

## CONFEZIONI NATALIZIE



### CESTO LORETO

Prosciutto crudo di Parma 1 kg. c.a.  
 coppa di Parma kg. 0,600 c.a.  
 parmigiano reggiano kg. 0,600 c.a.  
 costata fiorentina di scottona kg. 1,200 c.a.  
 bollito di manzo piemontese kg. 2,500 c.a.  
 salsiccia calabrese kg. 0,500 c.a.  
 cotechino nostrano kg. 0,450 c.a.  
 cappone nostrano kg. 1,900 c.a.  
 lingua salmistrata kg. 1,00 c.a.  
 salame vero bergamasco Kg. 1,300 c.a.  
 funghi porcini secchi conf. da gr. 70  
 1 bottiglia di Barbera Piemonte  
 1 bottiglia di malvasia Ferrari e Perini  
 1 vaso di mostarda mista gr. 380  
 confezione di torroncini  
 e cioccolatini misti

€ 150

### CESTO FATTORIA

costata fiorentina scottona kg. 0,800 c.a.  
 cotechino da lessare kg. 0,450 c.a.  
 salame vero bergamasco kg. 0,800 c.a.  
 funghi porcini secchi conf. da gr. 70  
 vaso mostarda mista gr. 380  
 spicchio grana padano kg. 0,900 c.a.  
 zampone Beretta kg. 1,00  
 1 bottiglia di Barbera Piemonte  
 1 bottiglia di grappa  
 Moscato Piemonte lt. 0,700  
 pollo nostrano piemontese kg. 1,800 c.a.  
 confezione di cioccolatini  
 e torroncini misti

€ 100

### CESTO RUSTICO

costata di manzo piemontese kg. 0,500 c.a.  
 bollito misto piemontese kg. 1,200 c.a.  
 cacciatore stagionato Bortolotti kg. 0,250  
 1 bottiglia di grappa l. 0,700  
 zampone Beretta kg. 1,00 c.a.  
 faraona di voliera kg. 1,200 c.a.  
 vaso di mostarda gr. 380  
 vaso di sott'oli gr. 380  
 confezione di torroncini  
 e cioccolatini

€ 70

## LORETO NOTIZIE

### INFORMAZIONE SULL'ALIMENTAZIONE

Bergamo / DICEMBRE 2008 Anno 1 N. 4

## LA FIERA DEL BUE GRASSO DI MONCALVO



Uno dei piatti tipici della cucina piemontese che, fra l'altro, è anche diventato un piatto tradizionale in molte altre zone d'Italia, è senza dubbio il bollito misto, che proprio in Piemonte trova il massimo della sua espressione con una scelta accurata della carne (di manzo o di bue), dei tagli più adatti (biancostato, muscolo, spalla, cappello del prete, lingua, testina, etc.) e di altre carni (gallina e cotechino), con i contorni che più gli sono in sintonia di sapore (patate lesse, cipolle lessate con aceto, spinaci al burro), con le salsine più indicate per accompagnare la sua degustazione (di solito i classici bagnet verd e bagnet ross), con i vini che meglio si abbinano (barbera, grignolino, dolcetto).

La carne che universalmente è considerata la migliore per la preparazione di questo piatto è quella del cosiddetto bue grasso che ha negli allevamenti situati nelle zone di Carrù (Cuneo) e di Moncalvo (Asti) le qualità riconosciute più pregiate e ricercate. Famosissimo è il Bue Grasso di Moncalvo, al quale è dedicata una secolare manifestazione, aperta l'8 dicembre e che è in corso fino al 17 dicembre, giunta quest'anno alla sua 369° edizione: la Fiera del Bue Grasso e la Sagra del Bollito.

La Fiera del Bue Grasso e la Sagra del Bollito è la più importante manifestazione del posto ed una delle più importanti a livello regionale, ed è un appuntamento che offre iniziative e spunti di interesse per tutti i gusti e per molti interessi: gastronomici, culturali, economici, folcloristici e musicali.

La giornata più interessante sarà giovedì 14 dicembre, nella quale si svolgerà la vera e propria Fiera, con l'esposizione dei bovini e la premiazione dei migliori capi di bestiame.

Come tutti gli anni LORETO CARNI partecipa a questa Fiera per fornire in esclusiva ai buongustai di Bergamo i piatti di carne di questa specialità.



