

Il pesce sposa le eccellenze lombarde alla Trattoria La Barca

la italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2023/1/19/pesce-sposa-eccellenze-lombarde-alla-trattoria-barca/93416/

Restaurant Week

Ascovilo, Grana Padano DOP ospiti a Rho dalla famiglia Virgilio per l'undicesimo appuntamento delle Restaurant Week. Una cena di 4 portate con abbinamenti tra il formaggio DOP e i vini lombardi di qualità

di **Riccardo Melillo**

19 gennaio 2023 | 17:51

1. LOCALI e TURISMO

Ascovilo, Grana Padano DOP ospiti a Rho dalla famiglia Virgilio per l'undicesimo appuntamento delle Restaurant Week. Una cena di 4 portate con abbinamenti tra il formaggio DOP e i vini lombardi di qualità

di Riccardo Melillo

19 gennaio 2023 | 17:51

Siamo a Rho, cittadina dell' hinterland milanese, dove a presidiare la buona cucina italiana troviamo la famiglia Virgilio che dal 1967 gestisce il ristorante "La Barca". Elena e Franco Virgilio, una coppia di giovani migranti del sud Italia, decidono di avviare una trattoria che offra specialità di pesce con una cucina fedele alla tradizione pugliese, luogo di origine dei due. Oggi alla guida del ristorante troviamo la seconda generazione della famiglia con i figli **Domenico** cuoco, pasticciere e sommelier (socio Euro-Toques Italia), **Andrea**, sommelier in sala e **Giuseppe**, chef executive.



Beppe Casolo, Domenico Virgilio, Alberto Lupini e Federico Boverini

Il vero punto di forza oggi del ristorante è una **cucina mediterranea con l'utilizzo di pesce rigorosamente fresco**, direttamente dal [mercato ittico](#) di Milano, con arrivi da Mazara del Vallo, Olbia, Porto Santo Spirito, Manfredonia, Gallipoli e Trieste.

Nonostante si prediliga la cucina di mare non manca una discreta offerta per chi ama la carne con una proposta dei classici pugliesi, senza dimenticare le **specialità del territorio lombardo**.

E proprio **gli abbinamenti delle eccellenze lombarde** sono stati i protagonisti della serata di "**Restaurant Week promossa da Ascovilo-Grana Padano DOP**" nell'ambito del programma Finanziato dall'Unione Europea "**Nati per Stare Insieme**", progetto europeo che comprende la cena di 4 portate realizzate con le **tre diverse stagionature di Grana**

Padano DOP in abbinamento ai vini lombardi di qualità (supportati nell'organizzazione delle attività da PG&W). A precedere la cena, la masterclass formativa dedicata ad addetti ai lavori, giornalisti e gourmand.



La brigata de La Barca: Franca Pini, Giuseppe Virgilio, Simone Anastasi, Andrea Virgilio, Domenico Virigilio e Cosma Eodochia

Il training formativo

Momento importante in cui degustare le diverse stagionature di Grana Padano DOP e giocare con gli abbinamenti dei vini di qualità proposti, moderato da **Alberto Lupini**, direttore di Italia a Tavola, con **Federico Bovarini** (Ais), **Beppe Casolo** (Onaf), **Edoardo Peduto** (Grana Padano Dop), **Giovanna Prandini** (presidente Ascovilo e titolare dell'Azienda Perla del Garda), **Corrado Cattani** (Cantina Cattani e presidente Consorzio Vini Mantovani) e **Diego Locatelli** (Azienda Locatelli Caffi).



