



CUCINARE IN CAMPER

IL RICETTARIO

A CURA DI



IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

SPONSOR

io sono
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

PARTNER TECNICI



CREDITS

Un caloroso ringraziamento agli Chef

Osteria di Fornio, Fornio - Fidenza (PR)

CHEF CRISTINA CERBI, MICHELA MORINI E LEONARDO LUVISUTTO

Ristorante Il Mestolo, Siena (SI)

CHEF NICOLETTA MARIELLA E MAITRE GAETANO DE MARTINO

Locanda Belvedere, Pratola (IS)

CHEF PATRON STEFANO RUFO

Osteria Al Borgo, Avigliano (PZ)

CHEF PATRON ROCCO ROSA

Trattoria Al Ponte – Bornio (RO)

CHEF PATRON ENRICO RIZZATO

Ristorante Pascalò, Vietri Sul Mare (SA)

CHEF PATRON PASQUALE VITALE

Trattoria Altavilla, Bianzone (SO) & Osteria La Lanterna, Cressogno (CO)

**PATRON ANNA BERTOLA, CHEF PATRON PAMELA PAREDI
E CHEF ANGELO FOIERA**

Trattoria Paolino, Vercelli (VC)

**CHEF PATRON PAOLO TALARICO CON GLI CHEF
MASSIMO CELORIA E VITTORIO RANGHINO**

INTRODUZIONE

“Il viaggiatore non è un turista, è un viaggiatore. C'è una grande differenza. Viaggiare significa scoprire, il resto significa semplicemente trovare”.

Questa frase di José Saramago è sicuramente appropriata per il camperista che si mette in viaggio, anche per mete lontane, per scoprire luoghi, territori, tradizioni, spesso fuori dalle rotte turistiche, gustando il piacere di un viaggio slow in grado di suscitare emozioni e condivisioni con i compagni di viaggio.

Tra le scoperte che si possono fare durante il viaggio ci sono sicuramente anche i piatti e i prodotti tipici del territorio. È quindi di grande interesse la pubblicazione Cucinare in Camper che è stata realizzata dal Salone del Camper in collaborazione con i Ristoranti del Buon Ricordo.

Questo ricettario ha una duplice valenza: la prima è un'anticipazione dei prodotti che sarà possibile scoprire nei territori visitati, come il caciocavallo podolico, la colatura di alici, le olive taggiasche, le cipolle rosse di Parma...; la seconda è legata all'opportunità di visitare, durante il viaggio, Ristoranti del Buon Ricordo potendo apprezzare alcuni dei piatti indicati nella guida.

Ma non solo, chi vorrà potrà cimentarsi nella preparazione dei piatti del ricettario, alcuni dei quali presentano prodotti che sono un vanto del nostro Paese come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto San Daniele, ma rivisitati in forma originale come la Crema di Parmigiano e i Tagliolini di San Daniele, piatto proposto dalla Regione Friuli Venezia Giulia.

A questo punto non resta che auguravi buon viaggio alla scoperta dei territori e di piatti “da ricordare”.

Sergio Auricchio

Agra Editrice

Dolomia®

L'acqua di origine protetta



Dal Parco Naturale Dolomiti Friulane, patrimonio UNESCO,
un'acqua *più*

**RICCA DI
OSSIGENO**
10,7 mg/L

**GRADEVOLE
AL PALATO**
pH 8,0

**POVERA DI
SODIO**
<0,00001%

**PURA
PER BASSI
NITRATI**
<2 mg/L

INDICE

FRIULI VENEZIA GIULIA: FRICO E TAGLIOLINI DI SAN DANIELE	PAG. 7
CREMA DI PARMIGIANO	PAG. 8
POLENTA DOLCE FRITTA	PAG. 9
GUANCIALETTI DI MAIALE AL FORNO CON CIPOLLE ROSSE CAMELLATE DI PARMA	PAG. 10
PAPPA AL POMODORO CON RICOTTA FRESCA E ALICI SPADELLATE	PAG. 11
IL MOLISE NEL PIATTO	PAG. 12
IL RUBACUORI	PAG. 13
SPAGHETTO AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E BACCALÀ	PAG. 14
PANECOTTO, CIAMBOTTA E PEZZENTE LUCANO	PAG. 15
INSALATA DI GALLINA CON CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE, BACON E PANE NERO	PAG. 16
SPAGHETTI CACIO, LIMONE E S.MARZANO	PAG. 17
SPAGHETTO CON COLATURA DI ALICI, TARALLO SUGNA E PEPE	PAG. 18
CARBONARA DI LAGO IN VALTELLINA	PAG. 19
RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI E TARTUFO NERO ESTIVO	PAG. 20
RISOTTO AL POMODORO E BASILICO CON OLIVE TAGGIASCHE	PAG. 21



