

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Settimana della Cassoeûla, porzione in regalo a La Guardia

Marco Tajè · Tuesday, November 26th, 2019

Al **ristorante La Guardia** si festeggia la **settimana della cassoeûla** con una iniziativa speciale.

Dal 3 all'8 dicembre chi pranza o cena al ristorante di **Nerviano** potrà portare a casa, in omaggio, **il piatto più famoso della tradizione** gastronomica della Lombardia **preparato dallo staff della Guardia con la supervisione della "mamma Antonia" e Tiziana** (rispettivamente mamma e moglie del direttore Marco poli). Basterà presentare il **coupon, scaricabile a questo link**, per ricevere in **regalo** (ogni due persone) **una porzione d'asporto da gustare in casa** assieme alle persone che amate di più «*perché – spiega **Marco Poli** – mi piace immaginare di farvi star bene a rivivere fra le mura domestiche questi sapori e profumi di un tempo. Così come fa stare bene me e i miei cari.*

Il piatto sarà preparato secondo la tradizionale ricetta di famiglia tramandata di generazione in generazione: «*La proponiamo solo in queste giornate perché si tratta di una pietanza molto legata alla stagionalità, che ha senso consumare quando è il momento più adatto con la maturazione delle prime verze – spiega Marco Poli – Come ben sapete la cassoeûla prevede poi una preparazione lunga, tipica delle grandi ricette invernali della Pianura Padana, quando non c'era da sbrigare il lavoro nei campi e si poteva trascorrere ore e ore a badare ai fornelli. Insomma la cassoeûla con la memoria ci manda dritto dentro ai nostri ricordi di famiglia! E' quasi un rito gastronomico da celebrare con le persone che ci stanno più a cuore. Per questo motivo, quest'anno la voglio regalare! O almeno così la vedo io.*

Per avere la vostra porzione gratuita **claccate qui**; il buono dovrà essere consegnato quando andrete a pranzo o a cena a La Guardia (naturalmente nelle sole giornate dedicate alla cassoeûla). Prima di andare via i titolari vi regaleranno una porzione da asporto della cassoeûla del valore di 15 euro.

Potrete poi consumarla con calma nei giorni successivi, quando vi sentirete più ispirati. E' il classico piatto che più resta lì è più diventa buono. Basta solo riscardarlo, consigliano gli chef.

Nella foto di copertina mamma Antonia quando 20 anni fa insegnava alla cognata Tiziana l'arte della Cassoeûla.

This entry was posted on Tuesday, November 26th, 2019 at 2:03 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

