



PN24 FOOD - Food, Roma: al Le Méridien visconti torna il Pranzo della domenica, prossimo appuntamento con il Risotto al Barolo e Castelmagno

Roma - 02 mar 2026 (Prima Notizia 24) Sette appuntamenti tra Piemonte e Lombardia, in collaborazione con Riso Buono e Marchesi di Barolo.

Il Pranzo della domenica è l'appuntamento a tavola del Longitude 12 Bistrot & Jardin di Le Méridien Visconti Rome, che conduce alla scoperta dei sapori della cucina italiana attraverso le sue regioni e le ricette della tradizione. Nella seconda metà del 2025, con il lancio di questa iniziativa gastronomica firmata Le Méridien Visconti Rome, il viaggio è iniziato dalla Campania, terra d'origine dell'Executive Chef Giuseppe Gaglione. Un omaggio reso ancora più autentico dalla scelta di valorizzare la pasta di Gragnano, grazie alla collaborazione con i pastifici Gerardo di Nola e Il Pastificio dei Campi. Il Pranzo della domenica riparte con un ciclo di appuntamenti che si estende fino a marzo, dedicato a due regioni del Nord Italia, Piemonte e Lombardia. Un viaggio gastronomico rivolto sia a chi, per lavoro o per scelta personale, vive lontano dalle proprie origini e ritrova in questi sapori il profumo di casa e di famiglia, sia a chi desidera lasciarsi guidare dalla curiosità e scoprire una cucina regionale diversa dalla propria. Il menù sarà costruito attorno a piatti che parlano di memoria e convivialità, capaci di evocare il calore del pranzo in famiglia e, allo stesso tempo, di raccontare una tradizione viva e attuale. L'ispirazione nasce da un aneddoto comune alle tavole piemontesi e lombarde: il pranzo della domenica iniziava già dal giorno prima, il sabato, per via delle preparazioni lente delle ricette riservate alle grandi occasioni. In tavola arrivavano piatti che non erano solo nutrimento per il corpo, ma qualcosa che si attendeva con trepidazione, da condividere insieme e da ricordare nel tempo. Il pranzo della domenica era quindi anche memoria e calore, nutrimento dell'anima. La volontà di riproporre oggi quei piatti e quelle ritualità nasce proprio da qui, dal desiderio di riportare in tavola non solo sapori autentici, ma anche il valore del tempo e della convivialità. L'esecuzione delle ricette tradizionali è affidata alla maestria dell'Executive Chef del Longitude 12 Bistrot e Jardin che, durante ogni appuntamento preparerà dal vivo, in una postazione di live cooking un primo piatto del menù. Per le sette domeniche dedicate a Piemonte e Lombardia, la collaborazione sarà con Riso Buono e con la casa vinicola Marchesi di Barolo. In tutte le domeniche, il primo tradizionale realizzato con Riso Buono sarà sempre preparato in Live Cooking. I risotti in calendario, in ordine, saranno: Risotto alla milanese con ossobuco, Risotto alla paniscia novarese, Risotto alla monzese e Risotto al Barolo e Castelmagno. Nelle domeniche successive verranno riproposti i primi tre risotti. Gli altri piatti, dagli antipasti alle ulteriori proposte di primi, fino ai secondi che arricchiranno la tavola, includono: torta verde piemontese, mondegghili della tradizione milanese, vitello tonnato, ravioli di zucca e amaretti alla mantovana, casoncelli alla bergamasca con burro e salvia, agnolotti con sugo di brasato, brasato

di manzo al Barolo, cassoeula, pinzimonio di verdure crude con bagna cauda piemontese e molto altro. E non può mancare il dolce: bonet al cioccolato, panna cotta con mosto d'uva, torta alle noci d'Alba, torta sbrisolona con zabaglione al Vermouth "Antica Formula". Questo progetto vuole essere anche un inno al valore culturale e identitario del cibo italiano e delle sue tradizioni gastronomiche, nonché del pranzo come rito sociale condiviso. La Cucina Italiana è stata iscritta lo scorso 10 dicembre 2025 nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO, riconoscendo il valore culturale e sociale di pratiche, gesti e saperi tramandati.

Date: 22 febbraio Risotto alla paniscia novarese Ravioli di zucca e amaretti alla mantovana 1 marzo Risotto alla monzese Casoncelli alla bergamasca con burro e salvia 8 marzo Risotto al Barolo e Castelmagno Agnolotti con sugo di brasato 15 marzo Risotto alla milanese con ossobuco Ravioli di zucca e amaretti alla mantovana 22 marzo Risotto alla paniscia novarese Pizzoccheri della Valtellina con verza e patate 29 marzo Risotto alla monzese Casoncelli alla bergamasca con burro e salvia

La ricetta del Risotto al Barolo e Castelmagno - chef Giuseppe Gaglione, Longitude 12 Bistrot&Jardin

Ingredienti (per 4 persone)
400 gr di riso Carnaroli Buono 1 litro di brodo vegetale caldo 100 gr di Castelmagno grattugiato 150 gr di burro 1 bicchiere di Barolo q.b. di sale

Procedimento In una casseruola dal fondo spesso, tostare il riso a secco con un pizzico di sale, mescolando con cura finché i chicchi saranno caldi e leggermente lucidi. Sfumare con il Barolo, lasciando evaporare completamente l'alcol: il profumo del vino resterà rotondo e avvolgente, mentre la parte alcolica svanirà. A questo punto iniziare la cottura: aggiungere il brodo vegetale ben caldo poco alla volta, aspettando che venga assorbito prima di versarne altro. Proseguire così per circa 14 minuti, mescolando con costanza per ottenere una consistenza cremosa. Quando il risotto è al dente, toglierlo dal fuoco e procedete con la mantecatura: unire il burro rimanente e il Castelmagno grattugiato, mescolando energicamente finché il risotto diventa vellutato e lucido. Assaggiare, regolare di sale se necessario e servire subito, ben caldo, perché sprigioni tutta la sua eleganza.

(Prima Notizia 24) Lunedì 02 Marzo 2026