NOLEGGIO E VENDITA ESPOSITORI
REFRIGERATI, ATTREZZATURE PER LA
COTTURA E IL LAVAGGIO PROFESSIONALE

Refrigeration and catering equipment rental



Zorzi S.r.l.

SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO Via Lussemburgo 22/24 - 37135 Verona (VR)

SHOW ROOM - MAGAZZINO Via Roveggia 69 - 37135 Verona (VR)

Telefono +39 045.956917 Fax +39 045.8621285

info@zorzi.co - www.zorzi.co



FRICO

INGREDIENTI:

Patate, Montasio stravecchio, Montasio fresco, sale, olio evo, salvia, prezzemolo riccio, olio di semi di girasole

PREPARAZIONE:

Pelare le patate e grattugarle con la grattugia a 4 facce con la grana grossa. Mettere le patate in una ciotola e condirle con un pizzico di sale. Scaldare una padella con un filo d'olio. Versare le patate e farle cuocere per qualche minuto. Una volta pronte, aggiungere il Montasio tagliato a coltello, mescolare e pressare quindi la preparazione. Portare il tutto a cottura, formando una crosticina su entrambi i lati, tenendola in movimento con la padella. Scaldare poco olio di semi e friggere il prezzemolo e la salvia. Impiattare e servire caldo.



io sono
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

TAGIOLINI DI SAN DANIELE

INGREDIENTI:

200 g di tagliolini, 100 g Prosciutto di San Daniele DOP a fette oppure in pezzo unico, 2 fette Prosciutto di San Daniele DOP per guarnire, 35 ml di olio extravergine d'oliva, 120 ml di crema di latte panna fresca, sale e pepe (q.b.), semi di papavero

PREPARAZIONE:

Con un coltello tagliare la fetta di prosciutto di San Daniele a pezzettini e rosolare nell'olio extravergine d'oliva in un tegame antiaderente. Aggiungere, poi, un pizzico di pepe e la crema di latte. Amalgamare quindi per bene e quando la salsa ha raggiunto l'ebollizione aggiungere i tagliolini a secco (senza averli precedentemente cotti nell'acqua). Successivamente aggiungere circa 80 cl di acqua bollente, un pizzico di sale e procedere mescolando fino al completo assorbimento dell'acqua. Nel frattempo, in un piatto abbastanza grande, spargere dei semi di papavero e riporre i tagliolini. Il tutto deve essere molto morbido (eventualmente aggiungere un po' di acqua bollente in quanto il tipo di pasta assorbe molto liquido). Infine posarvi sopra una bella fetta di Prosciutto di San Daniele tagliata sottile.



io sono
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



Sabato 11 Settembre

Osteria di Fornio,
Fornio - Fidenza (PR)

CHEF CRISTINA CERBI, MICHELA MORINI E LEONARDO LUVISUTTO

L'Osteria di Fornio, un locale antico di un secolo nel piccolo paese di Fornio. La Chef Cristina Cerbi e i suoi collaboratori propongono ricette ormai dimenticate, i sapori della tradizione Emiliana con un occhio sempre attento alle stagioni e a quel che offre il territorio.

CREMA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI:

- 200g Parmigiano Reggiano 14 mesi
- 30/40 ml di whisky irlandese
- Latte (q.b.)
- Miele
- Noci (facoltative)

PREPARAZIONE:

Tagliate a tocchetti il Parmigiano, mettetelo nel boccale del mixer, unite il whisky e frullate aggiungete a filo un po' di latte fino ad ottenere una crema liscia. Versate in una tazzina, irrorate la crema con il miele e ultimate con una mangiata di noci. La crema è ottima da spalmare su crostini di pane per un aperitivo.

