



La Masca in Cucina
scrive e racconta...

Novembre 2020
eBook

LA MASCA IN CUCINA SCRIVE E RACCONTA...

Prima edizione dicembre 2020.

Copyright 2020 Maurizio Repetto e Matteo Repetto - Tutti i diritti riservati.

Opera a diffusione gratuita realizzata da LIBRICETTE.eu senza fini di lucro.

Fonti degli elementi grafici, dei testi e delle immagini contenuti in questo eBook

Tutto il materiale contenuto all'interno di questo eBook è esclusiva proprietà del detentore dei diritti d'autore.

Le immagini dei piatti finiti e i testi delle relative ricette appartengono agli autori indipendenti che li hanno realizzati e sono dati in concessione a LIBRICETTE.eu e al detentore dei diritti d'autore di quest'opera ai fini della sua realizzazione e della sua diffusione mediatica.

Note importanti

Questa pubblicazione potrebbe contenere riferimenti a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. **BEVETE RESPONSABILMENTE:** tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](#).

Disclaimer

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone

alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche - ma non esclusivamente - in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari. LIBRICETTE.eu, il detentore dei diritti d'autore e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Si raccomanda il lettore di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook. LIBRICETTE.eu, il detentore dei diritti d'autore e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse.

Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito www.libricette.eu (link a fondo pagine): si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

NOTE IMPORTANTI SUL COPYRIGHT DI QUESTO eBook

© 2020 Maurizio Repetto e Matteo Repetto
Questo eBook può essere liberamente condiviso
alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#), fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#). Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



NonCommerciale — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



Non opere derivate — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#), non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o [misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con **Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale**. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA; per visualizzare i termini legali della licenza: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/legalcode.it>





**In memoria di Silvia Leoncini,
La Masca in Cucina**

2 giugno 1962 - 14 febbraio 2017

Nelle prossime pagine troverete gli scritti e alcune ricette di Silvia Leoncini che il marito Maurizio e il figlio Matteo vogliono regalare al pubblico in sua memoria, per perpetrare un'eredità che merita di essere conosciuta e conservata.

Alcune ricette sono state riprodotte dagli autori di LIBRICETTE.eu come omaggio a Silvia e al percorso di collaborazione e amicizia che li ha visti protagonisti.

Alcuni link, fotografie e video sono mancanti poiché non più disponibili.

La Masca in Cucina

C'era una volta la masca in cucina, potrebbe cominciare così una favola... purtroppo ora la masca in cucina non c'è più la MIC era Silvia Leoncini e una cattiva malattia se l'e' portata via tre anni fa il 14 Febbraio del 2017. Molte cose sono successe in questi tre anni, ma la sua figura continua a vivere nel ricordo di tutti coloro che l'hanno conosciuta.

Il suo sito (o forse era un blog? non si e' mai capito...) non è più online: mantenerlo immune da venditori di afrodisiaci, siti ose' e improbabili allargatori di parti anatomiche era diventato un'impresa impossibile. Rimangono pero' in rete molte sue immagini, video, testi, articoli, scritti da lei e su di lei, in qualche modo tutti trasportati da internet nel corso del tempo con una loro vita autonoma, forse un po' incontrollata ed esposta senza protezione agli sguardi a volte indiscreti. Per tentare di salvaguardare la sua immagine e il suo ricordo forse e' ora venuto il momento di rendere piu' organica e ordinata la sua presenza in rete. La sua opera infatti non è perduta e, sebbene fermata nel tempo come una "bella addormentata nel bosco" nella sua teca di cristallo, e' pronta per presentarsi in una nuova forma.

Come pero'? il repertorio offerto dal sito/blog della masca in cucina si offre infatti a diverse chiavi di lettura. Innanzi tutto e' uno spazio dove cercare e trovare ricette di cucina, spesso ispirate alla tradizione del Nord-Ovest, rivitalizzate dalla creativita' della blogger: cuoca per passione senza i vincoli della professione. Se nutrirsi e' un bisogno quotidiano, preparare il cibo e' un'attivita' che risponde a questa esigenza. La MIC pero' pensava che le persone, quando ci riescono, hanno il piacere di sedersi a tavola e trasformare una necessita' quotidiana in un piccolo piacere della vita. Anche se "forse la vita è tutta qua", la MIC voleva portare "un pugno di felicità" nel nostro essere di tutti i giorni.

Dopo le ricette pero' viene la voglia di scrivere di Silvia, capacita' sua innata, che la ha portata a scrivere un libro, diversi racconti, alcuni premiati in sedi nazionali, e ad affrontare molti temi ed argomenti, la maggior parte dei quali legati al suo amore per la Liguria e per il Piemonte. La cultura del territorio e della sua storia, testimoniata dalla sua pluriennale professione di guida turistica, le ha consentito di scrivere testi, spesso semplici e leggeri, adatti alla pubblicazione in rete, ma sempre di cultura senza mai scivolare nella banalita'.

Come tutti i blogger aveva poi voglia di raccontare tutto ... questo ha dato vita alla produzione di pagine web di racconto quotidiano si' ma mai banale. La sua vita professionale, le sue esperienze personali, i tanti show cooking dalla Fiera del Marrone Cuneo all'Expo 2015 di Milano, i suoi interventi a diverse iniziative culturali, i suoi viaggi, le sue esperienze nei programmi televisivi, i suoi premi letterari e tanto altro. Non ultima, la sua Frabosa, il suo "mitico" forno a legna e, in definitiva, la sua vita familiare in un paese di montagna dove la natura regola ancora "il ritmo dell'uomo e delle stagioni...".

Da questa chiave di lettura la suddivisione e la selezione delle pagine del sito, quasi cinquecento, in tre parti: ricette, scritture e ... vita.

In conclusione, il desiderio di mantenere viva e disponibile la creativita' della MIC ha creato questo eBook: e' vero raccoglie solo una parte della produzione della blogger ma, come un buon vino che migliora invecchiando, si propone con un gusto nuovo.

Tentare una sintesi di una produzione gastronomica, letteraria, culturale e di costume così ampia è un'opera ardua e sicuramente "prona a" e "piena di" errori, speriamo almeno che averci provato sia una cosa positiva. Sicuramente nel processo di trascrizione del sito in una pubblicazione, sono andati persi molti dei link a pagine web e contenuti on-line. Questo a volte puo' costituire un inciampo alla lettura, speriamo pero' che il senso del testo e la vena creativa della MIC non ne vengano danneggiati. Nel caso cio' avvenga la colpa e' solo dei "redattori".

Ringraziamo di cuore l'amica Paola Uberti di Libricette.eu per averci dato la possibilita' di ospitare questo eBook nella sua casa editrice, dimostrando che l'amicizia rimane oltre i limiti della nostra permanenza su questo pianeta...

Torino 14 Febbraio 2020
Matteo e Maurizio Repetto



RACCONTI

Chi e' l'ideatrice de La Masca in Cucina

Si chiama Silvia Leoncini ed e' l'ideatrice del sito La Masca in Cucina.

Silvia Leoncini si definisce una Genovese sulle montagne di Cuneo perche' e' nata a Genova, ma abita da oltre 20 anni a 1000 m di quota a Frabosa Soprana.

Ecco i link che rimandano alle competenze specifiche:^[1]_[SEP]

OPERE PUBBLICATE
COMPETENZE E COLLABORAZIONI COME
GUIDA TURISTICA
CONCORSI E PREMI LETTERARI
AFFERMAZIONI COME FOOD BLOGGER E
CONCORSI CULINARI
TRASMISSIONI TV
SOCIAL MEDIA PARTNER DI EVENTI
PRESTIGIOSI
OPINION LEADER E GIUDICE DI GARA
INFLUENCER E STORYTELLER

...

Silvia parla correntemente inglese, francese e tedesco, ha studiato al liceo classico G. Mazzini di Genova, vinto il Certamen Capitolinum (premio internazionale di composizione latina), studiato ingegneria elettrotecnica all'universita', insegnato in due istituti tecnici e poi - d'accordo con suo marito- ha scelto di fare la mamma di Matteo a tempo pieno, cosa di cui va fierissima.^[1]_[SEP] Da oltre 10 anni -da quando ha conseguito il patentino di guida- e' impegnata nella valorizzazione del territorio Cuneese e ha collaborato con le principali realta' turistiche della Provincia, coi Comuni e con l'ATL Cuneese, vestendo i panni della docente di Conoscenza del Territorio nei corsi per guide, volontari museali e per Segretarie d'Azienda ad indirizzo turistico.

Silvia ama soprattutto scrivere fin da quando era piccola, e le piacerebbe avere ancora piu' tempo a disposizione per farlo: ha nel cassetto un racconto per ogni occasione e le ha dato cosi' grande soddisfazione occuparsi del suo primo romanzo LA GUERRA DI GIANNI, che si e' sentita orfana nel momento stesso in cui l'ha consegnato all'editore, ma ha gia' intrapreso una nuova avventura.

L'altra sua passione e' la cucina e l'ha unita al piacere della scrittura diventando una food blogger, creatrice del sito indipendente LA MASCA IN CUCINA (www.lamascaincucina.it) sul quale racconta da quasi tre anni ~~le sue ricette e i prodotti locali Cuneesi~~, insieme a storia e curiosita'.

Con il sito LA MASCA IN CUCINA e' stata contributor ufficiale di Expo2015 Worldrecipes e partner ufficiale di EXPO MILANO 2015 e di alcune prestigiose manifestazioni nazionali.

E' stata relatrice a Expo Milano 2015 durante una conferenza sugli sprechi alimentari e il packaging organizzata da Gifasp con la collaborazione di Conai, Comieco e Istituto Italiano Imballaggi il 18 settembre.

E' stata invitata molte volte ad Expo Milano 2015: come ospite, come food blogger in cucina, come contributor a una conferenza.

Il suo modo di cucinare e' legato al territorio, ecosostenibile, a chilometri zero ogni volta che sia possibile, spesso declinato attraverso la lenta cottura a legna nel forno che suo marito e suo figlio le hanno costruito e regalato , e si ispira molto al bellissimo e vario territorio che sta a cavallo tra Piemonte e Liguria. Silvia tiene anche corsi di cucina, durante i quali forse si diverte ancora di piu' dei partecipanti.

Tra i suoi interessi c'e' pero' molto altro: lo sci - autentica mania da oltre 40 anni- seguito dalla moto, dalla canoa in mare, dal tiro con l'arco e dalle gite a piedi sulle bellissime montagne Cuneesi.

Su tutto sovrastano incoercibili la voglia di imparare e conoscere e quindi la curiosita' verso le novita' e la voglia di viaggiare.

Se le si chiede che cosa lei consideri arricchimento della sua figura profession LA MASCA IN CUCINA segnala l'aver collaborato con alcuni quotidiani in rete e riviste su carta stampata (ad esempio SCI), essere l'autrice di un cd multimediale dal titolo MONDOVI E LE SUE VALLATE pubblicato sotto il patrocinio del Comune di Mondovi nel 2005, di un racconto nella raccolta Sbilauta di Araba Fenice e di uno nella raccolta Tra le colline e il mare dell'editore Marco Sabbatelli, aver visto il suo romanzo LA GUERRA DI GIANNI pubblicato dall' Araba Fenice Editore, essere stata inserita dalla rivista Elle a Tavola tra le TOP FOOD BLOGGER italiane ed essere stata invitata dal Progetto Expo2015 Worldrecipes /Franciacorta a Vinitaly 2015 in qualita' di food influencer, giacche' considera il food l'argomento trasversale per eccellenza, senza frontiere e pregiudizi.

Entusiasmandosi di tutto ("Quando ero piccolo mi innamoravo di tutto/correvo dietro ai cani..." come canta Fabrizio De Andre', il poeta che l'accompagna in

cuffia da quando aveva 12 anni), Silvia e' competitiva per carattere e sempre contenta di mettersi in gioco, per cui ogni tanto si cimenta in concorsi anche a livello nazionale sia di scrittura che di cucina.

Alluvione Genova di nuovo sommersa: io ricordo quelle del 1970 del 1992

Alluvione e Genova di nuovo sommersa: Coraggio compaesani, forza!

Con le lacrime agli occhi vedo la mia città natale ancora straziata, sommersa, in pericolo: quante ne abbiamo visto, tu ed io, dalla lontana alluvione del 1970, cara Genova!

Non mollare, stai sola attenta, e riprenditi, fiera Repubblica Marinara!

Cari Amici,

fa sempre male vedere certe immagini, e se riguardano la tua città anche di più'.

ovunque io sia ed abiti, resto sempre e comunque fierissimamente Genovese, ed e' a Genova che penso oggi.

Dal 1970, quando facevo le elementari, ad oggi, quante volte l'alluvione l'ha colpita!

Ricordo com'e' andata quel giorno di ottobre del '70; la mattina volevo andare a scuola, ma diluviava da paura, a Sestri Ponente.

Mio papà era preoccupato, perché via Giordano, in leggera discesa, era un fiume in piena.

Io volevo andare a scuola lo stesso e piangevo, perché adoravo la mia maestra (secchioncella, all'epoca), ma papà telefonò all'Anita Garibaldi e una bidella rispose che non si poteva nemmeno entrare: lei era lì perché era arrivata molto tempo prima, ma il piazzale di Villa Rossi, antistante la scuola, adesso era diventato un lago.

Restammo a casa, e anche mia mamma -insegnante alle scuole medie Dante Alighieri, rinunciò ad andare, col permesso telefonico del Preside.

Verso le 11 la mamma decise di andare a fare un po' di spesa, in "previsione di maltempo" (☺) ed uscì velocemente, ma poi non tornava, non tornava, e mio papà uscì a cercarla, incontrandola sul Pontinetto, il ponticello sul torrente Cantarena di Sestri, che non riusciva a risalirlo coi sacchetti della spesa: era andata da Mario Cavo, il macellaio, e dalla Millin, la storica verduriera dei veri Sestresi.

L'acqua la spingeva giù dalla salitina del Pontinetto e rischiava di travolgerla, ma alla fine insieme a mio padre risali' la corrente ed arrivò a casa.

Non uscimmo piu' per alcuni giorni, credo due, forse tre. Poi tornai a scuola, e la maestra ci fece fare un tema: "Tristi giornate per i Genovesi".

Ci misi tutta me stessa, scrissi ben due coppiette (come si chiavano allora), cioe' le famose 8 facciate, descrivendo cio' che sapevo dell'alluvione e cioe' che avevo letto sui giornali, meritando 10 e lode e facendo commuovere la maestra e la Direttrice Didattica.

Si', ero secciona, decisamente!

In ogni caso quello fu il mio primo incontro con i fenomeni naturali volenti: in precedenza non immaginavo nemmeno che la pioggia potesse causare quel macello.

Papa' mi porto' poi in via Fiume, e mi fece vedere il livello del fango sui palazzi di Brignole (ricordo che il segno in facciata resto' visibile per anni), poi a Voltri, dove i negozianti vendevano le merci rovinate, e fui colpita dalla tristezza che vedevo: la parola alluvione mi piaceva sempre meno.

Chiesi di comprare qualcosa per aiutare, pagando coi miei soldini, che avevo nella borsetta rossa a tracolla.

Mia mamma mi aiuto' a scegliere un basco scozzese con pom pom, che indossai con molta fierezza per tutto l'anno scolastico, perche' mi ricordava di aver dato il mio contributo: 200 lire.

E' incredibile: lo ricordo come fosse oggi, e sono passati cosi' tanti anni!

La seconda volta che ebbi a che fare con l'alluvione fu il 26 settembre 1992, quando nacque mio figlio.

All'epoca abitavo a Varazze, ed avendo delle piccole fitte gia' la sera del 25, al mattino alle 6 ho telefonato all'ostetrica, che mi ha consigliato di ricoverarmi a Genova, dove operavano il mio medico e lei.

Matteo nacque alle 12 del 26 settembre, e dopo circa un'ora e alle 15 i miei vennero a vederlo.

Nel frattempo, in mattinata aveva iniziato a piovere fortissimo.

Quando i miei genitori uscirono dalla mia stanza per tornare a Sestri, trovarono la citta' gia' mezza bloccata in direzione Ovest, e mio papa' decise di andare a prendere l'autostrada a Nervi.

Se mio figlio avesse tardato, forse non avrei nemmeno potuto raggiungere l'ospedale, vista la situazione!

Fecero coda anche li', e in una cunetta della strada la sua vecchia Ritmo, compagna di oltre 200.000 km di viaggi di lavoro e vacanze in famiglia, si riempi'

d'acqua, perche' ormai la carrozzeria aveva le sue
pecche.

A casa nostra si cita sempre la frase di mia zia, seduta
sul sedile posteriore: "Ma Gianni, mi g'ho u cu a bagnu!"
mentre lui le rispondeva: "Nu di de belinate"

La zia aveva effettivamente il di dietro a mollo, e la
Ritmo, arrivata incolume e fortunatamente a casa, fu
poi rottamata a favore di una nuova Alfa 33.

Quel 26 settembre inizio' la seconda grave alluvione
genovese che io ricordi.

Mio marito verso sera ando' a comprare un orsetto
bianco per Matteo (era il mio desiderio, appena fosse
nato) e torno' indietro prima che via Luccoli, dove
sapeva che c'era un negozio fornitissimo di Trudi,
diventasse impraticabile.

Che dirvi... ero triste per Genova e felice per il mio
meraviglioso bambino, e per entrambe le ragion quella
giornata mi ' rimasta scolpita in testa.

Coraggio, Genova, tira fuori la Superba che e' in te.

10 ottobre 2014

Bagna cauda: storia di acciughe, sale e contrabbando

Oggi e' la Giornata Nazionale della bagna cauda secondo il Calendario del Cibo Italiano di Aifb e ne e' ambasciatrice la carissima amica e collega Veronica Geraci.

Che senso ha la bagna cauda a Cuneo vi chiederete e in effetti la domanda non e' fuori luogo, considerato che il Piemonte non si affaccia sul mare, ma la sua presenza e' la piu' lampante dimostrazione di come le montagne (le Alpi Liguri e Marittime nel nostro caso) non siano mai state una barriera: al di la' di esse ci sono la Liguria e la Provenza, che sul mare si affacciano, eccome.

Il fondamento storico della presenza della bagna cauda nella gastronomia Cuneese, poi, e' molto serio e lega il commercio delle acciughe al contrabbando del sale.

Se avete tempo, quindi, mettetevi comodi cosi' vi racconto qualcosa di interessante.

Sulle montagne del Cuneese, in passato l'economia era di sussistenza: si mangiava cio' che si allevava o si coltivava e certamente non si facevano arrivare primizie o delikatessen da lontano al solo scopo di preparare la bagna cauda.

Tuttavia il grosso del lavoro agropastorale occupava i montanari in primavera-estate, mentre in inverno si era piu' scarichi e, considerato che un po' di denaro in piu' faceva comunque comodo (anzi a volte era proprio imprescindibile per tirare avanti), alcuni uomini (e a volte anche le donne) si spostavano in Liguria per impiegarsi come lavoratori stagionali, ad esempio nella raccolta delle olive che, per fortunata combinazione, maturano in inverno.

Questi lavoratori venivano pagati in parte in denaro, in parte con sale (preziosissimo, all'epoca) o con acciughe salate.

Le acciughe erano il modo comodo per portare il sale oltre il confine ligure -in terra dei Savoia- senza pagare su di esso le gravose tasse che i sovrani avevano introdotto per incrementare le entrate atte a finanziare le loro necessita' e spesso anche le guerre.

Ecco quindi che si introduce la seconda storia: quella degli Acciugai della Valle Maira.

Dopo un inverno storto, alcune famiglie della valle Maira partirono alla volta della Liguria per impiegarsi

come venditori itineranti di pesce: erano di fatto dei piazzisti viaggiatori che solcavano le strade del Piemonte vendendo acciughe.

Alcuni di loro fiutarono il business, come si direbbe oggi, riempiendo i barili di sale e coprendoli con uno strato di acciughe.

Così riuscivano a contrabbandare il sale in Piemonte eludendo le tasse e non vorrei che pensaste che fosse un atto criminoso al 100%: era -all'epoca- quasi un aiuto sociale nei confronti dei più poveri.

Il controllo dei dazieri era infatti capillare e difficile da eludere: nel Cuneese passavano due Vie del Sale (una in Valle Ellero, diretta alla Liguria, e una in Valle Vermentagna, che portava a Ventimiglia e alla Francia): lungo il percorso si appostavano i gabellieri reali, in prossimità di ponti e valichi, affinché non ci fosse scampo al pagamento.

Ovviamente -poiché fatta la legge, trovato l'inganno- esistevano anche infinite vie del sale clandestine (e pericolose): una passava proprio dalle mie parti, salendo da Villanova Mondovì a Rastello in Valle Ellero con un percorso più a monte di quello tradizionale e guardiano.

Cerco di riassumervi fatti e misfatti locali.

Gli abitanti di Mondovì, prima di essere "annessi" dai Savoia nel 1418, avevano fatto una furba contromossa anticipata dandosi in dedizione spontanea ai futuri sovrani in modo da ottenere la concessione di qualche privilegio, tra cui l'esenzione dal pagamento della tassa sul sale.

Purtroppo nel 1600 i Savoia decisero di rimpolpare le loro casse e revocarono il privilegio, imponendo la tassa di monopolio.

I valligiani, per parte loro, non fecero una piega: attraverso l'antica strada già tracciata dai Romani, proprio dove in linea d'aria il Monregalese e la costa ligure distano appena una trentina di chilometri, svalicavano a comprare di contrabbando in Liguria, percorrendo la Via del Sale in Valle Ellero e scendendo verso il mare attraverso il Passo delle Saline, proprio sotto l'omonima Cima delle Saline.

Chissà quante volte, salendo per una polenta al Rifugio Mondovì, chi viene in vacanza quassù si è chiesto il perché di quei nomi!

Non ci misero molto, i ragionieri della Real Casa, a

a rendersi conto che non stavano incassando neanche un centesimo di tasse e, dopo un tira molla con editti ed imposizioni, venne mandato l'esercito, che impiegò ben diciotto anni, dal 1680 al 1698, per piegare la resistenza dei montanari: diciotto anni di incendi, devastazioni e sofferenze, dopo i quali i valligiani furono sconfitti e in gran parte deportati nelle risaie del Vercellese e il grande Mandamento di Mondovì fu suddiviso in vari piccoli comuni, con il metodo divide et impera di romana memoria.

Nacquero i Comuni di Frabosa Soprana e Frabosa Sottana, ad esempio.

Insomma, tornando a noi: il sale era prezioso ed era un problema -sempre e comunque- gravato com'era da una tassa governativa alla quale non si poteva sfuggire, perché veniva calcolata sul censimento delle bocche di umani ed animali in ogni famiglia: identificatela, se volete, con una specie di grossa IMU, imposta sul numero di bocche di umani ed animali per nucleo familiare.

Per chiarire al di là di ogni ragionevole dubbio, il sale era così prezioso che al Museo Civico di Cuneo (vale la pena di farci un giro, perché è davvero interessante) è esposta una "sedia del sale", cioè una sedia con contenitore per il sale sotto il sedile, sulla quale sedeva, a far la guardia, il patriarca.

Bene: trasportando le acciughe sotto sale si aggirava almeno un pochino la tassa, almeno qualche volta, almeno per il fabbisogno personale.

Certo le donne che se le videro arrivare a casa la prima volta non sapevano bene che cosa farsene, ma ci misero poco ad ingegnarsi.

Aglio, latte e farina di mais in casa c'erano sempre e fu un attimo condire la polenta con la bagna cauda appena inventata, mentre il sale non ancora sciolto nel barattolo delle acciughe veniva recuperato per aromatizzare -ad esempio- il coniglio in padella.

8 febbraio 2016

Una giornata con I Comites del Bue Grasso a Carru'

Una giornata con I Comites del Bue Grasso, inizia all'alba con una bella china calda.

Tanto ci vuole per aprire lo stomaco degnamente al grande Bue Grasso di Carru e mangiarne in abbondanza di prima mattina.

Non siamo contadini, ma crediamo nelle tradizioni locali e nella bellezza di goderne durante una festa pastorale, così, senza cinghie e costrizioni.

I Comites la prendono sul serio e ogni anno prenotano il pranzo presto: non e' una cosa da tutti mangiare al mattino presto, ma il fine giustifica i mezzi (mangiare senza far coda e girare la Fiera) e la bottiglia di vino a testa fa il resto: certo, non tutti riescono, ma noi sì.

Al Palazzo di Mezzo, quest'anno, ecco la cronaca del povero Bue trasformato in piacere per noi.

Compagno -come ho detto- il vino, senza il quale nessuna libagione e' completa perché non sappiamo ne' il tempo ne' l'ora e il saperlo ci e' nefasto.

Tu ne quaesieris, scire nefas, quem mihi, quem tibi
finem di dederint, Leuconoe, nec Babylonios
temptaris numeros. Ut melius, quidquid erit, pati,
seu plures hiemes, seu tribuit Iuppiter ultimam,
quae nunc oppositis debilitat pumicibus mare
Tyrrhenum: sapias, vina liques, et spatio brevi
spem longam reseces. Dum loquimur, fugerit invida
aetas: carpe diem, quam minimum credula postero.

*(Non domandarti – e' nocivo il saperlo – quale sorte
abbian dato gli dci a me, a te, e non chiederlo agli astri, o
Leuconoe; al meglio sopporta quel che sarà: se molti
inverni Giove ancor ti conceda o ultimo e' questo che contro
gli scogli fiacca le onde del mare Tirreno. Sii saggia, mesci
il vino – breve è la vita – rinuncia a speranze lontane.
Mentre parliamo e fugge il tempo invidioso: cogli il giorno,
fidandoti meno possibile del domani)*

Ma sorvoliamo sulle elecubrazioni di vita, che appesantiscono la digestione.

Ma che cosa possono fare I Comites che gli umani invece...?

Entrare nel privé e veder da vicino Sua Maestra' il Bue Grasso, ma anche Messer Torello in crescita e pure Madama Vacca da Coscia in tutto il loro splendore.

Per alcuni, ma non per tutti.

Perche' noi siamo I Comites del Bue Grasso, con mantello e bastone, e la gente ci ferma per strada per farsi il selfie con noi: leviamo quindi il cappello e ci rivedremo il prossimo anno a Carru, terra di Cuneo, dove nel terzo millennio le tradizioni anche solo per un giorno, restano vive!

9 dicembre 2016



Accoglienza a cinque stelle da capo a piedi a Cesenatico con La7 Gold e Dietor

Lo ammetto: non ero mai stata sull'Adriatico piu' a sud di Venezia quindi ho cercato di assaporare tutto con gli occhi del viaggiatore, diverso dal turista, il quale - viaggiando per se' e il suo piacere piu' che per dire "io c'ero"- vuole vivere un'esperienza di arricchimento: ecco perche' mi sono goduta questi due giorni a cinque stelle passati a Cesenatico.

Ho imparato molte cose, mentre ero ospite di Sara Balsamo alla trasmissione Hospitality&Style, in merito ad accoglienza, cortesia, calma e pazienza, ottimismo, voglia di fare, perseveranza: tutte qualita' che le cinque stelle le meritano senz'altro.

