

# Locanda Torriani



Intervista al gestore/chef del ristorante  
Piatti, ricette, ingredienti.

# Qual è il vostro piatto che vende di più?

Il nostro piatto più venduto in questo periodo è il risotto con pomodorini e burrata.

La burrata è un tipo di mozzarella che, di solito arriva dal sud Italia in Campania; preparo questo risotto con la burrata, i capperi, pomodori freschi ed un pesto speciale fatto non con il basilico ma con la rucola.

# Qual è il vostro piatto speciale?

In questo periodo prepariamo la ricciola: è un tipo di pesce con il quale facciamo gli hamburger.

La carne del pesce è tagliata in quadratini; prepariamo un hamburger identico a quello di carne rossa ma con la carne di pesce.

E' un sapore molto interessante per il palato.

Per preparare questo pesce utilizziamo anche alcune spezie, come ad esempio la vaniglia, sale e pepe, il macis ed i semi di coriandolo.

Lo grigliamo, e successivamente lo impiattiamo con delle verdure fresche come carote ed asparagi.



# Dove comprate gli ingredienti?

Normalmente compriamo gli ingredienti della campagna cremonese.

Il riso, il formaggio ed un po' di carne provengono dalla nostra zona, non vicino a Cremona ma nei dintorni.

Il pesce non viene dalla zona cremonese, ovviamente. Il pesce che utilizziamo di solito è un pesce atlantico; qui nel fiume Po non c'è niente di buono da poter cucinare.

# Le tue ricette provengono dalla tradizione locale?

Sì, abbiamo alcuni primi piatti che provengono dalla tradizione locale come ad esempio i tortelli di zucca.



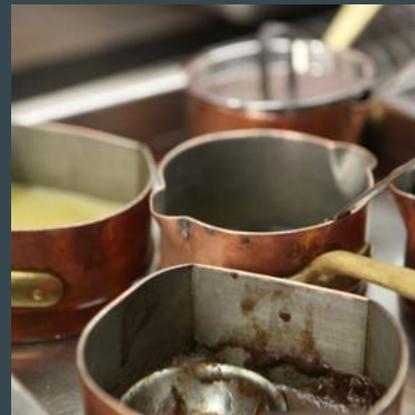
# Quando è iniziata la vostra attività?

Noi siamo qui fin dal 2010, ma ovviamente abbiamo avuto differenti ristoranti prima di questo.

Abbiamo avuto ristoranti ed alberghi per tutta Italia.

La mia attività è iniziata nel 1982.

Prima che arrivassi qui, ho lavorato come già detto in vari ristoranti.



# Avete un piatto per le occasioni speciali?

Non proprio... ogni volta in base alle occasioni, come matrimoni o feste importanti, ed alle richieste dei clienti dobbiamo pensare a nuove tipologie di piatti.

# Come avete scelto il nome del vostro ristorante?

Scegliere il nome del ristorante è molto difficile.

Bisogna pensare a molte cose, è veramente complicato, ma per questo ristorante ho scelto lo stesso nome della via perché suonava bene.



# Ristorante Locanda Torriani

La qualità della cucina cremonese.

# Locanda Torriani



Interview to the manager/chef of the restaurant  
Dishes, recipes and ingredients.

# What is your best-selling dish?

Our best-selling dish in this period is the “Risotto with tomatoes and burrata”.

The burrata, it's a type of mozzarella that, usually comes from the south of Italy in Campania, I make this risotto with burrata, peppers, fresh tomatoes and a special sauce called pesto, made with rocket salad.

# What is your special dish?

In this period we prepare the ricciola, it's a type of fish with wich we make the hamburger.

The fish's meat is cut in squares; we make the same traditional hamburger but it's made of fish instead of red meat.

It has a very intresting taste for the palate.

To prepare this fish we use also some spicies, such as the vanilla, salt and pepper, macis and some coriandolo's seeds.

We grill the fish and after we serve it with some fresh vegetables like carrots and asparagus.



# Where do you buy your ingredients?

Normally we buy the ingredients from the cremona's countryside.

The rise, the cheese, and some meat comes from our area, not near Cremona but thereabouts.

The fish comes not from here obviously, the fish that we use usually it's an atlantic fish, here in the river Po there is nothing good to be cook.

# Do your recepies comes from local tradition?

Yes, we have some first dishes that comes from the local tradition such as the tortelli made with the pumpkin.



# When did your activity started?

We're here since 2010, but obviously we had different restaurants before having that one.

We had restaurants and hotels troughout Italy.

My activity started in 1982.

Before i got here, as i had just said i worked in a lot of different restaurants.



# Do you have a dish for special occasions?

Not really...everytime in according to the occasions, such as weddings or important parties, and also according to the customers' s request we need to think to new types of dishes.

# How did you choose the name of the restaurant?

Choosing the restaurant's name it's very difficult.

You need to think about a lot of different things, it's very complicated, but for that restaurant i choosed the same name of the way because of it's sound.



# Restaurant Locanda Torriani

The quality of the Cremonese cuisine