

“Wine Dinner” da Frigerio: si comincia Mercoledì 9 Febbraio dalla
Valtellina | 1

Un viaggio enogastronomico alla ricerca dei sapori di piatti e vini del territorio.

Si inizia dalla Valtellina terra di gusto e tradizioni

Sciatt, pizzoccheri e formaggi accompagnati da Inferno, Sassella e Sforzato sarà la prima delle “Wine Dinner” griffate Frigerio

LECCO - I piatti della tradizione con il calice giusto ad accompagnarne il sapore: prendono
il via **mercoledì 9 febbraio**, le “Wine Dinner” proposte da **Frigerio Wine Bar &
Restaurant di Lecco** di piazza XX Settembre a Lecco.

Un viaggio nell’enogastronomia che inizia con una serata dedicata ai **piatti tipici della
Valtellina**.



Dopo un **aperitivo di benvenuto** con un **prosecco di Borgo Molino**, si darà il via alle

danze del gusto con un antipasto a base di **Sciatt**, per chi non li conoscesse sono uno dei piatti tipici valtellinesi: “frittelline” croccanti di forma tondeggiante con un cuore di formaggio fuso, servite su letto di cicoria. Ad accompagnare gli Sciatt verrà servito un **Inferno della Cantina Plozza di Tirano**.

Si prosegue con il primo piatto e gli immancabili **Pizzoccheri della Valtellina**, pasta di grano saraceno condita con patate, verza, formaggio e burro fuso accompagnati con **Sassella della Cantina Plozza di Tirano**.

Quando si porta la Valtellina in tavola è doveroso concludere con i **formaggi**, dono prezioso degli alpeggi, che verranno accompagnati da un pregiatissimo **Sforzato Black Edition sempre di casa Plozza**.

Infine, per addolcire la bocca, soufflé di mele con crema al Braulio, l’amaro alpino nato a Bormio.

Il tutto al prezzo di 35 euro a persona. E’ gradita la **prenotazione** telefonando al numero: **0341/363435**.

Quello della Valtellina è solo il primo degli eventi in programma: il prossimo appuntamento con le “Cene a Tema” proposte da Frigerio Wine Bar & Restaurant di Lecco, sarà **mercoledì 23 febbraio** con un altro piatto della tradizione lombarda... **Cassoeula e polenta!**

(ADV)

VEDI ANCHE:

[Frigerio “Wine Dinner” / Ecco i vini della serata dedicata alla Valtellina](#)