



## i sapori di NATALE 2013

Per il consueto appuntamento conviviale delle festività invernali, il menu presentato da IL MARKO è "su misura": piatti semplici, della tradizione popolare, elaborati con prodotti genuini *kmZero* e un pizzico di aromi esotici.

Una scelta di ingredienti che raccontano di storia e cultura proposti in preparazioni che soddisfano i palati più fini, le bocche più esigenti e... il bilancio di fine anno (quest'anno ancora molto difficile).

Ve ne diamo qualche "assaggio":

- *il risotto con i finocchi, il limone e la liquirizia*
- *la faraona con le castagne, ed i suoi porri*
- *lo sformato di baccalà con la crema di patate alla vaniglia*
- *il tortino al cioccolato con la composta di cachi*

*Chef* di IL MARKO - il ristorante "nella cornice" dell'*art-hotel* LOCANDA DELL'ARTE, **Marco Casalini** seleziona con accurata ricerca i più genuini e autentici **prodotti** locali e il meglio di spezie, aromi e tipicità da ogni parte d'Italia e del mondo. **Ingredienti** che abbina con sapiente miscelazione di conoscenze della tradizione popolare, della cultura gastronomica e sulle proprietà nutrizionali e organolettiche degli alimenti. Studia e rielabora le **ricette** popolari, di alta cucina e d'avanguardia *food design*, a cui toglie gli eccessi e aggiunge un pizzico di fantasia per conferire alle proprie **creazioni** la giusta dose di originalità e gusto, sempre delicato. **Prelibatezze** che inoltre presenta con titoli descrittivi dai tratti poetici.

Le sue proposte **per le festività invernali** compongono menu ogni giorno diversi, i cui differenti piatti però hanno tutti toni intensi, e suggestivi.

***il risotto con i finocchi, il limone e la liquirizia*** - Un "primo" dai toni inconfondibili, in cui "primeggia" il riso vercellese, principale protagonista delle *Terre d'Acqua* che si estendono tra il corso del Po e la corona alpina. In questo risotto Marco esalta la consistenza dei suoi grani ricchi d'amido attraverso l'amalgama con tre "comprimari": i finocchi coltivati a Murisengo, nel "cuore" del Monferrato, il frutto simbolo della Sicilia e l'estratto della radice calabrese anche alla base dei *butun d'l preet*, le pasticche gommosse tipiche di Casale Monferrato

***la faraona con le castagne, ed i suoi porri*** - Una portata "centrale" in cui trionfano le tipicità stagionali del Monferrato. Il pregiato pollame allevato nelle sue cascine viene cucinato da Marco insieme ai frutti invernali che abbondano nei boschi del territorio e, nella preparazione ispirata ad un'antica ricetta, rosolato in un delicato intingolo a base dell'ortaggio gigliaceo di cui nella zona viene coltivato, e da ottobre a maggio raccolto, il tipo "dolce lungo di Carmagnola"

**lo sformato di baccalà con la crema di patate alla vaniglia** - Nella sua “sagoma” che, contrariamente al nome, Marco delinea con precisione, spicca la figura del pesce pescato nei Mari del Nord e conservato nel sale del Mediterraneo. La cui polpa, ammorbidita, si immerge con fluidità nella purea di tuberi originari del continente “oltre” l’Atlantico addolcita con l’essenza del baccello del fiore messicano trapiantato e coltivato in Madagascar, l’isola che si staglia nell’Oceano tra l’Africa e l’India

**il tortino al cioccolato con la composta di cachi** - Un dolce “finale” in cui Marco fa incontrare e fondere il gusto di due “dolcezze” esotiche, cacao e cachi, giunte dagli estremi di Occidente, il Brasile, e di Oriente, la Cina. In Monferrato, soprattutto nelle aree e città di Novi Ligure e Asti, sorgono molti laboratori artigianali e alcune celebri fabbriche in cui si producono molte specialità a base di cioccolato - tavolette, ovetti, creme,... e budini, tra cui il tradizionale *bunet* tipico del Monferrato. E in giardini e frutteti del territorio non manca (quasi) mai una pianta di caco, al proprio paese d’origine chiamata *Albero delle sette virtù* perché è longeva, non teme i parassiti, tra i suoi rami gli uccelli trovano una dimora ideale, produce frutti copiosi e foglie abbondanti, che inoltre si trasformano in fertile concimante, il suo fogliame in estate dona una grande ombra e in autunno si tinge di spettacolari colori e il suo legname arde facendo un ottimo fuoco.

#### INFORMAZIONI

> **al pubblico** <

**IL MARKO** di Casalini 2010

ristorante “nella cornice” di LOCANDA DELL’ARTE

- è richiesta la **prenotazione** : tel. 0142 944 549 - 349 807 18 68
- aperto tutti i giorni ( tranne il lunedì ) a mezzogiorno e sera
- *banqueting* e *catering* per **comitive e gruppi aziendali** ( sala : capienza massima per 70 persone - servizio : al tavolo o a buffet )

**SOLONGHELLO, 15020 AL - via Asilo Manacorda 3 (P via della Stazione 2)**

**LOCANDA DELL'ARTE** - art-hotel con spa

dimora per soggiorni di benessere

con esplorazioni nei mondi della Natura e della Cultura

**fino al 6 gennaio** sono in esposizione :

- mostra *ARCHEOLOGIA INCANTATA*, sculture e installazioni di Ezio Gribaudo
- rassegna *MIRABILIA*, oggetti di artigianato artistico e design eco-sostenibile
- serie *AUTUNNO*, fotografie di Renato Luparia della collezione *LE 4 STAGIONI*

## LOCANDA DELL'ARTE

hotel 4\* • spa • ristorante • galleria

via Asilo Manacorda 3 • 15020 SOLONGHELLO - AL • Monferrato • Piemonte

locandadellarte.it • locandadellarte.wordpress.com

UFFICIO RELAZIONI ESTERNE e STAMPA

Maddalena L. M. Brunasti • (+39) 345 067 40 35 - 0142 469 245 • press@locandadellarte.it