

Il Moro di Monza dedica un menu a un sentimento: la riconoscenza

scritto da Giovanni Caldara | 25/06/2024



Un'iniziativa della famiglia siciliana dei Butticiè per sottolineare il legame profondo che da oltre vent'anni li unisce alla Brianza

Che nobile cosa è la riconoscenza, quel sentimento che parla di gratitudine e che pone l'accento su un legame che è anzitutto una predisposizione del cuore. E così la notizia che una tavola importante d'Italia come **Il Moro di Monza** - dopo averci lavorato per mesi - ha inserito nella propria carta un **Menu Ri-Conoscenza** testimonia di quel legame speciale, profondo e affettuoso al tempo stesso, intrattenuto da questa operosa famiglia siciliana dei **Butticiè**, titolari del Moro, che proprio con il loro instancabile lavoro hanno dato vita, ormai da parecchi anni, a un legame speciale e fecondo con il territorio che li ha accolti.

A colpirci sin da subito è il sottotitolo **Brianza POP** con cui viene presentata l'iniziativa - proposta all'intrigante costo di 60 euro per commensale.

«Negli ultimi tre mesi - spiegano dal Moro - i nostri **chef Salvatore e Vincenzo**

Butticè si sono dedicati alla scoperta della Brianza ruspante e produttiva, andando per contadini, allevatori, casari, salumai e mulini. Le espressioni di una terra verace e ricca meritano di essere raccontate e vissute anche in chiave enogastronomica e per queste ragioni Il Moro per la prima volta dedica le proprie competenze e passioni alla declinazione gastronomica POP dedicata al territorio di Monza e della Brianza creando il Menu Brianza Ri-Conoscenza».



A destra un risotto servito nel ristorante di Monza (Foto Il Moro).

Il menu Ri-Conoscenza del Ristorante Il Moro

La **biodiversità brianzola**, ancora da scoprire, viene valorizzata dall'estro degli chef siciliani lungo un percorso di sette piatti. Vi troveremo: in un finger food un **Rosone dedicato al Duomo di Monza**, quindi un primo antipasto che unisce il **coniglio** con lo **yogurt di capra** (e impreziosito dalle erbe biologiche). E ancora protagonista di un secondo antipasto saranno due eccellenze locali come la **patata di Montevicchia** e l'avvolgente **Gorgonzola**. Quindi l'incontro tra le **Ortiche della Val Curone** e il **primo sale di capra brianzola**.

Di grande impatto anche visivo s'annuncia il confronto tra due eterni rivali **Risotto Monzese VS Milanese**, quindi la portata principale con il **Manzo California** per poi passare ai dessert: un **Pane alle Ciliegie** dedicato al patrono di Monza, San Gerardo e di nuovo il nostro squisito frutto estivo, la **ciliegia**, nell'incontro (tutto d'amore) con la cremosità del **formaggio di capra**.



Altre preparazioni degli chef Salvatore e Vincenzo Butticè (Foto Il Moro).

Ci salutano gli chef Salvatore e Vincenzo, che insieme alla sorella Antonella, che guida la sala e la cantina, animano con tanto calore e passione questa bella tavola:

«La ricchezza della Brianza l'abbiamo vissuta non solo nel suo infinito paniere, ma anche per lo spirito, la lealtà e la sincerità di ogni singola persona che abbiamo incontrato. Questo viaggio ha arricchito non solo il menu del ristorante, ma anche la nostra anima e il nostro spirito».

Ristorante Il Moro

Via Gian Francesco Parravicini 44, Monza

Telefono 039.327899 | www.ilmororistorante.it