Madre (Bianca) e figlia (Sara) sono in sinergia perfetta. Andate oltre i battibecchi e alle scenette che fanno tra loro in trasmissione durante Capricci in Casa Balsamo: solo le persone davvero in gamba, intelligenti e colte sanno fare la battuta frivola al momento giusto senza stonare, e dietro c'e' sempre un cervello con ingranaggi ben oliati e una grande professionalita'!

Il format lo pensano loro assieme al regista, seguendo l'istinto: questo perche' gli spettatori possono essere informati in modo asettico su alcune realta' commerciali, oppure in modo coinvolgente, che solletichi la loro immaginazione e quella voglia di coccole e lusso che sta nascosta dentro ognuno di noi, e che le contingenze, l'understatement e le convenzioni sociali ci impongono di lasciare sopita.

Dietro c'e' la scelta sul taglio da dare alla propria recitazione: del resto, chi diceva che "Atttttela" era "flaggello diddio" ha anche vinto un Oscar con Mediterraneo, se ben ricordo.

Cinque stelle le ha tutte il Grand Hotel da Vinci: l'eleganza firmata Versace dalla testa ai piedi - cioe' dalle piastrelle al soffitto passando per gli arredi e le luci - merita un post a parte, e quindi sara' oggetto di uno dei miei prossimi articoli.

Per parlare di benessere e di coccole non ci si poteva accontentare di niente di meno.

Ecco, per il momento, giusto una foto per darvi l'idea.



E' a cinque stelle anche l'idea del format di Hospitality&Style, che raccoglie food e fashion sotto un'unica ala: del resto, quanta cura dedichiamo all'impiattamento di un cibo?

Una volta si diceva che "anche l'occhio vuole la sua parte"; oggi si dice che un cibo, buono, deve essere anche bello, e c'e' un continuo evolversi dello stile, cioe' il food entra davvero nella moda e diventa fashion.

A corollario di questo c'e' un occhio alla linea (con prodotti ipocalorici e sugar free di Mydietor e gli integratori biologici), all'aspetto della pelle (con i consigli di Rita Cola, medico estetico, e con Teoxane), al trucco&parruccho (con la truccatrice-artista che usa l'aerografo e una hair stylist sempre presente), all'abito da red carpet suggerito da Alessandra Mussoni, che trasforma ogni donna in una regina, fino alla boutique DLR dove sogni di fare lo shopping del milionario (sia chiaro, ho sognato soltanto)

E poi ci siamo noi, i food blogger invitati, che in questa sede si sbucciano del grembiolino e dello stereotipo che li vuole casalinghi/e insoddisfatti/e in ciabattone di pelo per destinarli a fare cio' che normalmente fanno gli influencer e i gourmet: assaggiare e confermare, con i loro hashtag e le condivisioni in rete, il successo dei piatti: Cenerentola al ballo, in pratica, vestita da storyteller, come piace a me.

E' una specie di imprimatur ufficiale di cio' che gia' sappiamo, e cioe' che il food blogger di qualita' non e' solo uno che pasticcia in cucina, ma e' un comunicatore di cibo, perche' ne parla e ne scrive e ha il suo contorno di persone che lo seguono. Sono cinque stelle che a mio giudizio spettano di diritto agli chef (gia' peraltro stellati da Michelin) che si sono impegnati a cucinare... con le Dietorelle e il Cuor di Stevia, un dolcificante a calorie zero e senza glucosio, naturale estratto dall'omonima pianta.

Quanti, fermanosi alle apparenze, si sarebbero rifiutati, sentendosi (a torto) sminuiti nella loro caratura di divinita' della cucina?

E invece e' quando il gioco si fa duro che i duri iniziano a giocare.

Antonio Borruso dell'Umami di Bormio, Alessandro Trovato del Monna Lisa di Cesenatico e Giuseppe D'Aquino de l'Oseleta di Cavaion Veronese la sfida l'hanno accettata e superata brillantemente: e caspita, sono delle star, era ovvio!

E così credo che Mydietor per primo sia stupito e contento delle nuove ricette che può aggiungere alla sua collezione per Dietorelle e Cuor di Stevia.

Non è facile, a priori, tirar fuori una millefoglie dalle caramelle a limone, vi pare?

Lo avessero chiesto a me avrei forse detto “ma va, mission impossible, gradirei la domanda di riserva”.

E invece lo chef Antonio Borruso si è studiato le chips di tapioca e Dietorelle al limone -ed erano davvero buone – e con queste ha confezionato un capolavoro.

Un altro esempio: la pastiera napoletana destrutturata: una piccola zuppa di ricotta e grano, con frolle senza zucchero (ma con Cuor di Stevia) e coulis di Dietorelle.

Il tiramisù nella bolla? Sorprendente.

Spezzo con una pausa in cui faccio outing: ci sono state persone che mi hanno sconsigliato dal partecipare alla trasmissione perché dicevano che i prodotti dietetici fanno a pugni con la “filosofia” del mio sito, che propone una cucina casalinga e parla di prodotti a chilometri zero di estrazione contadina, di forno a legna, di tradizioni di montagna.

Ringrazio molto per la cura che hanno della mia immagine, ma li rassicuro: premesso che è meglio -nei limiti del lecito- correre il rischio di rammaricarsi di aver fatto una cosa piuttosto che flagellarsi all’infinito per il contrario- io sono straconvinta che ci sia sempre da imparare, e vi assicuro che ho imparato.

Di più: sono conscia che la vita sia una sola e che se ci deve limitare nell’assunzione di un alimento (e lo fanno in tanti) sia bello farlo con stile, per non sentirsi tristi o limitati.

Quindi, scoprire che con l’aiuto di un dolcificante naturale come Cuor di Stevia si può confezionare un piatto dall’aspetto gorgeous, come direbbe la mia amica americana, in grado di regalarci la sensazione di dolce per appagare quella voglia improvvisa, mi scatena ottimismo.

La stessa cosa accade per Cuor di Stevia: è bellissimo poter usare lo zucchero, perché è sicuramente ciò a cui siamo abituati, ma è un’ottima notizia che chi ha motivi personali per non farlo possa avvalersi di un prodotto che non lo faccia sentire gastronomicamente emarginato.

Vi dirò anche: seguite gli sviluppi, perché l’elenco di ricette anche sul loro sito si arricchirà credo.

E veniamo all' entusiasmo.

Mio marito dice sempre che l'entusiasmo non si puo' comprare, ma bisogna guadagnarselo, ed e' vero: puoi costringere la persona a vivere fisicamente in gabbia, a non mangiare, a non dormire, ma non le puoi impedire di pensare e di provare sentimenti.

Sorridi con gli occhi solo se sei felice, aggiungo io.

Percio', posso dirvi che ho visto l' entusiasmo, anzi: l' Entusiasmo con la E maiuscola.

Capiamoci: certo che sul set si sorride per lavoro, per dovere, per necessita'!

Ma i fuori onda sono veri, e in due giorni ho visto tutti sorridere, ed esser gentili anche con me e con gli altri colleghi invitati alla trasmissione, che in fondo siamo dei perfetti nessuno (cari amici, spero siate d'accordo).

Sorrideva la truccatrice (e si divertiva pure, ed e' bellissimo avere un lavoro che non solo ti da da mangiare, ma ti faccia anche divertire) sorridevano il regista e il fotografo, la hair stylist, le ragazze della boutique, lo chauffeur della limousine, il personale del Grand Hotel da Vinci, dal barman al maître, la dottoressa, la stilista.

Anche gli chef, abituati ad essere star, sorridevano.

Io la gente la guardo negli occhi: se la bocca ride, ma l'occhio e' duro, la persona mente.

E ce ne sono.

Ecco, durante questi due giorni a 5 stelle da capo a piedi non ho incontrato falsi, ma solo persone che spontaneamente mi hanno mandato un sms per dirmi che a loro io mancavo, e mi sono accorta che loro mancavano a me.

Percio' ve ne parlero' ancora a breve, cominciando dal Grand Hotel da Vinci.

Per ora vi solletico con la spiaggia di Cesenatico, ancora in versione "invernale".

Chef cup Ocelli a Mondovicino: ragazzi in gamba in cucina e La Masca in Cucina tra i giudici

Il 25 aprile ho visto la professionalità in cucina e la sicurezza nel muoversi e la calma in mezzo alla folla negli studenti dell'Alberghiero finalisti alla Chefcup voluta da Ocelli a Mondovicino, noto outlet del Cuneese.

Un outlet strutturato come un villaggio non necessariamente deve solo vendere: può anche offrire spettacolo mentre valorizza i prodotti eccellenti del territorio, come è avvenuto durante questa FOOD PARADE.

Bella manifestazione, grazie di avermi invitata a far parte della giuria.

...

Direte: va beh, è ovvio che siano bravi, visto che sono ragazzi che studiano per diventare cuochi, chef e tutto il resto che ci ruota attorno.

Permettetemi: non è così banale.

In mezzo ci passano il trovarsi in pubblico, l'essere osservati da tutti, l'aver il tempo contato, il dover interagire con chi -mentre lavori- ti fa domande e ti distrae, il non poter contare sulla tua solita cucina e sui tuoi strumenti e il doversi concentrare sul buona la prima nei tempi stabiliti.

Magari tutto avviene sotto gli occhi di chef noti e un bel po' di profani che passano nel pubblico, ma non sono giudici meno temibili, perché si sa che ormai tutti parlano di cucina come se fossero Cracco in persona.

Ci vuole concentrazione, un po' come per fare una versione di latino mentre attorno c'è il caos furibondo dei tuoi fratellini che giocano e la nonna che tenta pure di distrarti con delle domande: è chiaro che ce la puoi fare, ma devi stare sul pezzo, come si dice.

Per questo ho trovato straordinaria la performance dei sei studenti del quarto anno del Giolitti di Mondovi: sapevano bene che cosa fare.

Certo è vero che i prodotti di Ocelli ispirano e quando lavori con materiale buono tutto viene più facile, ma a condurre c'era Diego Bongiovanni, chef de La Prova del Cuoco, al quale non sfuggono gli eventuali errori che possono passare inosservati a una giuria di giornalisti e a una food blogger.

Fatti e non parole: guardiamo che cosa hanno preparato.

E facciamo anche un gioco: immaginiamo che io sia una che capisce qualcosa di cucina.

Lo dico perché so che gli chef non amano affatto i food blogger (e spesso hanno anche ragione a pensarla così), e allo scopo vorrei assicurare il simpaticissimo Diego (in gamba e alla mano proprio come in tv: non è uno che nel fuori onda si dà un sacco di arie!) dicendogli che il food blogger responsabile, ecocompatibile e certificato 😊 NON È uno chef e forse nemmeno gli interesserebbe esserlo, ma è – o dovrebbe essere – uno che studia molto i prodotti e il territorio e li sperimenta e quindi, pur essendo un assoluto dilettante in cucina perché non ha il titolo alcuno, può dire qualcosa lo stesso, nel suo piccolo, sugli ingredienti e sul modo di valorizzarli.

Passiamo al dunque, quindi, facendo finta che io ci capisca qualcosa in cucina: oltre al voto della giuria entravano in gioco anche i LIKE conquistati da ciascuno dei concorrenti su Facebook, quasi come il jolly di Giochi senza Frontiere (e questa, cari ragazzi, fatevela spiegare dai vostri genitori e dai nonni... una punta di sadismo concedetemela.) quindi la valutazione era molto sfaccettata.

SFIDA 1. Giorgia e Alberto

Mentre Giorgia prepara degli gnocchetti di patate viola con crema di tuma d'la paja Ocelli, Alberto confeziona dei tortelli di grano saraceno con ripieno di Ocelli al Barolo, cannella e mele spadellate.

Due grandi piatti, a mio modesto giudizio: di difficoltà più elevata quello di Alberto, forse, ma non è detto, perché se sbagli la composizione degli gnocchi puoi ritrovarti con delle pietre nel piatto oppure con una poltiglia.

RISULTATO: gli gnocchi di Giorgia erano perfetti per consistenza e colore

Anche i tortelli di Alberto erano bellissimi e della consistenza giusta, ma nascondevano l'insidia del saper dosare la cannella (che si sente subito moltissimo nel naso) e il dolce delle mele in rapporto al salato dell'Ocelli al Barolo: Alberto ha scelto davvero di cimentarsi su qualcosa di tosto e quindi onore a lui.

A mio modesto giudizio avvicinandosi al piatto si percepiva la cannella immediatamente e il ripieno non veniva fuori in tutta la sua grandezza e sapidità'.

Ma mi e' spiaciuto lo stesso che non si potesse far passare il turno ad entrambi.

Ero proprio triste, anche se rallegrata dalle quote rosa che andavano colmandosi.

Domanda, a proposito: ma perche' su 6 semifinalisti solo una era donna?

Ragazze, dateci sotto.

SFIDA 2 – Simone e Francesco

Questa era una sfida a colpi di risotto: goduriosa per me che adoro il risotto sempre e comunque.

E infatti erano tutti e due deliziosi, tanto il risotto ai mirtilli e tuma d'la paja di Francesco quanto il risotto all'Ocelli al Barolo con caviale di Dolcetto di Simone.

Avvicinandosi ad occhi chiusi al risotto ai mirtilli sentivi l'odore dei pascoli a giugno: a me e' venuta in mente la Balma sotto il Mondolé, col suo profumo di erbe, fiori e latte, spettacolare

Molto piu' intenso -come era logico dato il formaggio scelto- il profumo del risotto con Ocelli al Barolo.

RISULTATO: Uno dei due doveva lasciarci (purtroppo) ed e' stato Simone.

Perche'?

Non posso parlare a nome degli altri giudici, ma suppongo che un pochino abbia giocato l'impiattamento e un po' anche il fatto che il caviale di Dolcetto, creazione molecolare innovativa e complessa, ha dovuto essere preparato in anticipo perche' necessita di riposo al freddo, quindi si e' persa la spettacolarita' della realizzazione passo passo. (puo' essere un suggerimento per una prossima volta).

SFIDA 3 – Edoardo e Luca

Grande prova anche questa: da un lato per Luca la tecnica dell'uovo termé con asparagi, fonduta di Valcasotto e terra di nocciole e dall'altro la tradizione degli gnocchi con uno sformato di gnocchi alla tuma dla paja e burro Ocelli di Edoardo.

Una scelta di puro calcolo e una de panza, direi

Difficile decidere, perche' coi colori e i sapori dell'uovo e asparagi non si scherza, ma nemmeno con il sapore degli gnocchi in forno, che ricordano la nonna e i pranzi di famiglia.

RISULTATO: alla fine bisognava scegliere e la giuria ha scelto l'uovo, che si presentava in tazza come un cappuccino corredato da spolverata di cacao (che in realta' era terra di nocciole e cacao amaro).

Scenografico, tecnico e buono perche' l'uovo – anche per chi non ama le uova “mollì”- non aveva quel forte sentore di uovo che a volte non piace.

La cottura delle uova, prolungata e a bassa temperatura in forno, e' qualcosa che mi riprometto di provare a casa quanto prima.

Avrei, personalmente, scelto una tazza trasparente per enfatizzare i colori dei diversi strati, ma e' solo un'idea.

Che cosa posso dire sullo sformato di gnocchi?

A me e' piaciuto (e come poteva non essere buono?), ma da chi aveva presentato quel risotto ai mirtilli (con un equilibrio perfetto dolce/acido/sapido) con quelsapore mi sarei aspettata di piu' anche a livello cromatico, non me ne voglia!

LA FINALISSIMA

E cosi', ripetendo ancora una volta che tutti gli sfidanti erano bravi, eccoci arrivati alla rosa dei finalisti: **GIORGIA, FRANCESCO, LUCA.**

Giudici di eccezione, tra gli altri, Beppino Ocelli e Marc Lanteri, chef stellato de Il Baluardo di Mondovi.

In un'ora i tre sfidanti sono stati impeccabili nella realizzazione dei loro piatti, che vedete qui sotto:

- filetto di maiale con fonduta di Valcasotto e sfoglia di mais: per Francesco un piatto fortemente legato al territorio
- Battuta di trota marinata e crostone con burro Ocelli alle erbe: Luca strizza l'occhio alla cucina internazionale, confezionando con ingredienti nostrani un classico della tradizione nordica, cioe' il pesce marinato e il pane con crema di burro ed erbe
- macaron con crema al burro Ocelli e lime: dolce come il sorriso di Giorgia, unica in gara ad aver puntato su un dessert, tra l'altro di difficile preparazione.

RISULTATO: Dopo parecchi minuti di consultazioni, perche' in gioco c'erano da computare anche i voti delle schede compilate dal pubblico, **THE WINNER IS LUCA MANA**

Cari concorrenti,

ne sono certa perché a qualche concorso ho partecipato anch'io e in realtà ogni giorno siamo in gara, so che chi non ha vinto sarà un pochino deluso: è inevitabile.

Ma sapere che avete lavorato bene (e ve lo varanno detto i vostri professori) è la cosa che deve darvi più soddisfazione.

Noterei anche una cosa: al di là del premio che ognuno dei tre finalisti ha ricevuto e che -come si dice- era previsto in partenza dal regolamento, dovrebbe colpirvi il premio estemporaneo offerto dalla Ditta Michelis, che per una settimana terra' nei suoi ristorantini, sulla carta del Menu, il vostro piatto.

Più bel riconoscimento per voi non ci può essere, perché avete colpito il titolare della ditta sul campo, senza che nulla fosse previsto in partenza.

Perciò bravi, bravi, bravi.

Silvia, non solo
#foodbloggerdiCuneo
ma anche
#storytellerdiCuneo



La ciminiera Branca a Milano e il murale

Ciminiera Branca, pensiamoci: una ciminiera fa parte di quella che oggi si chiama architettura industriale ed e' ineluttabilmente un manufatto di notevoli dimensioni e di grande impatto sul panorama della citta': perche' non fare in modo che si noti per la sua bellezza invece che solo per le dimensioni?

Un grattacielo puoi farlo di cristallo, o dargli una forma cosi' particolare che da sola basti a scagionarlo dall'accusa di essere invasivo: a questo pensavano di certo i costruttori del Crysler Building di New Yourk, della Jin Mao di Shanghai, del Pyramid di San Francisco... una ciminiera invece restera' sempre e soltanto una ciminiera con la forma della ciminiera.

Ma una ciminiera ricoperta da un murale coloratissimo, che ricordi lo scopo per il quale e' stata costruita e fatta operare, preparato con l'antica tecnica dello spolvero, realizzato da artisti locali, completato dai dipendenti dell'azienda, invece, non e' piu' solo una ciminiera, ma entra nel panorama dei punti salienti, dei landmark, delle strutture che hanno colorato recentemente il volto della nuova Milano.

Pensate all'albero di Natale di Piazza Gae Aulenti e ai suoi colori e accesi e sarete d'accordo con me nel dire che il colore, a Milano, ci sta bene.

Pochi giorni fa, il 2 dicembre, e' stato presentato al pubblico questo nuovo elemento colorato, la Ciminiera Branca, alla presenza delle autorita' e del Conte Niccolo' Branca.

Restando fedele al proprio motto, la Branca ha voluto rinnovare l'aspetto delle Distillerie per renderle piu' fruibili visivamente da parte dei Milanesi, ma mantenendone la forma: ecco perche' si e' decorata la ciminiera con le erbe e l'aquila, simbolo del fare che anima ed ha animato la ditta nei suoi primi 170 anni di vita.

Il tutto e' stato condito con un pizzico di autoironia, o di ragionata leggerezza nel prender la vita, che ci vuole sempre per restare equilibrati: ecco infatti spuntare il pulsantone, vistoso, enorme, da cartone animato, col quale il Presidente accende la Ciminiera Branca e la mostra al pubblico!

Vorrei riportarvi il senso esatto dell'operazione attraverso le parole di Niccolo' Branca, per non fare errori di interpretazione.

Fin dalla fondazione, Branca è stata pioniera dell'internazionalizzazione ma ha sempre conservato le proprie radici e il forte legame con Milano. Siamo infatti una delle poche aziende ad avere ancora uno stabilimento produttivo in città” ha commentato Niccolò Branca, Presidente e Ad di Fratelli Branca Distillerie. “Per questo, per i nostri 170 anni e in un importante momento di rinnovamento per Milano, abbiamo voluto promuovere un progetto artistico che arricchisse la città e chi la vive ogni giorno. Branca è stata pioniera nel campo della creatività fin dalla fondazione, e abbiamo voluto riaffermare questa nostra caratteristica distintiva rinnovando un elemento simbolo dell'architettura industriale per eccellenza, la ciminiera, usando uno dei linguaggi artistici simbolo della contemporaneità, la street art”.

Gli Orticanoodles, artisti milanesi del quartiere - appunto- dell'Ortica, hanno interpretato al meglio questa idea, assieme ai dipendenti, che si sono sbizzarriti nelle radici alla base della ciminiera: e' fortemente simbolico, perche' dal lavoro e dall'entusiasmo di ognuno di loro -le radici- nasce la forza della ditta.

L'opera copre 500mq ed e' stata fatta in due settimane, con l'aiuto di trabatelli e di gru speciali, delle quali esistono solo tre esemplari in tutta Italia.

Ma non e' la rinnovata Ciminiera Branca l'unico punto di contatto tra tradizione e innovazione: proprio tra la fine di novembre e i primi di dicembre nel Museo Branca, tra alambicchi e vecchi utensili, bottiglie antiche e polverose (ma ricche di fascino) e ritratti di famiglia, tra infusori e botti in legno qualcosa di colorato, grande, simpatico catturava la vista dei fortunati visitatori: lumache, lupi, rane gigantesche messe li' a guardia -forse- della formula segreta del Fernet?

Puo' darsi, ma soprattutto erano li' per sottolineare che anche conservando la tradizione si puo' restare al passo coi tempi e guardare al futuro: le opere di Cracking Art ricordano proprio questo.

Realizzate con plastica rigenerata da un gruppo di artisti noto da più di vent'anni per l'installazione in tutto il mondo di animali giganti, sono il trait d'union tra passato e futuro, con un occhio al riciclo antispresco e con il sorriso rassicurante del colore.

Che dirvi... gli eventi di via Resegone sono belli: il profumo che aleggia nelle cantine, i tanti oggetti esposti e -non ultimi- i rinfreschi di classe (facendo una battuta direi che hanno un ottimo fornitore per i cocktail!) e la piacevolezza dei convitati ti lasciano sempre qualcosa dentro.

Questa volta all'evento e' andato #MatteoFalcon perche' io ero in Australia, ma la prossima ci sarò, se saremo invitati: per ora mi consolo con il cadeau ricevuto (credo sia un'incisione artistica, a giudicare dalla forma della confezione), che non ho ancora aperto perche' sara' tra i regali di Natale sotto il mio albero.

Mi piace l'idea: la mia bisnonna aveva sempre al collo la fiaschetta di ferne (cosi' lo chiamava) quando viaggiava, perche' non si sa mai, e io ho un regalino di Branca sotto l'albero.

Sono solo passati cent'anni o giu' di li'.



Ad ExpoMilano 2015 un cooking show de La Masca in Cucina il 18 agosto a Piazza Beretta

Cari Amici,

questa e' una magnifica notizia per me, anzi e' piu' di una notizia, perche' e' in effetti il sogno di ogni food blogger che si realizza per il piccolo sito web de La Masca in Cucina, e ve lo comunico quindi con viva emozione: avro' l'onore di fare un cooking show ad Expo Milano 2015 il 18 agosto 2015 per LA GIOSTRA DEI SAPORI di Fratelli BERETTA, sponsor ufficiale salumi di Expo!

Incredula e stupita e soprattutto galvanizzata dalla notizia, ho gia' pensato alla ricetta, alla quale ogni giorno faccio mentalmente degli aggiustamenti.

La Masca in Cucina davvero, ma non in cucina e basta: in cucina ad Expo Milano 2015!

Saltello "mentalmente" dalla contentezza, mentre i miei piedi sembrano davvero quelli di Snoopy che fa la danza della Primavera!

Da quando ho aperto il mio sito indipendente (cioe' dalla fine di novembre 2014, quando mentre stavo partecipando a due concorsi contemporaneamente a Milano ho preso la storica e felicissima decisione) il mio hashtag potrebbe essere #solocosebelle perche' davvero ho avuto tante, ma tante soddisfazioni da non crederci quasi!

La piu' bella e' stata sicuramente l'essere stata accolta nell'Associazione Italiana Food Blogger AIFB, che ringrazio per le immense opportunita' di crescita e confronto che offre ogni giorno.

Certo che cucinare davanti al pubblico di Expo Milano 2015, con l'obiettivo di preparare la linea per 50 assaggi, presentare la ricetta ed esser filmata... non sbagliare, essere sicura e possibilmente impeccabile... mamma mia, se non fosse che il mio motto e' MAI PAURA un pochino questa volta mi tremerebbero le gambe!

La Masca in Cucina ce la fara'?

La masca che ho davvero in cucina, dispettosa com'e', mi dara' tregua, mi dara' una mano?

Dai, masca, per una volta alleati con me invece di combinare guai!

In fondo non ti ho mai mandata via e ho sempre ascoltato e seguito i tuoi consigli.

Niente, non risponde (ma giurerei di aver sentito sogghignare)... va bene, diciamo che comunque vada (e cerchero' di dare il massimo) sara' un successo, perche' il vero successo e' essere arrivati ad Expo Milano 2015 non da semplici visitatori, ma da food blogger e food writer, quindi partecipando attivamente, dapprima come ospiti della rivista Elle a Tavola, della regione Piemonte, di Biteg e adesso come piccoli protagonisti grazie alla magnifica opportunita' offerta da Beretta e da Aifb.

Dovro' andare ancora ad Expo Milano 2015 come inviata stampa, ma in quest'ambito (e magari sbaglio) ho meno timore di sbagliare perche' ho gia' idea di come procedere con le mie ricerche.

Nel caso del cooking show la questione e' differente, perche' ci sono molte variabili esterne che possono incidere sulla riuscita dell'evento.

Forse e' anche per questo che la sfida mi piace cosi' tanto e che sono fiera di esser nel novero di chi ci sara' da protagonista, proprio perche' un giorno potro' dire... IO C'ERO!

Desidero quindi rendere partecipi tutti voi che mi seguite della mia gioia e vi allego qui sotto il comunicato stampa di Beretta, in modo che possiate sapere tutto.

Se volete, seguite gli hashtag di riferimento per restare aggiornati e passate a trovare La Masca in Cucina!

Per le informazioni live seguite sempre gli hashtag

#aifb #beretta #ExpoMilano2015

#giostradeisapori#piazzaBeretta1812 #fratelliberetta

#homefood #CrudoDiParma #DOP #lamascaincucina

#foodbloggerdiCuneo #foodwriterdiCuneo

#storytellerdiCuneo

COMUNICATO STAMPA

“BERETTA PORTA A EXPO IL PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

LE MARCHE PROTAGONISTE A EXPO CON LA DELIZIA DEI MAESTRI NORCINI

Dopo il successo del Panino Social Eating iniziano gli eventi a Piazza Beretta 1812 dedicati alle eccellenze italiane della “Carta dei Salumi” Beretta, Sponsor Ufficiale Salumi della manifestazione.

Prima settimana dedicata alle Marche e all'inimitabile Prosciutto di Carpegna DOP.