POLENTA DOLCE FRITTA

INGREDIENTI:

- 300 g di farina di mais
- 1l di acqua
- 12 g di sale
- Olio per friggere
- Zucchero semolato

PREPARAZIONE:

Innanzitutto preparate la polenta. In una casseruola portate a bollire l'acqua, quindi aggiungete il sale e la farina di mais bianco a pioggia continuando a mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi. Per i successivi 20 minuti continuate a mescolare la polenta. Lasciatela cuocere altri 20 minuti mescolando ogni tanto finché la polenta si staccherà dalle pareti. Mettete la polenta in una teglia rettangolare ricoperta con carta da forno bagnata e lasciatela raffreddare completamente. Potete anche lasciarla intiepidire, quindi metterla in frigorifero per accelerare i tempi. Quando la polenta sarà pronta, tagliatela a listarelle come se fossero patatine fritte. Una volta arrivato a temperatura l'olio per friggere, buttate una decina di listarelle per volta. Togliete i bastoncini di polenta quando saranno dorati e croccanti e metteteli su carta assorbente. Spolverizzare di zucchero semolato semplice oppure con un pizzico di cannella.

Osteria di Fornio,
Fornio - Fidenza (PR)

CHEF CRISTINA CERBI, MICHELA MORINI E LEONARDO LUVISUTTO

L'Osteria di Fornio, un locale antico di un secolo nel piccolo paese di Fornio. La Chef Cristina Cerbi e i suoi collaboratori propongono ricette ormai dimenticate, i sapori della tradizione Emiliana con un occhio sempre attento alle stagioni e a quel che offre il territorio.



Sabato 11 Settembre



Sabato 11 Settembre

Osteria di Forno,
Fornio - Fidenza (PR)

**CHEF CRISTINA CERBI,
MICHELA MORINI E
LEONARDO LUVISUTTO**

L'Osteria di Forno, un locale antico di un secolo nel piccolo paese di Fornio. La Chef Cristina Cerbi e i suoi collaboratori propongono ricette ormai dimenticate, i sapori della tradizione Emiliana con un occhio sempre attento alle stagioni e a quel che offre il territorio.

GUANCIALETTI DI MAIALE AL FORNO CON CIPOLLE ROSSE CAMELLATE DI PARMA

INGREDIENTI:

- 4 guancialetti o ganassini di maiale
- 200 g di cipolle rosse di Parma
- Rosmarino
- Aglio
- Vino bianco
- Olio extravergine d'oliva
- Aceto balsamico
- Zuccheri di canna

PREPARAZIONE:

Pulire i guancialetti e metterli in condimento, almeno per un'ora, con olio, rosmarino, aglio, sale e vino bianco; in seguito scolarli e farli arrostiti in forno per 2 ore. Nel frattempo affettare le cipolle, salarle e farle cuocere con pochissimo olio. A metà cottura far caramellare lo zucchero di canna e unirlo alle cipolle. Sfumare infine con aceto balsamico.

PAPPA AL POMODORO

CON RICOTTA FRESCA E ALICI SPADELLATE

INGREDIENTI:

- 200 g di Pomodori freschi pelati
- 60 g di filetti di Alici fresche
- 40 g di ricotta vaccina fresca
- 1 mazzetto di basilico
- Mezzo cipollotto
- Pane raffermo (q.b.)
- Sale, pepe, aglio e olio EVO

PREPARAZIONE:

Rosolare la cipolla finemente tritata in olio extravergine d'olivo con uno spicchio d'aglio, aggiungere il pane spezzettato e lasciarlo insaporire. Togliere dal fuoco ed aggiungere il pomodoro sminuzzato. Lasciare che il pane si ammolli nel pomodoro facendolo cucinare con un po' di brodo vegetale. Schiacciare con una frusta fine a creare una pappa fine, correggere con sale e pepe ed insaporire con il basilico. Cucinare le alici in una padella molto calda per pochi secondi condire con sale e pepe. Prendere un piatto piano ed adagiare la pappa al pomodoro nel centro ed appoggiare distribuendo i filetti di alici, condire la ricotta con olio sale e pepe e metterne un cucchiaino al centro del piatto, decorare con basilico fresco e fritto e un filo di olio extravergine delle terre di Siena a crudo.

