

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Longo alla Triennale con l'arte di regalare il cibo

Valeria Arini · Thursday, October 15th, 2015

L'arte di regalare cibo, l'atteso evento organizzato dai **fratelli Longo**, titolari della Longo un mondo di specialità con sede a San Giorgio su Legnano, e realizzato nell'ambito delle manifestazioni collegate all'EXPO 2015, ha avuto luogo in questi giorni al **Salone d'onore della Triennale di Milano**.

Oltre mille ospiti, clienti, amici, giornalisti, hanno accolto l'invito e hanno partecipato alla serata in cui hanno trionfato il gusto del buono e il buon gusto, in linea con la mission della Longo.

Il Salone d'onore della Triennale era stato allestito come una grande piazza, su cui si affacciavano come tante piccole botteghe i banchi d'assaggio degli artigiani gastronomi, i cui prodotti costituiscono l'elemento distintivo del Catalogo Longo.



Selezionate fra i più qualificati produttori di specialità alimentari erano presenti tre note norcinerie di antica tradizione con una ricca proposta di prosciutti e salumi, dal Friuli alla Toscana, il meglio che il "divin porcello" ci sa offrire.

L'arte conserviera di erbe ed ortaggi della straordinaria campagna italiana e i sughi che fanno della pasta un piatto mediterraneo per eccellenza costituivano un altro aspetto della proposta "salata". Decine di assaggi che hanno soddisfatto i più esigenti gourmet e che per molti sono stati un'autentica scoperta



In omaggio a Milano, preparato dal famoso chef Sergio Mei, il risotto "giallo", cucinato con il riso Acquerello e servito nella lattina che distingue questo riso dalla produzione corrente, rappresentava la nota calda del menù.

Una sequenza di olio di diverse varietà e un olio realizzato con olive frante 24 ore prima, e di birre artigianali gli altri due poli di attrazione: prodotti così diversi e così attuali con la loro storia millenaria da raccontare.

Dal salato al dolce, un passo l'uno dall'altro, perché questo è il bello della piazza del mercato: cioccolato, biscotti famosi nel mondo, torroni, gli spettacolari fichi secchi calabresi variamente interpretati, e naturalmente il panettone esclusivo Bardi completavano la carrellata delle proposte, segnando un eloquente tutto esaurito a fine serata.

La nota, e due volte premiata con l'Oscar, **Enoteca Longo** era **presente con una selezione di eccellenze del vigneto Italia: il vino concepito come dono di prestigio per merito riconosciuto dei tre fratelli**. Successo assicurato per il brindisi a la volèe con il Franciacorta Ca' del Bosco, il momento in cui il vino diventa gioioso spettacolo e inno alla vita.

Mentre tutte le facoltà sensoriali venivano sollecitate da tanta ricchezza gastronomica, passava un video con scene da film famosi, testimonianza visiva di come il cibo possa diventare arte, oltre ad essere capolavoro di manualità e ricerca.



E ai più attenti non saranno sfuggiti nella successione delle immagini i tre flash con i fratelli Longo, che hanno voluto sottolineare i valori attribuiti al cibo: bellezza, amore, spiritualità, creatività, fantasia, ironia, condivisione ed esperienza di vita. Valori che si ritrovano nel Catalogo con cui ogni anno propongono il **loro modo di concepire il regalo enogastronomico**. Che è sempre assimilabile anche a un lungo viaggio attraverso il made in Italy alimentare italiano, memoria di un'antica cultura contadina.

Al viaggio i Longo hanno dedicato **una Guida che coniuga territorio e specificità gastronomica, guidandoti appena fuori dal nastro autostradale, per scoprire realtà sconosciute**. Questa Guida, la Fuoricasello, in gigantografia, segnava l'ingresso al Salone, accostata a tre affascinanti particolari della carrozzeria di auto firmate dall'atelier Zagato. Un modo di interpretare il viaggio di alto profilo.

Un'attenzione al design è sempre presente nel packaging Longo, moderno, ecosostenibile, mai banale, frutto di attenta ricerca di forme e materiali, come dimostrava l'allestimento dello scalone della Triennale.

A rendere unica l'atmosfera della serata contribuiva un quartetto di giovani e valenti musicisti cui era stato affidato il compito di aggiungere un'ulteriore nota di armonia e divertimento a una serata già ricca e coinvolgente, nello stile dei fratelli Longo che hanno fatto propria regola di vita, attraverso la ricerca del cibo di qualità, il rispetto dei clienti e dei fornitori

This entry was posted on Thursday, October 15th, 2015 at 9:56 pm and is filed under [Economia](#), [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.