



ILSANTA
bistrò moderno | palazzo lombardia

COMUNICATO STAMPA

LA VALTELLINA IN CITTÀ AL SANTA BISTRÒ UN OMAGGIO ALLA CUCINA VALTELLINESE

Dopo il successo dello scorso anno torna a Milano “*La Valtellina in città*”, una serata evento che Il Santa bistrò dedica alla tradizione enogastronomica di questo territorio. Venerdì 13 novembre è la data da segnare in agenda per poter degustare i piatti tipici di quell’angolo della Lombardia immerso tra le montagne.

Una serata in cui i sapori intensi e genuini della Valtellina vengono sapientemente abbinati alla cucina creativa dello chef Stefano Grandi, talento emergente nel panorama della ristorazione milanese di qualità.

A cucinare insieme a lui saranno i maestri dell’Accademia del Pizzocchero di Teglio, che da oltre dieci anni promuove tutte le iniziative che contribuiscono a valorizzare ed accrescere la conoscenza dell’enogastronomia valtellinese come espressione di cultura e costume.

Ma quali saranno i piatti del menù della serata? Naturalmente non mancherà la specialità del territorio, i “Pizzoccheri di Teglio”, che dal 2013 hanno ottenuto il marchio di qualità De.Co. Spazio anche ai più delicati “Sciatt”, le frittelle di farina nera ripiene di formaggio. Tutti i piatti saranno abbinati alla collezione dei vini de Il Santa ed in particolare a quelli valtellinesi di Rivetti & Lauro.

Per chi non riuscisse a partecipare a *La Valtellina in città*, avrà tempo fino a venerdì 18 dicembre per assaggiare i tipici pizzoccheri: Il Santa propone, infatti, a tutti i suoi ospiti il tipico piatto valtellinese nei menù del venerdì sera.

Il Santa è un bistrò moderno, situato sotto il grattacielo visitabile più alto di Milano, Palazzo Lombardia. Attraverso le sue grandi vetrate e due splendidi dehor mostra il gusto in ogni forma: in cucina, nel design e nel piacere di stare insieme in ogni momento della giornata. Locale ‘All day dining’ la sua cucina non chiude mai: è, infatti, l’ideale per colazione, per un veloce spuntino, un pranzo sano e veloce, per il rito del tea-time, per l’aperitivo e una cena curata e dai sapori inaspettati. Tutti i piatti sono caratterizzati da materie prime genuine ed ingredienti intatti, senza dimenticare i prodotti Km 0 del territorio lombardo.

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners

Via Fabio Filzi 27 – Milano

Chiara Borghi – Email: chiara.borghi@prgoup.it - Tel. +39 345 6556139

Valentina Rizzotti – Email: valentina.rizzotti@prgoup.it - Tel. 346 9889852