



Giovedì 16 marzo 2017

Prima l'uovo, il gallo o la gallina?

**In collaborazione con
il sommelier Francesco Pagani e
Simone Moretti,
allevatore di galline Marans e Sindaco di Olgiate Comasco**

Benvenuto della Diodona con prosecco di Valdobbiadene
Uovo dal guscio bianco marinato
con piccole verdure all'agro

Straccetti di gallina al sedano bianco,
noci di pecan, mela verde e salsa tartara scomposta

Cappelletti alla genovese in brodo di Gallina
con croste di Padano 36 mesi

Battuta di galletto di Marans con puntarelle scottate,
l'uovo nero della sua gallina a 65°e petali di viola

Nido di cioccolato al latte con crema allo zabaione fredda

Caffè con ovetti alla nocciola

***Selezione di vini dalla nostra cantina
Serata a 45 euro a persona***

continua



L'uovo nero di Gallina MARANS

È deposto dalle galline di razza Marans, originarie dell'omonima cittadina francese dove si trova il porto di La Rochelle, meta di scambi commerciali e soprattutto meta di incroci tra le galline locali ed i galli da combattimento portati dai marinai inglesi di passaggio in Francia.

E' una gallina rustica, resistente ad inverni freddi ed estati torride, oltre che ottima pascolatrice.

Ma l'uovo molto scuro

è il motivo principale di interesse verso questa razza.

Ha un aspetto unico caratterizzato da un colore Rosso scuro che può raggiungere una colorazione tendente al nero, tanto da sembrare dipinto

Curiosità:

anche **James Bond - Agente 007**
gusta alla coque le uova delle Marans!!

Ian Fleming descrive così la colazione dell'agente segreto 007:
“Il pasto prediletto da 007, quando si trova nel suo appartamento londinese situato nel piazzale alberato oltre la King's Road, è la prima colazione: caffè fortissimo della qualità venduta da De Bry nella New Oxford Street, senza latte né zucchero, preparato con una Chemex americana; un uovo sodo maculato di gallinelle francesi Marans – quelle di certi amici di May, la governante scozzese di Bond – bollito per non più di 3 minuti e 20 secondi e accompagnato dalla confettura Little Scarlett spalmata su due grandi fette di pane integrale tostato”.

L'allevamento è a Olgiate Comasco, azienda agricola Moropark

L'allevatore è Simone Moretti, sindaco di Olgiate Comasco,
che ci racconterà storie di uova, galli e galline