Arriva l'hamburger gourmet valtellinese, firmato dallo chef Tarabini

tarabini-a929e39b

La genuina **filiera corta di qualità valtellinese** de La Fiorida è stata racchiusa in un inedito **hamburger gourmet** firmato dal suo Executive Chef **Gianni Tarabini**, Stella Michelin.

Per sole due settimane sarà proposto come speciale fuorilista da **Como Burger**, ristorante che reinterpreta il piacere del fast food in chiave slow, dove l'attenzione alla provenienza e all'eccellenza delle materie prime si sposa con la semplicità dello street food piu' conosciuto al mondo.

Mercoledì 26 aprile sarà lo stesso chef stellato Gianni Tarabini a curare e servire i primi fuorilista agli ospiti di Como Burger, a **Montano Lucino**, in occasione di una speciale serata di lancio della nuova, golosa proposta.

Nel nuovo fuorilista, tra due parentesi di pane ottenuto da farine miste di grano e grano saraceno (primo indizio del carattere valtellinese della proposta), sono racchiuse le più distintive e qualitative produzioni della **fattoria de La Fiorida di Mantello**, alle porte della Valtellina: un hamburger in cui si amalgamano carne di manzo affumicato e lardo, da capi allevati nelle stalle a pochi passi dalle cucine di chef Gianni Tarabini, un tomino di formaggio Scimudin prodotto dal Caseificio de La Fiorida a partire dal latte delle mungiture quotidiane, guarnito da pancetta e bresaola croccanti, creati dal salumificio dell'Azienda Agricola.

Ingredienti che esprimono golosamente una filiera corta di assoluta qualità, che si sviluppa interamente all'interno dei 60 ettari dell'Azienda Agricola de La Fiorida, radicata nei campi del fondovalle che si estende tra l'Alto Lago di Como e le Alpi Valtellinesi, e capace di conquistare e rinnovare, con il suo chef Tarabini, **una Stella Michelin** a partire dal 2013.

"Ho trovato un'immediata sintonia ed un'accattivante sfida nella proposta di dedicare un panino agli ospiti di Como Burger. Ho così **condensato in un panino la mia visione di cucina** e l'intera filiera corta de La Fiorida, mantenendone intatti ed evidenti la qualità ed il carattere tipicamente valtellinese.

Grano saraceno, bresaola e scimudin segnalano la radice di provenienza, mentre la qualità delle carni sarà garantita dall’attenzione prestata ai capi nell’allevamento in stalla e da una produzione fresca del macinato. Pomodoro e lattuga porteranno anche un’immancabile nota dall’orto. Ora, però, tocca parlare al nuovo hamburger e, soprattutto, a chi lo assaggerà”. Così chef Gianni Tarabini presenta il nuovo fuorilista, dando appuntamento a chi vorrà cedere alla tentazione, mercoledì 26 aprile, a partire dalle ore 19 presso Como Burger, a Montano Lucino (dentro all'UCI Cinemas).