



## **Gambero Rosso premia Citterio: Il suo poké alla lombarda è tra i “mai più senza” del 2021**

*A base di Bresaola della Valtellina I.G.P e Petto di pollo, la variante italo – lombarda del noto piatto hawaiano ha già lasciato il segno.*

Gambero Rosso, la prima rivista enogastronomica in Italia, incorona il “poké alla lombarda”, ideato dagli chef del Salumificio Citterio, come piatto “mai più senza” del 2021, inserendolo nelle novità e nei format che hanno maggiormente caratterizzato l’anno trascorso, tra lockdown e ripartenza.

Nato solo pochi anni fa sulle spiagge delle Hawaii, il piatto è diventato in poco tempo un fenomeno mondiale, aprendo a numerose versioni e rielaborazioni. Tra queste Citterio ha proposto la sua, in due diverse versioni.

La ricetta originale (riso, cubetti di pesce crudo, alghe limy e noci Kukui tostate e sbriciolate) è stata modificata con salumi al posto del pesce e delle alghe e con l’aggiunta di ingredienti come fiori, frutti di bosco e verdure.

Commenta l’Azienda: “I salumi sono prodotti versatili. Oltre ad essere ottimi da gustare “in purezza”, si prestano a molte preparazioni in cucina, preparazioni classiche ma anche moderne e di maggiore tendenza, come appunto il poké. La segnalazione del Gambero Rosso va proprio in questa direzione e siamo felici che questa nostra proposta sia stata apprezzata e valorizzata”.

La tradizionale Bresaola della Valtellina I.G.P è l’elemento centrale della prima ricetta, abbinata con il cavolo cappuccio e i cetrioli, in una variante speciale del poké dove il riso viene sostituito da una componente vegetale.

Nella seconda ricetta la proteina scelta è il Petto di Pollo contenente pochi grassi e ricco di proteine. Citterio lo propone abbinato a una misticanza di frutti rossi e fiori, creando così un piatto fresco e colorato.

Per informazioni

Encanto public relations – tel. 02 66983707

Veronica Carminati – cell. 334 3782823