



Rilevato nel 1990 dalla Famiglia Poli, il Ristorante La Fornace è diventato negli anni un punto di riferimento culinario nella proposta regionale e non solo, guadagnandosi notevoli consensi e ottimi giudizi da più parti.

Nel 2005, con la nascita del Poli Hotel, il Ristorante La Fornace si sposta nella struttura 4 stelle di famiglia sull'asse del Sempione.

A distanza di anni si propone in questa nuova sede non come semplice ristorante da hotel, bensì come un indirizzo anche per la clientela esterna locale e internazionale.



Dal 2014 il Ristorante La Fornace entra a far parte dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo che promette da oltre mezzo secolo un viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana. Le cento insegne racchiuse sotto il suo marchio, distribuite dal Nord al Sud dell'Italia e all'estero, rappresentano la migliore espressione della cucina regionale italiana e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità Made in Italy.

#ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Attraverso le sapienti mani del nostro Chef Vincenzo Marconi, potrete scoprire e gustare le eccellenze del nostro territorio 📍.

In questo link troverete un redazionale preparato appositamente per promuovere i prodotti locali e il progetto Olona Green Way.

<http://www.prenotoio.com/ristoranti-news-eventi/Il-nuovo-menu-de-la-fornace-alla-scoperta-dei-grandi-sapori-poco-noti-dellalto-milanese/>

Qui un estratto:

Questo menù rappresenta la logica prosecuzione di un percorso, che abbiamo iniziato da tempo, per tornare a riscoprire e riportare in auge quei piatti che sono legati alla nostra tradizione gastronomica. Per questo abbiamo deciso di compiere un ulteriore passaggio in questo senso, andando a cercare quei produttori (e le assicuro che non sono pochi) che oggi stanno lavorando nel nostro territorio, per riportare in auge prodotti e materie prime che hanno fatto parte della storia agricola e gastronomica di San Vittore Olona e dell'Alto Milanese ... anzi direi ... **dell'Olona Green Way** e della Milano che conviene.

Per esempio abbiamo iniziato una collaborazione con la fattoria di Gigi Lattuada, i cui campi sono proprio qui di fronte al nostro Poli Hotel a San Vittore Olona. Lattuada coltiva cereali da panificazione e in particolare ha ripreso a coltivare il Farro, cereale antichissimo che acquistiamo da lui per preparare ad esempio la nostra **Zuppa di farro con sfere di parmigiano fritte**, una ricetta che recupera un piatto classico della tradizione contadina: zuppa con cereali, legumi e croste di formaggio. La stessa farina di farro la utilizziamo per preparare il nostro piatto simbolo i **Ravioli di farro con ripieno di fagiolo e di tartufo nero**, un piatto che teniamo in carta 365 giorni all'anno dal lontano 1990 ovvero da quando la famiglia Poli ha rilevato la Fornace. È un piatto che rappresenta alla perfezione la cultura gastronomica del territorio di San Vittore Olona, non solo perché viene proposto qui da un quarto di secolo, ma anche perché gli ingredienti che utilizziamo sono quanto di meglio produce il nostro territorio. Infatti non solo usiamo il farro prodotto qui, ma anche la selvaggina viene dalle nostre campagne.

Quello che abbiamo voluto fare con questo nuovo menù è puntare sempre di più sul territorio e far emergere all'interno della nostra carta il contributo che, da questo, viene dato ai nostri piatti. Così abbiamo anche deciso di segnare graficamente con un hashtag le ricette che contengono quegli ingredienti del nostro territorio che abbiamo scoperto (o riscoperto) grazie alla nostra ricerca.

Un altro prodotto che abbiamo iniziato ad utilizzare da poco sono i funghi cardoncelli prodotti da Druantia, una interessante azienda agricola di Buscate.”

“Un territorio inteso in senso più globale. Noi valorizziamo anche prodotti e produttori che non sono legati alla nostra storia, ma che qui da noi hanno trovato l’ambiente ideale per promuovere qualità e innovazione. Per esempio, c’è un panettiere molto bravo di San Vittore Olona, Matteo Beretta, che pur lavorando in continuità con la tradizione di famiglia (il forno è aperto dal 1975), introduce e sperimenta accanto ai prodotti tradizionali nuove tecniche e sapori antichi provenienti anche da altre parti d’Italia. Per esempio prepara un pane utilizzando la farina di grano duro Perciasacchi (o Farro Lungo), che viene prodotta da un grano antico autoctono siciliano, ed è particolarmente adatta per la panificazione. Questo prodotto ha ispirato la nostra variante della ricetta classica del Pane e panelle palermitano. **Pane&Panelle con lumache** infatti è un piatto realizzato lavorando questo pane proposto con panelle di farina di ceci disidratate e accompagnato con le classiche lumache alla bourguignonne, lumache che per altro sono allevate e prodotte da Lumaga, azienda agricola di Nerviano.”

“Diciamo che se dobbiamo delimitare geograficamente il nostro ambito di ricerca, possiamo dire che si tratta di una selezione di quanto di meglio produce oggi dal punto di vista agro alimentare l’area individuata come **Olona Greenway**, ovvero il polmone verde che da Legnano e Nerviano digrada verso Varese, oggetto in questi anni di un importante progetto di valorizzazione da parte delle amministrazioni comunali non soltanto come polmone verde, ma anche come sede di attività legate alla produzione agro alimentare.

Nelle scorse settimane abbiamo promosso proprio qui al Poli Hotel una serata dedicata allo street food dell’Olona Greenway, nel corso della quale abbiamo chiamato tutti questi produttori a raccontare se stessi e le loro aziende mentre in contemporanea io preparavo piatti “di strada” con i loro prodotti. È stata una serata molto interessante ed è un percorso che ho intrapreso con tanto entusiasmo perché ti fa sentire parte di un progetto più ampio, in cui il tuo ristorante e il tuo lavoro valorizzano il lavoro di altre persone che conosci e che stimi.”