

# the cookie project

Scrivi e clicca invio per cercare



[HOME](#) [ABOUT](#) [INDICE DELLE RICETTE](#)

## PARMA & CO

Publicato da *Cinzia* il ottobre 16, 2011 · [Lascia un commento](#)



Irresistibile voglia di Parma? Se siete in quel di Milano, potete gustarvi un'intera giornata a gustarvi gnocco fritto da *Parma & Co.*

Ma poi, si chiama gnocco fritto o tortello? Perché secondo me qualcuno ha avuto un colpo quando ho chiesto dello gnocco fritto qualche settimana fa, in occasione dell'incontro con i produttori che forniscono la bottega.



Parma & Co è aperto da maggio di quest'anno, ed è nato dall'idea di Stefano e Camillo Carmignani che hanno trovato anche la perfetta location per il favoloso bancone di marmo che vi accoglie all'ingresso (acquistato tempo fa da una vecchia macelleria di Torino).

In questa deliziosa bottega parmigiana troverete leccornie di cui poi, difficilmente farete a meno. Durante la serata ho avuto modo di assaggiare il famoso **Cotto '60** del salumificio Branchi Prosciutti, recentemente decretato miglior cotto italiano dal GamberoRosso, il **prosciutto di suino nero** della Corte dei Neri (sapevate che nell'ottocento i salumi si facevano con i maiali neri?) e le **culacce** di Renato Vescovi.



Accompagnati dal Parmigiano Valserena, dai tortelli in versione erbe e dolcissima zucca e da un buon bicchiere di Lambrusco del Castellaro, ovviamente. Potete passarci per pranzo o per cena, acquistare il vostro salume preferito (o tortello, o formaggio..insomma più ne ha più ne metta) o prenotarvi per un brunch domenicale (dolce o salato).

Dimenticavo, si chiama torta fritta!

Parma&Co  
Via Delio Tessa 2 – Ang. Corso Garibaldi  
Milano

<http://thecookieproject.wordpress.com/2011/10/16/parma-cibo-turismo/>