

# VareseNews

## Signore Frattaglie alla cena slow food

**Pubblicato:** Lunedì 31 Marzo 2008

Per alcuni sono orribili, per altri sono una vera e propria prelibatezza: il “quinto quarto” del bue, cioè tutte le sue frattaglie, saranno protagoniste della prossima cena della Condotta Slowfood di Varese di venerdì prossimo, 4 aprile, alle 20 presso il ristorante dell’istituto Alberghiero De Filippi, in via Brambilla a Varese.

La cena dedicata al “quinto quarto” dei bovini, le carni ritenute troppo spesso meno nobili, sarà cucinata con animali provenienti dalla “Fattoria dei Colli Storici”, che ha sede a Pozzolengo in provincia di Brescia: i commensali potranno degustare tartare di Scottona piemontese, crostini con paté di fegato e animelle, trippa, rognoncini, “cappello del prete” e lingua di manzo. Solo il dessert lascerà spazio ad altri sapori: per finire, infatti, sono previsti “frutti rossi alle tre consistenze”.

Anche i vini saranno particolarmente interessanti: saranno infatti dell’Azienda Agricola Cascina Baricchi di Neviglie (Cuneo), che è di proprietà della famiglia Simonetta originaria di Cazzago Brabbia e si caratterizza per la produzione di vitigni “classici” della zona delle Langhe, come Barbaresco e Barbera, ma anche di vini meno tradizionali o addirittura innovativi: come ad esempio il raro, se non unico per l’Italia, Eiswein, realizzato con acini d’una vendemmia durante le gelate. Nella cena slowfood, però i vini presentati saranno un Brut rosé metodo classico, uno Sirah, un Barbaresco e un Pinot nero aromatizzato.

Le quote di partecipazione alla serata sono di € 31 per i Soci Slowfood e di € 36 per i non soci. La prenotazione è indispensabile e può essere effettuata telefonicamente chiamando i seguenti numeri: 0332.53.50.51 e 333.38.17.423, oppure inviando una mail all’indirizzo di posta elettronica [slowfood.varese@libero.it](mailto:slowfood.varese@libero.it).

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)