Cracco e le eccellenze del Parco del Ticino per San Valentino

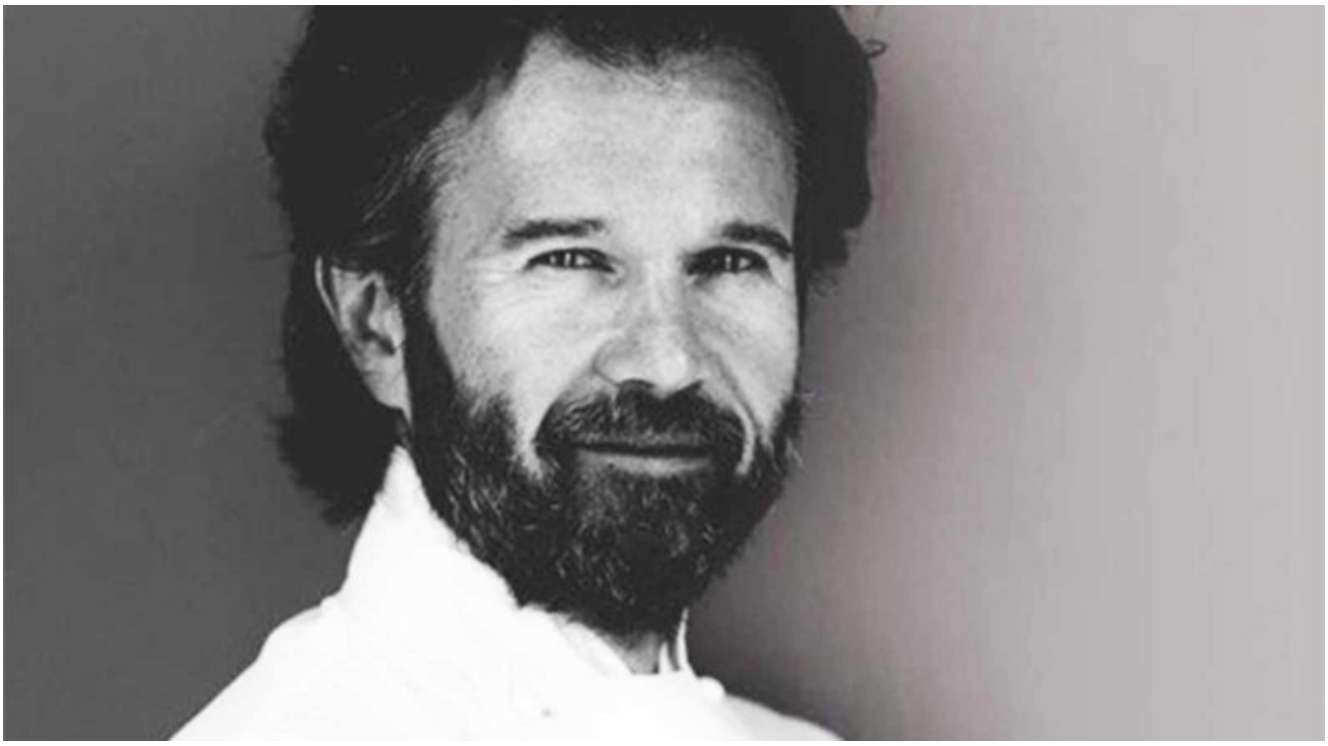
I parchi italiani sono sempre più una realtà che, oltre alla tutela della natura e dei paesaggi, offrono esperienze di turismo che includono gli aspetti culturali ed enogastronomici. Come il **Parco del Ticino**, che ospita al suo interno **Villa Terzaghi**, a sua volta sede della scuola di cucina e del ristorante didattico promossi dall'Associazione Maestro Martino. Proprio qui si può vivere un **San Valentino** all'insegna dei buoni sapori, con un menù "stellato", firmato dallo chef **Carlo Cracco** e con le eccellenze prodotte in loco.



Un'occasione davvero imperdibile per celebrare la festa degli innamorati e l'amore tra le bellezze paesaggistiche della più importante area forestale della Pianura Padana.

Il menù stellato di Villa Terzaghi

Il 14 febbraio, in occasione di San Valentino, Villa Terzaghi apre le sue porte al pubblico il pranzo domenicale che sarà riproposto **ogni domenica successiva** con uno specifico menù**. La scuola di cucina** promossa dall'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef **Carlo Cracco**, situata a **Robecco sul Naviglio** nel cuore del **Parco del Ticino,** a 20 km da Milano, si prepara ad accogliere i suoi ospiti.



