

Quei prodotti dal cuore genuino che sempre più trovano valore ed estimatori a tavola

Perfettamente abbinati nei piatti della Taverna o da acquistare sui banchi del Castello

RISOTTI PARTICOLARI E VINI EROICI

Prime intense pennellate dell'autunno anche sulla città, in fatto di colori e di... temperatura. E' il momento giusto per trovare un luogo per scaldarsi lo spirito e il gusto, in coppia o in vivace compagnia. Un posto che sia intimo e al tempo stesso allegro e magari un po' informale, oltre che dalla buona tavola. Caratteristiche che appartengono tutte alla **Taverna Guyot**, nome che ricorda un metodo di potatura della vigna. Quasi a sottolineare anche l'importanza della cantina di questo locale davvero particolare - per ambiente, accoglienza e proposte - di via Arnaldo da Brescia 3, a Milano, (tel. 02 87237103, www.tavernaguyot.it). A far



compagnia a piatti sfiziosi che vedono il gran riso Carnaroli della Lomellina sempre primo attore, ci sono etichette di piccoli produttori selezionati, vini spesso unici, da uve biologiche o coltivate in zone difficili, tanto da essere definite "eroiche". Risotti dunque,

sempre particolari, come quello con i fichi e la pancetta affumicata o quello con uve e nocciole, ma anche piatti che, con creativi assemblaggi, descrivono la stagione, come, per fare un esempio, funghi porcini e taleggio. In cucina sono molto attenti alla materia prima, agli abbinamenti e alle cotture, e attenzio-

ne scrupolosa è riservata ai celiaci. Tutto è assolutamente garantito per loro, anche nel particolare aperitivo proposto ogni giovedì di ottobre, che prevede degustazioni al calice accompagnate da un vassoio ricco di sfiziosità di

stagione: polenta, purea di patate o gnocchi al semolino da assaporare con cotichino nostrano, soppressa, salame da pentola, nervetti, ciccioli, dadolata di zola al naturale o di capra, ragù d'anatra o d'oca o di cinghiale, tiepide mousse di ceci, lenticchie, zucchine, peperoni e tante altre prelibatezze. Da Guyot è come andare al gran festival dei sensi.

LE IMPRENDITRICI DEL BUON GUSTO

Giorno da segnare e sottolineare in agenda: 14 ottobre. Punto d'incontro: Piazza del Cannone, nel Castello Sforzesco di Milano; a che ora: dalle 10 alle 19; l'occasione, imperdibile davvero, è la quarta edizione de **"La Fattoria nel Castello"**. L'appuntamento, ben consolidato, è con le imprenditrici agricole e i prodotti tipici di Lombardia. Si potranno conoscere in diretta le esperienze nella conduzione e nello sviluppo delle aziende agricole "in rosa" e si potranno acquistare i prodotti di questo gratificante ma assai impegnativo lavoro. Miele, salumi, frutta e verdura, formaggi, vino, conserve, miele, fiori e piante, per citare i più "gettonati", ma di sorprese, non solo gastronomiche, sarà ricco il programma. Gusto e conoscenza andranno a braccetto, con merende guidate e gio-

chi su misura per far sapere ai bambini il mangiar sano. Ci sono poi degustazioni anche per gli adulti, to e palato, dunque, solleticati ma, si sa, l'occhio vuole la sua parte. Ecco dunque, tra le iniziative la proiezione, alle 18, del film di Renata Tassi "La mia Scuola", dedicato al progetto di Giuseppe Biondi per educare i bambini partendo dall'agricoltura: la mostra fotografica "Esaggi in attesa", nella campagna lombarda tramite le suggestive immagini di Carlo Silva. Chi farà il viaggio fino al Castello con le due ruote, conquistare un premio



le succose mele - m... disposizione dall'in... "W la bicicletta!" per... lineare il connubio tra... coltura e sport all'aria... Per informazioni e d... www.lafattorianelcastello.it

Per acquistare q... spazio pubblici... rivolgersi al num... 02.2584625

GUYOT
vini d'eccezione risotti

ENOTECA
RISOTTI

Via Arnaldo da Brescia
20159 Milano

INFO E PRENOTAZIONI
Tel. 02.8723710
info@tavernaguyot.it
www.tavernaguyot.it