Relatori, produttori e staff de La Barca

1/8



Il training formativo

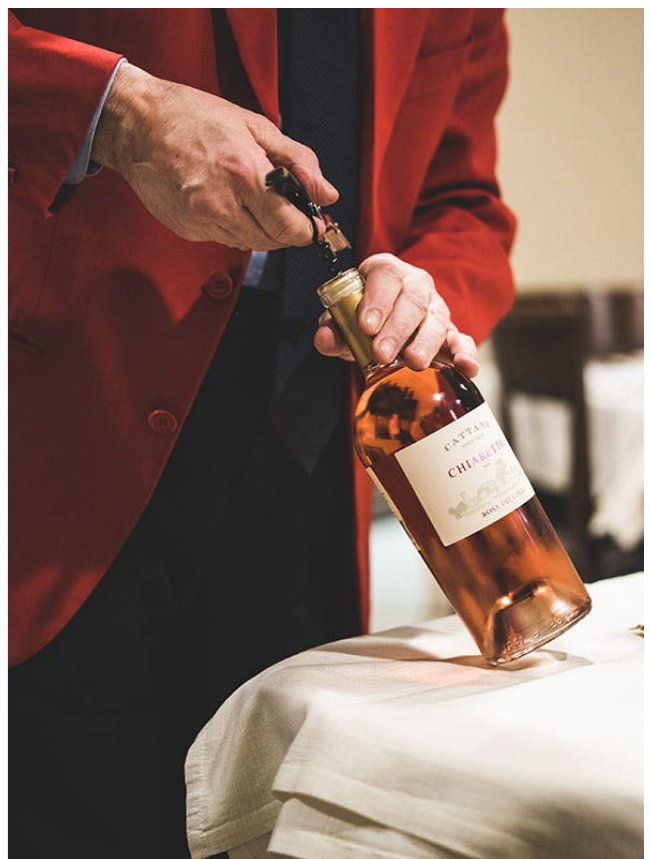


2/8



Il training formativo

3/8



Il training formativo

4/8



Andrea Virgilio e Diego Locatelli

5/8



Beppe Casolo e Federico Boverini

6/8



Corrado Cattani

7/8



Il training formativo

8/8

Il **Grana Padano DOP 12 mesi** ha spiccate note lattiche, sentori di burro appena sciolto e panna, in bocca è delicato, ritorna tutto il sapore del latte con leggeri sentori vegetali; il **18 mesi** è più saporito ma non piccante, ha un aroma che ricorda la frutta secca, il fieno e l'ananas; infine l'**oltre 20 mesi** ha un gusto più saporito e pieno, fragrante, l'umami si fa sentire ed è accompagnato da note più decise di frutta secca.

La degustazione di Federico Boverini

Garda Dop Cuvée Extra Brut - Azienda Perla del Garda

La bollicina che degustiamo si presenta dal colore paglierino intenso con riflessi dorato. La bollicina è fine e soprattutto è persistente. I profumi vertono su sensazioni di tostatura, dalla crosta di pane croccante alla sensazione di nocciola tostata, mandorla tostata. La mela gialla è il frutto che spicca. Belle le sfumature di bianco spino sul finale. Un vino di personalità e che dà la sensazione di potenza e struttura già dal naso. Il sorso conferma il naso e troviamo un vino energetico. Potente e particolarmente vigoroso. Freschezza e cremosità si sposano e la piacevolezza è assicurata. Persistente e lungo. Uno spumante da tutto pasto. Linea sottile di sapidità identificativa del territorio.



I vini di qualità in degustazione

“Rosa Dei Colli” Rosato Garda Colli Mantovani Doc - Cantina Cattani

Il rosato si esprime con un colore sublime. Piacevole alla vista e al naso. Un rosa che racconta i sentori di fragolina di bosco, petalo di rosa, zucchero filato, cipria e citricità che ricorda il pompelmo. Il sorso è pieno e il gioco tra lo zucchero residuo e l’acidità porta grande equilibrio. Succoso ed elegante. Il produttore lo definisce ruffiano, ma a mio modo di vedere lo nasconde molto bene. Bella la chiusura amaricante tipica del pompelmo.

“I Pilendri” Valcalepio Rosso Doc - Azienda Locatelli Caffi

Il vino si presenta dalla massa colorante impenetrabile di un color rosso rubino carico. La consistenza già segnala la struttura del vino. Il naso è piccante, quando spicy. La parte verde del Cabernet Sauvignon fa intendere un vino giovane e galoppante. Il Merlot lo riporta alla realtà dei suoi anni con una rotondità e una sensazione di alcolicità dettata dall’annata calda. Belle le ceste di frutti di bosco e le sensazioni di liquirizia che esplodono. Un finale timidamente balsamico rinfresca il tutto. Il sorso è pieno e preciso. Ruvido inizialmente e piano piano bevendolo si ingentilisce. Anche il tannino dato dalla lavorazione in legno trova il suo posto all’interno del vino. Ben integrato dunque. Persiste nel tempo dopo la deglutizione e la struttura chiama un piatto di bella presenza e sostanza.

La cena

Archiviato il training formativo, ecco il momento centrale della cena in cui la famiglia Viriglio può dare libero sfogo alla creatività e all'esperienza che sono una famiglia di ristoratori così affiatata sa donare ai propri ospiti.