Milano, 10 luglio 2015_A Expo è panino-mania: è stata una festa ieri sera a Piazza Beretta 1812 ad inaugurare il calendario di eventi che animeranno, ogni martedì, giovedì e venerdì, lo spazio del Salumificio Fratelli Beretta fino a fine Expo, tra cultura gastronomica ed intrattenimento. Saranno gli showcooking della Giostra dei Sapori (ogni martedì) e del gelato gastronomico “salumato” (ogni giovedì) ad interpretare e rendere omaggio, attraverso voci e sguardi diversi, alle 18 eccellenze italiane della “Carta dei Salumi” Beretta, Sponsor Ufficiale Salumi di Expo 2015; al venerdì invece spazio all'intrattenimento in musica con gustosi aperitivi chill out.

“Un'azienda di famiglia giunta alla sua ottava generazione”: così il patron Vittore Beretta, “nonno e padre di tutti gli altri”, come si è definito, ha voluto presentare la sua azienda e salutare la nuova avventura ad Expo. “La sponsorship della più grande vetrina mondiale del cibo è un traguardo importante e prestigioso per il salumificio più antico d'Italia”, ha ricordato Marco Riva, Direttore Marketing Fratelli Beretta Spa, che ha anche voluto porre l'accento sull'impegno dell'azienda rispetto al tema principe di Expo 2015, la sostenibilità e l'accesso al cibo per tutti. Il panino Beretta, disponibile a Piazza Beretta 1812 a soli 2,50 euro si è guadagnato infatti l'“Oscar del miglior rapporto qualità-prezzo in Expo”: un successo confermato dagli oltre 200mila panini venduti fino ad oggi al pubblico di Expo.

Alla serata inaugurale era presente Anna Maria Pellegrino, Presidente di AIFB – Associazione Food Blogger Italiani: “I food blogger sono la voce nuova sul cibo, con la loro capacità narrativa ma anche con la serietà e la dedizione di chi guarda al food con un approccio etico e consapevole”. Filippo Novelli, Chef Campione del Mondo di Gelateria e docente di Athenaeum, la prestigiosa Accademia del Gelato di Comprital ha parlato del gelato gastronomico con il quale ogni giovedì rivisiterà l'eccellenza “salumata” della settimana: “il gelato gastronomico è la nuova veste ai sapori conosciuti: mi sono divertito a elaborare nuove ricette”.

Al via dunque la prima settimana di eventi, con focus sul Prosciutto di Carpegna DOP, delizia marchigiana di antichissima tradizione. Martedì 14 la Giostra dei Sapori: degustazioni in purezza a cura del Mastro salumiere, la ricetta antica della Cesarina di HomeFood e la declinazione 2.0 della food blogger.

Giovedì 16 il Prosciutto di Carpegna DOP diventa gelato gastronomico nel “Gelato salumato” di Filippo Novelli, chef Campione del Mondo di Gelateria.

Chiusura venerdì 17 con gli aperitivi tematici musicali firmati Beretta.

Per il pubblico

L’orario di inizio dell’evento consente l’ingresso a Expo con il biglietto serale a 5 euro

Per la stampa

La procedura di accredito “MEDIA” a Expo 2015 è gestita in via esclusiva dall’ufficio stampa di Expo 2015. Gli interessati possono registrarsi on line al link accessibile [qui](#) o ricevere informazioni scrivendo all’indirizzo accreditation.media@expo2015.org. Si consiglia di effettuare la procedura di accreditamento con almeno tre giorni di anticipo.

Per partecipare agli showcooking

Per una migliore accoglienza si prega voler dare gentile conferma all’indirizzo mail

beretta.expo2015@omniarelations.com.”



MILANO 2015

18 AGOSTO 2015
STAND BERETTA

#foodbloggerdiCuneo
#foodwriterdiCuneo
#storytellerdiCuneo

SILVIA
LEONCINI

Un cooking show de LA MASCA IN CUCINA ad EXPO MILANO 2015?

WHY NOT?

www.lamascaincucina.it

Cucina del razionamento: a kitchen goes to war

E' quando il gioco si fa duro che i duri iniziano a giocare: siamo capaci tutti -quando c'e' benessere- a creare in cucina un piatto stupefacente con prodotti di nicchia e accostamenti da brivido, che lascino tutti a bocca aperta, ma al contrario e' difficile creare qualcosa di appetibile e soddisfacente se le risorse sono poche: e' li' che ci vuole genio e me ne sto accorgendo leggendo come un romanzo il libro *A kitchen goes to war*, Edizioni Butler&tanner Ltd, Londra 1940.

E' stata una bella emozione poterlo acquistare e riceverlo a casa: l'edizione originale di un libro di cucina del tempo di guerra, quando le bombe tedesche cadevano su Londra e i razionamenti erano all'ordine del giorno su tutto (esattamente come da noi), un libro che raccoglie 150 ricette e suggerimenti di illustri personaggi scesi in cucina.

Nel 1940 ci si era posti il problema di utilizzare con intelligenza le risorse a disposizione: l'Inghilterra era un'isola, quindi con poca possibilita' di commerciare in modo sicuro col resto del mondo.

Ma il morale della popolazione era importante e nessuno andava lasciato solo: *Keep calm and carry on*, il motto che adesso e' usato ed abusato sulle magliette e storpiato in tutti i modi possibili, era un imperativo necessario.

Il progetto nacque cosi': 150 personaggi della letteratura, del governo, dell'arte e dello sport (o le loro mogli) hanno ideato altrettanto ricette economiche, a volte con riutilizzo di avanzi, per trasformare quel che c'era a disposizione in piatti che non mortificassero la famiglia.

La massaia non andava lasciata sola in cucina perche' *using our food supplies to the best advantage will help to win the war*.

Ma non solo usare le risorse in modo oculato avrebbe aiutato a vincere la guerra: *we can avoid waste and keep ourselves fit*.

Certo: la buona salute da conservare mangiando era pure fondamentale.

Per questo la Gas Industry -che sosteneva l'iniziativa del libro- si era presa l'onere di raccogliere il materiale inviato, esaminarlo, sistamarlo e provvedere il lettore di una tabella di menu bilanciati da inserire in fondo al libro.

Mi direte che non siamo in guerra e che -speriamo- di non piombarci mai.

Pienamente d'accordo, anche perche', abituati male come siamo, i piu' di noi non sopravviverebbero un giorno.

Ma ogni volta che l'intelligenza parla e la stupidita' tace (anche in cucina) e' un giorno di gloria, quindi sto leggendo il libro con interesse estremo, perche' c'e' tanta spremitura di meningi.

Pensate che perfino Agatha Christie ha inviato una sua ricetta.

Cosi' mi sono posta l'obiettivo di provarne ogni tanto una: magari non cucinero' il kidney e altre interiora perche' per ora non riesco proprio ad avvicinarmi (forse potrei in tempo di guerra), ma di sicuro trarro' spunti di cucina interessanti da questo fantastico libro.

Ho iniziato ieri e vi raccontero' a breve che cosa ho preparato nella mia cucina in tempo di pace: per ora sappiate che quel piatto, cosi' semplice, e' piaciuto moltissimo.

Che bello partecipare a un cooking show sul truck di Bora insieme a Elle a Tavola!

Sono in arretrato con gli articoli, lo so, ma per fortuna molte delle cose che vi devo raccontare non hanno scadenza, come questo evento bellissimo al quale sono stata invitata da Bora e Elle a Tavola a Milano.

Cucinare e' sempre divertente specie se si provano strumenti nuovi, e farlo in compagnia di tante colleghe appassionate di cucina come te e' decisamente frizzante; su un truck poi, sotto gli occhi di chi lo ha attrezzato con accessori che sono il top, della Direttrice di Elle a Tavola e della terza classificata a Masterchef Germania... alt, andiamo con ordine.

Una delle regole del giornalismo (che si applica anche a chi -come me- scrive per diletto) e' il dove-quando-come-perche' e forse, applicandola alla lettera riusciro' a raccontarvi meglio.

DOVE: Milano, piazza San Marco, a bordo del truck BORA

QUANDO: 21 ottobre alle 9.30 del mattino

COME: preparando dei pancake da farcire in tanti modi, utilizzando le spettacolari piastre ad induzione di Bora, per far colazione assieme alla direttrice di Elle a Tavola Anna Bogoni e a Paolo Pojano, food blogger, chef e titolare del Kuka Loft

PERCHE': (questa e' difficile) ... essenzialmente direi per divertirsi, in secondo luogo per essere riprese e finire sul sito di Elle.it, alla sezione Elle a Tavola, in modo che, insomma, se farai un pasticcio lo vedranno tutti... ma questo e' il bello, e comunque pasticci non ne abbiamo fatto: siamo food blogger di quelle che cucinano davvero! 😊

Possiamo anche scrivere, sotto il perche', "per gratificare il nostro io": avete idea di quanto sia carino cucinare tutte assieme in un truck vetrato in mezzo alla piazza? 😊

Bene.

Non credo che vi basti questo, quindi scendero' nei dettagli.

Innanzitutto sono stata felice di incontrare anche persone che non amano i dolci (incredibile, ma esistono!), proprio come me: mal comune mezzo gaudio... e li abbiamo preparati ugualmente bene!

Inoltre, visto che amo sempre mettermi alla prova e ho la sfrontatezza di non essere mai in soggezione di nessuno (nemmeno del collega Paolo che, nonostante io abbia condiviso con lui, Monica e Giovanna un viaggio di istruzione in Puglia, decisamente non conosco bene) mi sono messa alla piastra teppan yaki, sulla quale ho cotto una montagna di crêpes senza bruciarne nemmeno una,

Fate conto che erano perfino rotonde rotonde e le preparavo allargando la pastella (preparata da una collega) con il mestolo, senza l'aiuto della spatola.

Quella piastra di Bora e' una bomba: mi ha detto la ragazza simpaticissima che faceva da aiuto chef che ci hanno cotto due salmoni interi senza alcun problema.

Pausa: non stiamo parlando di una ragazza passata per caso accanto al truck, ma di Veronika Siflinger-Lutz, terza classificata a Masterchef Germania 2014.

Possiamo crederle.

Piu' ancora della cottura, e' interessante in BORA il sistema di aspirazione.

Avete presente le cappe aspiranti col filtro che si riempie di grasso, i pelucchi di polvere che vi si appiccicano, le (spero a casa vostra non ci siano) piccole stalattiti di grasso che si formano li' sotto...

E non parliamo degli spigoli vivi che hanno molte di quelle in acciaio: sono una jattura per la fronte di coloro che sono alti come me o di piu'.

I capelli dopo aver fritto come sono?

E' tutto un corri-corri sotto la doccia, anche se gli ospiti stanno arrivando e noi siamo in ritardo, vero?

Ecco: SCORDATEVI TUTTO con Bora.

Il sistema di Bora prevede l'aspirazione direttamente sul piano di cottura, sotto forma di bocchette dotate di filtro che aspirano alla velocita' di 4m/s i vapori della pentola che salirebbero spontaneamente a 1m/s.

Filtro smontabile senza fatica e senza lavorare con le braccia in alto.

Lavabile in lavastoviglie.

Odori in aria praticamente zero: vengono sterminati sul nascere, il che e' preziosissimo perche' ormai l'open space e' una costante nelle nostre case.

Stare chiusi in cucina mentre gli ospiti attendono a tavola non ci piace piu' e quindi via libera alla cucina aperta sulla zona pranzo, ma... con Bora e' meglio.

Il resto (visto che io non sono sul loro libro paga) potete leggerlo sul sito, ma garantisco che nemmeno il (delizioso) profumo delle crêpes riusciva a sfuggire alla cappa aspirante sul truck di Bora!

Poi ovviamente abbiamo assaggiato: con lamponi, mirtilli e cioccolato, fin che ce n'era.

E alla fine caffè' al bar con le amiche Alessia e Monica: un bell'inizio di mattinata, una fantastica chiacchierata in tedesco con Veronika (lei, con la zia che vive a Vicenza da molti anni voleva parlare in italiano, ma io volevo acchiappare l'occasione per fare un po' di esercizio, e alla fine tedesco fu, errore piu', errore meno) e poi via a Expo: ero invitata al Padiglione del Giappone e a un evento di Sanpellegrino presso Identita' Golose.

Cliccate sui noi e troverete gia' i resoconti (non sempre pettino le bambole: ogni tanto lavoro anche)

Che giornata, quel 21 ottobre 2015!

Ricomincerei subito.

Accoglienza al superlativo per #FeelHyogo al fuori Expo del Giappone

“Sono contento che siate intervenuti e mi scuso se vi ringrazio da una pedana così alta” (Toshizo Ido, governatore della provincia di Hyogo, Giappone): mi piace iniziare così, con un distillato di senso di accoglienza, il mio racconto del bellissimo pomeriggio di full immersion nella cultura e nel cibo giapponese al quale ho avuto il privilegio di partecipare a Milano il 17 luglio scorso al 32esimo piano del Palazzo Pirelli in occasione dell’evento organizzato come fuori Expo.

Il motivo è semplice: in quella frase è racchiusa tutta la cultura dell’ospitalità nipponica, quella che insieme all’eleganza e all’attenzione per i più piccoli dettagli ha reso #FeelHyogo #TasteOfJapan un evento splendido.

Vorrei raccontarti qualcosa (tutto sarebbe davvero tanto) e non tanto dei singoli prodotti che ho conosciuto e assaggiato (per quelli c’è il sito in rete della prefettura di Hyogo), ma dell’atmosfera della giornata, perché quella la conosce solo chi c’era.

Faccio solo un breve inciso prima di continuare per spiegare il motivo che mi lega a livello affettivo e personale al Giappone.

Ai tempi (eravamo alla fine degli anni ’70) in cui internet non era nemmeno in mente dei e le immagini dei paesi lontani ti arrivavano scarse e rarefatte attraverso i documentari tv e i depliant che recuperavi in agenzia turistica, andavano di moda gli amici di penna, coi quali scambiavi lettere, cartoline e, se eri fortunato, qualche visita: ne avevo in Svezia, in Scozia e –appunto- in Giappone.

Ancor oggi, in omaggio alla promessa che ci siamo fatte, Kumiko ed io siamo in contatto (attualmente via mail, ma ti dirò che attendere la lettera, aprirla e scoprire che dentro c’erano cartoline, fotografie, adesivi e segnalibri era molto più bello) e, anche se i chilometri in mezzo sono tanti, ci siamo incontrate tre volte: due in Italia e una ad Hadano (a sud di Tokyo) dove ho trascorso una bellissima vacanza con mio marito e mio figlio piccolo nel 1999, vivendo in casa di Kumiko e Akira, il marito, mentre Matteo e la piccola Izumi giocavano assieme senza minimamente capirsi e la cosa funzionava lo stesso.

Ho imparato tante cose, tante sfumature in quei 15 giorni che custodisco ancor oggi come un tesoro: chissà che non ci si incontri ancora!

Quindi partecipare a #FellHyogo #TasteOfJapan per me è stato come fare un piccolo viaggio a ritroso nel tempo e ricordare tante parole, tanti gesti che avevo imparati in un mondo affascinante.

Ma veniamo a noi.

Arrivi su al 32 esimo e ti colpisce la vista superlativa di una Milano per una volta piccola piccola, ma sterminata (intravedi perfino l'arcangelo sulla cupola del San Raffaele e ti stupisci della visibilità nonostante i 38 gradi di temperatura e l'umidità non certo bassissima).

Ma è un attimo: adesso hai tante cose da vedere per cui Milano resta in disparte a far da sfondo, e la riguarderai solo prima di scendere, perché salire sul Pirellone non è cosa da tutti i giorni e quindi ogni cosa va memorizzata bene.

Tanti piccoli stand si affollano all'ingresso del salone per presentare le eccellenze gastronomiche della Prefettura di Hyogo: alghe nori, che ti vengono proposte come snack, sottili e croccanti, fagioli neri di soia Tambaguro nella triplice versione dolce, arrostita/salata e lessati, farina di riso per ogni utilizzo a cominciare da una sponge cake sofficissima, la cipolla dolce dell'isola di Awaji, il polpo rosso che due cuochi stanno trasformando in fumanti polpette da consumare col brodo e poi sake, tanto sake.

Così scopri che si fa presto a dire sake, ma in realtà ce n'è di tanti tipi, dal più dolce al più secco.

Se avevi il dubbio che la lingua potesse costituire una barriera, ti tranquillizzi subito: ogni stand è supportato da un interprete.

Vuoi una brochure?

Te ne danno 10, insieme ad infiniti assaggi di tutto ciò che cattura la tua curiosità e agli immancabili (e deliziosi) pupazzetti-mascotte: riuscirai ad esimerti dall'appendere alla borsa il piccolo polpo rosso così carino?

Non ci contare, perché hai già perso la battaglia!

L'entusiasmo, che è l'ingrediente segreto di ogni impresa ben riuscita, abbonda: lo vedi che chi è lì a rappresentare il suo paese raccontando un prodotto o una ditta ci crede ed è assolutamente fiero di ciò che sta facendo e si prodiga perché tu abbia la migliore impressione possibile.

Tu, nel frattempo, ti senti un privilegiato perche' ci sei, e per quanto gli intervenuti siano numerosi, fai sempre parte di un ristretto gruppo di persone che possono vedere, assaggiare, toccare, chiedere informazioni: questo e' il valore aggiunto che fa scattare il tuo entusiasmo.

E poi, guardare solo non basta, ed ecco che si propongono assaggi da Eden:

– 7 meravigliosi cioccolatini d'autore del Maestro Susumu Koyama: **CLICCA SULLA FOTO** qui sotto e troverai il mio articolo con tutti i dettagli, e ti invito a leggere perche' scoprirai un mondo nuovo a tema cioccolato

– niente meno che Sua Maesta' la Carne di Kobe, con un sushi sorprendente (lo sapevi che il sushi puo' essere anche di carne?).

Il cooking show sulla Carne di Kobe e' interessantissimo per la maestria e la manualita' dello chef, che massaggia con la senape ogni singolo pezzo, da' forma al supporto di riso sul quale si posera' la carne, spiegando che al centro va fatto un piccolo incavo col pollice, in modo che in bocca il mattoncino di riso si frantumi e avvolga la carne.

Il resto lo fa l'eccellenza della carne stessa, la cui particolarita' e' quella di essere percorsa da un reticolo sottilissimo di grasso che si scioglie letteralmente in bocca alle basse temperature.

Dire che tutti lo gradiscono e' ancora poco: alcuni fanno il bis e perfino il tris (non faccio nomi, ma mi sento coinvolta): non capita tutti i giorni di essere serviti dai camerieri di Peck, tra l'altro.

Il tempo passa e non te ne accorgi perche' stai assistendo allo spettacolo di tamburi giapponesi (c'e' piu' lavoro di bicipiti e avambracci li' che in tre ore di palestra) e osservando i costumi tipici.

Non pensare al folklore e basta: c'era anche un'interessante presentazione delle peculiarita' turistiche della Hyogo Prefecture (non solo prodotti enogastronomici, ma tante terme famose), cui seguono i discorsi delle autorita', nei quali tu cerchi di isolare quelle quattro parole di Giapponese che sai e ti dici che dovresti proprio studiarlo (e che meno male invece che c'e' un interprete che parla l'italiano quasi meglio di te), e per finire la bella **CERIMONIA DI APERTURA DEL BARILE DI SAKE**: Se vuoi vedere il video della **clicca [QUI](#)**

Ecco che ti rendi conto che sono 4 ore e mezza che sei lassu' al 32esimo e non te ne eri nemmeno accorto!

A questo punto il brindisi della staffa col sake va fatto, specie in quei deliziosi bicchieri quadrati in lacca rossa e nera!

Dimmi che non ti ha sfiorato nemmeno per un secondo l'idea di volertene portare uno a casa per ricordo e non ci credero' mai.

Ma non si puo' fare, dai, come si fa?

Quasi quasi potresti chiedere se te ne vendono uno per ricordo...

Prima che tu ti ponga il quesito, e contemporaneamente ti senta in colpa per averlo pensato, e cerchi di scusarti davanti a te stesso dicendo che non l'hai pensato veramente, compare un cameriere che ti offre un sacchettino trasparente con laccetti rossi.

“Mi scusi, a che cosa serve?”

“A portare a casa il bicchiere, signora”

Questo si chiama prevenire ogni desiderio dell'ospite ed e' qualcosa in cui i Giapponesi sono maestri: lo so perche' l'ho vissuto ad Atsugi, quando Harue e Hideo, i genitori di Kumiko, mi hanno portata nella meravigliosa fabbrica di porcellane Noritake e mentre i miei occhi non sapevano dove posarsi esattamente mi hanno detto “Scegli per te quello che vuoi!”

E' un evento delle meraviglie, dal quale non vorresti mai scendere perche' lassu' al 32esimo ti senti un po' come la cicogna simbolo della Prefettura di Hyogo: felice di volare.

Ma devi andare: sotto, all'ingresso, c'e' una fila di circa 100 persone invitate che aspetta da 45 minuti che qualcuno dei invitati lasci la sala: lo hanno appena detto gli organizzatori con grande preoccupazione, appellandosi alla cortesia degli ospiti.

Ti senti in colpa e anche se la piccola lezione di calligrafia ti attira, visto che e' tardi approfittane per andartene cedendo il posto a chi e' arrivato dopo!

Un ultimo sguardo all'insieme variopinto di persone, due saluti agli amici, un estremo assaggio di nori da stipare nel sacchetto insieme a tutto cio' che ti hanno regalato, qualche foto al panorama (adesso si' che diventa importante, perche' stai per scendere e chissà' quando avrai di nuovo l'occasione di essere lassu') e giu' con l'ascensore fino al mondo dei comuni mortali.

In coda riconosci degli amici, li rassicuri che quell'attesa sarà ben ricompensata e poi li guardi con un po' di sufficienza e gli occhi di chi, intanto, ha già visto tutto lui.

“Sono sceso per farti salire, ma sappi che se non fossi tu, non lo avrei fatto” lo pensi di sicuro, come fanno i bambini quando a malincuore devono cedere qualcosa. Quando si è contenti si ritorna sempre un po' bambini.



Fernet Branca e il suo nuovo vestito per Natale

Una Balilla degli Anni '20, un cocodrillo, ventisette spezie profumatissime... cari Amici, e' un'immersione nella storia fare una visita alla sede storica di Branca a Milano, e ogni volta mi colpiscono nuovi particolari: per questo ho aspettato a raccontarvi della nuova bottiglia del Fernet, della nuova confezione e della loro presentazione avvenuta ai primi di novembre, alla quale La Masca in Cucina era invitata.

Ho atteso a scrivere questo articolo perche' volevo che il periodo per parlar di aromi, profumi e regali fosse propizio, e davvero l'inizio di dicembre lo e'.

E' tempo di regali e strenne, no?

E allora regaliamo il made in Italy, sempre, incominciando dai liquori.

Per chi volesse conoscere un po' di storia della storica azienda puo' essere utile l'articolo che ho scritto in occasione della presentazione del libro Branca, sulle ali dell'eccellenza, uscito in occasione del 170 esimo compleanno: basta cliccare [QUI](#)

Per Natale il Fernet Branca si e' presentato al pubblico in forma smagliante, look rinnovato e voglia di catturare anche la fascia di popolazione maggiorenne alla quale potrebbe non essere ancora familiare.

Rispettando il motto aziendale *Novare serbando*, la bottiglia e' stata ritoccata un pochino nella forma, lasciando intatta l'etichetta, cosi' come la lattina che la racchiude ha l'aspetto insolito di una lavagna con scritte a gesso, ma reca un simbolo storico.

Lo sfondo si presenta in tre colori di fondo: rosso, azzurro e nero classico (destinata anche all'esportazione).

Le scritte meritano attenzione: ci trovi i cuoricini, stelle e faccine e in mezzo le parole chiave che meglio possono evocare il contenuto: Milano -innanzitutto- ma anche 27 herbs and all legal, number 1, worldwide, insostituibile, the best, inimitabile, aperitivo digestivo...

E poi c'e' Sua Maesta' il Cocodrillo: era il vecchio cavallo di battaglia della pubblicita' Anni 20, e ora per l'occasione indossa la corona.

Ma neanche lui e' quello di prima, come la bottiglia, pur se conserva tutta la fisionomia antica: gli hanno stampato in faccia un bel sorriso e sulla pancia cio' che generalmente e' considerato indigeribile, che sia cibo oppure oggetto.

Lui, il nostro Cocco, brandisce alta nella zampa destra la bottiglia del Fernet Branca e ci assicura, con quel sorriso, che con quel rimedio passa tutto, mentre una scritta li' vicino ci ammonisce "bevilo responsabilmente".

Ad osservare bene la lattina ci si trova piu' messaggi che in cento pubblicita' televisive.

Non dev'esser stato facile, storicamente, diventare un must irrinunciabile del prima e dopo pranzo per una bevanda alcolica che si e' presentata al mondo nel 1845 come anticolerico e antimalarico, vero?

Di solito i medicinali, una volta obsoleti, si sono coperti con la polvere dell'oblio e buonanotte.

Ma non e' successo a Branca, che quest'anno e' il quarto brand al mondo per trend di crescita e il primo in Italia: il Fernet Branca viaggia a gonfie vele.

Perche'?

Perche' la ditta e' sempre stata presente nei momenti clou della vita italiana e milanese, anche in quella artistica.

Esempi?

Qualcuno di voi ricorda la bella Balilla che tra gli Anni '20 e gli Anni '90 ha accompagnato il Giro d'Italia?

Eccola nelle foto, splendida pubblicita' itinerante.

Gli spot televisivi a Carosello li rammentate?

La plastilina in divenire di Fusako Yusaki negli Anni '70... il bicchiere di ghiaccio... pietre miliari della tv.

E gli storici poster li ricordate? Oggetti cult da incorniciare.

Rappresentano tutto cio' che si poteva fare "da fuori" per accompagnare nel mondo i prodotti Branca.

Il resto lo facevano i prodotti stessi "da dentro", col loro sapore e il mix di ingredienti.

27 spezie sono la caratteristica unica.

Composizione segreta, nota a un solo Branca per volta.

Lavorazione segreta: per forza, altrimenti tutte le imitazioni che vedete nella foto qui sotto sarebbero ancora di piu'.

Invecchiamento in botti di rovere.

Durante la visita alla cantina ne vedi circa 800 e in aggiunta ti trovi di fronte a questa: grande (contiene 839 hl e le sue dimensioni sono 6×6 m), anzi immensa, e' destinata al Brandy.

E' storica, mai svuotata completamente dal 1910 ad oggi, anche se trasferita dal vecchio stabilimento di Porta Nuova alle cantine di via Resegone.

Al suo centro la botticella nella quale originariamente veniva commercializzato il Brandy.

Questa e' la storia, oltre al quale c'e' solo la leggenda.

Il sapore, come per ogni cosa a retrogusto amarognolo, va capito.

Durante la degustazione tutto si fa chiaro chiaro.

Mettetevi comodi, perche' ci vogliono 3 sorsi per capire.

Il primo lascia trapelare l'amaro, come e' normale anche considerando soltanto la corteccia di china tra le spezie, senza esaminarle tutte (5, tra l'altro, sono segrete per quantita', ignote a tutti tranne al Conte)

Il secondo fa percepire i profumi, e non esiste nulla di piu' personale ed ancestrale della percezione di un odore, che sentiamo tanto piu' intenso quanto piu' ne abbiamo ricordo per averlo sentito in passato.

