

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

CUCINA: una nuova sezione per scoprire i prodotti del territorio

Redazione · Tuesday, May 29th, 2018

Una sezione dedicata alla cucina, ma soprattutto alle eccellenze del nostro territorio. **La sezione "cucina" nasce dalla volontà dei ristoratori della Rete Ristoranti del Buon Gusto** e ideatori del portale www.prenotoIO.com. Un unico sito in cui ognuno di loro propone i propri prodotti, in base anche alla stagionalità, le proprie ricette e, ovviamente, la possibilità di prenotare un tavolo.

La **Rete del BuonGusto** riunisce i ristoranti che aderiscono alla rete d'impresa "Ristoranti del Buongusto". Scopo della Rete è di favorire una maggiore competitività delle imprese aderenti e consentire importanti economie di scala. Il **costante confronto di esperienze e la gestione collettiva di acquisti e servizi** consentono di ottenere importanti risparmi nei costi di gestione e perseguire l'obiettivo principale della Rete: elevare costantemente la qualità dei servizi offerti senza aumentare i costi per il cliente finale.

La rubrica è **dedicata ai ristoranti e ai prodotti dell'Alto Milanese**: *«In questa sezione si potranno trovare suggerimenti e ricette – spiega **Marco Poli, presidente della Rete** –, ma soprattutto i prodotti del territorio che noi vogliamo aiutare. Noi utilizziamo tanti prodotti del territorio e vogliamo che anche i nostri utenti sappiano dove comprare sul territorio prodotti a km 0, quindi prodotti naturali e non trattati».*

Il gruppo sta crescendo ed è sempre aperto a nuovi ristoratori per condividere idee e acquisti. **Per far parte della rete** e scoprire i vantaggi, [clicca qui](#). Ecco i ristoranti che fanno parte attualmente della nostra sezione di cucina: Al Rossini (Legnano), Koinè (Legnano), Rid e Pacia (Legnano), L'Antico Teatro (Legnano), Locanda Villoresi (Nerviano), Madreperla (Magenta), L'Altra Botte (Legnano), Ristorante La Fornace (San Vittore Olona), Ristorante La Guardia (Nerviano), Ristorante Scia' on Martin (Buscate), La Vecchia Legnano (Legnano), Soleluna (Legnano), PiadAmi (Legnano), Iyo (Milano), Antica Osteria del Ponte (Cassinetta di Lugagnano).

Da loro ricevete preziosi consigli per l'utilizzo dei prodotti, dall'asparago alla farina. Sarà un filo diretto .con le cucine dei ristoranti, con gli chef pronti e disponibili a illustrare ricette appetitose per accontentare ogni palato.

[Qui la nuova sezione](#)

This entry was posted on Tuesday, May 29th, 2018 at 5:36 pm and is filed under [Alto Milanese, Cucina, 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.