Ristorante Il Mestolo, Siena (SI)

**CHEF NICOLETTA
MARIELLA E
MAITRE GAETANO
DE MARTINO**

Il Mestolo a Siena è un locale ampio e curato grazie all'esperienza di Gaetano, il titolare, e a Nicoletta la Chef, che propone una filosofia di cucina semplice e diretta con piatti a base di pesce freschissimo e legami di tradizione.



Domenica 12 Settembre



Lunedì 13 Settembre

Locanda Belvedere, Pratola (IS)

CHEF PATRON STEFANO RUFO

Locanda Belvedere si trova tra i monti della regione Molise, nel Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise. La natura offre alle sapienti mani dello Chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo Chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'alta valle del Volturno.

IL MOLISE NEL PIATTO

INGREDIENTI:

- 200 g Spaghetti quadrato "La Molisana"
- 200 g panna fresca
- 200 g Tintilia "Arco Antico"
- 60 g caciocavallo podolico "Colantuono"
- 20 g zucchero semolato
- 20 g cioccolato "Papa" 90%
- 2 Litri di acqua minerale naturale oligominerale "Molisia"
- Sale e pepe (q.b.)

PREPARAZIONE:

Portiamo ad ebollizione l'acqua Molisia, saliamola, aspettiamo che raggiunga il bollore e tuffiamo gli spaghetti quadrati della Molisana e lasciamo cuocere per 11 minuti. Nel frattempo prepariamo la nostra fonduta, grattugiando il caciocavallo podolico "Colantuono" nella panna fresca, saliamo, pepiamo e lasciamo cuocere fino ad addensarsi. A parte prepariamo il nostro ristretto di Tintilia "Arco Antico" ponendo in un padellino il vino e lo zucchero, aiutandoci con l'ausilio di un termometro, lo portiamo a 108° ed una volta raffreddato, sarà pronto per impreziosire, insieme al cioccolato Papa 90%, il nostro piatto.

IL RUBACUORI

INGREDIENTI:

- 200 g Rigacuori “la Molisana”
- 100 g manteca podolica “Colantuono”
- 60 g tartufo nero scorzone “Tesori del Matese”
- 2 Litri di acqua minerale naturale oligominerale “Molisia”

PREPARAZIONE:

Portiamo ad ebollizione l'acqua Molisia, saliamola, aspettiamo che raggiunga il bollore e tuffiamo i Rigacuori della Molisana e lasciamo cuocere per 13 minuti. A parte prendiamo una padella e facciamo sciogliere la manteca podolica “Colantuono” con un po' di acqua di cottura della pasta, amalgamando di continuo e aggiungiamoci il tartufo nero molisano “Tesori del Matese” che abbiamo precedentemente grattugiato. Scoliamo la pasta, saltiamola nella salsa e mantechiamo con una abbondante presa di caciocavallo podolico “Colantuono” e per finire delle generose fette di tartufo nero scorzone molisano fatte con l'affetta-tartufo.

Locanda Belvedere, Pratola (IS)

CHEF PATRON STEFANO RUFO

Locanda Belvedere si trova tra i monti della regione Molise, nel Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise. La natura offre alle sapienti mani dello Chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo Chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'alta valle del Volturno.



Lunedì 13 Settembre



Martedì 14 Settembre

Osteria Al Borgo, Avigliano (PZ)

CHEF PATRON ROCCO ROSA

Osteria Al Borgo nasce dalla passione per la buona cucina della Famiglia Rosa, il cui percorso di riscoperta degli antichi sapori della tradizione culinaria Lucana si è perfettamente sposato, attraverso uno splendido connubio con i principi fondamentali dell'ospitalità Italiana in tavola.

SPAGHETTO AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E BACCALÀ

INGREDIENTI:

- 180 g spaghetti
- 150 g baccalà ammollato
- 100 ml acqua naturale
- 50 g di olio EVO
- 20 g prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 2 acciughe
- 2 g peperoncino
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Portare acqua a bollore, salare, cuocere gli spaghetti il tempo di cottura indicato. Prendere gli spicchi d'aglio, togliere la parte indigesta dell'anima e procedere a sbianchire aglio per 3- 4 volte (mettere aglio in un pentolino con acqua fredda e portare a bollore, ripetendo operazione 3-4 volte). Prendere un contenitore, mettere aglio sbianchito, olio, acciughe ed acqua naturale, mixare il tutto per qualche secondo. Passare a setaccio il composto e versarlo in una padella dove andremo a saltare i nostri spaghetti. Aggiungere alla base peperoncino, pepe e il prezzemolo tagliato delicatamente. Aggiungere gli spaghetti ed il baccalà tagliato a cubetti, saltare ed impiattare.

