



*Da Abbiategrasso a Sesto Calende in bicicletta  
per scoprire il territorio lombardo e gustare i prodotti della zona, incrociando lo  
stabilimento Citterio di Santo Stefano Ticino*

### **3 Giugno: giornata mondiale della bicicletta I menù di Citterio da mettere nel cestino per i percorsi di “Gite in Lombardia”**

*Salame di Milano, fave e pecorino; Tacchino con riso venere, basmati e  
verdure; Speck, cavolfiori e mirtilli.*

*Le alternative al panino per una colazione all’aperto che unisce sapori della  
tradizione e nuovi trend gastronomici*

Rafforzare il legame tra il territorio e i suoi sapori tradizionali, in chiave moderna e salutare. Questa l’idea di Citterio, la storica azienda di salumi di Rho che, in occasione della Giornata Mondiale della bicicletta, propone tre menu originali ed equilibrati per affrontare gli itinerari ciclistici proposti dell’associazione “Gite in Lombardia”.

Da Abbiategrasso a Sesto Calende è il percorso adatto a tutta la famiglia che permette di riscoprire i luoghi lungo il fiume Ticino, dove nascono alcuni prodotti Citterio. Dal 2008 l’azienda ha spostato la produzione del Salame nel sito produttivo di Santo Stefano Ticino, nella campagna alle porte di Milano, sede inoltre del laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche e polo logistico di tutto il Gruppo.

Gli chef Citterio propongono alcune idee di bento box di salumi, frutta e verdura, facili da preparare e da trasportare per una gita in bicicletta.



## LE RICETTE

Dosi: per 1 persona

### FAVE SALAME E PECORINO

Ingredienti

70gr di taglio fresco Salame di Milano Citterio

fave sgusciate

pecorino sardo fresco

Impiatta fave, Salame di Milano e pecorino sardo a piacere, come vuole l'abbinamento tradizionale genovese della stagione primaverile.

Gusta questo buonissimo piatto gluten free!

Dosi: per 1 persona

### BENTOBX SPECK CON PANE NERO, MISTO CAVOLFIORI COLORATI E MIRTILLI

Ingredienti:

1 confezione 70g di Taglio fresco Speck Alto Adige IGP Citterio

2 fette di pane nero

Cavolfiori colorati (verdi, gialli, bianchi, viola)

Sale

Olio EVO

Mirtilli a piacere

Cuocete i cavolfiori in acqua bollente salata. Lasciateli raffreddare e posizionate alcune cime nel vostro Bentobox, conditi con dell'olio EVO, unitamente allo Speck Alto Adige IGP e alle fette di pane nero. Aggiungete infine nella bentobox i mirtilli.



Dosi: per 1 persona

### **INSALATA DI RISO VENERE E BASMATI, TACCHINO E GIARDINIERA DI VERDURE**

90gr di taglio fresco in leggerezza petto di tacchino Citterio

50 gr di riso basmati

50 gr di riso venere

cubetti di verdure di stagione a piacere

1 lt di aceto bianco

400 gr di zucchero

500 gr di acqua

olio evo

aromi

cubetti di feta

Preparazione:

Bollire il riso in due pentole separate, in acqua salata, per evitare che il riso venere tinga il riso bianco. Scolarli, condirli e lasciarli raffreddare, solo allora si potranno mescolare.

Mescolare e scaldare in una pentola lo zucchero con l'aceto e l'acqua e quando la soluzione sta bollendo aggiungere le verdure, spegnere il fuoco e aggiungere a piacere semi di senape, alloro, rosmarino, timo e chiodi di garofano.

Lasciare raffreddare le verdure nella soluzione, scolarle e condirle.

Condire l'insalata di riso con la feta, parte delle verdure e il tacchino ed ecco pronta una pausa pranzo salutare, nutriente e ricca di fibre ottima gustata anche fredda.

### **GITE IN LOMBARDIA**

Gite in Lombardia è un'associazione nata nel 2017 per valorizzare e far scoprire il patrimonio naturale e culturale della Lombardia. Ogni anno organizza oltre 300 attività: passeggiate guidate, visite culturali, eventi con spettacoli, per portare le persone a conoscere il territorio vicino casa. Il sito [giteinlombardia.it](http://giteinlombardia.it) raccoglie centinaia di luoghi e itinerari in bici e a piedi e il magazine online raccoglie articoli di approfondimento.

Per celebrare le due ruote, Marco Villa, presidente di Gite in Lombardia, consiglia la ciclabile Abbiategrasso-Sesto Calende: "La pista ciclabile che si snoda lungo il Naviglio Grande, da Abbiategrasso al fiume Ticino, rappresenta una splendida idea per una gita fuori porta di mezza stagione. Si parte dalla stazione di Abbiategrasso raggiungendo rapidamente la sponda del Naviglio Grande e dirigendosi verso nord. La vegetazione rigogliosa rende il percorso piacevole, ben ombreggiato con salici piangenti che sfiorano la corrente dell'acqua, ortensie e tratti nel bosco. L'atmosfera è sorprendentemente bucolica e ci si dimentica



presto la vicinanza della grande città. Particolarmente suggestivo è il tratto tra Cassinetta di Lugagnano e Robecco, dove si susseguono importanti ville di delizie e, proprio a Robecco sul Naviglio, si incontra il famoso Ponte degli Scalini nei pressi del Palazzo Archinto e di Villa Gaia.”.

## **CITTERIO**

Qui, nella zona in cui si snoda la ciclabile, nasce l'originale Salame di Milano Citterio, seguendo l'antica ricetta tramandata dapiù di cinque generazioni. Lo stabilimento di S. Stefano Ticino è uno dei siti produttivi più tecnologicamente avanzati della Salumeria Italiana, ed ancora oggi opera nel pieno rispetto della tradizione. Grazie a oltre 4000 pannelli fotovoltaici, su una superficie di 20.000 mq, che producono circa 1 milione di kwh/anno, riducendo le emissioni di CO2 di 600 tonnellate. L'utilizzo di caldaie a condensazione e ad alto rendimento permette un risparmio di 270.000 Nmc di metano annui. Uno studio approfondito sui processi produttivi e l'efficienza di ogni componente dello stabilimento hanno permesso di risparmiare oltre 600.000 mc di acqua. Inoltre con l'installazione recente di un impianto di cogenerazione, alimentato a metano, ogni anno si risparmia l'emissione nell'ambiente di circa 2.000 tonnellate di CO2, equivalenti pressappoco al consumo medio annuo di 1.000 auto.

Il Salame di Milano è la ricetta originale di Casa Citterio, che racchiude tutto il gusto e la bontà di un prodotto unico, tramandato da generazioni, una delle eccellenze dell'agroalimentare italiano più amata, anche all'estero. Un prodotto 100% italiano, legato a mano e lentamente stagionato con fermentazione naturale, si ottiene così un prodotto dal colore rosso rubino, con grana di grasso ben definita, dalle dimensioni di un chicco di riso, profumo caratteristico, sapore pieno e delicato e consistenza compatta. Citterio propone il Salame di Milano anche affettato in vaschetta, in diverse linee e in differenti formati, ideali per essere consumati in ogni momento della giornata, dalla merenda alla pausa pranzo fino ad arrivare all'aperitivo e alla cena.

Scopri i prodotti e tutte le ricette su [www.citterio.com](http://www.citterio.com)

### **Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Veronica Carminati [veronica.carminati@encantopr.it](mailto:veronica.carminati@encantopr.it) – cell. 3343782823

Elisabetta Losco [elisabetta.losco@encantopr.it](mailto:elisabetta.losco@encantopr.it) - cell. 349 1238343