Bocconcino di pescato d'altura impanato, fonduta di Grana Padano DOP oltre 20 mesi

1/3



Ravioli, gambero rosso di Mazara pancettato, patata e Grana Padano DOP 18 mesi e la sua bisque

2/3



San Pietro alla parmigiana con Grana Padano DOP oltre 20 mesi

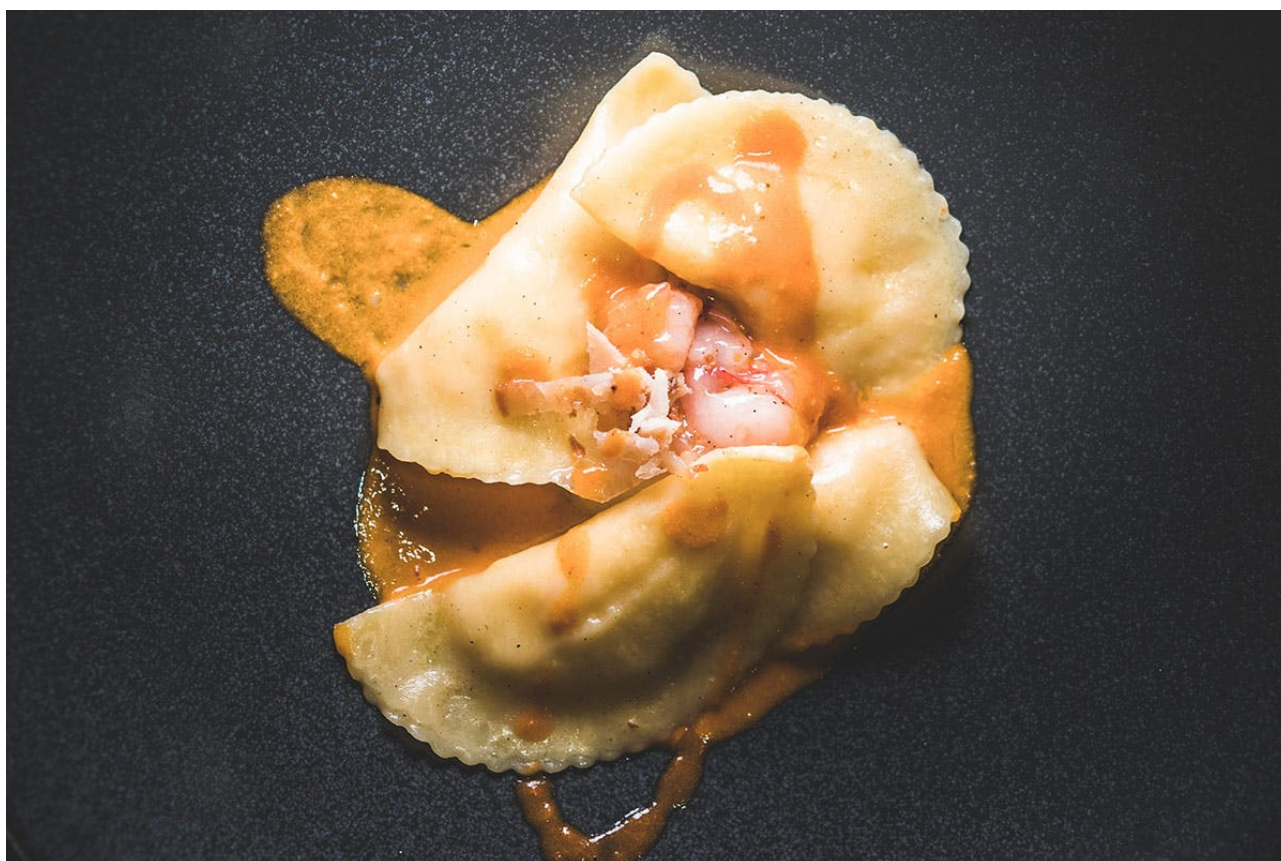
3/3

Si comincia con il “**Bocconcino di pescato d’altura impanato, fonduta di Grana Padano DOP oltre 20 mesi**”, un antipasto perfetto nella sua semplicità, gustoso e ideale da abbinare al Garda Dop Cuvée Extra Brut dell’Azienda Perla del Garda.



Bocconcino di pescato d’altura impanato, fonduta di Grana Padano DOP oltre 20 mesi

A seguire il primo, “**Ravioli, gambero rosso di Mazara pancettato, patata e Grana Padano DOP 18 mesi e la sua bisque**”, mare e ancora mare, saporito e intenso, addolcito dalle rotondità del formaggio, in abbinamento il “Rosa Dei Colli” Rosato Garda Colli Mantovani Doc della Cantina Cattani.



Ravioli, gambero rosso di Mazara pancettato, patata e Grana Padano DOP 18 mesi e la sua bisque

Il secondo, sempre pesce, il “**San Pietro alla parmigiana con Grana Padano DOP oltre 20 mesi**”, delicato ma gustoso, in abbinamento a “I Pilendri” Valcalepio Rosso Doc - Azienda Locatelli Caffi.