Il ricordo degli odori e' persistente anche dopo decine di anni e in taluni casi affiorano perfino i ricordi di infanzia: nel Fernet ognuno sentira' maggiormente i profumi delle spezie a lui piu' note e usuali.

Il terzo apre la porta ad una dolcezza che non ci si spiega, considerato che il Fernet Branca non contiene zucchero.

Quindi, per tutto questo, non c'e' che l'assaggio e poi la condivisione del medesimo con una confezione regalo nuova e accattivante.

Come diceva la pubblicita'?

Sopra tutto, Fernet Branca.



Come e' iniziato tutto... adottando un forno a legna in giardino

Slow.

Allo chalet dove il tempo scorre piano, abbiamo deciso di adottare un forno a legna. In giardino. Gia'.

Cosi' e' cominciato il sito de La Masca in Cucina.

Anni ed anni che chiedevo un barbecue. Niente.

Ci siamo incagliati sul dove metterlo, sul come dovesse esser fatto, perfino sull'opportunità di averne uno. Alla fine, per una festa in giardino con piu' di 20 ospiti, ne abbiamo comprato uno ignobile (peraltro funzionava, eh, ma era tremendamente di lamiera), in un discount alimentare, ma era troppo un trabiccolo per lasciarlo in giro in giardino (rovinava il panorama!) e ha fatto la fine che si prevedeva, trasformandosi in un malloppo di ruggine in un angolo del ripostiglio.

Poi un giorno mio figlio MatteoFalcon ha deciso di risistemare il muretto di contenimento di un terrapieno accanto alla casa, sotto il castagno Marte (tutti i nostri castagni hanno un nome classico: il piu' bello, l' ultracentenario al cancello, che per abbracciarlo ci vanno tre persone, si chiama Zeus), e visto che era appena un pochino arrabbiato col mondo, l'ha sistemato a modo suo, sbancandolo a picconate selvagge, per poi ricostruirlo, diceva, quando gli fosse passata la fuffa.

Ed e' allora che e' nato il forno (pardon: il FORNO, maiuscolissimo!): mio marito ha avuto l'idea di risistemare il muretto, di farlo in pietra a secco, arrotondandolo, e costruendo su un lato un bel forno a legna. Da superdilettanti si sono inventati tutto: il basamento in gasbeton, la coibentazione in argilla, il tetto coi travetti e le tegole portoghesi, perfino il comignolo, che una ditta specializzata (la piu' grande del cuneese) sosteneva ci volessero 90 giorni per produrre (assurdo).

Lo hanno invece fatto da zero -il comignolo- in due orette, con lamiera, cesoie e rivettatrice a mano, e funziona!

Vi dico solo che il forno, di una ditta di Ascoli Piceno, e' una bellezza: coibentato benissimo dal mio team "guastacostruttori", arriva in due ore ad oltre 400 gradi C e dopo un'intera giornata e' ancora a 280/300 gradi: una bomba.

Non tutti i mali (e le arrabbiate), quindi, vengono per nuocere: qualcuno, a quanto pare, viene per cuocere, e tanto; infatti adesso ho addirittura un blog!





Il forno a legna de La Masca in Cucina

Le frittelle di Giselda, racconto brevissimo
vincitore di IMPIATTIAMO LA VITA a
Venezia 2015

LE FRITTELLE DI GISELDA – di Silvia Leoncini

Silvia rigirava le frittelle con la cassarea, una vecchia schiumarola in alluminio ormai tutta storta, e pensava al costo dell'olio: non era solo una questione di borsa nera – e già li' comunque si parlava di belle cifre- ma delle pedalate che ci metteva sopra suo marito, e di tutto il resto, che a pensarci sembrava ancora incredibile.

Ora, nella penombra della cucina con i vetri oscurati e le piastrelle crema bordate di giallo, l'olio sfrigolava tranquillo creando pizzi attorno alle frittelle dolci e gonfie, punteggiate di uvetta, ma il suo arrivo a casa era costato un trambusto infernale.

‘Avere una figlia piccola che non ti apre la bocca se non le dai le cose che le piacciono e' una gran disgrazia, ma di questi tempi ne capitano di tutti i colori e piu' che tirare a campare alla meno peggio non si puo' fare.

E' meglio avere Giselda che non mangia niente e ci fa spendere tutto in uova, zucchero, farina e olio alla borsa nera, che piangere come Carlotta, poveretta, che la figlia l'ha lasciata sotto i bombardamenti' – pensava mentre adagiava i frisceu, ad uno ad uno, sulla carta straccia marrone.

Vicino alla finestra, su una poltrona ormai sfondata e rivestita di tela a quadretti, Emilio stava riposando con la testa rovesciata all'indietro: aveva iniziato a fare i conti della benzina del camion sul quadernetto nero, ma alla fine lo aveva lasciato scivolare a terra e si era assopito.

‘E' stanco morto, meschinetto, ma si capisce: lavora come un matto e deve anche pensare a portare a casa della roba da mangiare fuori dalla tessera' –pensava tra se'.

“Tutta colpa tua!”

Si rivolse alla bambina che giocava a ritagliare i vestitini di carta delle bambole, agitando nell'aria la schiumarola:

“Se provassi ad assaggiare le cose normali come noi, tuo padre starebbe piu' tranquillo.

Impara: fai come tua sorella grande che invece e' una santa.

E adesso vieni qui e mangia, che se no non cresci, e guarda di metterci anche lo zucchero sopra”

Non riusciva ad arrabbiarsi, in definitiva, anzi: era sollevata e divertita dall’epilogo di quella situazione, partita cosi’ male.

“Sun partiu da Zena doppu avei purtou u camiu in ofixina” – le aveva raccontato Emilio due mesi prima.

Aveva portato il camion in officina a fare manutenzione come ogni mese, e aveva deciso di approfittare della giornata di forzato riposo per andare a procurare qualcosa di necessario per la famiglia: la ditta era lui e non doveva render conto a nessuno.

Meno male che in Argentina, nel ’13, aveva fatto tutte quelle gare in bicicletta, cosi’ adesso aveva le gambe buone e poteva usarle per pedalare: Genova-Lucinasco e ritorno erano alla fin fine solo 250 Km e sapeva di potercela fare, bombe permettendo e se i fascisti o i ribelli non ci mettevano la coda.

Lo preoccupava invece un pochino la mano sinistra, perche’ dopo la ferita a Gorizia nel ’15 aveva rischiato che gliela amputassero, e anche se il professor Lattes gliela aveva salvata, era un po’ arensenia, accartocciata, quindi tenere il manubrio per tanti chilometri poteva non essere una cosa facile, ma sapeva che ci sarebbe riuscito.

Voleva riuscirci.

Aveva pedalato con impegno quindi, e la giornata era cosi’ bella e fresca, per essere ad aprile, che si era perfino divertito: fiori, colori e quel profumo che si sente solo sulla costa della Liguria – e che sa di alloro e di mirto – gli avevano fatto compagnia.

Al frantoio erano stati cordiali come sempre: gente semplice e senza belinate per la testa, che ti faceva entrare in casa come uno di famiglia.

Due fette di torta strosciata, fatta di niente ma cosi’ buona che non ti fermeresti piu’, un bicchiere di pigato, e via con la lattina dell’olio legata dietro e un foglio che diceva che era un omaggio a lui, che era un cugino: ci voleva un documento -anche se era falso- perche’ non si poteva vendere e comprare roba di nascosto, e se ti prendevano erano dolori.

“Intanto con questa, che la teniamo solo per Giselda, ci andiamo avanti un bel po’ e poi la guerra dovra’ ben prendere una svolta” –pensava pedalando velocemente.

Dietro una curva ecco l’imprevisto: posto di blocco, paletta, repubblicini in assetto di guerra.

“Questo Vi viene sequestrato per esigenze belliche -gli aveva detto detto l’ufficiale- ma Vi viene rilasciata da me, adesso, una ricevuta con la quale tra 60 giorni potrete andare a Genova all’indirizzo segnato qui per ritirare una lattina simile”.

Emilio era furioso: tutti i chilometri, tutti i soldi, ecco che tutto svaniva.

Ma non poteva mostrarlo e c’era niente da fare.

Proprio quando stava per risalire in sella e sparire rassegnato, si senti’ un botto e un gran urlare da parte dei militari: qualcuno aveva sfondato le barriere, e tutti si erano lanciati all’inseguimento.

“Belan, Silvia, t’ou zuo, te lo giuro, a lamma, la lattina si e’ messa a parlare, e mi ha detto Pigime e scappa e io l’ho legata di corsa e son venuto via come se avessi avuto il diavolo sulla groppa”

Che cosa sarebbe successo se qualcuno se ne fosse accorto non lo aveva nemmeno preso in considerazione: nel suo istinto di conservazione c’era scritto di non farsi fregare da quattro macachi in divisa.

Via, via, via come il vento, a casa a Sestri, e con l’olio, perche’ sua figlia altrimenti non mangiava.

“Miliu, descite, gh’en i frisceu. Mia che poi nu ghe n’e’ ciu” – Silvia lo stava chiamando perche’ sapeva che poi, svegliandosi, avrebbe recriminato che “mi trattate come uno zerbino, e manco i frisceu mi lasciate”

Emilio apri’ un occhio, poi l’altro: vide la moglie che stendeva con cura la tovaglia con l’orlo a giorno azzurro e metteva in tavola i piattini belli, vide la bambina mettersi in ginocchio sulla sedia di paglia per allungare la mano, vide arrivare l’altra figlia che era in camera a studiare.

Non ci fosse stata la guerra, sarebbe stato un bel quadro, come quelli che c’erano in casa dei Dufour, che erano dei gran signori e avevano dei dipinti ad olio in sala come lui non ne aveva mai visti.

Il profumo era meraviglioso, e la vita in quel momento sembrava perfetta.

E forse, anche se non lo era, bisognava sapersi accontentare di essere ancora vivi, e di aver gabbato i fascisti.

Si’, perche’ erano passati due mesi, e quello li’ non era piu’ l’olio di Lucinasco.

Era l’olio che Emilio era andato lo stesso, contro il parere di Silvia, a farsi restituire -ricevuta alla mano- a Genova in via Tal dei Tali.

Era gratis e sapeva di vittoria.

Dedicato a Giuseppe Emilio Traverso, Cavaliere di Vittorio Veneto: marito, padre, nonno esemplare.

Il 2015 de La Masca in Cucina, #foodbloggerdiCuneo: GRAZIE!

Grazie per questo meraviglioso 2015, denso di
soddisfazioni e di felicità per La Masca in Cucina
#foodbloggerdiCuneo!

Grazie innanzitutto agli amici, a volte virtuali diventati
reali solo successivamente, perché l'amicizia di cui mi
fate oggetto è un regalo: Anna Laura Mattesini, Silvia
de Lucas, Manuela Oliveri, Monica Bergomi, Michela De
Castro, Paola Masenti, Veronica Geraci, Silvia Moggia,
Lara Tedesco, Sara e Bianca Balsamo, Luca Chiapella,
Paolo Armando, Silvia Moggia, Chiara Boetti, Annarita
Contu e Piero Fadda, Maria Antonietta Grassi, Corrado
Tumminelli ... e la lista non si esaurisce qui, anche se
non scrivo tutti i nomi.

Grazie a MatteoFalcon che collabora, integra,
sostituisce.

Grazie a chi mi ha spinto a scrivere sempre di più,
dicendomi che apprezzava le mie parole!

Scrivendo, quest'anno

ho pubblicato il mio primo romanzo, LA GUERRA DI
GIANNI, con Araba Fenice Editore

- ho vinto il Concorso Letterario Nazionale
IMPIATTIAMO LA VITA
- mi sono classificata nona al Concorso Letterario
Nazionale CITTA' DI TORINO
- ho pubblicato un racconto nella raccolta PER
MANGIARTI MEGLIO in collaborazione con Expo
Milano
- sono stata semifinalista al concorso PER LE
ANTICHE VIE patrocinato dalla Regione Friuli e il
mio racconto In Pace, in Pace ha ispirato il quadro
risultato vincitore nel concorso di pittura abbinato a
quello letterario
- Cio' mi basta e mi gratifica e un po' lo devo anche al
fatto che quando leggete qualcosa di mio mi dite le
vostre impressioni.

Grazie a chi si è accorto che da anni lavoro per e sul
territorio e mi onora della sua fiducia: Confcommercio di
Cuneo, Comune di Cuneo, Associazione Mangiarti,
Ocelli, Salumificio Marchisio, Luca Chiapella,
Armando Erbi', Marco Manfrinato, Claudia Massa,
Fabio Guglielmi, Enrico Anghilante, Targatocn.it,

Comune e Proloco di Frabosa Soprana e tutti coloro che non riusciro' mai ad elencare, ma sanno di essere inclusi. Sono felice di aver contribuito al successo di MILLE LUCI NEL PIATTO a Cuneo e della FIERA NAZIONALE DEL MARRONE come web media partner esclusivo di entrambe le manifestazioni. Grazie a chi mi stima e mi considera affidabile cosi' tanto da essere invitata ad eventi importanti: in particolare a Fabrizio Bellavista e a Conai che mi hanno onorata con l'invito a tenere un intervento in Cascina Triulza a Expo Milano.

Poter scrivere nel proprio curriculum che si ha sostenuto un intervento a Expo Milano non e' una cosa che capita ogni giorno e nemmeno ogni decennio!

Grazie poi a Hyogo Prefecture, Branca, Sanpellegrino, ATL Cuneo, ATL Novara, Hotel Sheraton, Sorelle De Castro, Regione Piemonte, Regione Calabria, Biteg e a tutti gli organizzatori degli eventi interessanti ai quali ho avuto il piacere di essere invitata.

Grazie a Expo Milano che mi ha vista oltre i suoi cancelli almeno 12 volte: come food blogger, come influencer, come relatrice, come inviata speciale!

Grazie a chi si ricorda che sono anche (😊) una foodblogger e mi affida cooking show di prestigio: Dietor, Salumificio Beretta (2 volte in Expo Milano), Expomare, Fiera del Marrone di Cuneo, Sagra del Peperone di Carmagnola, Maria Antonietta Grassi, Chiapella Casalinghi.

Grazie ai direttori dei giornali, delle riviste e delle tv che mi hanno onorata pubblicando articoli e video miei o su di me: Targatocn.it, Elleatavola.it, Provincia Granda, Torino Magazine, Dolcesalato, il Saluzzese, Telegranda, Araba Fenice, Alessandro Dutto, Carlo Vischi, Anna Bogoni, Enrico Anghilante e quelli che mi sfuggono al momento.

Grazie all'Associazione Italiana Food Blogger che mi spinge ad impegnarmi sempre di piu' grazie al Calendario del Cibo Italiano.

Grazie alla mia famiglia che mi supporta (e sopporta) e grazie me stessa perche' sono testarda come un mulo e mi impegno per riuscire nelle cose e per piazzarmi bene nei concorsi ai quali partecipo e a Carlo Vischi che sui social network e la loro gestione mi ha insegnato cosi' tanto che ho potuto addirittura tenere un seminario!

Grazie per chi ha avuto per me belle parole e infine anche a chi non mi apprezza (mica si puo' piacere a tutti!) : mi spingete involontariamente ad

impegnarmi di piu', con umilta' e determinazione,
quindi vi ringrazio.

Cio' che non ammazza ingrassa.

Buon 2016 a tutti
da
La Masca in Cucina #foodbloggerdiCuneo
e che sia rosa per tutti voi!



Un aperitivo all' Hotel Bauer di Venezia ha sempre il suo perché

La ragazza di campagna che è in me convive egregiamente con la tipa mondana nata con una valigia quale propaggine diretta delle sue mani, per cui trova perfetto l'abitare in montagna -nella tranquillità dei castagneti- alternato al viaggiare spesso cercando di assaporare l'atmosfera delle città che visita: ecco perché ha colto al volo l'occasione di un aperitivo nella sontuosa cornice della terrazza dell'Hotel Bauer di Venezia.

È il classico luogo da film dove immagini un tramonto rosso sotto il quale belle signore in lungo fruscianti (solo la migliore seta per loro) sorbiscono un drink senza fretta, mentre il loro cavaliere (vestiamolo anche solo con un completo scuro, ma di buona fattura italiana) le guarda intensamente tra le volute di fumo di una sigaretta, giocherellando col portachiavi della sua Lamborghini mentre sorseggia un calice di champagne. L'immagine mentale evoca un disegno di Dudovich, se hai presente l'artista e sì, se preferisci puoi togliere la sigaretta dal quadro.

Ma i marmi lasciali, e non accorciare il corridoio che porta alla terrazza sul Canal Grande.

Vedo che hai inquadrato la scena.

Adesso sono certa di essermi spiegata, ma solo perché ci sono stata: un grazie quindi a Paolo Solari che, sapendo che ero in visita a Venezia, ha insistito perché fossi sua ospite con mio marito in quella cornice, e altrettanti grazie all'amico Enrico Peruch che mi ha detto: "E poi ne scrivi sul tuo sito, dove ho visto tante cose belle, quindi nella cornice adatta"

Così solleticata e lusingata nella mia vanità, sono partita in tiro massimo (no, semplicemente in little black dress) per godermi il drink sulla terrazza.

L' Hotel Bauer bisogna conoscerlo, perché altrimenti si rischia di passare accanto al suo ingresso senza far caso o magari anche chiedendosi come mai ci sia quel palazzo quadrato, massiccio e dichiaratamente Anni 30 su una piazzetta così deliziosa e accanto a quel ponticello così carino.

Questo accade perche' tu da li' non puoi vedere la facciata del XVIII secolo che guarda il Canal Grande negli occhi: ti diro' invece che una terrazza piu' vicina all'acqua sulla quale bere un drink di qualita' non la trovi facilmente nemmeno a Venezia che e' costruita sull'acqua e nell'acqua.

Quindi, entra facendoti guidare dall'istinto piu' che dall'aspetto esteriore (non si fa cosi' anche con le persone?) e fatti sorprendere dai marmi, dalle piante e dalle luci della grandissima hall.

Le dimensioni sono adeguate al lusso, cosi' come le vetrine interne agli abiti che espongono.

Il bar e' la' in fondo, a destra, proprio prima della terrazza sul Canal Grande.

Mauro, il barman, e' stato molto simpatico e disponibile nel rispondere alle mie domande e raccontarmi la storia.

L'Hotel Bauer e' stato aperto nel 1880 in questo bell'edificio patrizio, ed e' nato da una storia d'amore.

Julius Grünwald arriva a Venezia dall'Austria e si invaghisce della figlia del signor Bauer che dirige l'Hotel de la Ville.

Vuole rimanere, e fare affari, perche' il fiuto ce l'ha.

In piu' e' elegante, intraprendente e gli piacciono le cose belle, e cosi' diventa un buon partner per suo suocero nella gestione del nuovo hotel, il Bauer-Grünwald.

L'attivita' cresce e si afferma, e poi... e poi arrivano i Genovesi!

Da zeneize, ridacchio sommessamente perche' la storica rivalita' tra le due Repubbliche Marinare e' piu' che leggenda.

E ogni tanto i Genovesi la loro zampata sul naso del leone di San Marco l'hanno data eccome, ad esempio nella Guerra di Chioggia, che vide e due citta' contrapposte dal 1378 al 1381 con grande impiego e dispendio di energie e sostanze: Genova -che aveva conquistato Chioggia e una parte della laguna, uscì pero' alla fine sconfitta e tutto si risolse con la Pace di Torino.

Ecco, chi si e' sempre chiesto perche' a Chioggia ci sia la coltivazione del basilico adesso un'idea se la puo' fare... si', lo so, sto divagando.

Arriva un armatore navale genovese, dicevamo, nel 1930: Arnaldo Bennati.

Ha fiuto per gli affari, eleganza, stile, gusto per l'arte.

Studia un ampliamento del palazzo sul retro, cioè verso Piazza san Moise', proprio dove adesso si entra normalmente all' Hotel Bauer: ecco perché quella facciata è Anni 30!

All'epoca è un vero scandalo, perché pare si butti giù un ponte per ampliare lo spazio antistante e provvedere un accesso adeguato alla caratura dell'hotel.

Pare che nella suite più grande abbia soggiornato Mussolini durante la sua unica venuta a Venezia, e questa è l'unica informazione che sono riuscita a strappare a Mauro sui personaggi noti che hanno soggiornato o scendono ancor oggi al Bauer.

“Un nostro punto di orgoglio è quello di tutelare la privacy dei clienti” ha detto, e davvero non potrei dargli torto. È una mission che all'Hotel Bauer prendono -con ragione- sul serio.

Infatti -e questa ve la racconto come chicca divertente- quando mi sono annunciata alla reception il consierge non mi ha immediatamente riconosciuta come quella storyteller e scrittrice famosa che (non) sono (sto ridendo da matti della mia stessa battuta, capitemi!) e gli ho letto il dubbio negli occhi (“Ma questa che c'azzecca qui? Si vede benissimo che non potrebbe permettersi la location”).

Mi scappava da ridere mentre gli chiedevo di controllare, gentilmente, e verificare che ero attesa, ma sul serio, perché sotto sotto la pensavo come lui.

Mi è quasi dispiaciuto quando gli hanno assicurato che invece ero proprio attesa, ma sul serio, perché allora si è scusato, e non aveva davvero nulla di cui scusarsi: quello è un ambiente proprio lussuoso e top, e la privacy dei frequentatori va salvaguardata dai paparazzi e -come si dice oggi con un'orribile neologismo- da quant'altro (e nel quant'altro ci sta anche una foodwriter ficcanaso).

Ma torniamo sulla terrazza sul Canal Grande: è a pelo dell'acqua e fa pendant con quella, strepitosa, del settimo piano, che non a caso il genovese Bennati - patron della sua costruzione- ha chiamato Il Settimo Cielo.

Tutto è molto curato: sul pavimento in pietra poggiano tavoli e sedie in ferro battuto, divanetti e statue.

Alcuni cuscini arredano piccole panche in pietra a ridosso della balaustra, per cui quando dici che ti fai un drink a bordo del Canal Grande, intendi proprio quello: a pelo dell'acqua, su quei cuscini rossi, con la Chiesa della Salute sullo sfondo.

Che cosa beve una foodwriter all'Hotel Bauer?

La scelta ha ben poca importanza, perché non è per misurare il tasso alcolico nel bicchiere che è andata lì, ma per poter vedere tutto e gustare l'atmosfera.

Quindi sceglie quasi un po' a caso, andando sul classico e poco impegnativo gin tonic!

Un barman capace sa anche intrattenere o comunque chiacchierare di tante cose.

È così che sono venuta a sapere che verso la fine del secondo conflitto mondiale l'Hotel Bauer fu requisito dagli Americani, che molti palazzi di Venezia hanno una storia ancor più complessa di ciò che si può immaginare, che ce n'è uno che chiamano il Palazzo Maledetto -ed è quello nel quale morì Gardini- e che le leggi americane sulla quarantena sono mutate da quelle in vigore nella Serenissima secoli fa.

Il bello di Venezia è che anche in centro, appena entri in una corte o ti infili in un calle secondario, ti pare che si fermi il tempo o almeno che rallenti.

Sulla terrazza dell'Hotel Bauer ci staresti per ore, e potersi concedere del tempo è il vero lusso, perché il tempo non si compra: non ci sono carte di credito in grado di permettertelo.

È un fatto di destino, scelta, impegno, volontà e fortuna.

Credo -anzi spero- sia questo che i viaggiatori ricchi cercano: lo slow living: tutto il resto sarebbe banale.

Silvia, #storytellerdiCuneo

Chi siamo noi del MASCA TEAM, attivi nel 2015 e 2016?

Momento selfproudnness, cari Amici, perche' sono fiera, ma fiera proprio, di presentarVi la squadra che ho formato dopo aver ricevuto l'incarico di occuparmi della promozione sui social di Mille luci nel piatto, la prestigiosa cena che ha avuto un successo enorme (non dico per dire, lo e' stato davvero!) a Cuneo il 4 luglio 2015, complici la caparbia determinazione dei magnifici 10 ristoratori uniti di MangiArti, l'organizzazione di Confcommercio e Conitours e la bellezza della strada maestra della citta', magistralmente interpretata da una via Roma restaurata e tirata a lucido come non mai. Ecco il MASCA-TEAM, che anche nel 2016 si dara' da fare nella promozione della prestigiosa cena Cuneese (e non solo, perche' abbiamo in programma ben altro per Voi e la citta')

Il merito e' anche di Cuneo e dei suoi oltre 800 anni di storia e di arte, quindi anche la citta' e', in un certo senso, menmbro ad honorem del Masca-Team (ma in realta' siamo noi ad essere onorati di poter lavorare per Cuneo)

Per leggere tutto sulla cena Mille Luci nel Piatto 2015, su ILLUMINATA Cuneo 2015 (il magico evento che ha fatto nascere l'idea della cena stessa) e sui ristoratori artigiani CLICcate QUI e troverete molti articoli. Per Mille Luci nel Piatto 2016 seguiteci e vi racconteremo qualcosa ogni giorno.

Per sapere chi siamo noi del MASCA-TEAM, all'opera nell'ombra dietro il monitor del pc e lo schermo del cellulare 24h/24 dalla meta' di giugno lo socros anno e anche attualmente, dovrete proprio leggere l'articolo fino in fondo.

Vi diro' che quando mi hanno chiamata per parlarmi della promozione dell'evento e mi sono trovata in una sala riunioni che sembra lo Studio Ovale di Barack Obama mi sono sentita piccola piccola, ma piccola eh!

Aggiungeteci il fatto che, andando al colloquio, non sapevo esattamente che cosa mi sarebbe stato chiesto di fare.

Una cosa mi e' stata chiara subito, e qui devo dire grazie molte volte al Maestro CARLO VISCHI, che con i suoi consigli durante gli eventi mi ha davvero insegnato tanto (Carlo, non ti allargare e non ringhiare perche' ormai non mi impressioni piu'): non si puo' lavorare da soli e bisogna essere umili e non fare sparate della serie "io sono, io faccio, io qui, io li". L'idea di fare squadra, brain-storming, comunicazione di gruppo e poi rete e' l'unica che ti salva dal panico, specie quando la data fatidica e' a sole tre settimane da te.

Essendo una persona che ha una parola sola, mi fido della stretta di mano e della prima impressione, quindi mi sono rivolta ai contatti che piu' mi sembravano svegli e collaborativi, senza smanie di protagonismo (impiccio inutile) e con tendenza spiccata a piegare la schiena e lavorare sodo.

Nell'ordine nel quale sono stati contattati, ecco a voi il MASCA-TEAM delle origini:

SILVIA DE LUCAS RIVERA, una Spagnola a Rapallo: e' una ragazza non sveglia, ma di piu'. Intelligente, brillante nel farsi venire idee altrettanto brillanti, generosa e simpatica. E poi parla e scrive un ottimo italiano e parla Genovese (colpa di suo marito), cosa che per me ha grandissima importanza. L'ho conosciuta in rete credo ormai due anni fa e abbiamo chiacchierato un sacco al telefono prima di incontrarci, scoprendo di avere le stesse idee su come va impostato un sito e le stesse priorita' su come trattare col prossimo: senza farsi fregare, e' fondamentale non fare il conto del do ut des, ma impegnarsi indipendentemente da cio' che si pensa di ricevere in cambio. Il suo blog e' SILVIA PASTICCI e vi consiglio di visitarlo, perche' le sue ricette sono "pensate". Per Mille Luci nel Piatto faccio prima a dire che cosa non ha fatto: non ha potuto partecipare alla cena perche' proprio per quel giorno aveva prenotato il biglietto per volare in Spagna da sua mamma. Il resto, dalle condivisioni alla programmazione della Fan Page su Facebook alla stesura di articoli al consiglio e alla risposta ai commenti che a me potevano essere sfuggiti, tutto ha visto la sua collaborazione, e spero di continuare a lavorare con lei in futuro.