PANECOTTO, CIAMBOTTA E PEZZENTE LUCANO

INGREDIENTI:

- **Per la crema di peperoni:** 1 peperone rosso, Olio EVO q.b., Sale q.b.
- **Per il panecotto:** 1 dischetto di pane raffermo, 60 g di pezzente nero lucano stagionato
- **Per la ciambotta:** 1 peperone, 1 zucchina, 1 melanzana piccola, 1 cipolla, 1 patata, Olio EVO q.b.

PREPARAZIONE:

Per la crema di peperoni: Tagliare il peperone rosso, cuocerlo in un pentolino con olio e sale q.b. e mixare. **Per il panecotto:** Prendere un piatto fondo, ammolare dischetto di pane raffermo in acqua bollente, ripassare il dischetto di pane nella crema di peperoni, aggiungere sul dischetto le verdure ed il pezzente tagliato a fettine. **Per la ciambotta:** Tagliare tutte le verdure a cubetti regolari e cuocerle separatamente con olio e sale q.b. ed unirle alla fine.

Osteria Al Borgo, Avigliano (PZ)

CHEF PATRON ROCCO ROSA

Osteria Al Borgo nasce dalla passione per la buona cucina della Famiglia Rosa, il cui percorso di riscoperta degli antichi sapori della tradizione culinaria Lucana si è perfettamente sposato, attraverso uno splendido connubio con i principi fondamentali dell'ospitalità Italiana in tavola.



Martedì 14 Settembre



Venerdì 15 Settembre

Trattoria Al Ponte – Bornio (RO)

CHEF PATRON ENRICO RIZZATO

Trattoria al Ponte è l'unico Ristorante della provincia di Rovigo riconosciuto ufficialmente come locale storico d'Italia, è la trattoria storica del Polesine, la cui cucina e filosofia sono espressione autentica del territorio, sia nella scelta delle materie prime, sia nei piatti della tradizione.

INSALATA DI GALLINA CON CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE, BACON E PANE NERO

INGREDIENTI:

- 1 gallina intera
- 10 fettine di bacon
- 6 fette di pane nero o di segale
- 6 foglie insalata IGP di Lusina intere
- 3 cipolle rosse, 2 cipolle, 2 carote, 1/2 finocchio, 1 costa sedano, 1 pomodoro
- 5 bacche ginepro
- 300 g zucchero
- 1 lt aceto vino bianco
- Sale grosso e pepe in grani (q.b.)

PREPARAZIONE:

Preparare un brodo con tutte le verdure e inserire la gallina intera, precedentemente pulita, e far sobbollire per 40 minuti circa (il tempo può variare in base alla dimensione). Una volta arrivati a cottura lasciare la gallina all'interno del brodo a fuoco spento per altri 15 minuti. Una volta trascorso il tempo estrarre la gallina, privarla della pelle e sfilacciare tutta la polpa con le mani all'interno di un recipiente. Condire il tutto con olio evo sale, pepe e tenere da parte. Porre sul fornello una pentola con 1lt di acqua, 1lt di aceto, lo zucchero e le bacche di ginepro e portare a bollire. Nel frattempo pulire e tagliare a julienne le cipolle che andremo ad adagiare su una teglia (no alluminio) e le copriamo completamente con il nostro composto caldo bollente. Dopo averle lasciate in infusione per 8/10 minuti le scoliamo e le teniamo da parte. Arrostitiamo in padella o in forno le nostre fette di bacon e di pane e andiamo a comporre il piatto. Adagiamo in ogni piatto una foglia intera di insalata di Lusina, al suo interno poniamo la gallina sfilacciata poi dei lembi di cipolla e per finire il bacon tagliato a julienne e dei cubetti di pane nero.