San Pietro alla parmigiana con Grana Padano DOP oltre 20 mesi

A chiusura la **“Frolla di Grana Padano DOP 12 mesi, crema al caramello salato, mousse di pera e scaglie di fondente”**. Appuntamento alla prossima settimana!



Frolla di Grana Padano DOP 12 mesi, crema al caramello salato, mousse di pera e scaglie di fondente

Il calendario completo degli appuntamenti

Vuoi partecipare ai prossimi appuntamenti della Restaurant Week? Clicca sulle prossime date per iscriverti!

21 settembre | Ristorante La Sprelunga - Seveso (Mb) [\[clicca per leggere l'articolo\]](#)
Tel 0362 503150 - www.lasprelunga.it

28 settembre | Antica Cascina San Zago - Salò (Bs) [\[clicca per leggere l'articolo\]](#)
Tel 039 5312410 - www.anticacascinasanzago.it

11 ottobre | Osteria da Pietro - Castiglione delle Stiviere (Mn) [\[clicca per leggere l'articolo\]](#)
Tel 0376 673718 - www.osteriadapietro.it

19 ottobre | Trattoria Masuelli San Marco - Milano [\[clicca per leggere l'articolo\]](#)
Tel 02 55184138 - www.masuellitrattoria.com

26 ottobre | Hotel Ristorante Il Belvedere - Torno (Co) [\[clicca per leggere l'articolo\]](#)
Tel 031 419656 - www.hotellilbelvedere.com

2 novembre | [Ristorante La Filanda - Macherio \(Mb\)](#) *[clicca per leggere l'articolo]*

Tel 039 2011030 - www.lafilandamacherio.it

9 novembre | [Umberto De Martino - San Paolo d'Argon \(Bg\)](#) *[clicca per leggere l'articolo]*

Tel 035 4254202 - www.florianmaison.com

16 novembre | [VIVA Viviana Varese Ristorante - Milano](#) *[clicca per leggere l'articolo]*

Tel 02 49497340 - www.vivavivianavarese.it

23 novembre | [Tano Passami l'Olio - Milano](#) *[clicca per leggere l'articolo]*

Tel 02 8394139 - www.tanopassamilolio.it

30 novembre | [Ristorante Lino - Pavia](#) *[clicca per leggere l'articolo]*

Tel 0382 1803920 - www.ristorantelino.com

18 gennaio | [Trattoria La Barca - Rho \(Mi\)](#)

Tel 02 9303976 - www.trattorialabarca.com

25 gennaio | [Derby Grill - Hotel de la Ville - Monza](#)

Tel 039 39421 - www.derbygrill.it

1 febbraio | [Ristorante Castello Malvezzi - Brescia](#)

Tel 030 2004224 - www.castellomalvezzi.com

Il contenuto di questo articolo rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



natiperstareinsieme.eu



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Trattoria La Barca

Via Achille Ratti 54 - 20017 Rho (Mi)

Tel +39 02 9303976

© Riproduzione riservata STAMPA

[restaurant Ascovilo Grana Padano Dop Trattoria La Barca ais onaf Azienda Perla del Garda](#)
[Cantina Cattani consorzio vini mantovani Locatelli Caffi Garda Dop Cuvée Extra Brut Rosa](#)
[Dei Colli Rosato Garda Colli Mantovani Doc I Pilendri Valcalepio Rosso Doc Rho Milano](#)
[Bocconcino di pescato d'altura impanato ravioli gambero rosso di Mazara San Pietro alla](#)
[parmigiana Frolla di grana padano dopAlberto Lupini Federico Boverini Beppe Casolo](#)

Edoardo Peduto Giovanna Prandini Corrado Cattani Diego Locatelli Domenico Virgilio
Andrea Virgilio Giuseppe Virgilio Franca Pini Simone Anastasi Cosma Eodochia

SCRIVI UN COMMENTO

Voglio ricevere le newsletter settimanali

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram



GENNAIO 2023
È IL MESE DEL PESCE
SELVAGGIO DELL'ALASKA

WILD ALASKA
SEAFOOD MONTH

#alaskaseafoodmonth
#fishingforthefuture
#findyourfish #sostenibilità

f i ALASKA SEAFOOD

WWW.ALASKASEAFOOD.IT



PROTEZIONE ANTIBATTERICA SICURA

Biomaster

MADE IN ITALY

LINEA PREMANA PROFESSIONAL



Molino Braga

Da 160 anni, un sogno di Farina.

FARINA di Semola di grano duro
TIPO "1" MACINATA A FINO