ANNARITA CONTU E PIERO FADDA, marito e moglie meglio noti come i FOTOGRAFI AMBULANTI, due Sardi a Roma con il plus di essere motociclisti come me. Li ho conosciuti durante un blog tour in Valle Maira e mi sono piaciuti. La famosa prima impressione, che dice sia quella che conta, non mi ha tradita finora. Hanno condiviso tutti i post proposti da me e Silvia con precisione, attenzione, tempestività, scalpitando per l'impazienza di iniziare a lavorare in forma attiva durante la cena. Anzi: sono venuti a Cuneo il giorno prima ed hanno consumato le scarpe (e le papille gustative) assaggiando la città in tutti i sensi. Annarita ha addirittura rinunciato a star seduta sotto le milleluci per seguire la brigata in cucina e carpire lo scatto degli scatti. Presto consegneranno il loro lavoro all'Organizzazione di MILLE LUCI NEL PIATTO.

MATTEO FALCON, brillantissimo studente di Medicina e gourmand impenitente, inviato speciale de La Masca in Cucina ogni qual volta il gioco si fa duro, perché è sempre disponibile a partecipare agli eventi e postare foto, oltre ad aggiornarmi in tempo reale! Come ormai forse saprete, alla cena io non c'ero, perché sono partita due giorni prima per il viaggio di anniversario delle mie nozze d'argento, e lui quella sera mi ha egregiamente sostituita sui social e a tavola: pare che la cena sia stata leggendaria, se crediamo – e ci crediamo- a ciò che dice. Matteo Falcon è sempre molto preciso nei suoi giudizi e bada ai particolari: “Se il piatto che deve arrivare caldo ti arriva davvero caldo nonostante tu stia mangiando in mezzo a una strada con altre 539 persone, significa che l'organizzazione è top” mi ha detto.

Successivamente, ma di pochissimo, si è aggiunta LARA TEDESCO, un'amica food blogger genovese, entusiasta di Mille Luci nel Piatto, infaticabile nel diffondere il verbo con le sue condivisioni ed autrice di un articolo sul suo blog LARA&THEKITCHEN. Ci teneva tanto a partecipare alla cena, ma l'influenza l'ha fermata proprio quella sera... alla prossima, Lara, perché sei stata carina e pronta e quindi sarai sempre della brigata! Spero possa esserci anche per Mille Luci nel Piatto 2016.

Un contributo preziosissimo lo ha dato, anche se occupatissima in un blog tour proprio a casa sua in Calabria, la mia amica/sorella ANNA LAURA MATTESINI di EATPARADEBLOG, che condivideva i post con generosità’.

Stessa cosa va detta per MONICA BERGOMI alias LALUNASULCUCCHIAIO e per molti degli amici che non riesco ad elencare tutti, ma sanno benissimo di essere inclusi e ricordati.

Mi sarebbe piaciuto esser li’ a tavola con voi, ma in fondo ormai il piu’ del mio lavoro era concluso e mi sono accontentata di avere informazioni telefoniche e di potare alcune foto che lui mi mandava mentre ero in giro per Portland!

Quella sensazione di aver lavorato come una formichina operosa e starmene ora ad assaporare i frutti in privato non era comunque male.

Menzione speciale per PAOLO ARMANDO, la Tigre Cuneese di Masterchef 2014, che oltre a cucinare diffondeva “il verbo” e col suo carisma sicuramente ha giovato alla causa della cena.

Grazie a VOI, cari Amici del MASCA-TEAM, che mi avete aiutata nell’avventura, grazie a Confcommercio (specialmente al dott. Marco Manfrinato) e a Conitours (Claudia Massa, il tuo entusiasmo e’ prezioso) sempre pronta a rispondere alle domande che ponevo, grazie al Comune di Cuneo e a Ilaria Longhi, ad ATL CUNEESE per le preziose informazioni e condivisioni, ad Armando Erbi’ e a Luca Chiapella, che cito per ultimi solo perche’ cosi’ potrete ricordare meglio i loro nomi.

E poi alla fine mi dico grazie da sola, perche’ con la mia fissazione della valorizzazione del territorio ogni tanto vengo conosciuta da persone che mi danno fiducia e mi coinvolgono in avventure che mi gratificano. Quindi GRAZIE alla mia testardaggine, ostacolo di sempre, aiuto di sempre.





Il bandito Miclinet di Frabosa: un racconto tra storia e leggenda pubblicato da Sabbatelli

Cari Amici,

lo scorso anno ho pubblicato questo racconto -ispirato al bandito Miclinet di Fontane- nel volume Racconti tra le Colline e il Mare, edizione Fratelli Sabbatelli, invitata dal Banco Azzoaglio che ogni anno regala una bella pubblicazione a tiratura limitata ai suoi clienti.

A parte i fortunati che hanno avuto in dono il volume, ricco di piacevoli racconti di vari autori, pochi altri avranno occasione di leggere il mio scritto, perché occorrerebbe una ristampa, in quanto si è registrato il tutto esaurito.

Trattandosi di un racconto che ho inventato partendo dalla leggenda che narra di un bandito delle vallate frabosane tra il '700 e l' 800, quando le guerre e le tasse affamavano la montagna, mi fa piacere pubblicarla anche qui su LA MASCA IN CUCINA, in modo chi mi segue possa leggerla: rappresenta anche il mio primo approccio con il noir, in un certo senso, e avviene in maniera soft.

Spero vi piaccia.

Sappiate comunque che quando verrete alla prossima Sagra della Raschera a Frabosa Soprana a ferragosto e guarderete il manifesto che la pubblicizza, la sagoma nera che incontrerete su di esso sarà proprio lui, Miclinet: Michele Mamino in persona.

Vi lascio quindi alle sue avventure con un'avvertenza: le foto che corredano il racconto -per rispetto della privacy del bandito- non sono del suo paese, ma di una borgata vicina!



Buona lettura!

Il bandito Miclinet – di Silvia Leoncini

Si capiscono tante cose da orizzontali, perche' vedi tutto con inevitabile distacco.

Ebbene, si', Michele doveva rassegnarsi: era morto poche ore prima.

Si vedeva li' sdraiato su dei tavolacci in mezzo alla chiesa, con delle persone attorno a debita distanza, che lo guardava con orrore misto a curiosita'.

Non sentiva dolore, non piu', ma aveva la sensazione di averne patito in tempi recentissimi, e tanto da morire.

A quanto pare pero' era vero che lo spirito esisteva ed usciva dal corpo.

Solo che non volava in cielo come si dice: non subito, o almeno, non sempre subito.

Lui si sentiva e si vedeva aleggiare la' sopra: non stava male, era senza peso e senza forma, ma non era nemmeno contento.

Piu' che altro era agitato, e stava cercando di ricordare cio' che era successo.

La gente pian piano continuava ad entrare in silenzio, si avvicinava all'uomo sdraiato e composto abbastanza sommariamente, e lo fissava come se volesse assicurarsi che fosse lui per davvero.

I ceri tutt'attorno creavano ombre strane e cupe sui muri e sui volti di tutti.

I gendarmi che lo vegliavano ai quattro angoli sembravano di legno.

Entro' un gruppo di donne, con alcuni bambini impauriti per mano: entrarono dei malgari, appena arrivati dai lavori nella stalla e ancora con le scarpe sporche ai piedi; entrarono il sacrestano con la perpetua, il parroco e due suore del paese, e tutti si misero in ginocchio a pregare.

Michele ricordo' che quando era piccolo la madre lo spediva a spintoni in chiesa, perche' in una piccola frazione come la loro era davvero uno scandalo se qualcuno non partecipava alle funzioni.

Lui pero' non andava volentieri, perche' frequentando la scuola svogliatamente, quando il prete lo costringeva a leggere (e prima o poi toccava a tutti, a turno) inesplicava per la poca dimestichezza con l'alfabeto e gli altri ragazzi ridevano.

D'altro canto, come poteva leggere e far di conto speditamente se il piu' delle volte invece di entrare in classe si nascondeva e poi se ne andava a zonzo in montagna?

C'erano delle giornate così limpide a volte a novembre e a dicembre, che salendo da Fontane alla Colla del Prel e poi a Monte Moro si vedeva il mare, e quello era infinitamente meglio che stare seduto su un banco di scuola, correndo il rischio di finire in castigo dietro la lavagna.

Lassu' si sentiva signore, e scordava la sua condizione di montanaro derelitto, proprietario di poche mucche e di un seccatoio in comune con i cugini.

Immaginava di essere il re della montagna, dalle Alpi alla pianura, dalle colline di Langa al mare, che gli pareva comunque un'immensa pianura vuota.

Quando tornava a casa raccontava qualcosa a caso, e per fortuna sua madre non guardava mai i quaderni, se no sarebbero state zoccolate in testa.

Certo invece quando nevicava, o la neve era alta in paese, allora si' che andava a scuola, per forza, portando anche un ciocco di legna per riscaldare, e se il maestro - che poi era il parroco- gli chiedeva ragione dell'assenza, rispondeva che aveva aiutato suo padre che con le bestie da accudire, il formaggio da fare, la legna da tagliare e il seccatoio da far andare per le castagne, da solo non ce la faceva.

“Io lavoro, munsu' prevosto, e vengo qui quando posso.”

Adesso Michele vedeva anche il prevosto sotto una luce nuova: non era per cattiveria che lo sgridava, ma perché era un bravo Cristo e capiva che la tendenza a non stare alle regole prima o poi avrebbe cacciato nei guai quel ragazzotto, figlio unico di famiglia sfortunata.

E infatti, guarda com'era finito: morto ammazzato!

Certo che -gli sovvenne- prima di farsi far fuori si era anche levato, nel suo piccolo, qualche bella soddisfazione.

Da ranocchio gracile si era piano piano trasformato in giovane forte; non aveva potuto crescer di statura, ma era riuscito a far molto per i muscoli e la stazza.

La furbizia, poi, ce l'aveva da sempre, e era bastato solo tenerla in allenamento.

A dirla tutta, penso' mentre vide entrare in chiesa anche Achille -il mercante che saliva una volta al mese col carro fino alle Fontane a comprare e vendere- le prime volte si era fatto fregare.

Un giorno di settembre che sua mamma aveva la febbre, forse per il troppo lavoro, e suo padre stava ancora scendendo dall'alpe con la piccola mandria, Michele era stato mandato dal mercante in piazza a vendere delle uova e due forme di formaggio, e avrebbe dovuto tornare a casa con una parte di pagamento in denaro e un sacco di farina.

Torno' solo con la farina e un piccolo pacco di sale, perche' il mercante lo aveva fregato dicendogli che le uova erano piccole e i formaggi troppo secchi.

Era stata una delusione bruciante, non tanto per la sfuriata di sua madre, quanto per la ferita al suo orgoglio, ma gli era servita di lezione.

Ne aveva parlato con un amico, e insieme a lui, il mese dopo, aveva aspettato il carro di Achille sul colle dello Straluzzo, dove il mercante si riposava sempre un po' all'ombra, prima di affrontare la discesa: spesso si addormentava, ma non correva pericolo, perche' i valligiani lo rispettavano.

Quel giorno pero' gli sparirono parecchi sacchi di roba, che avrebbe ritrovato se fosse andato a farsi un giro verso Seccata, in una casa abbandonata, ma non lo aveva fatto.

“Da dove esce tutta questa roba, Michele? Farina, zucchero, tabacco da pipa, olio per la lampada: in nome della Madonna Addolorata, dove li hai presi?” gli aveva chiesto sua mamma.

“Sono stato per giorni a lavorare da Giuanin lo zoppo invece di andare a scuola, mamma, ma non e' il caso di arrabbiarsi, perche' Giuanin mi ha pagato e non e' cattivo come dite tu e mio padre”

Michele se l'era pensata bene: Giuanin lo zoppo faceva il fabbro e il calzolaio, ma aveva discusso malamente due volte per un pagamento, che il padre di Michele riteneva esagerato, e da allora ne' lui ne' sua moglie gli avevano piu' rivolto la parola, quindi Michele sapeva che sua mamma non sarebbe andata a chiedere conferma.

Certo, a pensarci ora, da fuori, si rendeva conto che a 13 anni, nel tentativo di vendicarsi per una fregatura subita, era diventato un piccolo delinquente, insieme al suo amico.

Ma ormai era fatta.

Quando poi i paesani riportarono a casa suo padre ferito da una rovinosa caduta in un burrone, e il pover'uomo di li' a poco mori', Michele si senti' fortemente in credito col destino, e decise che si sarebbe preso tutto quello che gli veniva, a dispetto della sorte contraria.

Assalire i dazieri sul colle dello Straluzzo assieme all'amico Dragone era diventato un piacere: quei bastardi al soldo del re savoiaro prima, e dei francesi poi, approfittavano della povera gente.

Erano passati quasi cent'anni, aveva sempre sentito raccontare, da quando c'era stata una guerra che ne era durata quasi 20 tra il re e i paesani proprio perche' il re aveva messo una tassa fortissima sul sale, e loro non avevano soldi per pagarla, e quindi andavano per via di creste fino in Francia a comprarlo di contrabbando.

Per mettere fine al traffico suo nonno gli raccontava che erano stati mandati tanti soldati da far nera la vallata, ma i Funtanin erano duri a farsi battere e ci volle del bello e del buono per piegarli.

Anche nelle altre valli accadeva la stessa cosa, e alla fine i Savoia l'avevano avuta vinta, e avevano fatto tanti morti e tanti prigionieri da far lavorare in risaia, ma a prezzo di tante vite anche tra i loro, e ben gli stava.

Vincitori non ce ne erano stati da nessun lato, e quando dal re piemontese si passo' all'imperatore dei Francesi, non cambio' proprio nulla.

E allora, si erano detti i due giovani, non era sbagliato depredare quei maledetti che venivano ad affamare i poveri in nome di un re, chiunque fosse.

Il Mandamento di Mondovi venne sollecitato da Torino perche' fermasse quelli che ormai erano noti come i banditi delle due Frabose (ogni tanto si spingevano anche a Sottana e verso Miroglio a caccia di prede) e impose una taglia.

Michele e Dragone la videro crescere e crescere, tanto che scommettevano tra loro sulla cifra massima che avrebbe raggiunto entro una settimana o in capo ad un mese.

I compaesani facevano finta di non conoscere le loro attivita', anche perche' i due dividevano tra i piu' bisognosi una parte dei loro bottini, per cui nessuno li avrebbe mai denunciati.

Nel frattempo Michele faceva attenzione che a sua madre non mancasse nulla, povera donna.

Fu in quel momento che la vide entrare in chiesa, sorretta da alcune comari: aveva poco piu' di cinquant'anni, ma pareva ultracentenaria, curva per il lavoro duro e piegata dal dolore.

“Povera mamma; se non fossi morto, quante cose potrei darle ancora, che non ha avuto mai!” penso' Michele.

Quando i gendarmi erano saliti per la quarta volta a Fontane a cercarlo senza successo, avevano incendiato il fienile di casa sua, e solo le generosità dei vicini aveva impedito che andasse in malora anche la casa. Tuttavia, al suo ritorno, Michele aveva reputato che sua madre non fosse più al sicuro lassù, e l'aveva trasferita a Seccata, in quella vecchia casa abbandonata dove, coperta dall'omertà di tutti, a nessuno sarebbe mai venuto in mente di cercarla.

Le aveva riempito la stanza di ogni ben di Dio, si era vestito bene e poi era salito alle Fontane, per farsi vedere in paese, e mostrare a tutti che lui, Michele detto Miclinet, non lo piegava nessuno, anzi, pranzava tranquillo in centro del paese, e chi gli avesse parlato dietro dopo esser stato aiutato da lui a tirare avanti per mesi, sarebbe stato trovato con la gola tagliata quanto prima.

“Che soddisfazione era stata quella volta!” si sorprese a pensare

Quel giorno la locanda era abbastanza piena e dalla cucina si sprigionava un profumo di salsiccia cotta nel vino che avrebbe resuscitato un morto.

Del resto, una volta che ci si fosse arrampicati fin lassù, svalicando il colle dello Straluzzo e scendendo a Corsaglia, per poi risalire in direzione delle montagne, la fame non poteva far altro che crescere, sia che si andasse a dorso di mulo, sia che si procedesse col cavallo di San Francesco.

Alla Locanda delle Fontane su questo contavano, perché certo non era un ristorante di lusso, e comunque se per caso esistevano ancora dei signori in giro, cosa di cui la proprietaria dubitava sinceramente, non sarebbero certi arrivati in un posto così sperduto.

Quindi la sua cucina era semplice e sincera: polenta, sugo di salsiccia al vino, sempre caldo e da allungare alla bisogna (dove mangiano dieci persone si mangia anche in quindici, diceva), pollo in umido agli odori, torta di farina di castagne e pere martin sec per fin che ne aveva, e poi dopo solo budino di latte, ma buono.

La guerra, che si protraeva con alterne fasi da molti decenni, non aveva lasciato niente di superfluo in giro, e bisognava esser previdenti, economizzare e nascondere dietro porte ben chiuse.

Di nemici che parlavano lingue strane ne erano passati di tutti i colori da che si aveva memoria, in valle Corsaglia, a cominciare dall'uomo nero di cui si narrava durante le veglie nella stalla, arrivato a piedi con le lame ricurve in mano, fino ai francesi di adesso, ma senza sottovalutare i soldati del re, che era sì il re di tutti in vallata, ma non parlava il kye' e quindi era straniero, e per di più voleva ogni giorno più soldi e inventava sempre nuove tasse.

Michele, seduto al tavolo appena accanto alla porta, non si capacitava di come quel sugo potesse essere così buono, visto che di sicuro era fatto con niente.

“Sara' la fame” pensava, e andava dentro di cucchiaino e pane nella polenta, come se non dovesse riempirsi mai.

Era stato reso robusto dalla vita all'aria aperta e dalle corse su per la montagna, e si era fatto le gambe a furia di scappare in salita.

“Lo credo che ho sempre fame: sconto anni di arretrati e di corse” concluse sorridendo e ordinò a Maria un piatto di pollo, ma con tanto pane di contorno da toccare nella bagna.

La donna arrivò col pentolone, da cui di mala grazia gli sbadilò due mestoli nel piatto, guardandolo come se volesse dirgli “Mangia e vattene, che qui combini solo guai.”

Essendosi ormai tolto la più grossa, Miclinet iniziò a rallentare il ritmo con cui aveva mangiato finora, e si guardò intorno.

C'era un mercante ben vestito e con un sacco abbastanza morbido appoggiato sulla panca: aveva di sicuro acquistato della canapa tessuta dalle donne delle Fontane, che lavoravano tutto l'inverno al telaio nelle sere di veglia nella stalla.

Questi affaristi di pochi scrupoli approfittavano del primo disgelo e del lungo inverno passato senza vedere soldi per piombare in paese e comprare per pochissimo denaro il lungo lavoro delle donne, rivendendo poi a caro prezzo alle signore di Mondovi le tele tessute e ricamate a mano.

Sua mamma era stata più volte truffata da alcuni di loro, ma non c'era scelta: o prendeva il poco o si rassegnava al nulla.

Più in là c'erano due coltellai di Frabosa, che Michele conosceva da anni: erano benestanti, perché i coltelli o bene o male servono sempre, e a volte la lama si spezza oppure li perdi nel bosco, per cui volente o nolente li devi ricomprare.

E' un mestiere orbo, ma devi avere i soldi per cominciare, perche' ti serve l'attrezzatura, non e' come fare il contadino, che semini e aspetti.

La' in fondo, quei tre vestiti bene c'era da scommetterci che erano cavie' di Stroppo.

Michele odiava quei maledetti che battevano le montagne comprando i capelli delle donne per farne parrucche da signori.

Di solito ci cadevano le vedove, ma pure qualche madre di famiglia numerosa aveva dovuto cedere e vendere i folti capelli che faceva crescere da sempre, in cambio di una manciata di monete.

Le donne sposate di solito non se li facevano tagliare tutti, ma lasciavano una corona lunga attorno al viso, e poi stavano sempre col fazzoletto in testa, anche a letto, sperando che i vicini di casa e il marito non se ne accorgessero.

Se succedeva, cadeva il mondo tra urli e bestemmie, ma nel frattempo loro avevano comprato zucchero, e farina, e sale, e quaderni per i figli.

Adesso che aveva qualche soldo in tasca Michele si rendeva conto di quanta miseria e di quante tasse potessero affliggere le montagne per la miopia del re: prelievi in denaro per il mantenimento dell'esercito e il commercio del sale, prelievi in natura per riscaldare la canonica, la chiesa, la scuola, la mensa dei soldati e insomma non si finiva mai di pagare.

Qualche prelievo comunque lo stava facendo anche lui, ma in direzione contraria.

Sorrise, ma guardando fuori dalla finestra che era accanto al suo tavolo, vide due uomini intabarrati dirigersi verso la locanda.

Gendarmi.

Inizio' a frugare in tasca senza mostrare l'agitazione che lo pervadeva, prese il denaro del pranzo, lo depose sul tavolo, ma una moneta ruzzolo' sotto la panca e mentre lui si chinava a raccoglierla, i due entrarono spalancando la porta.

“ Cerchiamo un uomo per conto di Sua Maesta' ”

Cercavano lui, lo dava certo come il tramonto a Ovest, ma prima di uscire voleva divertirsi un po'.

“Buongiorno ai gendarmi del re.” – disse versandosi un bicchiere di vino

“Cercate un uomo? Qui siamo povera gente, ma tutti uomini, e veri: donnette non ce n'e', e quelle che portano davvero la gonnella stanno a casa, perche' son donne onorate. Chi cercate?”

Guardandolo così ben vestito e sistemato, i gendarmi lo immaginavano signore o forse mercante, ed erano propensi a credere a quello che diceva.

“Un bandito feroce, che ruba al re e ai dazieri, e ha ucciso tanta gente, lo conoscete? Mamino, si chiama”

“Mamino è un cognome di qui, non mi dice niente da solo e quindi non posso aiutarvi”

Nel frattempo Michele si era alzato, avvolgendosi bene nel mantello anche e soprattutto per nascondere il fucile che aveva a tracolla, e si stava avviando alla porta.

“Ma se mi dite il nome preciso, forse posso provarci” aveva chiosato mentre la apriva per uscire

“Michele. Michele Mamino.”

“Ah, Miclinet! No, signori, io non l’ho visto, ma voi sì”, mentre usciva dalla Locanda e vi ossequiava caramente”

Un inchino e poi via, di corsa a perdifiato verso lo Sbornina, per nascondersi accanto alla cava di marmo giallo.

I gendarmi non erano ancora usciti dalla locanda, quei fessi, che lui era già fuori tiro, scomparso nel nulla.

La taglia aumentava, aumentava, aumentava.

Ma qualcuno non era contento.

Miclinet dava soldi e provviste a tutti gli amici, ma quella taglia era davvero uno straccio rosso davanti agli occhi del toro, e attirava molto.

“Avrei dovuto dare di più’ a tutti, e coprire meglio le mie tracce. Se solo non avessi tenuto così tanto a quella povera donna lì’ sotto, forse sarei andato lontano e non mi avrebbero preso”

Era vero, ma non serviva ripensarci: Michele andava due volte alla settimana a trovare la madre, di notte, e spesso dormiva al secondo piano della piccola casa di Seccata.

Fu lì’ che una notte i gendarmi, guidati da un traditore, lo intrappolarono.

Ci fu una sparatoria violenta e lui scappò dal retro, con la madre in spalla, come un sacco.

La portò lontano, da alcuni parenti fidati e riprese la sua vita in fuga.

“Certo, mi toglievo delle soddisfazioni, ma i gendarmi del re erano niente rispetto ai francesi che sono venuti dopo” – il suo spirito stava avvampando perché ricordava che i francesi tagliavano gli alberi, bruciavano le case, ammazzavano e deportavano la gente senza nemmeno guardarla in faccia.

Dicevano che tutti piemontesi erano briganti e andavano ammazzati.

Anche lui, Miclinet, era diventato spietato: se prima derubava i dazieri e li lasciava andare, adesso li sgozzava sul posto perché non portassero a valle informazioni utili alla sua cattura.

“Non erano belle azioni, e adesso so che le ho pagate, ma sul momento non si poteva fare altro”

Lassu', accanto alla volta delle chiese, Michele sentiva che quello non era il suo posto, e che avrebbe dovuto andare, ma qualcosa lo stava trattenendo.

Potevano essere le preghiere che si levavano sommesse nell'aria, poteva essere il pianto di sua madre, altrettanto flebile, poteva essere il voler sapere a chi dare la colpa della sua morte.

Ecco, proprio il fatto più recente gli risultava confuso.

Ricordava di essersi recato a casa dei cugini, che si erano sempre mostrati gentili con lui (forse perfino troppo): aveva sempre percepito un che di falso nel loro comportamento così ossequioso e servile verso di lui, ma forse erano solo giustamente riconoscenti per i regali che elargiva e a farlo dubitare era solo la sua innata diffidenza.

Certo, doveva essere proprio così.

Fatto sta che quella mattina –o almeno, gli pareva che non fosse passato più di un giorno- egli si era recato a casa loro ed era stato trattenuto per pranzo.

La madre dei due fratelli aveva preparato lestantemente tanto ben di Dio quanto sarebbe bastato per il pranzo di Natale “Per ringraziarti, Michele, di ciò che hai fatto per noi in questi mesi”

Si era seduto e aveva mangiato quasi in silenzio, pensieroso, bevendo ripetutamente l'ottimo vino che gli mescevano.

Gli era parso che i due fratelli non bevessero, ma di certo dovendo andare nel campo dopo pranzo non potevano ubriacarsi, mentre lui una bella ciucca se la poteva anche prendere.

Quando si era alzato, però, aveva barcollato sull'uscio, mentre ringraziava, e poi tutto ciò che adesso ricordava era di aver visto ombre confuse davanti agli occhi, di aver avvertito un gran mal di stomaco mentre si alzava da tavola, e poi un dolore sordo al petto, penetrante, seguito da quattro o cinque altre fitte intollerabili all'addome.

Poi nulla di più.

Quel mal di stomaco era sospetto: Michele aveva sentito raccontare tante storie di veleni, durante le veglie nella stalla, e di gente che si sentiva male piano piano e intanto dentro lo stomaco esplodeva e gli intestini si bucavano.

Capi' adesso che lo avevano avvelenato, e poi magari gli avevano sparato, trascinandolo nel bosco a Friosa, dove un ragazzo che accudiva le mucche lo aveva trovato due ore dopo.

I gendarmi lo avevano visto adagiato contro un albero, crivellato a morte da sei colpi.

Ma eccoli, i due, entrare di soppiatto in chiesa, poi farsi coraggio e avvicinarsi tremando al suo feretro.

