

FERRO: ORO DI FAMIGLIA

Storia di un metallo da lavoro, reso nobile grazie l'opera artigianale, tecnologica e imprenditoriale di una famiglia, nel corso delle ultime tre generazioni

Cibo

I° GENERAZIONE

La grande artigianalità e tradizione di un lavoro millenario, legata al territorio delle valli bresciane

Pane tostato strofinato all'aglio rosa estivo, guarnito con zucchine novelle trifolate e ricoperto da "ciarighi" di uova di quaglia e scaglie di Nostrano della Valtrompia

Piccolo fritto di tranci di "bertagni" e fiori di zucca in pastella di farina, birra e uova

Panino al latte imbottito con salame nostrano, robiola fresca bresciana, cotognata "Più Frutti" Andrini e valeriana

II° GENERAZIONE

L'ambiziosa sfida commerciale proposta e supportata grazie alla svolta innovativa verso il concetto di azienda moderna

Falsa "Pizza Margherita" con sfoglie di pane carta di musica, pomodorini canditi, Stracciatella di Burrata e pesto di basilico

Tartellette di frolla salata alle cipolle piatte primaverili stufate al peperoncino fresco e acciughe di Cetara con loro colatura. Spolverata di Parmigiano Reggiano 36 mesi finale

Tramezzino gourmand imbottito con prosciutto cotto affumicato, Emmenthaler DOP, senape in grani, cetriolo sottaceto, pomodori secchi e lattuga

III° GENERAZIONE

L'armoniosa fusione con la tecnologia e lo strategico posizionamento sui mercati internazionali

Insalata estiva e di cetrioli, melone e fragole, condita alla menta, Feta greco e olive Kalamata

Composizione di melanzane violette al forno, code di gambero arrostiti e cipollotti estivi, con salsa Thain al sesamo e insalatina di rucola

Risi e Bisi freschi con millepunti di peperoni al finocchietto fresco, sorprese di tonno crudo panato alle mandorle tostate e chips di prosciutto spagnolo Bellota... sentore di Fiore Sardo DOP

DOLCI

Mascarpone al cucchiaio, lavorato al cacao amaro e guarnito con lampone fresco e granella di pistacchi

Zuppetta fredda di prugne Regina Claudia alla verbena, con torta Sbrisolona spezzettata

Albicocche al forno al rosmarino e lavanda, servite con salsa calda di cioccolato fondente, gelato al fior di latte e nocciole tostate

Vini

Elegante combinazione di Bollicine Franciacorta Brut DOCG:
Blanc de Blancs Non Dosato "AD", Azienda Agricola Cola, Adro
Blanc de Noirs Rosé "Occ de Pernis", Facchetti, Erbusco

da bersi lisce, o con correzione morbida di Crème de Cassis de Dijon

Pinot Bianco IGT "Jacobus", Francesco Averoldi, Bedizzole
Valtenesi Chiaretto DOC, Leali di Monteacuto, Puegnago d/G
Valtenesi Gropello DOC Biodinamico, Le Sincette, Polpenazze d/G

Cocktails

Declinazioni classiche del Bitter Campari all'ora dell'aperitivo:

Americano
Milano - Torino
Conte Negroni
Negroni Sbagliato

Classic Gin Tonic
Moscow o London Mule
Spritz Originale Veneziano
Mojito con blend di Rum bianco e scuro

"Nessuna decisione sensata può essere compiuta senza tenere conto non solo del mondo come è ora, ma di come sarà..."

Isaac Asimov