



Tutti a Tavola per l’Expo e questa volta l’ulteriore tappa è si è svolta a Crema e precisamente da Ripalta Cremasca, località “Trappolino”, in provincia di Cremona.

La scelta e la selezione del locale, effettuata da “Touring del Gusto”, ha interessato la Rosa Gialla, rinomato e storico ristorante della zona, la cui cucina si caratterizza prevalentemente su proposte di pesce di mare fresco pescato, e questa volta entra anche nel circuito di quei locali che saranno di riferimento per quei 21 milioni di turisti che arriveranno all’Expo2015 di Milano. Qui potranno assaggiare la qualità e originalità della cucina italiana di mare.

Ma la scelta di Touring del Gusto è caduta anche su una azienda vitivinicola Lombarda di pregio, e precisamente dell’Oltrepo Pavese, azienda che da generazioni fa parlare della qualità dei suoi vini: Monsupello. I vini selezionati capaci di abbinarsi ai piatti della cucina della Rosa Gialla, hanno visto l’esordio delle migliori bollicine di Monsupello, ovvero, Vini Spumanti di Qualità di Metodo Classico, fiori all’occhiello di una Regione vocata alla produzione delle uve da vino.

Ma la serata si è conclusa con il voto dei commensali che su una apposita scheda hanno espresso il proprio giudizio su i piatti proposti e i i vini abbinati

Al primo posto spicca il Risotto all’indivia belga con capesante e scaglie di pecorino (89,75) e il Monsupello Brut Rosé composto da Pinot Nero 95% e Chardonnay 5%, tutto maturato in acciaio e poi in bottiglia per oltre 30 mesi (88,50).

Al secondo posto si piazza la Gallinella al fumetto, lenticchie e pane al timo (85,50) e il Monsupello Brut Classese Millesimato maturato 55 mesi 90% Pinot Nero e 10% Chardonnay in acciaio (87,25).

Terzo classificato i Gamberoni a crudo su crema di melone e asparagi (84,00) e il Monsupello Brut Nature 90% Pinot Nero, 5% in barrique e 5% in acciaio, maturato 36 mesi (83,50).

Ottimo il dessert presentato con il moscato secco Monsupello, molto apprezzato come fine pasto.

Grazie a questo bagaglio eno-gastronomico la Brigata di cucina della Rosa Gialla e l’azienda

vitivinicola Monsupello si presenteranno a il Bontà di Cremona il 10 novembre 2014 per l’assegnazione del premio Tutti a Tavola per l’Expo con la cucina Italiana di qualità.

Valorizzare le tradizioni alimentari come elementi culturali e etnici dell’intero pianeta è lo slogan della nuova edizione dell’Expo2015 che si tiene in Italia, ovvero, a Milano, alla Rosa Gialla di Ripalta Cremasca ne hanno fornito un esempio che si aggiunge agli altri 77 ristoranti che vi hanno aderito.