

IL TOURING DEL GUSTO DEL 2018 PARTE DA CREMONA DALLA TRATTORIA "LA RESCA" ED E' UN SUCCESSO

Inaugurata a Vescovato, in provincia di Cremona, la 15a edizione per dell'iniziativa itinerante dedicata ai piatti della tradizione regionale che questanno Ã" indirizzata alla "cacciagione e animali da cortile".

A quattordici anni di distanza dall'avvio della principale iniziativa itinerante nata nel cremonese ed 'esportata' in gran parte del nord Italia ed in particolare nelle cittÃ e nei comuni in prossimitÃ del Po, il Touring torna con nuove tappe e tanti interessanti piatti della tradizione da provare. Si comincia dalla trattoria La Resca di Vescovato, in provincia di Cremona, locale pluriselezionato e che ha ospitato l'iniziativa diverse volte.

Qui la cucina della tradizione Ã" decisamente protagonista, grazie al talento della Famiglia Crotti e all'attivitÃ dietro ai fornelli dello chef Paolo e sua figlia Sissi. Assolutamente da provare sono i bolliti e gli arrosti serviti al carrello, vero e proprio must de La Resca, da abbinare alle salse, non prima di aver assaggiato i tagliolini ai quattro sughi, tutti serviti a tavola e da provare singolarmente; a completare il tutto vi sono gli antipasti di stagione, il carrello dei formaggi locali, una serie di speciali dolci selezionati e fatti in casa ed un'interessante carta dei vini, per un menÃ¹ proposto lungo l'intero arco dell'anno.

La Resca ha conquistato non solo i commensali ma anche la stampa locale e nazionale: una trattoria capace di cogliere i mutamenti delle tradizioni, andando ad accostare ai piatti e vini della tradizione storica, anche proposte innovative, rileggendo alcune ricette del passato per assaporare il passato ma guardare anche al futuro. Il tutto in un ambiente caldo, accogliente e decisamente fedele alla storia del territorio, con grande attenzione al servizio ai tavoli del personale di sala.

L'edizione Ã"Ã 2018 si puÃ² considerareÃ speciale dove per l'occasione, Ã" stato possibile assaggiare due piatti particolari a base di Quaglia, che commensali e stampa del settore hanno votato su un'apposita scheda il piatto di fine serata maggiormente apprezzato. Il prossimo 12 novembre 2018, in occasione della manifestazione 'Il BontÃ ' di Cremona - Salone Nazionale della TipicitÃ e QualitÃ della Tavola Italiana - i 50 locali selezionati (provenienti da 14 diverse province, dal Piemonte alla Romagna) proporranno il piatto vincitore e verranno premiati presso il Padiglione2 di Cremona-Fiere. Da segnalare i vini selezionati per lo speciale appuntamento, ovvero quelli dell'azienda "Massimo Mascherpa", Agenzia di Rappresentanza e Distribuzione (Tel 327.2487533) di Castelleone (Cr).

Di seguito il menÃ¹ tipico proposto e i voti espressi.

VINO MARZEMINO 7,69

VINO TEROLDEGO 8,35

RISOTTO AL GUTTURNIO CON LE QUAGLIE 7,91

LA QUAGLIA SOTTOSALE 8,95

NB. Voti min. 6,50 - max. 10,00

RIEPILOGO VOTI

1 posto: QUAGLIA SOTTOSALE voti: 8,95 (89,50)

2 posto: RISOTTO AL GUTTURNIO CON LE QUAGLIE voti: 7,91 (79,10)

Vino Marzemino: 7,69 (76,90)

Vino Teroldego: 8,35 (83,50)

per ulteriori info: Trattoria La Resca

Via Padana Inferiore 7

26039 Vescovato - Cremona

Tel. 0372830627