Le piadine proposte dallo chef del Nicolin, Giovanni Cattaneo, hanno conquistato tutti

Piada Lab si allea con Mauri e Marco d'Oggiono

LECCO (ces) Successo per l'evento Piada Lab. Sapori D.o.p.& P.a.t organizzato lunedì scorso, 21 settembre, al ristorane Nicolin. Per la prima volta tre aziende lecchesi si sono incontrate sulla strada del gusto. Due eccellenze del territorio, Mauri formaggi e Marco d'Oggiono Prosciutti, con luna lunghissima storia alle spalle, un solido presente e un futuro promettente e in crescita, e una nata da poco, Piada Lab, che ha dalla sua una ricetta originale ed esclusiva: le piadine che assaggiate nel corso dell'evento di lunedi sera sono state realizzate senza l'utilizzo di strutto.

Il filo rosso che ha legato la serata è stata la tipicità del territorio. Ma non solo: ciascuna di queste aziende ha una caratteristiche che le accomuna, seguono il loro prodotto dalla materia prima al prodotto finale. Selezionano con cura la materia prima, la trattano in sicurezza, coniugando la passione e il saper fare artigianale con le più moderne tecnologie alimentari e ottengono prodotti di qualità superiore. Non si limitano a confezionare prodotti anonimi: scelgono chi il latte, chi la farina chi i tagli di carne e ci mettono talento e passione.

Mauri formaggi è un'azienda che nasce in Valsassina nel 1920 e compie 100 anni tondi tondi, specializzata nella produzione del formaggio sia da latte vaccino che da latte caprino. Produce oltre 50 tipi di formaggi sia freschi che stagionati e lavora oltre 200.000 litri di latte al giorno. Ha due sedi, una storica a Pasturo e una a Treviglio e sono ormai giunti alla quinta generazione di casari. Il taleggio è il loro prodotto di punta, assaggiato nella prima delle due piadine gourmet.

Marco d'Oggiono Prosciutti è un'azienda storica del territorio, fondata nel 1945 da Luigi Spreafico e dalla moglie Angela e guidata ora dai figli. Anche in questo caso il territorio è fondamentale per garantire la qualità dei prodotti ed in particolare del prodotto di punta: Il prosciutto Marco d'Oggiono, riconosciuto P.a.t. (prodotto tradizionale lombardo), noto per le elevate qualità organolettiche, l'alta digeribilità e la spiccata dolcezza. Fondamentale anche in questo caso la stagionatura nello stabilimento di Oggiono favorito da un eccellenze microclima grazie al riparo della col-



Un momento della riuscitissima serata svoltasi lunedi scorso al ristorante Nicolin di Lecco. Le piadine dello chef Giovanni Cattaneo hanno fatto centro

lina, all'ampio polmone verde che lo circonda ed alla presenza del lago. Naturalmente la gamma di insaccati proposta è ampi a spazia dal cotto alla linea celtica, fino al salame crudo e da cuocere.

Piada Lab, con sede a Mandello, è la più giovane delle aziende, nata nel giugno del 2020 ha al suo arco la freccia di una ricetta leggera e originale, che non prevede l'utilizzo di grassi animali, confezionata in at-

mosfera modificata è un prodotto fresco, che reinterpreta la tradizione delle piadine senza rinunciare al gusto.

Durante la serata sono state proposte dallo chef del Nicolin, Giovanni Cattaneo, due Piadine Gourmet e due "sorprese" gustose e gli operatori del settore hanno potuto realizzare la loro piada made in Lecco con gli ingredienti a disposizione sul tavolo.