Lo chef Carlo Cracco

Villa Terzaghi propone una **Cucina d'Autore** fondata sull'esaltazione dei prodotti d'eccellenza della filiera agroalimentare del parco e del Made in Italy, attraverso un laboratorio esperienziale dalla grande valenza didattica, promozionale e di valorizzazione, sia a livello culturale che economico.



Villa Terzaghi e il suo parco

“Le nostre brigate di promettenti giovani allievi della gastronomia italiana, insieme ai loro mentori, cuochi di fama nazionale e internazionale – afferma **Massimo De Maria**, Vice Presidente dell’Associazione Maestro Martino – interpreteranno i **sapori del territorio locale** proponendo un **romantico menù** pensato in occasione di questo giorno speciale dedicato agli innamorati.



La **nostra proposta di menù** è realizzata con i prodotti del **Consorzio Aziende Agricole del Parco del Ticino**, in particolare Azienda Agricola Cirenaica e Fattoria del Pesce, e con partner di qualità come: Molino Dallagiovanna, Rosso Gargano, S. Pellegrino/Acqua Panna, vini delle Cantine Allegrini".

Menù di San Valentino a Villa Terzaghi

Aperitivo*: Chips di riso al gusto zafferano, barbabietola e pepe nero, accompagnate da Amortentia, il cocktail realizzato con l'amaro bianco e il gin di Carlo Cracco, bitter, succo di pompelmo, succo di limone, sciroppo di lamponi, zenzero.*

Antipasto: *Panino al vapore con trota affumicata a freddo del parco del Ticino, caviale di melograno, zenzero croccante e polvere di cime di rapa.*

Primo piatto: *Tortelli di barbabietola ripieni di ricotta e castagne, con ragù bianco al profumo di rosmarino.*

Secondo piatto: *Filetto di vitello con millefoglie di patate e salsa al vino rosso.*

Dessert: *“Baci di Cracco”.*

Il pranzo di San Valentino sarà servito nella formula ***“Menù degustazione”*** *al prezzo di Euro 50,00 a persona vini esclusi.*



Gli orari

Domenica 14 febbraio: **pranzo servito ai tavoli**, su prenotazione, dalle ore 12 alle 15

Per le prenotazioni si può telefonare al **335.6356215** o scrivere a **info@villaterzaghi.it.** In ottemperanza dell’emergenza da Covid-19, verranno rispettate tutte le norme vigenti.





Sarà possibile inoltre consumare e degustare il menù di San Valentino ordinandolo sotto forma di **Love Box** per due persone al prezzo di Euro 80.00, prenotabile sul sito di Maestro Martino con ritiro **sabato 13 febbraio** (ore 15 -18) **o domenica 14 febbraio** (ore 11- 18) a Robecco sul Naviglio presso Villa Terzaghi in via S.Giovanni 41, o a Milano presso la sede di Associazione Maestro Martino in via Paolo Lomazzo 11.

L’associazione Maestro Martino

Villa Terzaghi è la sede della s**cuola di cucina e del ristorante didattico** promosso dall’Associazione **Maestro Martino**, dedicata ai migliori studenti degli istituti alberghieri della Lombardia, selezionati ogni anno in base a criteri meritocratici. Gli studenti partecipano gratuitamente ad un **percorso di formazione** in cui convergono esperienze, riflessioni e testimonianze da parte di professionisti, aziende e innovatori del settore da cui trarre spunti per la ristorazione del futuro. Gli obiettivi principali dell’Associazione sono la promozione e la qualificazione dell’**offerta enogastronomica territoriale**.



COME RAGGIUNGERE VILLA TERZAGHI

In auto: Villa Terzaghi si trova nella campagna lombarda, raggiungibile comodamente in 20 minuti di autostrada (uscita A4 Marcallo-Mesero direzione Torino) e 10 minuti di strada statale: 30 minuti soltanto dal cuore di Milano (36 km).

In bicicletta: lungo il Naviglio Grande che porta da Milano verso il fiume Ticino (26 km) oppure dalla stazione di Porta Genova prendere il treno per Abbiategrasso con la bici al seguito per poi pedalare lungo il Naviglio sino a Robecco (8km).



COME RAGGIUNGERE IL PARCO

- **A7 Milano-Genova,** per raggiungere l’area meridionale del Parco: uscire dal casello di Gropello Cairoli, poi provinciale 596 in sponda destra, per visitare il tratto tra Vigevano a Pavia.
- **A4 Milano-Torino,** permette di giungere nella zona centrale del Parco. Uscita al casello di Marcallo – Mesero (nei pressi di Magenta: il meglio del Naviglio Grande).



INFO

www.villaterzaghi.it

www.maestromartino.it

tel 02/97210233 – 02/7210234