

LA FAMIGLIA RANZANI COLTIVA LA TERRA DA 200 ANNI E DAL 1998 PROPONE ANCHE UNA CUCINA DI QUALITÀ



Si trova ad Albairate l'agriturismo modello

Grazie alle sue ricette ispirate alla tradizione lombarda si è aggiudicato due prestigiosi riconoscimenti assegnati dalla guida *Il Golosario* per il 2026, la **Corona Radiosa Rossa Unica** e la **Corona Radiosa** per la categoria aziende agrituristiche

Milano non smette mai di stupire, è famosa per essere una metropoli cosmopolita e modaiola e per il suo skyline caratterizzato da palazzi e grattacieli. È sufficiente però allontanarsi di pochi chilometri per entrare in un mondo completamente diverso: un mare verde, come quello che circonda Albairate. Qui, nel Parco Agricolo Sud Milano, a regnare è una natura rigogliosa e un'agricoltura dalle solide tradizioni. E tra campi coltivati, cascine, borghi storici e i navigli che attraversano il territorio e caratterizzano il paesaggio, si trova anche un'agriturismo più celebri e premiati d'Italia: **Cascina Rosio** che si è aggiudicata per il 2026 due prestigiosi premi della guida *il Golosario* di Paolo Massobrio: la **Corona Radiosa Rossa Unica** e la **Corona Radiosa** per la categoria aziende agrituristiche. Situata a sud della SP 114, a meno di tre chilometri dal centro di Albairate, in un insediamento rurale risalente al 1200, Cascina Rosio è di proprietà della **famiglia Ranzani** che da oltre due secoli si dedica all'agricoltura con terreni ad Albairate e Cisliano e una produzione a indirizzo cerealicolo-zootecnico, incentrata soprattutto su riso, mais, foraggio, frutti di bosco e verdure, coltivati secondo i criteri dell'agricoltura ecosostenibile.

Lino il capofamiglia, nutre un particolare amore per l'allevamento degli animali ed è per questo motivo che, insieme alla moglie **Paola** e ai figli **Emanuela** e **Marco**, ha deciso di offrire ai suoi ospiti ciò che produce con passione, occupandosi personalmente di assicurarne la qualità. Così, dalla fine degli anni '90 la famiglia Ranzani ha iniziato a valorizzare i propri prodotti nell'attività agrituristica e nel ristorante, che oggi è il fiore all'occhiello dell'azienda. Curata da Marco, la cucina è basata sulla riscoperta creativa dei piatti della tradizione culinaria lombarda, tutti realizzati con alimenti provenienti dall'attività agricola coordinata dal padre Lino. Gli allevamenti di manzi, suini, polli, anatre e conigli forniscono le carni che vengono utilizzate in cucina. Una particolare attenzione, inoltre, è dedicata alla

produzione dei salumi che sono parte rilevante, e ghiotta, della proposta culinaria.

UN MENU DEGUSTAZIONE CHE CAMBIA CONTINUAMENTE

Come ogni agriturismo che si rispetti, Cascina Rosio propone un menu degustazione ricco e che cambia continuamente, anche di giorno in giorno, per garantire sempre freschezza e autenticità, con piatti che si ispirano alla cucina del territorio e che variano in base alla disponibilità dei prodotti dell'azienda agricola. Ogni pranzo o cena - il ristorante dell'agriturismo è aperto giovedì e venerdì sera, il sabato a pranzo e cena e la domenica solo a pranzo - è dunque un vero e proprio viaggio gastronomico che permette di scoprire i sapori lombardi più autentici. In tavola arrivano nove antipasti, due primi e due secondi, oltre a condimento e dessert.

Tra gli antipasti, ovviamente i salumi di loro



produzione e poi, a seconda della stagione, prelibatezze come terrina di peperone all'origano fresco, fiori di zucca ripieni, pan brioche al paté d'anatra, fagottino alla zucca e noci o carpaccio di storione dell'azienda agricola Pisani Dossi al finocchietto selvatico, solo per citarne alcune.

Tra i primi, ampio spazio ai risotti, ovviamente, preparati con il riso Carnaroli coltivato in azienda: quello con gorgonzola e pere al Buttafuoco storico, per esempio, una vera delizia per il palato, per un'esperienza raffinata e innovativa, oppure quello con carota nera e carciofo gratinato, dal sapore intenso e delicato o, ancora, il risotto di zucca con chips di grana soffiato e crescione d'acqua, un piatto spettacolare che merita di essere gustato da



ogni appassionato di cucina. E con i risotti piatti quali gnocchetti di patate viola, noci, zola e broccoli, una specialità in grado di regalare un'esperienza culinaria indimenticabile o la squisita lasagnetta croccante ai funghi.

Le preparazioni tipiche lombarde, arricchite da contorni di verdure di stagione, dominano la scena anche fra i secondi, preparati con le carni provenienti dagli allevamenti della cascina: dal succulento brasato di manzo alla frutta secca al delicato rollè di faraona alle erbe di primavera e funghi, dallo stracotto di manzo ricomposto ai funghi porcini alla coscia di cappone ripiena alle castagne, fino al petto d'anatra con riduzione al vin brulé e aria al mandarino, una ricetta a dir poco eccezionale e in grado di far innamorare già dal primo assaggio.

Un vero e proprio bendidio di specialità che esaltano la cucina e i più genuini e autentici sapori lombardi. E se si aggiungono la tranquillità della Cascina e l'atmosfera cordiale e piacevole che vi si respira, si comprende perché la guida *il Golosario* abbia premiato Cascina Rosio.

DIETRO IL PREMIO UNA STORIA DI OTTO GENERAZIONI DI AGRICOLTURA

Il riconoscimento, assegnato in occasione della ventesima edizione di *Golosaria* (1-3 novembre a Fiera Milano Rho), è stato così commentato da Marco Ranzani: «Questo premio nasce da un impegno condiviso: dalla nostra storia fatta di otto generazioni di agricoltura e 28 anni di ristorazione, da tutte le persone che ogni giorno contribuiscono alla terra, alla nostra cucina, al nostro ospitare. Un premio assegnato a un solo Agriturismo in Italia ci onora nel profondo, lo consideriamo un grande dono e lo dedichiamo a chi crede nel nostro lavoro e nei valori autentici della Terra: ogni giorno ci impegneremo sempre di più per essere all'altezza di un così grande riconoscimento».

La famiglia Ranzani, in realtà, non è nuova alle segnalazioni: da oltre dieci anni Cascina Rosio è indicata come una fra le migliori location per matrimoni della zona sud ovest di Milano e anche quest'anno si è aggiudicata il premio **Wedding Awards** del sito specializzato Matrimonio.com. Si tratta, infatti, di un luogo suggestivo e unico che non offre solo una prelibata cucina a km0, ma anche la bellezza dei paesaggi e la possibilità di vivere la vera essenza della campagna, grazie a un'esperienza immersiva nella natura e nella cultura culinaria del territorio lombardo.