Si', loro: erano stati loro senza dubbio ad avvelenarlo col vino prima e a crivellarlo di colpi poi: ecco perche' quel ricordo confuso di un gran rimescolio alle budella, da star male fin quasi a morire, e di ferite dolorosissime poi.

I due disgraziati si erano davvero ingegnati bene, per gabbare il bando di cattura, che diceva espressamente che la taglia sarebbe stata consegnata solo a chi avesse potuto dimostrare 'di aver ucciso in un conflitto a fuoco il feroce bandito Michele Mamino detto Miclinet, delle Fontane'.

Miclinet aveva sempre riso di questo fatto, perche' sapeva bene che nessun paesano avrebbe mai ingaggiato un conflitto a fuoco con lui, per paura di non sopravvivere.

"Diventero' centenario" diceva sempre a Dragone.

Al veleno davvero non aveva pensato.

I cugini gli girarono attorno, cercando di non guardarlo in volto, come se avessero timore che improvvisamente si alzasse.

La loro paura arrivava fin lassu', sotto la volta, la si poteva sentire e quasi toccare, fortissima e acre, incontrollabile.

Miclinet comprese di che cosa esattamente avessero terrore i due cugini: le leggende della valle narrate per spaventare le donnette e i bambini nelle buie notti invernali dicevano che chi era stato ammazzato in modo cosi' violento e a torto si vendicava facendo uscire il sangue dalle ferite del suo cadavere se l'assassino aveva il coraggio di tornare a vederlo.

Ora Michele sapeva che era soltanto una diceria popolare, perche' per quanto si sforzasse, non ci riusciva.

Improvvisamente pero' alle orecchie dei due cugini arrivo' come un sospiro che nessun altro senti': fatto sta che caddero in ginocchio, domandando perdono per la loro vigliaccata e rinunciando alla taglia a gran voce, mentre invocavano dal Padreterno -in cambio- un po' di pace per la loro coscienza.

Miclinet pure aveva sentito il sospiro.

Era stato lui ad emetterlo, e col sospiro aveva trovato vendetta, e quindi pace e riposo.

I ristoratori di MangiArti e Cuneo fanno squadra insieme

Che piacere aver seguito il dietro le quinte di Mille Luci nel Piatto a Cuneo e avervene parlato attraverso le condivisioni sui social network!

Ora che abbiamo portato a casa il successo, posso raccontarvi il dietro le quinte.

**VOGLIA DI FARE
DEDIZIONE
ENTUSIASMO
PROFESSIONALITA'
COORDINAZIONE**

Queste sono le 5 parole magiche che identificano il team dei ristoratori di MangiArti e confermano la bella performance già portata a termine lo scorso anno.

Innanzitutto sarebbe stupefacente per Voi, cari Amici, se poteste sfogliare attimo per attimo tutta la mole di lavoro che c'è stata a monte della cena: dalle riunioni per decidere che cosa fare a quelle per stabilire come realizzarlo, le ore si sono accumulate e -come sapete- la giornata ne conta solo 24, che per chi lavora sono quasi poche.

E poi...

VOGLIA DI FARE

Solo la voglia di mettersi in gioco e fare qualcosa di diverso può spingere dei ristoratori affermati, ciascuno con la sua nicchia di clienti fissi, ad accettare un superlavoro del genere, nel quale tra l'altro non spiccano le individualità, ma si mostra un gran lavoro di squadra!

DEDIZIONE

Non basta dire lo faccio: bisogna poi mantenere fede ai propositi, mentre nel frattempo la vita e il lavoro non devono risentirne.

ENTUSIASMO

Se non c'è l'entusiasmo, qualsiasi proposito viene meno prima o poi: io che ho visto tutti sorridere dall'inizio alla fine, scattare foto per ricordarsi della serata, sudare e correre in allegria, so che l'entusiasmo è ciò che ha mosso le loro azioni.

Paolo Armando, la Tigre di Masterchef, mi ha detto "Io voglio bene ai ristoratori di MangiArti perché sono cuochi felici".

Ecco: piu' bel complimento non c'e'.

E di entusiasmo ce n'era cosi' tanto, che alcuni colleghi e amici loro si sono offerti di venire a cucinare per aiutare; Luciano Rava era li' fino all'ultimo, col sorriso, Paolo Armando era al pezzo dalle 8 del mattino!

E forse ce n'erano anche altri, di cui al momento non ho notizia, ma chiederò in modo da poter eventualmente aggiungere i loro nomi.

PROFESSIONALITA'

Niente riesce bene solo con la voglia di fare: io posso voler fare una torta a cinque piani perfetta e decorata quella di un vero artista della pasticceria, e posso volerlo con tutta me stessa, ma non ce la farò mai.

Chi sa fare sul serio, invece, riesce anche in un luogo diverso (che non e' la sua cucina), con strumenti che non sono quelli soliti e in condizioni di stress, come si avverte quando si devono servire oltre 400 persone e il piatto deve arrivare perfetto, caldo o freddo a seconda dei casi, non squagliato ne' secco ne' smontato.

COORDINAMENTO

Tuttavia anche le migliori teste fine della ristorazione, stellate che piu' stellate non si puo', creerebbero un autentico disastro se entrassero in contrasto tra loro.

Ci vuole una dote che si chiama saper fare squadra.

Il team building su cui tanto insistono perfino nei film americani e' uno strumento efficacissimo

Abbiamo fatto team building noi del Masca Team , coordinandoci con l'organizzazione e i ristoratori per dare il meglio, e hanno fatto team building i cuochi in piazza, creando una squadra fantastica.

Sembravano uno di quei macchinari che montano le auto negli stabilimenti: via una cosa, avanti l'altra.

La linea, nel servizio, e' fondamentale.

Noi a casa (tutti, inutile nascondersi) se prepariamo ad esempio dei piattini con gli antipasti per ogni commensale, li montiamo uno alla volta, mettendoci molto piu' tempo.

Non i bravi ristoratori: vanno per step successivi -anche in piazza e quando sono di corsa-perche' si mettono prima i crumble, poi il parfait al cioccolato, poi lo zabaione e infine i frutti di bosco.

Cosi' si fa, e nel frattempo non si sgomita, non si litiga e non si discute, ma si lavora e si sopperisce se per caso c'e' una mancanza

A monte di tutto questo, ci si riunisce in cerchio insieme al personale di sala (di piazza, nel nostro caso) per prendere accordi, stabilire procedure, informare tutti e affrontare in anticipo i problemi che ipoteticamente potrebbero crearsi.

In questo caso parla uno solo e gli altri ascoltano, senza sbuffare, capendo benissimo che non si sta dando arie da capo, ma e' solo il portavoce di tutto cio' su cui si e' lavorato negli ultimi mesi.

Potrei citarvi Paolo Rosa del Torrismondi o Marco Bertorello del Senza Fretta per questo incarico, ma momento per momento ognuno dei ristoratori ha portato il suo contributo di leader per quel piatto e quel consiglio.

E le quote rosa?

Non tremano.

Annalisa, Daniela, Marianna -in rigoroso ordine alfabetico- hanno tenuto duro fino alla fine e col sorriso dal primo minuto all'ultimo: tre chef mica da ridere!

Posso dirvi infine, cari Amici, che ho frequentato parecchi congressi in giro per il mondo al seguito di mio marito e di cene illustri in prestigiose location ne ho viste tante.

La cena di Mille Luci nel Piatto a Cuneo sta sulla pagina dei migliori eventi internazionali e dietro lascia una schiera davvero nutrita di eventi altisonanti, ma peggio organizzati, non ultimo il catering di un congresso internazionale in cui tutto era a buffet con piatti di plastica e le posate, anch'esse usa e getta, venivano consegnate solo all'ultimo momento, mentre nei vassoi da cui ci si doveva servire mancava, a volte, la posata per servirsi!

Non parliamo della decorazione della sala, fatta con palloncini gonfiabili, che proprio nulla possono avere in comune coi tavoli rotondi, le sedie vestite, i runner colorati e le stelle alpine infiocchettate in abbinamento come abbiamo visto alla cena di Cuneo.

Si chiama qualita'.

Riproducibile perche' il materiale umano c'e'.

La voglia anche.
Quindi e' da riproporre, secondo me, perche' Cuneo ha
un potenziale immenso da svelare al mondo.

CONVIVIUM

TORRISMONDI

SENZA FRETTA

QUATTRO CIANCE

LOVERA

TRATTORIA ROMA

SAN MICHELE

I DUE GRAPPOLI

Silvia, Lamascaincucina, #storytellerdiCuneo



La cena inaugurale del progetto Il Monregalese A tavola, gli chef locali e le nuove DE.CO.

Venerdi, 22 aprile 2016 – Dopo la conferenza stampa nella quale avevamo descritto le nuove DE.CO. del comune di Frabosa Sottana e degli altri comuni aderenti al progetto IL MONREGALESE A TAVOLA ci e' venuta una fame... ma per fortuna c'erano 120 coperti apparecchiati al GalaPalace!

Ospiti d'onore -oltre ai Sindaci dei Comuni interessati- erano le nuove DE.CO. di Frabosa Sottana, cioe' i prodotti che sono a Denominazione Comunale:

- i ravioli frabosani di castagne (ricette semi-segreta, nel senso che scuci-scuci alla fine allo chef abbiamo estirpato quasi tutti gli ingredienti)
 - il formaggio Mascôn
 - la torta di susine dalmassine
- ma anche molto altro.

Intanto c'erano in cucina tre realta' locali, cioe' chef Letto del ristorante Ezzelino dell' Hotel Miramonti di Frabosa Soprana, chef Ponzo dell' Albergo Delle Alpi di Miroglio e Bertolino, il cuiniere della Confraternita d'la tripa e dla Rustia di Villanova.

E poi tutto, dall'antipasto al dolce, era del territorio.

Si e' iniziato con un tris di antipasti:

- cacciatorini monregalesi del salumificio Marchisio di Pianfei
 - uovo morbido con spinaci e fonduta al Raschera di Ezzelino
 - trippa al burro e salvia di Bertolino.
-

Il primo piatto era costituito dai ravioli, la prima DE.CO. che a sua volta racchiudeva al suo interno - come una matryoska- la seconda DE.CO.

Vi dirò che ravioli frabosani di castagne di Ponzo sono davvero buoni: un guscio di pasta con farina di castagne racchiude un saporitissimo ripieno del quale si intuiscono gli ingredienti, anche se la ricetta è gelosamente custodita dallo chef.

Si percepiscono all'interno sia il dolce della castagna bianca che il salato/saporito del formaggio.

Direi che castagne, porri (credo) e formaggio (in questo caso il Mascôn) fanno la parte del leone insieme, ça va sans dire, a tutte le aggiunte e speziature che sono coperte da un legittimo top secret.

Poteva mancare un secondo di carne in una cena nelle Vallate Monregalesi?

Ed ecco materializzarsi la rolata di coniglio alla montanara con le verdure: aromatico e colorato.

Ma avevamo accennato del Mascôn come seconda DE.CO.

È stata una autentica sorpresa: è compatto e bianco alla vista e lo diresti, parlando da profano e con parole terra-terra, una specie di Raschera più magro e non sei preparato al delizioso sapore che sprigiona in bocca e nemmeno alla consistenza, leggermente sbriciolosa, vagamente sullo stile del Castelmagno.

Chiacchierando con la titolare dell' Azienda Agricola Casa Frescu ho appreso -con stupore- che quello che avevamo mangiato era il Mascôn prodotto in inverno, quindi con latte di animali (bovini e ovini) che si sono nutriti soltanto di fieno.

Conoscendo bene la varietà di fiori che caratterizza gli alpeggi attorno al Mondolè e il loro profumo, non riesco ad immaginare quale sapore incredibile possa avere il Mascôn d'alpeggio, ma è una cosa che intendo scoprire quest'estate, facendo alcune interessanti e necessarie ispezioni sul posto!

Chi comincia con un tris deve anche chiudere così, ed infatti è arrivato in chiusura un tritico dolce:

- paste di meliga con un delicato zabaione di moscato (tocco di classe, quello di restare in zona piemontese invece di votarsi al Marsala per forza)
 - frittella di mele di Villanova
 - torta di susine dalmassine, la terza DE.CO....
-

Va detto che io ho una predilezione particolare per le dalmassine, o ramassin, con le quali in estate confeziono chili e chili di quella che ritengo la miglior marmellata al mondo.

Quindi la torta della pasticceria DOPPIO ZERO me la sono proprio gustata: bassa, dolce ma con una punta di asprigno, umida, ne basta poca per essere soddisfatti.

Che dire?

A me pare un buon esordio -che poi esordio non e', perche' stiamo parlando di prodotti che hanno al loro attivo parecchi anni di presenza sul territorio- per le nuove DE.CO. di Frabosa Sottana, cui si aggiungeranno gradatamente quelle degli altri partecipanti al progetto. Per chi volesse saperne di piu' il 27 di maggio 2016 presso l'Istituto Alberghiero Giolitti di Mondovi ci sara' un convegno dal titolo Le DE.CO. nell'area Monregalese e poi, con il patrocinio di ATL Cuneese, Conitours e Confraternita dla tripa e dla rustia, si procedera' alla valorizzazione sul territorio e anche al di fuori di esso, presentando le DE.CO. alle fiere.

Silvia, #storytellerdiCuneo



Musical natalizio a Govone

Si fa presto a dire mercatino di Natale e anche prima a pubblicizzare l'incontro dei bimbi con Santa Claus, ma un conto e' vedere un omone vestito di rosso seduto su una poltrona e un altro, caro Amico, fare un percorso dentro un castello, attraversando una storia in musica, con attori veri, luci, colori e atmosfera, fino a raggiungere Babbo Natale nella sua casa al Polo Nord: il musical natalizio messo in scena con la regia del direttore artistico Vincenzo Santagata ne Il Magico Paese di Natale -Castello di Govone, provincia di Cuneo- e' davvero bello e poiche' sara' replicato fino al 6 gennaio ti consiglio davvero di andare a vederlo.

Atmosfera magica e canzoni orecchiabili come quelle di un musical per bambini, attori sorridenti (e un spettacolo ogni 20 minuti e' un lavoro duro, quindi se non sei un entusiasta e l'insieme non ti piace non ce la fai ad essere cosi' spontaneo), attenzione ai dettagli: e' questo che mi e' piaciuto, sabato 19 dicembre, quando sono stata invitata ad assistere ad una delle rappresentazioni.

Ho osservato le facce degli spettatori: bimbi a bocca spalancata (ma proprio con la mandibola calata) e occhioni a palla, genitori sorridenti, divertiti, rilassati; forse se fruissimo meno della tv e di internet e di piu' del buon vecchio teatro ci piacerebbe.

Un musical natalizio, poi, e' evasione allo stato puro.

Ma so che sei curioso quindi ti dico in breve.

Entri nel castello e devi arrivare al Polo Nord, nei ghiacci magici di Santa Claus: un'Elfo sul piedestallo ti accoglie mentre dietro, su uno schermo, vedi la facciata di Govone sotto una nevicata.

Di questi tempi rischia di essere l'unica neve natalizia che vedrai, quindi goditela!

Il percorso tra le quattro sale inizia attraverso un corridoio, e se in architettura nulla di piu' noioso di un corridoio esiste, la magia del regista consiste nell'averlo attrezzato come una galleria di ghiaccio.

Bastano alcune impalcature e dei teli bianchi sottili, decorati con nastri rossi, per farti entrare sottoterra al Polo Nord: detto cosi' ti pare semplice come l'uovo di Colombo, ma tu ci avresti pensato?

Eccoti simbolicamente “ai cancelli” del Magico Mondo di Natale: un Elfo sonnacchioso appollaiato sulla porta, un altro che lo sveglia, renne e animaletti tutt’attorno, sulla neve.

Luci azzurre per creare l’illusione del freddo e del buio che c’è al Polo Nord.

Forza, sveglia, Elfo dormiglione, e’ ora di Natale, Mamma Natale sta arrivando e il Babbo e’ gia’ di la’ che si prepara.

Entriamo in casa?

Al blu si alterna il rosso: il camino, la poltrona, le luci sono calde e accoglienti come tu immagini che sia nella casa del grande vecchio.

Un’Elfo risponde a un enorme telefono a cornetta e Mamma Natale entra e ti saluta.

I bambini intanto si sono seduti a terra, naso in su e bocca spalancata.

I genitori sono li’ dietro, non se ne andrebbero piu’ e la cosa piu’ bella e’ vedere che quei genitori si divertono tanto quanto i figli: non sono genitori che lasciano i bimbi incustoditi davanti alla tv, ma mamme e papa’ che fanno attivita’ con loro e li portano in giro a vedere, imparare, sperimentare.

Che cosa serve prima del grande viaggio verso le case dei bambini?

Un pasto caldo e abbondante, quindi adesso andiamo a curiosare nelle cucine.

Ecco la sala successiva con un tavolo enorme, adatto a raccogliere tutta la brigata degli Elfi ... ma, caspita, qualcuno dorme la’ sopra!

Sveglia, dormiglione, che dobbiamo preparare tutto!

Entra lo chef di Babbo Natale con la sua brigata, tra i bambini ormai rapiti dalla magia, cantando quanto e’ bravo in cucina e quanto sono buoni i suoi piatti.

Vedi come cambia il mondo?

Un tempo Mamma Natale cucinava... adesso l’hai vista rientrare di corsa (forse era andata a fare shopping) e in cucina ha Saucisson, il cuoco professionista (ovviamente francese) che fa tutto... la moda e’ arrivata anche al Polo Nord.

Belli i colori di questo musical natalizio, accattivanti.

Ma lasciamo Saucisson alle sue faccende e vediamo se di la', tra i ghiacci, mentre la Regina degli Elfi danza con loro, qualcuno si fara' vedere...

Ricordi che ti ho parlato di cura nei particolari?

Adesso ti dico.

Nel cielo sopra la casa di Babbo Natale, se guardi attentamente, vedrai un'aurora boreale : e' un bel dettaglio, che non tutti notano -certo- ma per chi lo fa e' un plus.

E non e' l'unica chicca.

Babbo Natale appare alla finestra e si vede solo il viso.

Parla ai bambini, ma anche ai genitori, e parla di gentilezza e di sorriso.

L'aspettativa cresce e nello stesso tempo -vedendo solo il viso- tutti sono molto piu' attenti alle sue parole.

Alla fine, quando cominci a pensare che, insomma, potrebbe anche scendere, eccolo che arriva e riunisce i bambini attorno a se' per una foto di gruppo.

Chi fa teatro ha il potere di trasmettere un messaggio, vero?

Anche un musical natalizio puo' farlo.

Ti ho convinto?

E' un musical natalizio dinamico, recitato bene, curato in ogni aspetto, pieno di luci e di colori, con la musica che piace a grandi e piccini.

Vedilo come un modo per avvicinare i tuoi figli al teatro e far capire loro la differenza tra lo schermo al plasma e le figure vere a tutto tondo.

Buon Natale da Silvia, #storytellerdiCuneo



Il mio intervento (e non solo) al convegno nel quale abbiamo parlato di sprechi alimentari e di packaging intelligente per limitarli a Expo Milano 2015

Cari Amici,

il 18 settembre scorso sono stata invitata a partecipare attivamente, con un mio intervento, alla conferenza “La cultura della protezione e sostenibilità – Facciamo luce sul ruolo del packaging nella lotta agli sprechi alimentari” che si e’ tenuta a Expo Milano 2015 in Cascina Triulza con il coordinamento di Fabrizio Bellavista, fondatore di Expoppportunity: chi conosce Expo sa che Cascina Triulza e’ proprio in centro, nel cuore di Expo, a meta’ circa del decumano.

Il valore simbolico della sua locazione geografica non va -a parer mio- sottovalutato: mi piace pensare che si sia scelto un punto centrale per parlare di un argomento centralissimo (o cosi’ dovrebbe essere in un mondo sempre piu’ sovrappopolato e sempre piu’ diviso tra l’occidentale sovralimentazione e la poverta’ della stessa nei paesi in via di sviluppo) e cioe’ lo spreco di alimenti derivante da trasporto in precarie condizioni e cattiva conservazione.

Il convegno era promosso da Gifasp con la partecipazione dell’Istituto Italiano Imballaggio e del CONAI e si e’ avvalso -tra gli altri- dei contributi illustri di Emilio Albertini, presidente Gifasp; Piero Capodieci, membro CdA Conai; Marco Sachet, direttore dell’Istituto Italiano Imballaggio: ne cito soltanto tre, e non certo per fare uno sgarbo a qualcuno o stabilire una gerarchia tra i presenti, ma perche’ per questi dettagli ci sono i comunicati stampa che sicuramente troverete sul sito di Gifasp.

A me importa soprattutto, in quanto piccola -piccolissima- opinion leader, non fare un elenco di personalita’, ma portarvi in casa l’idea che si e’ formata nel convegno, il TAKE HOME MESSAGE che ognuno dovrebbe sempre mettersi in tasca prima di lasciare un luogo nel quale ha assistito ad uno scambio di opinioni.

Prima di entrare nei dettagli vorrei anche dirvi che cosa ci facevo io a una conferenza di quel calibro.

Ebbene, per qualche ragione (imponderabile, se volete) qualcuno ha viaggiato qui su La Masca in Cucina e ha trovato una persona che forse poteva esprimersi sull'argomento sprechi dal punto di vista dell'utente finale (chiamarlo consumatore suona male e infatti durante il convegno e' stato definito fruitore, perche' le risorse alimentari sono un bene nobile del quale si ha il privilegio di avvalersi).

Così' mi e' stato richiesto di portare la mia voce di environment conscious person: vivo in montagna, uso spesso prodotti a chilometri zero, cucino a bassa temperatura sia a legna che sottovuoto, per fare la spesa faccio a volte 16 km quindi sto attenta a ciò' che compro per non sprecare tempo e denaro.

Inoltre vedo le cose dal punto di vista di chi l'imballaggio che può limitare gli sprechi lo ha tra le mani e non di chi lo produce.

C'è un'idea di base, comunque, che accomuna sia il produttore di imballaggio per alimenti che il fruitore dello stesso: la confezione che aumenta la vita e l'integrità' del cibo in esso contenuta -senza pregiudizio per la salute umana- e' BENE.

Sareste stupiti, cari Amici, nel constatare quanto cibo vada sprecato ogni giorno, in Italia e nel mondo, e non solo perche' lo abbiamo dimenticato in frigo oltre la sua data di scadenza: stiamo parlando di cibo che "si perde" letteralmente tra la produzione e la distribuzione, cioè' prima ancora che noi lo vediamo nello scaffale del negozio!

Prima di raccontarvi per sommi capi gli argomenti trattati, inserendo qua e la' le mie opinioni, Vi sottopongo una tabella desunta dai dati della FAO:

Alimenti in kg annui per persona	EUROPA / NORDAMERICA	AFRICA SUBSAHARIANA
Produzione	900	460
Perdite nella distribuzione	280/300	120/170
Perdite annue per famiglia in Italia dovute cattiva conservazione domestica	27 (annui cioè' circa 585 euro a famiglia)	

Nella sola Italia circa 4000 tonnellate di alimenti freschi sono buttati via ogni giorno (dati Adoc), ma se esaminate la tabella vedrete che la situazione non cambia nei paesi in via di sviluppo.

La buona conservazione la propiziano tre grandi fattori:

- imballaggio adeguato
- metodi di conservazione (catena del freddo ad esempio)
- velocità di trasporto ed efficienza termica dello stesso

Il primo passo quindi contro gli sprechi alimentari e' il controllo della filiera del packaging, della quale l'ultimo step e' il consumatore consapevole.

Allo stato attuale in Europa gli imballaggi destinati a contenere prodotti alimentari sono pari al 50% della produzione totale dei packaging a base di cellulosa, con un tasso di idoneità al riciclo molto alto (80%).

Va segnalato subito come utilizzare imballaggi a base cellulosa non significhi automaticamente deforestare senza criterio, come spesso e' nello stereotipo: ci sono paesi -leader nella produzione di imballaggi- in cui (e da molti anni gli svedesi hanno parecchio da insegnarci sull'argomento) si ripiantano per legge piu' alberi di quelli che sono stati tagliati.

In Italia ed Europa si e' molto attenti ai materiali da imballaggio, perche' la prima parola da associare ad essi e' SOSTENIBILITA': carta e cartone lo sono e ad essi si affiancano alluminio e vetro.

- In diversi Paesi europei si sostiene l'uso dei barattoli in alluminio quale strumento di maggiore garanzia di conservazione del cibo e di maggior resistenza durante il trasporto.

- In Italia si sostiene anche da tempo l'uso del vetro ogni volta che sia possibile, perche' offre assenza di reazioni chimiche tra contenuto e contenitore, trasparenza e impermeabilità ai raggi ultravioletti.

- Slow Food insieme con il Politecnico di Torino redatto alcune Linee Guida per la progettazione sostenibile degli imballaggi alimentari, i cui primi destinatari sono stati 1300 piccoli produttori. Nel 2010 e' stato anche istituito il primo "Premio per il miglior eco-packaging dei Presidi Slow Food".

Nei Paesi in via di sviluppo la semplice sostituzione delle cassette di plastica con equivalenti più resistenti e riutilizzabili in metallo salva da sola il 10-15% del cibo vegetale trasportato nei luoghi in cui sono state recepite le campagne di sensibilizzazione nei confronti dell'utente finale sull'uso di materiali maggiormente resistenti alle sollecitazioni del trasporto sulle lunghe distanze.

Ma molto c'è ancora da fare.

Restringiamo il campo all'Italia.

Le ditte produttrici di imballaggi si stanno sempre più impegnando a fornire

– **PACKAGING SOSTENIBILI PER L'AMBIENTE** se dopo il primo utilizzo non li si può impiegare ulteriormente tra le pareti domestiche (devono essere non inquinanti, non tossici, riciclabili)

– **PACKAGING SOSTENIBILI PER IL PRODOTTO** (non devono alterarsi a causa dei materiali con cui sono fatti, ma questo è normale buonsenso)

– **PACKAGING CHE FAVORISCANO LA BUONA CONSERVAZIONE**: sono spesso anche innovativi, perché la ricerca aiuta la buona conservazione, come dimostrano gli incarti speciali per i salumi o le vaschette per le carni o la carta della focaccia che non fa affiorare l'unto all'esterno e non drena polvere e umidità all'interno.

– **PACKAGING ADEGUATI** al prodotto sia per qualità del materiale che per quantità del medesimo (non più materiale di quello che occorre e possibilmente un materiale solo, in modo da favorire il conferimento in caso non si possa riutilizzare il contenitore.

Sotto questo ultimo aspetto personalmente (come fruitore e non come produttore/distributore di alimenti, che comunque “deve vendere” e quindi anche piacere esteticamente) ritengo che ci sia margine per migliorare ancora.

In particolare mi riferisco agli imballaggi di taluni formaggi spalmabili e alle confezioni per dolci destinati ai bambini, che spesso tendono a sovrabbondare con plastica e cartone per abbellire il prodotto).

Sugli argomenti di cui sopra la voce era unanime: bello, vero?

Chiaramente il problema era visto al 90% dalla parte del **PRODUTTORE E DISTRIBUTORE** di imballaggi.

Noi, **FRUITORI**, che cosa possiamo dire e fare ancora?

