

Chef Davide Brovelli, il suo risotto al G7

Pubblicato: Sabato 30 Settembre 2017



Fichi e formaggio, fiori di broccolo con crema di caprino affumicata, risotto allo zafferano, tortino di zucca e schiumone di lime con salsa al lampone.

Queste sono solo alcune delle prelibatezze rigorosamente piemontesi scelte dallo chef de “Il Sole di Ranco”, **Davide Brovelli nella realizzazione del menù per i partecipanti al G7** che si è svolto a Torino venerdì sera. Il banchetto si è aperto con degli “english muffin” accompagnati da salumi misti, una quiche di verdure, delle tartellette, delle polpettine di polenta alla piemontese e un frittino leggero in tempura con farina di riso.

A seguire lo chef di Ranco ha proposto una delle sue specialità, il risotto allo zafferano con spuma al parmigiano e la lombata di vitello al forno. “Per me e il mio staff – spiega Brovelli – si è tratta di un’occasione di grande prestigio, durante la quale abbiamo avuto la possibilità di farci conoscere e far conoscere le prelibatezze del nostro territorio, il lago Maggiore. Sono legatissimo alla cucina del mio territorio e ai prodotti del lago, ho sempre vissuto a Ranco e la mia famiglia si occupa di ristorazione da circa 180 anni, siamo alla quinta generazione, quindi quest’occasione aumenta il nostro curriculum. Sono anni che realizzo corsi di cucina al Sole di Ranco per il piacere di condividere con altre persone questa grande dote. Collaboro anche con La Cucina Italiana, per cui aver portato il nome de “Il Sole di Ranco” al G7 è stato indubbiamente motivo di grande orgoglio”.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it