Esemplare di razza pura piemontese allevata allo stato brado. Ha partecipato al gran premio "bue grasso" di Moncalvo





**LORETO CARNI**  
 Centro Freschezza



**OFFERTE  
 DI NATALE**

**MACELLERIA**

<b>ARROSTO DI VITELLO / magrissimo</b>	<b>€ 10,50</b>	<b>Kg</b>
<b>FESA VITELLO / arrotolata</b>	<b>€ 13,70</b>	<b>Kg</b>
<b>NOCE DI VITELLONE / per bistecche</b>	<b>€ 8,50</b>	<b>Kg</b>
<b>CAPPONE PIEMONTESE</b>	<b>€ 7,50</b>	<b>Kg</b>

**CAPRETTO E AGNELLO**  
 prezzi speciali  
 ARRIVI SEMPRE FRESCHI



**BANCHI IN ESPOSIZIONE  
 SEMPRE BEN FORNITI**

**SEMPRE IL MEGLIO  
 IN OFFERTA  
 DAL 10 AL 30 DICEMBRE**  
**BERGAMO VIA BROSETA, 113**  
**035.252.441**



*Garantisco l'origine  
 e la genuinità  
 di tutte le carni  
 che vengono  
 messe in vendita.  
 Le controllo personalmente  
 fin dalla stalla*



**RICETTE**

**BOLLITO  
 DEL BUE GRASSO**

**Ingredienti:** scaramella, muscolo e spalla di manzo (o bue a stagione) - punta, testina, lingua e coda di vitello - cotechino - gallina - cipolle, carote, sedano, rosmarino, alloro - sale.

**P**onete in una pentola con abbondante acqua le cipolle e il sedano tagliati a grossi pezzi, il rosmarino e l'alloro legati a mazzetto. Salate e portate a ebollizione. Quando l'acqua bolle unite prima le carni di manzo e dopo un'ora le carni di vitello, in una casseruola lessate il cotechino. Quando tutte le carni sono cotte toglietele dal brodo e servitele bollenti accompagnate dalle tutte le salse classiche.

**CAPPONE  
 RIPIENO**

**Ingredienti:** 300 gr di grissini, 3 cucchiaini di formaggio Parmigiano grattugiato, 1 pizzico di cannella, 1 presa di noce moscata, sale, pepe 1 pizzico, basilico secco, poco latte, 1 cappone giovane di 1000 gr, alcune cipolle, alcune carote, sedano



**P**estare finemente 300 g di grissini e mischiarli con 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1 pizzico di cannella, 1 presa di noce moscata, sale, pepe, 1 pizzico di basilico secco. Bagnare con poco latte, impastare e introdurre questo ripieno dentro un giovane cappone di 1000 g circa di peso, lavato e pulito. Cucire il cappone e lessarlo in abbondante acqua salata e aromatizzata con cipolle, carote e sedano. Si serve caldo con mostarda di frutta.

**ZAMPONE  
 CON LENTICCHIE**

**Ingredienti per 6 persone:** Zampone 1,5 kg, lenticchie 400 g, cipolla 1, sedano, costa 1, carota 1, olio extravergine 2 cucchiaini, alloro, foglia, grasso di prosciutto 60 gr.

- 1 Lasciate lo zampone a bagno in acqua fredda per 7-8 ore. Punzecchiatelo con un grosso ago e praticate delle incisioni fra le unghie. Avvolgetelo in un telo pulito e legatelo con uno spago.
- 2 Scolatelo, mettetelo nella zamponiera, copritelo di acqua fredda e portatelo ad ebollizione continuando la cottura per almeno 3 ore, man mano che l'acqua si consuma aggiungetene altra bollente.
- 3 In una casseruola fate rosolare un trito finissimo di cipolla, sedano, carota, e grasso di prosciutto tritato, aggiungete le lenticchie che avete lavato, l'alloro, sale e pepe, poi coprite con acqua calda.
- 4 Fate cuocere a fuoco moderato fino a quando le lenticchie saranno cotte, ci vorranno circa 30 minuti.
- 5 Appena lo zampone sarà cotto togliete il telo, tagliatelo a fette, adagiatelo su un letto di lenticchie e servite subito.

