

MARCONI *novità ed eventi*

Ricette



Vino



Curiosità



Gusto

E molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....

Anno IV • Numero 4 • Aprile 2010 • *Giornalino di informazione gastronomica*

Ricetta del Mese:

Bavarese allo yogurt

Ingredienti:

Yogurt	gr 300
Zucchero	gr 200
Panna montata	gr 500
Colla di pesce	n° 3 fogli

Procedimento:

Montare la panna con lo zucchero, scaldare leggermente una parte dello yogurt e aggiungere la colla di pesce, unire alla panna montata e amalgamare delicatamente, Conservare in frigorifero
Servire con salse alla frutta.

Per le Vostre Cerimonie

Visitate il nostro sito, per sfogliare le nostre proposte per comunioni cresime battesimi anniversari o qualsiasi altra cerimonia.

Corsi di cucina

Sono partiti i nuovi corsi di cucina, potete visualizzare sul nostro sito le date, verranno aperte delle liste di attesa per la carne e i sughi, in quanto siamo già al completo... nuove date da destinarsi.

Bravo Sadler

Avevo intuito leggendo qua e là articoli e ricette , che questo chef, Claudio Sadler dell'omonimo ristorante di Milano, per di più Stellato, era una persona obbiettiva e equilibrata.

Ora che tiene una rubrica su un mensile del mio settore ha decisamente acquistato la mia piena fiducia, per quel che possa valere per lui, ma questo è solo un dettaglio.

*Questo mese ha scritto , parlando di blog riguardanti i ristoranti " .. io rispetto tutti i giudizi, ma a volte non si capisce quale sia la logica con cui chiunque possa esprimere gratuitamente un dissenso. Come possiamo capire quale è la sua vera competenza? Perché giudicare un ristorante o uno chef non è una cosa che tutti sono in grado di fare. Certo ognuno può esprimere le proprie opinioni pubblicamente, ma il fatto è che stando a quanto dicono le statistiche sono pochi quelli che spendono il tempo per scrivere degli elogi. ***inoltre i ristoranti vivono della gente che li frequenta e non di chi li visita una volta e basta pensando magari pure di poterli criticare.*** Serve qualche conoscenza in più per esprimere un giudizio sull'operato di un professionista o no?" Bravo bravo è proprio quello che la gente dovrebbe imparare, non si può criticare e basta, bisogna prima conoscere tutto ciò che c'è dietro ad un professionista,,, certo non a chi apre scatolette e usa ravioli in busta, che magari sono i più premiati tra la larga folla, ma a chi si alza al mattino presto per panificare, preparare, sfornare e ama ama il suo lavoro. Rispetto signori, solo rispetto, possiamo sbagliare e vogliamo le critiche costruttive e non pour parler.*

14 Maggio 2010

Non perdetevi la

Serata a degustazione:

Birra

Grandi birre per le creazioni del nostro chef Denis

Vedi il menù su

www.ristorantemarconi.com

MARCONI *novità ed eventi*

Ricette



Vino



Curiosità



Gusto

E molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....

Anno IV • Numero 4 • Aprile 2010 • Giornalino di informazione gastronomica

E arrivato il caldo....??

Noi siamo pronti.... Appena arriva

Finalmente

È pronta la terrazza estiva.



Visita al museo e poi.... Cenetta al Ristorante Marconi

LE STORICHE ACQUE E TERME DI BOGNANCO, IERI E OGGI

Continua la mostra presso il [centro studi Piero Ginocchi di Crodo](#) dal titolo "Le storiche acque e Terme di Bognanco, ieri e oggi".

Non si tratta solo di una mostra fotografica. Sono esposte cartoline, antiche bottiglie, vecchi poster. E' una simpatica e festosa esposizione della Bognanco di un tempo e che ancora oggi suscita curiosità ed attenzione.

*Le visite nei giorni di **venerdì, sabato e domenica** dalle ore 16 alle 19.*

*Per ulteriori informazioni telefonare ai numeri
333 12 23 388 oppure 340 82 81 590*

Ristorante Marconi s.n.c. di Croce Denis

Via Pellanda 21 Crodo

0324.618797 Cell 339.4688468

www.ristorantemarconi.com

info@ristorantemarconi.com