



Al Regio Patio di Garda, Andrea Costantini riscopre la prelibata "Grisa della Lessinia" con un Nuovo Menù Degustazione



Non mancare Sabato 22 Ottobre alla serata dedicata alle birre artigianali di Benaco 70: divagazioni gourmet firmate Andrea Costantini, dedicate all'arte della Birra Cruda

REGIO PATIO - Via San Francesco D'Assisi 23 Garda
Aperto tutti i giorni 12.30-14.00 / 19.30-22.00
Ampio Parcheggio Privato. Menù "La Grisa dall'antipasto al Dolce"
su www.regiopatio.it
Info e prenotazioni: tel. +39 045 7255977 - info@regiopatio.it

Scomparsa negli anni '40 dai cortili della Lessinia, la Grisa è una gallina a lento accrescimento: i galli arrivano al massimo a 3,5 kg e le galline si fermano tra i 2 e i 3 kg. Una leggenda narra che i militari tedeschi, in ritirata alla fine della seconda guerra mondiale, si portano via tutti i galli riproduttori per poter godere ancora di queste tenere carni bianche. Delicata e saporita, la Grisa ha ottima attitudine sia per le uova sia per la carne. "Rappresenta un ritorno ai sapori antichi, naturali, della tradizione; basti pensare che è compresa nel repertorio della biodiversità agricola italiana. Abbiamo voluto così raccontarne delicatezza e sapidità con un Menù che la vede sempre protagonista: La Grisa, dall'Antipasto al Dolce parte da un soffritto di magoncini e scampi, continua con coscia e aletta speziate, misticanza di erbe e frutta, fino ad arrivare allo zabaione alla coque. Questi sono solo alcuni dei modi in cui abbiamo deciso di raccontarla. Il resto è tutto da scoprire" spiega Andrea Costantini, executive chef del ristorante gourmet Regio Patio di Garda. "Come sempre, la materia prima è importante: per questo abbiamo scelto un piccolo allevatore che non supera il migliaio di capi e segue il naturale ciclo di crescita dell'animale: Le Bellette di Mezzane". "Dallo svezzamento con mangimi biologici, fino alla miscela di frumento, mais, orzo, soia, risetta, verdura e pane prevista per la gallina adulta tutto è rigorosamente naturale. L'animale pascola libero sulle colline che dominano la vallata, immersa nel verde dei campi di ciliegi, olivi e vigne" afferma Enrico Cassini, uno dei soci fondatori dell'azienda agricola Le Bellette. Carni sane, delicate e stili di cucina attenti a valorizzare il carattere primario degli ingredienti, da oggi in carta al Regio Patio: un'occasione per riscoprire la qualità che la produzione industriale ci ha fatto dimenticare.