SPAGHETTI CACIO, LIMONE E S.MARZANO

INGREDIENTI:

- 320 g di spaghetti
- 200 g caciocavallo podolico
- 500 g di pomodori San Marzano
- 1 buccia di limone
- Sale, basilico ed aglio (q.b.)

PREPARAZIONE:

Lessare in abbondante in acqua salata gli spaghetti. Preparare da parte la salsa San Marzano a freddo con un frullatore, montare con olio extravergine di oliva aglio, basilico, limone. Versare sulla pasta e mantecare con il caciocavallo, aggiungendo un po' di acqua della pasta. A piacere servire con una spolverata di caciocavallo e una grattugiata di scorza di limone.

Ristorante Pascalò,
Vietri Sul Mare (SA)

CHEF PATRON PASQUALE VITALE

Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Ecco svelata l'origine del nome del suo Ristorante. Con la passione e l'Orgoglio delle proprie origini in abbinamento alla tradizione familiare, lo Chef Pasquale propone alla clientela ricette gelosamente tramandate, che superano sempre le aspettative. Il pesce... freschissimo!



Givedì 16 Settembre



Giovedì 16 Settembre

Ristorante Pascalò,
Vietri Sul Mare (SA)

CHEF PATRON PASQUALE VITALE

Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Ecco svelata l'origine del nome del suo Ristorante. Con la passione e l'Orgoglio delle proprie origini in abbinamento alla tradizione familiare, lo Chef Pasquale propone alla clientela ricette gelosamente tramandate, che superano sempre le aspettative. Il pesce... freschissimo!

SPAGHETTO CON COLATURA DI ALICI, TARALLO SUGNA E PEPE

INGREDIENTI:

- 150 g di spaghetti di Gragnano
- Una manciata di taralli
- 2/3 cucchiaini di colatura di Alici
- 4 cucchiaini di Olio EVO
- 1 spicchio di aglio

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti, tranne i taralli, in un recipiente di acciaio a bagnomaria, nel frattempo far cuocere la pasta. Scolare gli spaghetti e versarli nella ciotola con gli altri ingredienti, poi aggiungere i taralli sbriciolandoli con le mani all'interno. Guarnire con abbondante prezzemolo e scorza di limone.

CARBONARA DI LAGO IN VALTELLINA

INGREDIENTI:

- 380 g di spaghetti di grano saraceno Fidelin del Moro
- 100 g tra trota e anguilla affumicata
- 4 cucchiaini da caffè di uova di trota
- 2 vaschette di germogli
- 5 tuorli d'uovo
- 20 g Parmigiano Reggiano
- 20 g panna
- Acqua di cottura pasta q.b.
- Pepe nero

PREPARAZIONE:

Come prima cosa mettere l'acqua per la pasta sul fuoco. Tagliare a dadini trota e anguilla (come si fa per il guanciale nella Carbonara), in una ciotola a parte sbattere i tuorli d'uovo con il parmigiano, la panna ed il pepe. Mettere una padella sul fuoco con una noce di burro e far rosolare i nostri dadini di pesce. Scolare gli spaghetti al dente e inserirli all'interno della padella calda con i dadini di pesce, far saltare per qualche minuto, togliere la padella dal fuoco e aggiungere il composto di tuorli, parmigiano, panna, pepe e Q.b. di acqua di cottura della pasta, mantecando il tutto. Impiattare la nostra "Carbonara" guarnendola con germogli e uova di trota.

Trattoria Altavilla, Bianzone (SO) &
Osteria La Lanterna, Cressogno (CO)

PATRON
ANNA BERTOLA,
CHEF PATRON
PAMELA PAREDI E
CHEF ANGELO FOIERA

Trattoria Altavilla (Bianzone, Lombardia)

Ci troviamo nel cuore della Valtellina sul versante Retico e di fronte alle Alpi Orobie. Trattoria Altavilla è sinonimo di buona cucina Valtellinese. Tradizioni, accoglienza e amore nel raccontare e far conoscere questa Valle, sono gli ingredienti principali di Trattoria Altavilla.

Osteria La Lanterna (Cressogno, Lombardia)

Sulle sponde del Lago Ceresio troviamo una piccola realtà a pochi passi dal confine Svizzero: L'osteria La Lanterna.