Ci viene offerto il miglior packaging possibile - probabilmente- per ogni prodotto, e credetemi che dietro c'è lo studio di fior di ingegneri e fisici e architetti: non possiamo modificarlo, ma possiamo sicuramente scegliere tra un packaging e l'altro in maniera oculata e far sì che il nostro feedback indirizzi le ditte produttrici nell'ottimizzazione.

E' qui che sono entrata in gioco io (giuro, non lo dico per strafare): ho fatto un pochino l'avvocato del diavolo, portando -come persona che è al mondo e osserva prima di acquistare- la mia voce di fruitore.

E' una responsabilita' e vi assicuro che ho studiato parecchio prima di parlare, prendendo appunti e facendo ricerche, e adesso -se vorrete- vi diro' il mio pensiero.

Ho parlato di SPRECHI in generale: sprechi di alimenti e sprechi di packaging.

La parola d'ordine è EQUILIBRIO.

A proporre il packaging piu' idoneo ci pensa il produttore.

Tuttavia il fruitore respnsabile deve anche scegliere tra i vari packaging proposti quello che piu' si adatta alle sue esigenze e alla sua etica, cercando quindi di avere un occhio di riguardo per il riuso del packaging e, se questo non è possibile, per il riciclo.

Il fruitore dovrebbe anche e soprattutto razionalizzare il suo modo di fare acquisti e conservare le derrate in modo da ridurre la mole di cibo che andra' buttato via, considerata anche la spesa di carburante e il tempo impiegato.

Posso anticiparvi che mentre parlavo osservavo la platea e ho visto moltissimi volti interessati, a tratti divertiti (faccio sempre esempi concreti che riguardano la mia vita in montagna e di solito piacciono) e tante, tante teste che annuivano, il che mi conforta parecchio (e mi lusinga, ça va sans dire!).

C'è stata anche una dissonanza e ve ne parlerò piu' sotto.

Premessa: Nel mio caso, vivendo in montagna, ho un occhio particolare nei confronti della stagionalita' dei prodotti.

Il prodotto di stagione e possibilmente a chilometri zero ha alcuni innegabili vantaggi:

-
- si conserva meglio perché ha trascorso meno giorni di vita tra la produzione e l'arrivo sulla tavola
 - spesso deve essere imballato meno perché il tragitto che deve fare è minore
 - non è stato conservato in celle che ne arrestano la maturazione in modo traumatico (se si tratta di un prodotto ortofrutticolo): avrete notato anche voi, immagino, che la frutta a volte passa dall'essere acerba all'essere marcia in brevissimo tempo a causa di una conservazione forzata
 - incide meno sui costi globali perché non arriva, con dispendio di carburante, dall'altro capo del mondo

Quali accorgimenti adottare per la nostra scelta del cibo in relazione al suo packaging?

- Per i prodotti confezionati spesso la scelta tra un prodotto e l'altro può essere dettata da una questione di EQUILIBRIO tra le quantità di cui si ha bisogno e il come vengono confezionate, cioè tra la quantità di contenuto e quella di confezione che serve per avvolgerlo correttamente e deve poi essere smaltita.
- Per i prodotti sfusi e freschi (ad esempio il raccolto dell'orto) è necessario mettere in pratica le principali tecniche di conservazione: sottoli e sottaceti, essiccazione, conserve e composte, congelamento, sottovuoto, salagione.
- Per i prodotti sfusi a lunga conservazione naturale (come l'olio o il vino o le farine) giova conservare al fresco, sempre in luoghi puliti e dove non batta la luce diretta del sole.

Va da sé che il prodotto fresco sfuso ammalerato può essere smaltito abbastanza semplicemente -di solito con l'umido- mentre ben diversamente accade quando il prodotto è confezionato; in questo caso il packaging diventa invasivo per l'ambiente e quindi ridurre le quantità rappresenta un dovere.

FACCIAMO DUE CALCOLI FACILI

Facendo l'esempio di un cubo di lato L di cibo confezionato, supponiamo di dividere il lato a metà: affettando con un simbolico coltello otterremo 8 confezioni.

Facendo i conti verificheremo che la superficie di carta necessaria per il confezionamento totale di tutti quanti raddoppia.

Quindi se suddividiamo un cubo da 1 litro di volume in 8 pacchetti da 125 ml ci ritroviamo con il doppio della carta necessaria per incartarli tutti.

In quest'ottica varrebbe la pena di interrogarsi sui costi globali delle cialde per il caffè rispetto al pacchetto da 250 grammi di caffè macinato.

Da qui si può partire per razionalizzare gli acquisti a seconda del fabbisogno familiare: è inutile comprare più confezioni di latte da mezzo litro in una famiglia di quattro persone, visto che il litro si consuma facilmente entro la scadenza.

Nel Nord Europa, dove si consuma più latte e le famiglie hanno in media più figli che in Italia, esistono addirittura le confezioni da 2 litri.

Per contro, il single che acquista la confezione di panna liquida fresca da 250 ml e ne consuma metà può trovarsi a scoprire una incredibile coltura batterica nel pacchetto irrancidito, lasciato aperto nel frigo per alcuni giorni: per questa persona sono forse necessarie le confezioni monodose da buffet della colazione.

È illuminante l'esempio del costo di una bottiglietta d'acqua minerale in Autogrill: è molto conveniente acquistare la bottiglia da 1.5 l rispetto a quelle da 0.5 e da 0.75 l.

È un buon modo per disincentivare l'acquisto di tre bottigliette in luogo di una sola grande quando si fa un viaggio lungo: si avrebbe alla fine 1/3 di plastica in più da conferire e soprattutto si avrebbero 3 tappi invece di uno.

In questo senso sono da considerare nemici degli sprechi e amici dell'ambiente quei datori di lavoro (anch'essi fruitori finali di un prodotto come noi singoli) che installano nei loro corridoi per i dipendenti i distributori d'acqua dotati di boccione in luogo delle macchinette caricate con le bottigliette.

Quando parlavo di nota dissonante mi riferivo all'intervento nel quale è stato detto (più o meno velatamente) che se si sta troppo attenti a ridurre gli imballaggi si può arrivare alla chiusura di alcune ditte che li producono.

Ritengo che questa affermazione, sebbene legittima da parte di un rappresentante dell'industria dell'imballaggio che deve pensare, almeno nel breve periodo, a "tenere in piedi" la sua azienda in termini di prodotto e lavoro, non sia "sostenibile" (in tutti i sensi del termine) perché va salvaguardato il bene globale della Terra.

Penso anche che le ditte che si sentono in qualche modo toccate da questo problema dovrebbero pensare a investire in studi e tecnologia ed essere in questo aiutate da uno stato che decida di erogare denaro non solo in assistenza, ma anche in salvaguardia dei posti di lavoro.

E quindi il mio TAKE HOME MESSAGE qual e'?

LE 4 R: RIDUCI, RAZIONALIZZA, RIUSA, RICICLA

Vediamo in dettaglio:

RAZIONALIZZA E RIDUCI

Ottimizzare gli acquisti: adeguare le dimensioni delle confezioni acquistate alle esigenze reali della famiglia!

- utilizzare il congelatore per conservare il surplus acquistato perche' in offerta conveniente
 - acquistare una quantita' ingente in confezione unica ogni volta che sa di avere il tempo di processarla tutta insieme. Esempio: se il sacco da 2.5 kg di fagiolini e' in offerta, lo si compra perche' conviene anche in termini di ridotto packaging e poi si confeziona una torta salata da consumare subito e un paio da surgelare impegnarsi nella corretta conservazione degli alimenti stoccandoli subito appena li acquista senza lasciarli fuori frigo, in macchina al sole, nell' ingresso di casa nei sacchetti per parecchie ore
 - seguire le istruzioni riportate sul packaging o quelle del buonsenso se la merce e' sfusa
 - conservare la merce sfusa in contenitori igienici e richiudibili gia' utilizzati in precedenza invece di acquistare nuovi contenitori o barattoli
 - acquistare ogni volta che sia possibile prodotti freschi e al taglio da banco, perche' la conservazione e' migliore in quanto sono stati appena tagliati, a differenza ad esempio di un salume in vaschetta sotto atmosfera protetta, che e' stato imbustato parecchi giorni in precedenza
 - travasare in contenitori ermetici quelle merci che, distribuite in sacchetti sigillati, deperiscono con l'umidita' o possono diventare ricettacolo per larve di insetti e moscerini (pasta biologica, farina, riso ad esempio)
 - accertarsi in sede di acquisto di un prodotto che la richiusura del packaging sia semplice anche in caso il contenuto non si utilizzi tutto in un colpo solo (il packaging deve consentire una richiusura acconcia alla necessita' e alla corretta conservazione)
-

RIUTILIZZA E RICICLA

Attenzione perché le due parole non si equivalgono!

- prediligere i prodotti con packaging ecologico, sostenibile, riciclabile, richiudibile, riutilizzabile per altri scopi (yogurt nel vetro ad esempio, o vaschette di formaggio perfettamente richiudibili)
- scegliere, se non possono essere riutilizzati, packaging di carta e cartone, sicuramente meno impattanti sull'ambiente della plastica.
- Avere sempre, a prescindere da tutto, un occhio di riguardo per l'ambiente

RICICLO E RIUSO NON SONO EQUIVALENTI IN TERMINI DI COSTO SOCIALE

RICICLARE: va bene se il costo dell'operazione non è elevato, ma molto spesso lo è'.

Un esempio estremo di riciclaggio intelligente: ai tempi dell'Austerità (anni 70) dai sacchetti di plastica si ricavano matasse di strisce che lavorate all'uncinetto creavano cestini contenitori e sporte per la spesa.

Ora i sacchetti in plastica stanno scomparendo del tutto, ma abbiamo quantità elevate di vasche, vaschette e barattoli che vengono buttati via.

Vanno a finire nella raccolta differenziata (se il cittadino è responsabile), ma il costo sociale del riciclo in termini di conferimento, energia per il processo, produzione di un nuovo contenitore sua distribuzione non è certo da sottovalutare.

Esempio attuale: si trovano in commercio barattoli in vetro con coperchietto in plastica floscia, inadatti ad essere sigillati sottovuoto, che spesso vengono buttati via perché è impossibile collezionarli tutti, oppure vaschette che sarebbero perfette come contenitori di piccoli oggetti in un cassetto, ma hanno un coperchietto sottile in plastica che si spacca facilmente e quindi ne pregiudica l'uso prolungato.

RIUTILIZZARE: è socialmente ed economicamente etico il riutilizzo di un packaging per usi domestici anche differenti da quello originale (classico esempio: la vaschetta del gelato, riciclabile per la surgelazione domestica di verdure)

Il produttore di packaging, e chi li acquista per distribuire il proprio prodotto, dovrebbero -secondo me- proporre confezioni riutilizzabili ed incentivarne l'acquisto, riducendo ad esempio il prezzo finale rispetto di quello di una confezione a perdere e anche a quello di una riciclabile.

TAKE HOME MESSAGE

RIDUCI

RAZIONALIZZA

RIUTILIZZA

RICICLA

Grazie per l'attenzione che mi avete dedicato.

Silvia, #storytellerdiCuneo

Dal Priceless di Milano una vista tutta da gustare

Credo che essere una persona semplice sia il mio segreto per entusiasmarvi ancora -alla mia età- per il bello e l'insolito ed è quello che è accaduto ieri sera quando sono salita sul tetto di Palazzo Beltrami per visitare il neonato temporary restaurant Priceless, nato all'interno del Progetto Priceless Cities di MasterCard (attivo in 35 città) in collaborazione con lo studio Park Associati (che ha interamente progettato la struttura) e Intesa San Paolo.

Avendo viaggiato parecchio (mi sento una privilegiata mentre lo scrivo) posso assicurarvi che se sali sui tetti della città, che tu sia sullo Shard di Londra o sull'Apribottiglie di Shanghai o perfino sullo Space Needle di Seattle o al ristorante girevole della Torre tv di Vienna ma anche allo Schlossberg di Graz o sulla Mole Antonelliana di Torino, tutto cambia prospettiva e da lì non vorresti più scendere.

Ebbene: vedere Milano dall'alto (e questo lo si può fare anche dal quartiere nuovo attorno a Piazza Gae Aulenti) e dal suo cuore, con sotto gli occhi La Scala, Palazzo Marino, la Galleria e la statua di Leonardo e di fronte a sé le guglie del Duomo, ecco, questa è una cosa speciale davvero.

Pranzare o cenare lassù sarebbe bello, e adesso col neonato Priceless per i sei mesi di Expo 2015 sarà possibile su prenotazione: si tratta di un ristorante alloggiato in una struttura effimera (nel senso di amovibile) e suddivisa in due parti, per essere adibita a sala da pranzo o a sala-reception per vernissage ed eventi.

C'è dietro un grande progetto fatto di studio -innanzitutto- e di ricerca di soluzioni particolare, in profilato metallico e cristallo.

Sui materiali e la struttura potrete consultare la breve scheda che ho preparato per voi in calce all'articolo, ma sul perché e sul come e su tutto ciò che evoca parliamone pure adesso, perché merita.

Lasciatemi solo fare due esempi.

A Shanghai, su un tetto del Bund, quartiere elegante di palazzi costruiti a cavallo tra l'800 il '900 lungo il fiume Huangpu, c'è una specie di torretta circolare nella quale ha sede il ristorante più esclusivo della città, arredato con un unico tavolo che si può apparecchiare per un ristrettissimo numero di persone.

A Puskin, in uno dei palazzi degli zar attorno a san Pietroburgo, c'è un padiglione in giardino nel quale il tavolo, già apparecchiato, viene issato con corde e portato nella piccola saletta da pranzo circolare.

Sono chicche che ho avuto la fortuna di vedere.

Unitele entrambe e otterrete un ristorante con un unico tavolo a 24 coperti, il cui piano d'appoggio scende dall'alto sorretto da cavi ed argani invisibili, e sorprende gli ospiti appoggiandosi sui sostegni a terra sul suo piano lucido color crema, punteggiato di stelle, per creare continuità con quelle che alla sera si vedono fuori dalle vetrate: il Priceless!

Già, le vetrate!

La struttura del Priceless è in metallo, montata a settori e collaudata in officina per essere facilmente riasssemblata sui tetti in un massimo di due giorni (e considerate tra l'altro che l'accesso motorizzato a Piazza della Scala è stato permesso -comprensibilmente- solo di notte) ed è abbinata a vetrate a "tutto nudo", nelle quali la cornice è limitata al minimo indispensabile, per dare l'illusione di essere sospesi sui tetti milanesi.

La cucina è piccola (adatta al numero di piatti da preparare), ma attrezzatissima e soddisfacente: non sono parole mie, ma dello chef Marco Stabile!

È anche completamente affacciata sulla sala da pranzo, in modo che "spadella" al Priceless a così alto livello (in tutti i sensi) sia immediatamente a contatto con gli ospiti: solo la parte preparazione degli ingredienti è schermata alla vista, per motivi facilmente comprensibili.

La terrazza esterna è un'altra delizia, con parapetti in cristallo che non impediscono la vista, arredata con piccole panchette e divisa dalla sala da pranzo da pareti in vetro scorrevoli alla bisogna, per fornire un grande spazio aperto adatto ad accogliere fino a 66 persone.

Mentre la sala può essere chiusa perfettamente a tenuta per essere condizionata nelle calde serate estive milanesi, il tetto sopra il tutto è realizzato in lamiera di alluminio forata e anodizzata in color bronzo-oro, ancora una volta a ricordare il sole di giorno e le stelle la sera, ed è una sorta di vela che però lascia intravedere il cielo e i suoi bagliori.

I colori di tutto l'insieme sono il bronzo, l'oro, il grigio del metallo e del gres, l'argento dell'acciaio della cucina: è chic, in una parola, e in armonia con il paesaggio urbano.

Ma le cose piu' belle sono la vista sui tetti, le guglie del Duomo e la Madunina che ti guarda negli occhi.

Al momento, prima ancora di essere aperto, gia' ieri il Pricelss aveva prenotazioni per i prossimi 15 giorni, e piacera' a molti.

Dopo Expo 2015 verra' smontato e iniziera' la sua carriera itinerante di girovago di lusso, a caccia di capitali che lo ospitino.

Il primo chef a cucinare al Priceless sara' Antonello Colonna.

Cari Amici, sapete quanto io sia restia a infarcire di numeri e dati i miei storytelling, ma visto che pochi di noi, tutto sommato, riusciranno a salire lassu', vi regalo questa tabella e le stelline che mi sono rimaste negli occhi dopo la visita lassu'.

Silvia, #storytellerdiCuneo



Il Raschera DOP, formaggio d'alpeggio di Frabosa Soprana

Conoscete il Raschera DOP, formaggio d'alpeggio di Frabosa Soprana, una delle eccellenze casearie piemontesi, che si produce in provincia di Cuneo, sui monti attorno a Mondovi?

Praticamente tutto si svolge a un passo da casa mia: Frabosa Soprana e' la capitale del Raschera, per cosi' dire!

La produzione di formaggi e' un'attivita' praticata in zona fin dal 1400, come ci attesta un affresco ritrovato in una cascina ai Bertini, localita' situata nel comune di Roccaforte, in Valle Ellero.

In esso sono rappresentate, in modo assai semplice -cosi' da essere ben comprese- le fasi di lavorazione e i tre tipi di latte che possono esser utilizzati nella produzione casearia: di vacca, di pecora e di capra.

Il Raschera Dop pero' e' prodotto solo con latte vaccino. Esso prende il nome dal lago omonimo (lo vedete nella foto), adagiato sotto l'imponente massiccio del Monte Mongioie, in alta Valle Corsaglia.

Esiste una regolamentazione assai precisa alla quale deve attenersi un formaggio per esser denominato Raschera, e i capisaldi sono non soltanto la localizzazione geografica della vallata (deve essere nella zona di Mondovi), ma anche la quota alla quale lo si produce e il tipo di latte impiegato.

Se il formaggio e' prodotto infatti con latte d'alpeggio sara' della varieta' piu' pregiata, e sara' anche piu' saporito, chiamandosi Raschera d'alpeggio.

Altrimenti sara' semplice Raschera Tipico, prodotto nelle vallate attorno al Mongioie, ma con latte di vacche che possono anche aver pascolato a bassa quota.

Esattamente, possono produrre il Raschera d'alpeggio i comuni di Frabosa (Soprana e Sottana), Ormea, Pamparato, Garessio, Roburent e Roccaforte.

A questi si aggiunge il comune di Magliano Alpi che, pur essendo quasi in pianura, storicamente possiede gli alpeggi attorno al lago Raschera.

La differenza e' notevole, se si pensa che il Raschera d'Alpeggio e' profumato grazie alla miriade di fiori alpini che costellano i pascoli, e il loro sapore e' ben diverso da quello del comune fieno da prato.

La stagionatura minima del formaggio e' 1 mese, mentre la forma puo' essere rotonda o quadrata; la tradizione vuole che siano rotonde le forme trasportate a dorso di mulo, perche' e' piu' facile legarle al basto, e nel caso si sleghino, rotolano meno facilmente lontano.

Le Raschere tonde, invece, devono la loro forma al trasporto nelle gerle poste in spalla al pastore.

Un tempo i formaggi venivano stagionati nei crocin, semplici 'buchi' per terra, chiusi da porte in legno, che assicuravano (come una grotta) l'umidita' necessaria alla maturazione; oggi le regolamentazioni vietano questa pratica, per ovvi motivi igienici, e impongono la stagionatura e l'affinamento dei formaggi in appositi locali a valle, adeguatamente costruiti con criteri igienico-sanitari ad hoc.

Che dire ancora... si tratta di un formaggio a pasta chiara e leggermente occhieggiata, burroso al palato, dal sapore inconfondibile; fare un esempio diventa difficile, perche' pur essendo la forma del Raschera simile a quella della fontina o dell'asiago, il sapore e' davvero diverso da quello di ogni altro formaggio.

Non resta che assaggiarlo, direi!

Prossimamente vi racconterò la leggenda del Servan della Raschera, e sono certa che vi incuriosira'.

Piccole vittorie, soddisfazioni e tanti eventi per La Masca in Cucina che apre il suo sito indipendente

Vi diro' che mi gira la testa: tanti eventi cosi', tutti assieme, compresa la vittoria nel contest della Foodie Geek Dinner 2014, non me li aspettavo nemmeno io che mi conosco meglio di chiunque altro.



Pensandoci bene, e senza diventare autocelebrativa (cosa che proprio va di pari passo con la boria, e decisamente mi fa orrore), mi pare che questa "settimana di fuoco" in cui si sono susseguite cosi' tante buone notizie premi il mio modesto impegno.

Chiamiamolo un magico dono dal cielo, sotto forma di eventi, in vista del fatto che mollo il carrozzone di Giallozafferano, nel quale non credo piu' da tempo (non per Sonia Pernaci che adoro, ma per la gestione dei blogger sui social network, che non condivido, anzi detesto)

Eventi, eventi a catena, e uno piu' interessante dell'altro, uno piu' impegnativo dell'altro.

Del resto, se la cosa e' facile, oppure se si va senza impegnarsi, e' meglio astenersi dagli eventi, no?

Una mail insperata mi ha aperto le porte di Eataly Milano per sabato 22 novembre: cucinero' davanti a 4 chef e al pubblico milanese, e non so quale, tra tutti i giudici, dovro' temere di piu', se gli chef o il pubblico.

Tuttavia il mio motto e' NO FEAR, e mi impegnero' – come sempre accade – per dare il meglio di me.

Gia' il fatto di esser stata chiamata per la semifinale del concorso HOTPOINT ARISTON Lo Chef sei tu e' una vittoria che prescinde dal risultato finale.

Hanno scelto ME. Questo mi basta gia'.

Va da se' comunque che cerchero' di fare bella figura: contateci!

Ma gli eventi non sono tutti qui: non avevo ancora assorbito il "colpo" che ecco che mi chiamano dicendomi che dovro' essere a Milano per girare due puntate tv con Chiara Maci e lo chef Filippo Lamantia... oh, mamma, non ci credo, non puo' essere, non capita davvero a me, datemi un pizzicotto!

Ora che sono tutta blu di lividi vi posso assicurare che e' vero!



Ponti mi ha scelta perche' la mia ricetta lo ha colpito!

Ponti #blindplate ha scelto ME!

Sogno ad occhi aperti, veramente, e potrei abituarli a una vita del genere, giuro.

E chi non ci farebbe la firma?

In mezzo a tutto questo, zac!

Mi chiedono la ricetta di un dolce speziato per la Foodie Geek Dinner, l'evento food-magico di Torino, che si terra' il 27 novembre.

Sul territorio esser presenti e' importantissimo, perche' premia la tua costanza e il buon lavoro che fai.

E poi la Foodie Geek Dinner 2014 e' la cena piu' figa d'Italia (permettetemi la parola) per chi naviga in rete, perche' permette di conoscersi dal vero!

Pero', Voi lo sapete, a me i dolci non sono congeniali, nel senso che amo poco mangiarli, e quindi li preparo raramente.

Ma potevo dire di no?

Ma no che non potevo!

Ho meditato e presentato una dolce panna cotta: l'ho chiamata Il mio dolce jin e yang, ricco di cioccolato bianco, sferzato dallo zenzero e impreziosito dalla riduzione di liquirizia.

Questa panna cotta e' stata realizzata col contributo preziosissimo di quell'amica eccezionale che e' Anna Laura Mattesini di Eatparadeblog, esperta di dolci, con la quale mi sono consultata.

La ricetta la postera' lei, perche' e' il minimo che io possa fare per ricambiare il suo supporto: seguite il link collegato al nome del suo blog e la troverete.

E' piaciuta, ed e' piaciuta tanto, perche' e' stata la ricetta piu' votata della selezione per la Foodie Geek Dinner: ci credete?

Ho ottenuto 116 voti, e quindi GRAZIE a voi che mi avete permesso di partecipare cosi' ad una cena importante per chi lavora sul territorio Piemontese!

La Foodie Geek Dinner e' una ventata di allegria come se ne vedono poche in giro: lo so per certo perche' un mio amico ha partecipato a quella a Taranto e ne era entusiasta, quindi non vedo DAVVERO l'ora di esserci!

E ogni giorno le organizzatrici creano un evento collegato, con idee fantastiche.

Cerchero', distrazione permettendo (mi perdo perfino nel giardino di casa mia!) di seguire tutte le cose magnifiche che hanno in serbo per noi fortunatissimi partecipanti alla cena!

Seguendo gli hashtag sono quasi certa di riuscire a seguire tutto (ma non mettete limiti alla mia capacita' di combinare pasticci!)

#FGDto14 #spicycoffee #Igerstorino

Insomma: chiedetemi se sono felice.



Volete sapere che cosa indossero'?

Sì', perche' la foodie Geek Dinner 2014 e' magica (e a Torino la Magia e' di casa: il Circolo Amici della Magia e' il piu' prestigioso d'Europa: Silvan, Binarelli, Forrest, e prima di loro il mitico mago Poker sono passati di li') e per gli eventi magici si richiede un abito magico!

Beh... indossero' qualcosa nel mio stile.



Esagerato, ma con un pizzico di freno.



Una storia partigiana vera del Cuneese

Eccovi una storia partigiana vera, pubblicata in esclusiva da me su PMNet.it il 25 aprile 2008 – concessomi a titolo personale dal partigiano Bertolino che non aveva mai raccontato a nessuno questi fatti

Narro la storia vera di Vincenzo Bertolino, ‘ragazzo del 1925’, non ancora soldato nel 1943, ma testimone e vittima di rastrellamenti ed esecuzioni, costretto a scappare tra i partigiani di Val Corsaglia, con Ignazio Vian e Gino Antoniol.

Ha deciso di raccontare i fatti a me, cercando di ricostruirli con date e nomi, paure ed incertezze e chiedendomi di dare forma organizzata e scritta ai suoi ricordi, da lasciare alla sua famiglia e, perche’ no, anche alla storia e, quindi, a tutti noi.

‘Io sono nato nel gennaio del 1925: il mio anno e’ stato l’ultimo a passar la visita di leva sotto il governo Mussolini e, se non ci fosse stato l’8 settembre, a fine anno saremmo partiti tutti per il fronte russo.

Invece dopo l’armistizio in Russia -per fortuna- non ci e’ andato piu’ nessuno e, visto che non ero ancora soldato, sono rimasto a casa, a Frabosa Sottana, anzi all’Alma, proprio nel periodo in cui incominciava la resistenza nella vallata di Frabosa.

Anche per noi giovani, come per i piu’ anziani, non era molto salutare farsi vedere in giro, perche’ spesso i Tedeschi ed i Repubblicchini venivano a fare dei rastrellamenti e, se ti trovavano magari senza documenti, nel dubbio ti portavano via e potevi finire in Germania, o al muro.

Percio’ si cercava di non farsi tanto vedere e, quando le cose si fecero brutte, andammo tutti coi partigiani in montagna.

Per quel che ricordo, l’accanimento dei nazisti nei confronti del territorio frabosano si fece forte quando uno di Villanova, Garelli si chiamava, che si sapeva che era il capo dei partigiani locali, fece uno ‘sgarbo’ (non ne so di piu’) ad un certo Bongiovanni di Pianfei, fascista: allora iniziarono i rastrellamenti, vennero a cercare Garelli e, non trovandolo, dapprima presero un suo nipote, mi pare, ed altri che erano vicino a casa sua, nella zona dove adesso c’e’ la Trattoria Cit Turin, li portarono a Levaldigi e li fucilarono.

