

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## A Masterchef 10 si parla del formaggio di capra del luinese

Stefania Radman · Thursday, January 7th, 2021

Nella puntata del 7 gennaio di Masterchef 10 protagonisti sono stati gli gnocchi: in particolare quelli della tradizione dei tre giudici **Antonino Cannavacciuolo**, **Bruno Barbieri** e **Giorgio Locatelli**.

Gli gnocchi sono stati, in particolare, l'ingrediente principale dell'invention test della serata, e proprio Locatelli, presentando la ricetta degli **gnocchi al formaggio di capra e tartufo nero** ha preso l'occasione per ricordare le sue origini varesine.



La ricetta di Giorgio Locatelli: gnocchi al formaggio di capra e tartufo nero

«Io sono nato e cresciuto nella provincia di Varese, e in provincia il formaggio di capra del Luinese è un prodotto dop – ha spiegato – Fa parte della mia tradizione, e questo è un piatto servito nella locanda Locatelli».



La locanda Locatelli è il suo ristorante stellato, il primo ristorante italiano con una stella Michelin a **Londra**.

This entry was posted on Thursday, January 7th, 2021 at 9:39 pm and is filed under Life  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.