Un accogliente locale gestito dalla Chef Pamela Paredi. Si potranno gustare originali piatti con accostamenti tradizionali, importantissimo per L'Osteria è la qualità e la stagionalità delle materie prime, per questo il menù cambia spesso.



Venerdì 17 Settembre



Giovedì 16 Settembre

Trattoria Paolino,
Vercelli (VC)

CHEF PATRON PAOLO TALARICO CON GLI CHEF MASSIMO CELORIA E VITTORIO RANGHINO

Trattoria Paolino nasce a Vercelli nel 2010. Paolo Talarico, Patron e Chef, dopo circa 10 anni di esperienze lavorative decide di aprire il suo locale. La cucina di Trattoria Paolino è schietta e sincera e la parola d'ordine è e resterà sempre etica e passione, nel rispetto delle materie prime e del cliente.

RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI E TARTUFO NERO ESTIVO

INGREDIENTI:

- Riso Carnaroli Azienda Agricola "Tenuta Margherita"
- Funghi misti
- Tartufo nero estivo
- Acqua (q.b.)

PREPARAZIONE:

In collaborazione con Azienda Agricola Tenuta Margherita abbiamo pensato questo riso Carnaroli composto da materie prime freschissime rese liofilizzate dalle sapienti mani dello Chef Talarico di Trattoria Paolino, per garantire praticità ma soprattutto tanto gusto Piemontese! Non vi basterà altro che mettere il tutto sul fuoco e aggiungere l'acqua indicata per rigenerare un piatto delizioso.

RISOTTO AL POMODORO E BASILICO CON OLIVE TAGGIASCHE

INGREDIENTI:

- Riso Carnaroli Azienda Agricola “Tenuta Margherita”
- Pomodori pelati
- Un mazzetto di basilico
- Olive taggiasche
- Olio EVO e acqua (q.b.)

PREPARAZIONE:

In collaborazione con Azienda Agricola Tenuta Margherita abbiamo pensato questo riso Carnaroli composto da materie prime freschissime rese liofilizzate dalle sapienti mani dello Chef Talarico di Trattoria Paolino, per garantire praticità ma soprattutto tanto gusto. Non vi basterà altro che mettere il tutto sul fuoco e aggiungere l'acqua indicata per rigenerare un piatto delizioso. Per completare il piatto potete aggiungere un filo d'olio EVO Buono!

Trattoria Paolino,
Vercelli (VC)

CHEF PATRON PAOLO TALARICO CON GLI CHEF MASSIMO CELORIA E VITTORIO RANGHINO

Trattoria Paolino nasce a Vercelli nel 2010. Paolo Talarico, Patron e Chef, dopo circa 10 anni di esperienze lavorative decide di aprire il suo locale. La cucina di Trattoria Paolino è schietta e sincera e la parola d'ordine è e resterà sempre etica e passione, nel rispetto delle materie prime e del cliente.



Givedì 16 Settembre



EasyMontali®



ACQUISTA SU:
www.shopeasymontali.it
info@shopeasymontali.it

10% DI SCONTO con il codice
CAMPER10



I PRONTI DA GUSTARE

Scopri la linea EasyMontali: una selezione di prodotti pronti da gustare con pomodoro coltivato, raccolto e lavorato solo in Italia e ingredienti selezionati, garantendo così la totale assenza di conservanti e coloranti per offrire un prodotto unico, pratico e genuino.



INDUSTRIE MONTALI SRL

STRADA AIOLA, 5/G MONTECCHIO EMILIA - Tel. 0522.863420

www.easylime-montali.it

Il Parmigiano Reggiano
è un viaggio millenario
*nell'arte del fare, nella storia
e nei sapori.*

Visitate i caseifici del nostro territorio
dove poter vivere un'esperienza DOP!



INQUADRA IL CODICE
PER PIANIFICARE LA TUA ESPERIENZA
Visita & Degusta IN CASEIFICIO.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello *vero* è uno *solo*.

parmigianoreggiano.com



IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

SENTIRSI A CASA, OVUNQUE

11-19 Settembre 2021
Fiere di Parma



www.salonedelcamper.it | salonedelcamper@fiereparma.it | Seguici su [f](#) [@](#) [in](#)

FIERE di PARMA

APC
ASSOCIATION
PRODOTTORI
CAMPER
& CAMPER

sponsor



con il patrocinio

