e calamari.

Cotechino con crema di polenta e riduzione al porto.

Gamberi al vapore con maionese alla paprika fatta in casa.

Per prolungare l'aperitivo, lo chef propone anche “**La Cena Leggera**”: un menù contenuto e veloce ideale per intrattenersi con gli amici e passare una serata differente.

Ecco le proposte in menù:

Paccheri di Gragnano alla salsa di pomodoro datterino.

Spaghetti di pasta fresca alla chitarra con crema di cavolfiore, capasanta e crumble di pane.

Hamburger della Gurmeria con insalatina mista.

Polipo alla griglia, su crema di pomodori secchi e spinacino.

«L'idea – spiega lo chef – è quella di accontentare una clientela giovane e chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare ad un piatto ricercato prima di andare al cinema o a teatro». Del resto **ricerca, cura e rispetto per la materia prima, sono alla base di tutti i piatti** della gurmeria, anche di quelli più fast come lo può essere un hamburger, nel cui servizio non viene trascurata la materia prima, una battuta di fassona, ma anche la presentazione estetica.

Alla Gurmeria, innovazione e tradizione si incontrano sia nelle portate più semplici – come i paccheri al pomodoro -, che in quelle più innovative.



Ieri sera, 24 novembre, **la serata di degustazione** ha avuto come **assoluto protagonista "Il Maialino"**, signature dish del cuoco rientrato dopo un'esperienza di due anni al Four Seasons di Londra. Dodici ore di cottura a basse temperatura nel forno a vapore – «*in cucina occorrono tempo, amore e passione*» – mentre la pelle viene resa croccante in padella. Il piatto è arricchito da salse e spezie che non è dato svelare.



In menù anche il gnocchetto al ragù di salsiccia (nostrana) con crema di pecorino (toscano) e cheese cake della Gurmeria con salsa kaki e clementina: «*Sul territorio abbiamo ottimi allevatori, soprattutto di suini – spiega lo chef -, è da loro che acquistiamo, dopo una scelta accurata, la carne per i nostri piatti. Siamo sempre attenti anche alla stagionalità dei prodotti mettendo sempre davanti la qualità della materia prima, per troppi anni trascurata nella cucina italiana, nonostante la ricchezza infinita di biodiversità*». Alla base di ogni esperienza c'è comunque sempre l'amore per il lavoro: «*Il 90 % del mio lavoro è fatto di passione, il 10 % di tecnica e studio – spiega Edoardo – E' sempre per la passione per il mio lavoro che ho sposato insieme a Giovanni questo progetto in cui crediamo fortemente*».

Qui l'articolo dell'inaugurazione: [Gurmeria da Giò, nuove scoperte culinarie](#)



This entry was posted on Friday, November 25th, 2016 at 11:14 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