Poi tornarono per Garelli e lo sorpresero nella trattoria dei Gosi, ammazzandolo.

Tutto cio' accadde, se ben ricordo, verso la fine di dicembre '43.

La situazione era estremamente pericolosa, per cui tutti noi giovani decidemmo di andare coi partigiani.

Mi ritrovai cosi', tra dicembre del '43 e gennaio del '44, con un mio amico, a Fontane, sotto il comando di Ignazio Vian, il tenente di complemento della guardia di frontiera che dopo l'8 settembre era diventato una delle anime della Resistenza, combattendo sulla Bisalta e a Boves.

Ad aiutarlo nell'organizzazione c'era il sergente maggiore Gino Antonioli, un veneto.

Erano venuti via da Boves, saccheggiata ed incendiata dai nazisti due volte, tra il 31 dicembre'43 ed il 2 gennaio '44.

Il tenente Ignazio ci porto' tutti in una casa e ci fece prestare giuramento di fedelta' e registro' ogni cosa nei documenti che conservava lui in persona: noi addosso non dovevamo avere niente, per poter sperare di cavarcela meglio se ci avessero presi.

Il mio rammarico e' che, alla morte di Vian, che fu impiccato dai nazisti ad un albero nel centro di Torino il 22 luglio del '44, non avevo in mano un documento che provava la mia militanza partigiana e quindi non ho potuto iscrivermi all'Associazione ne' avere la pensione.

Comunque, quell'inverno del 1943/44 c'era poca neve, per cui si andava in giro per le montagne, di solito agli ordini di Antonioli che, per farci coraggio, perche' alcuni di noi erano molto giovani e, proprio come me, avevano paura, ci faceva cantare:

Partigian non piangere
Se qui non c'e' la mamma
Presto anderemo al pian
E la mamma ci sara'

Questo voleva dire 'presto vinceremo la guerra', ma pensate che davvero c'erano con noi due ragazzi di Mondovi con la mamma, che li ha seguiti per tutto il tempo.

Si', perche' e' vero che si avevano le armi, ma si aveva anche tanta paura, e magari io avevo piu' paura di tutti, perche' ero il piu' giovane.

Il 13 marzo del '44, poi, ne ho avuta tanta davvero: i tedeschi salivano da Bossea, perche' sapevano che noi eravamo a Fontane e, mentre il nostro gruppo stava tutto con Vian vicino alla chiesa, Antoniol ed un altro piu' vecchio di lui, di Boves, si erano spostati alla borgata Revelli, in una casa dalla cui finestra si vedeva bene la strada che saliva, e con un fucile mitragliatore Gino Antoniol da tre ore sparava sui tedeschi, che non riuscivano ad avanzare, poi si era spostato in una baita piu' su, da cui si controllava anche l'altra curva, e continuava a sparare.

L'ordine che gli aveva dato Vian era di fare il possibile per trattenere i tedeschi fin che fosse venuto buio, perche' cosi' tutto sarebbe finito.

Verso l'una mi mandarono a portargli da mangiare, perche' ero il piu' giovane e quindi toccava a me: mi pare di avergli portato del pane e dello stufato e in ogni caso ricordo che da mangiare ne avevamo sempre, perche' in vallata c'erano le bestie e all'occorrenza si macellavano.

Durante quella mezzora di cammino avevo molta paura, anche perche' ad un certo punto il mitragliatore non sparava piu' e quindi non sapevo cosa avrei trovato.

Quando entrai vidi che ad Antoniol tremavano le mani: il nastro caricatore aveva ancora dei proiettili, ma il mitragliatore si era inceppato!

Gino credo che avesse capito di essere spacciato, perche' mi disse: 'Che fai li', posa il mangiare e vattene'.

In quel preciso momento i nazisti col mortaio centrarono lo spigolo della finestra e una pietra colpì in testa Antoniol, che cadde fulminato.

Io ero rimasto immobile e stordito, ma l'altro partigiano che era con lui mi grido': 'Sbrigati, salviamo il mitragliatore e scappiamo, che se arrivano ci ammazzano tutti e due'.

Non mi ricordo se abbiamo controllato che Gino Antoniol fosse davvero morto, ma era stato fulminato dal colpo secco e poi sono momenti in cui non riesci a pensare, hai solo tanta paura, specie a 19 anni.

Mi rincresce un po' che dieci anni dopo i suoi parenti sono venuti a chiedere se qualcuno sapeva come fosse andata esattamente la cosa, ma non essendo io iscritto nell'elenco dei partigiani, perche' come ho detto non avevo i documenti, non venni interpellato, anche se ero stato testimone della sua fine.

Avrei dovuto fare come il mio amico, che e' andato dalla vedova di Vian, dopo la guerra, a cercare nelle carte, e il suo nome cosi' l'ha trovato.

Comunque, tornando al fatto: a turno abbiamo portato il mitragliatore, che era molto pesante (ma allora ero forte, perche' ero giovane), su per un sentiero verso la Balma e abbiamo incontrato Vian e gli altri verso Casera Vecchia, alle stalle.

Il giorno dopo loro hanno raggiunto Viozene ed Upega, ed i nazisti li hanno inseguiti, e ne hanno anche catturato qualcuno, uccidendolo, mentre io ed il mio amico Giovanni siamo scesi verso Burino e di li', di notte, abbiamo raggiunto Seccata, dove in una casa che aveva la luce accesa una donna ci ha dato latte e castagne e ci ha indicato la strada per Straluzzo.

Quella volta li' Giovanni mi ha salvato, con la sua idea di scendere a Burino, perche' se fossimo andati verso le Saline chissa' come sarebbe finita.

Invece il giorno dopo eravamo a casa all'Alma Ressaia, salvi, ma i tedeschi a Fontane per rappresaglia uccisero 5 civili.

A casa si cercava di star nascosti per non esser presi, ma un giorno, durante un rastrellamento mi trovarono fuori, all'Alma, e mi presero insieme ad altri: ci portarono per la notte a Frabosa.

Qui c'era una donna tedesca che aveva sposato un parente di Franco Caramello, e che fece da interprete, traducendo cio' che dicevamo: non eravamo partigiani, infatti non avevamo armi.

Ci classificarono allora come ribelli e non ci fucilarono, ma ci portarono prigionieri a Ceva, in caserma, dove rimanemmo due giorni.

Tra i repubblicani, che in ogni situazione erano sempre al fianco dei tedeschi, c'era un dirigente Enel che era fascista, ma ci diede una mano, suggerendo ai tedeschi di offrirci di arruolarci nella Polizia di Stato.

Accettando, saremmo stati salvi, altrimenti per noi si profilava la partenza per la Germania.

Accettammo, e come arruolati, e non piu' prigionieri, potevamo girare liberi per la caserma.

Questo per poco non mi costo' la vita.

La mattina dopo, infatti, alle 10, siccome non ci avevano dato da mangiare, scesi nelle cucine a cercare un pezzo di pane e, passando attraverso il cortile, mi trovai di fronte ad un plotone di soldati con elmetto e fucili, accanto a otto partigiani in fila che -non me ne ero accorto- stavano per essere fucilati!

La paura fu immensa e non sapevo assolutamente come tirarmi fuori dalla situazione, anzi mi diedi dello stupido, anche di piu': ero finito in mezzo ai partigiani di Valcasotto che, essendo stati catturati armati, venivano messi subito a morte!

Quando ormai la mia ora sembrava suonata un tedesco conto' fino ad otto, poi si avvicino' a me, mi prese per un braccio sospingendomi fuori dal gruppo, verso le scale delle camerate, e mi grido': 'Raus!?'

Non sai mai qual e' il filo sottile che divide la vita dalla morte.

In fondo al cortile, nel giro di un attimo, i partigiani furono fucilati e meno di mezz'ora dopo un camion con otto bare faceva gia' il suo ingresso in caserma: questa cosa la ricordo come fosse successa ieri, a distanza di 64 anni, perche' mi ha colpito la freddezza dell'organizzazione, la programmazione –come si dice oggi- nell'uccidere la gente.

Il giorno dopo partimmo per Cuneo, dove al Comando della Polizia di Stato formavano i distaccamenti.

Chi fu assegnato a Saluzzo, chi a Mondovi'.

A me tocco' Tenda, che era ancora italiana.

Li' rimasi agli ordini del tenente Di Leo e del sottotenente Tredici, fino al giorno dello sbarco in Normandia (6 giugno '44)

Quel giorno si formo' un pulman e i comandanti dissero: 'Domani si va a Cuneo, chi vuole viene, gli altri vanno dove vogliono'.

Il pulman poi parti', ma io ed altri Frabosani (circa 8), alle quattro del mattino ci mettemmo invece in marcia, con un solo fucile, per raggiungere il Passo delle Saline, e di li' casa nostra, a Frabosa.

Da allora restammo sempre nascosti, il mio amico ed io; suo padre aveva un mulino, e noi ci nascondevamo, quando capitavano i tedeschi e i repubblicani a rastrellare, dove l'acqua del mulino si infilava sotto terra per un breve tratto, perche' ai lati del canale c'erano dei terrapieni dove si poteva stare senza neppure bagnarsi.

Venivano molto frequentemente a rastrellare su da Frabosa!

Nel resto del tempo lavoravamo un po' la terra, e per mangiare avevamo una mucca e un po' di roba, ma comunque la miseria era tanta.

Per fortuna, almeno, in estate con le foglie ti nascondi dove vuoi e nessuno ti vede, il brutto viene con l'autunno.

Anche Vian era andato via dalla zona, verso Torino, ma venne catturato il 19 luglio del 1944 e torturato.

I Partigiani cercarono di fare uno scambio, mi sembra tra lui e i russi che avevano fatto prigionieri.

Infatti i tedeschi in Italia avevano tra le loro file dei russi, arruolati tra gli effettivi ed impiegati nei posti di blocco.

Ebbene, ad un posto di blocco a Mondavi i partigiani ne avevano catturati due mesi addietro e adesso volevano scambiarli con Vian, perche' non avevano altri prigionieri, ma la trattativa falli' e lui venne ucciso il 22 luglio, come ho gia' detto.

Quando passo a Cuneo davanti alla caserma che gli hanno intitolato penso sempre che io l'ho conosciuto, quell' ufficiale veneto, classe 1917, che era uno che sparava si', ma aveva anche 'l'idea': aveva sempre la politica in testa, lui seguiva un ideale.

Per chi volesse saperlo, adesso riposa nel Cimitero Partigiano di Chiusa Pesio.

Finalmente il 25 aprile fini' tutto e noi della zona, che eravamo stati coi partigiani, il giorno dopo scendemmo a Mondovi passando da Monastero Vasco, per risalire verso la Polveriera, a liberare la caserma di Piazza, a conquistarla, insomma, perche' spettava a noi.

Proprio nella zona della Polveriera incontrammo la colonna tedesca che si ritirava da Cadibona ed andava ad arrendersi verso Novara, facendo saltare tutti i ponti che incontrava, anche quelli che non erano proprio sul suo cammino, come ad esempio quelli del centro di Mondovi.

Qualcuno dei nostri aveva il fucile e decise di sparare sui nazisti, ma la loro prima fila si giro' con la mitraglietta e falcio' quattro o cinque dei nostri.

Ci sono momenti in cui e' difficile pensare lucidamente, ma quelle sono state proprio morti inutili, o meglio: 'piu' inutili' delle altre.

Comunque assaltammo e conquistammo la caserma, seguendo gli ordini del professor Raineri di Villanova, in quel momento capo del nostro gruppo partigiano.

Questi sono, tra i molti, gli avvenimenti che avevo piacere di raccontare a chi non c'era, compresa la paura terribile di certi momenti, che chi c'era – ed e' ancora tra noi -ricorda benissimo.'

In quanto a me, ho fatto del mio meglio, con l'aiuto della mia amica Donatella Buffa, per chiedere chiarimenti a Censo Bertolino, che e' stato un piacere ascoltare mentre raccontava, e per riorganizzare il suo fiume di parole.

Ho consolidato un'idea che avevo, da nipote di due Cavalieri di Vittorio Veneto e figlia e nuora di due soldati classe 1922: si dice 'fare la guerra', ma e' davvero sbagliato.

La guerra la si subisce, sempre e comunque.

La trattoria La Sirena di Basaluzzo, gli Anni '20, le mie radici di sfoglina caparbia

Storie di famiglia, ma anche di paese: per via matriarcale, da sempre e in ogni ramo del mio albero genealogico si tramandano le qualità (se così volete chiamarle) di caparbieta', determinazione, testardaggine, che caratterizzano la mia modesta persona: ho avuto bisnonne che sono monumenti alla famiglia e nello stesso tempo al lavoro.

La donna di polso esisteva già' oltre 100 anni fa, senza dover scomodare le femministe: vi racconto oggi di Nonna Gina della Trattoria La Sirena di Basaluzzo, forse la mia nonna bis preferita, madre illuminata di due maschi tranquilli e tre figlie femmine cocchiate, sfoglina eccezionale, cuoca galante che sapeva intrattenere e accogliere, donna d'affari, che da zero fece tutto da sola. Perché' dovrebbe interessarvi? Perché' vi parlerò' anche di storie di paese che, se non raccontate, più' nessuno potrebbe sapere in futuro.

Di Gina ho sentito parlare tanto quando ero piccola da mia nonna Emilia, ma tanto che avrei dato non so che per conoscerla e adesso, a furia di scavare, qualcosa so e ci sono piccoli aneddoti che son certa piacerà' leggere anche a voi, cari Amici, che amate i miei racconti.

Iniziamo dal nome: Rosa Somarotti in Zuccotti, ma tutti la chiamavano Gina, mai Rosa, e già' questo è' ben strano.

Il marito era lavoratore indefesso e marito devoto, nel senso che obbediva ciecamente a una moglie così' speciale, autoritaria, ma di buon senso.

Ma non sappiamo molto di più' perché' l'immagine grande, protettiva come un'ombra buona, era quella di Gina.

Ai suoi tempi (era nata nel 1858) le ragazze di campagna spessissimo non venivano mandate a scuola: lavoravano in casa, ricamavano e poi si sposavano bene, se possibile. Ecco: Gina non si rassegnò' mai al suo forzato analfabetismo da cascina: imparò' a leggere e scrivere da sola e a far di conto.

A dir la verità' imparò' a far di conto così' bene che prese in gestione il peso pubblico di fronte alla sua Trattoria: carri di fieno e di grano trainati da enormi bucinpassavano a farsi pesare e lei non sgarrava col suo registro sul quale segnava tutto.

Vi pare poco?

Ricordo di averli ancora visti gli enormi buoi di Basaluzzo, decorati per la festa di San Bovo e anche di San Rocco, mentre passavano sul peso pubblico all'inizio del paese (esattamente all'imbocco dello stradone, come si chiamava la grande via di collegamento con Novi Ligure) nel 1965, quando avevo 3 anni: a lato della strada, durante la festa, tutti appoggiavano vasi di fiori e lumini accesi e a me, piccolissima, piaceva molto.

Gina crebbe e visse poi una vita dentro la sua Trattoria: strategicamente situata sul famoso stradone, chi per affari doveva recarsi in paese oppure cambiare mezzo di trasporto per dirigersi ad Alessandria o anche a Ovada e quindi a Genova, doveva passare da li'.

E lei la chiamo' LA SIRENA, incantatrice ed ammaliatrice come i suoi piatti di buona cucina frontaliera, mezza piemontese e mezza ligure.

Probabilmente – e qui proprio non so, ma nessuno sa piu' - la apri' col marito Zuccotti e il successo ci fu da subito: sala mescita, cucina e piccola sala da pranzo al piano sotto, salone per i pranzi (affrescato, pensate: non ci sono fotografie, ma mia cugina Anna ricorda gli affreschi, perche' la sua mamma in quel luogo, chiusa la trattoria, gesti' una fiorente merceria di paese) al piano di sopra.

Insomma: un'attrazione locale, tanto che venivano fino da Campoligure (pensate ai trasporti di allora) per mangiare i suoi agnolotti.

Di tutto cio' non avevo alcun ricordo tangibile fin che lo scorso anno il signor Bianchi di Basaluzzo mi telefono' dicendomi che dal suo archivio era spuntata fuori una fotografia della TRATTORIA LA SIRENA!

Non potete immaginare: per me ogni buco della memoria, ogni cosa che sfugge e' un peso e cosi' sono saltata in moto col marito e via a recuperare il prezioso documento, che affido a queste pagine: eccola li' a sinistra, con le poltroncine nel dehor e la porta di ingresso su cui campeggia la scritta GAZZOSE.

La mia felicità non potete toccarla, ma immaginatela!

Che cosa devo raccontarvi di questa trattoria?

Che era un noto raduno di socialisti, viste le inclinazioni politiche della nonna Gina e del marito, e che negli anni bui del Ventennio Fascista una notte i concorrenti della trattoria sull'altro lato spararono una raffica di proiettili rompendo la vetrina a mo' di ammonimento.

Gina non fece una piega: raccolse i cocci e chiamo' l'imbianchino.

Fece ridipingere la parete in fondo.

-Stucchiamo? – chiese il pittore

– Ma siete matto? Che i segni restino, che li devono vedere tutti: la Gina della Sirena non ha paura e non fa proteste, lascia i segni nel muro e chi entra capisce e se non capisce chiede.

Ecco, IO AMO una donna del genere, che si schiera con il suo suo grembiule e il mattarello, rendendo ridicoli i vili che invece di andare a parlarle cercano di intimidirla di notte, senza mostrare il volto.

Bella gente, che figuraccia... e non e' finita.

Andarono poi costoro a pietire, dopo l'8 settembre, chiedendo di non venir denunciati: avevano sbagliato, fu un'alzata di testa, un capriccio, una bravata, ma in fondo loro eran brava gente di paese, ci si conosceva e la Gina la rispettavano, per piacere non facesse nulla e specialmente non facesse incendiare il loro locale...

La Gina (era gia' molto vecchia e infatti chiuse tutto alla soglia degli Anni 30) stappo' una bottiglia come quella che vedete nella sua foto e disse che si', lei quelle cose li' non le faceva, perche' fascista non era, e fine della storia: ognuno a casa sua, che in paese c'erano gia' tanti problemi con la guerra.

La amo.

Ma nel privato com'era?

Due cose vorrei raccontarvi.

Era madre ferocissima e attenta di due maschi tranquilli (che caso, vero?) e di tre sorelle testarde come muli, molto belle e volitive: tra tutte Emilia, la rossa senza freno, mia nonna, eroina e madre coraggio del mio romanzo LA GUERRA DI GIANNI.

Vi stralcio qui un pezzo brevissimo per farvi capire come andavano le cose a casa de La Sirena con una mamma ferma, ma tutto sommato moderna e una figlia capricciosa.

Avendo i capelli biondo-rossi, Emilia aveva il potere e la grinta. Punto e basta.

Da ragazza era stata la piu' imprevedibile delle tre sorelle, che venivano chiamate le tre streghe dal fratello piu' anziano, Bernardo.

La sorella maggiore, Gina, era impositiva, ma non capricciosa; l'altra, Stefanina, era decisamente la piu' accomodante, e lei, Emilia, era come una giornata di aprile: mutevole.

Adorava ballare, e per fortuna aveva una madre illuminata, di quelle che permettevano alle figlie di andarci.

Intendiamoci: mamma Gina (che si chiamava in realta' Rosa, ma per tutti era Gina) non voleva che le sue ragazze fossero chiacchierate, ne' tanto meno aveva piacere che nella sua trattoria qualche avventore parlasse di loro con toni poco lusinghieri per averci avuto a che fare in maniera troppo assidua, per cui non diceva indiscriminatamente di si', ma aveva imposto una regola.

Ogni sabato sera d'estate, nei paesi vicini si organizzavano dei balli, e le ragazze avrebbero naturalmente voluto partecipare a tutti.

Ma non stava bene, diceva Gina, che fossero sempre presenti, percio' permetteva loro di scegliere due serate ogni mese e mezzo, durante le quali avrebbero potuto ballare fino alla chiusura e con chiunque senza restrizioni, a patto che non avanzassero richieste per ulteriori concessioni.

Due delle figlie avevano capito l'andazzo, ma Emilia ogni sabato mattina d'estate piantava la stessa grana: quella sera ci voleva andare, voleva fortissimamente farlo, e se le avessero detto di no per protesta non avrebbe mangiato e si sarebbe messa a letto per tutto il pomeriggio, anzi forse fino al giorno dopo.

Naturalmente la madre non cedeva e altrettanto naturalmente lei si piazzava a letto a fissare il soffitto a braccia conserte e viso imbronciato, rifiutandosi di aprire la porta della camera a chiunque si bussasse.

Poi il giorno dopo si alzava sorridente e gioviale come se niente fosse.

Questa era nonna Gina d'la Sirena: avanti, in tutto, dalle idee politiche all'emancipazione femminile.

Il secondo episodio credo di averlo gia' narrato mille volte, anche durante l'evento LA SFIDA DEL TORTELLINO di Cibus 2016 a Parma: era una sfoglina eccezionale e a casa ho ancora due dei suoi mattarelli, di duro nocciolo e lunghi ben piu' di un metro.

Ebbene: la notte di Natale, dopo aver preparato agnolotti per un esercito, andava alla messa di mezzanotte.

Tornata, minacciava simbolicamente di morte chiunque osasse disturbarla, si chiudeva in cucina, ne lessava una dozzina e mezza e se li mangiava nel vino e nella penombra, in religioso silenzio, in meritato riposo, in grato ringraziamento a Dio per quella bella famiglia che aveva.

Per lei, da sempre, io mangio i ravioli nel vino a Natale, e così ha sempre fatto Emilia, mia nonna.

E nel mio piccolo, sono quella minuscola e silenziosa pulce che salta tra il piano di sopra e quello di sotto allo chalet per depositare i regali nel buio della notte e preparare la tavola della colazione del giorno dopo: se qualcuno si alza e interferisce, lo mordo.

La leggenda frabosana della volpe e il lupo

Quando dico che qui a Frabosa siamo in mezzo alla natura e a volte le vita e' anche crudele non scherzo: si vede dalle foto, e si sperimenta quando si esce dal cancello e ci si imbatte (se c'e' neve, il che purtroppo non e' il caso attuale) nelle orme di una volpe, o di un capriolo, di un cinghiale e ultimamente, verso la Pelata, di un grosso canide, ma grosso eh, che potrebbe anche essere un lupo, visto che sui monti circostanti ci sono, e in inverno spesso scendono a valle.

L'ambiente è quello che trovate nell'album di Steller che vi segnalo [QUI](#).

La volpe la incontriamo spesso sulla provinciale mentre scendiamo a valle: corre veloce mentre attraversa e sta molto attenta a non finirci tra le ruote.

E' un personaggio abituale della vallata, tanto che popola storie, leggende e cronaca.

Lo scorso anno, una sera in cui nevicava, una signora della mia borgata (della quale non faro' il nome, perche' non le ho chiesto il permesso) udi' grida strazianti provenienti dal pollaio.

La volpe – penso' tra se' – e usci' di corsa, armata di forcune, urlando piu' o meno “Ne restera' una sola!”

Entrata nel pollaio, si trovo' di fronte ad uno scempio: galline sgozzate e agonizzanti, e la volpe che le ringhiava contro pericolosamente, cercando di morderla.

Che fare?

Non vi descrivo i dettagli, ma la volpe alla fine non usci' viva di la' dentro.

Crudele, vero?

Ma non e' che le galline se la siano passate meglio, e la signora dovette anche buttarle via, perche' c'era il pericolo della rabbia, e lei non si fidava.

Non vogliamo estrarre la morale da questo fatto di cronaca spicciola, ma consoliamoci dicendo che la volpe (e se non era stata quella, era stata sua nonna, o la sua trisavola) in zona ne aveva combinate, di cose sporche!

Qui si innesta la leggenda, sotto forma di una fiaba da bambini che mi ha inviato un'amica, Chiara Griseri, alla quale sua nonna la raccontava sempre.

Pare che questa favola sia molto popolare in paese, perche' narra di luoghi reali e vicini.

Ve la trascrivo pari pari, così' come Chiara l'ha scritta, in modo vivace e divertente.

Ale', tacuma!

In località Brasora, proprio sull'ultima curva prima del rettilineo che porta alla Pelata, subito subito sulla sinistra, sotto la strada c'è una casetta... E' la stalla di Paulotu.... Eccola nella foto.

In questa stalla di Brasora, quindi, proprio al piano terreno, Paulotu aveva il suo crutin....Ci teneva il latte e la panna e ci conservava il burro. Sulle assi erano poi sistemati i formaggi a stagionare.

Tutto quel ben di Dio aveva fatto venire voglia al lupo e alla volpe di entrare nel crutin a farsi una bella scorpacciata. Ma non era così facile entrare perché Paulotu chiudeva sempre per bene la porta di legno con la chiave e con il fruj..

Il lupo e la volpe gironzolavano sempre attorno alla stalla senza mai riuscire ad entrare, finché una bella mattina, nascosti nel boschetto, videro che Paulotu, finito di mungere e di sistemare il latte e la panna nel crutin, aveva chiuso la porta e si era incamminato verso casa, scendendo a Forneri e aveva lasciato accostato il piccolo finestrino del crutin!!

I due, tutti contenti, si avvicinarono di gran galoppo alla stalla e veloci come il vento, passando per il finestrino, riuscirono a introdursi nel crutin.

Potete immaginare la loro meraviglia quando, guardandosi intorno videro tutta quella roba da mangiare! Secchi pieni di latte e di panna, il burro e tante belle forme di raschera ... tante come non avevano mai nemmeno osato immaginare!!!

Il lupo si butto' subito sopra le prime cose che trovò: uggiolando di gioia, lappava il latte e la laciò, e attaccava a grandi morsi le tume, guastandole tutte.

La volpe, invece, si limitava a lappare un po' di panna, poi tornava al finestrino, usciva e poi rientrava, tornando a dedicarsi a lappare ancora della panna.

Il lupo, che la vedeva andare avanti e indietro le chiese:

*Oh cosa fate comare Volpe, che uscite sempre fuori, invece di mangiare? –

La volpe rispose:

*Compare Lupo, esco fuori a vedere se per caso ritorna Paulotu, per non farci acchiappare qui! –

*Oh grazie comare volpe, grazie davvero, avete pensato bene!!

Il lupo aveva bevuto e mangiato tanto che la pancia gli faceva male. E come era gonfia quella panciona da lupo!!! Eppure continuava a mangiare a quattro ganasce, mentre la volpe, non toccava altro che la panna, tornando, più e più volte al finestrino.

Il lupo ad un certo punto si sdraiò sul pavimento, perché non ce la faceva davvero più e disse:

*Ohi ohi comare che mal di pancia...che mal di pancia!!!

La volpe rispose:

– Oh compare, usciamo di qui che con tutto quel formaggio dovete sicuramente andare a bere alla fontana del Bacias...

E dicendo così corse svelta al finestrino e, passandoci giusta giusta uscì fuori.

Il lupo, gonfio come una rana, si avvicinò al finestrino per uscire ma... oh disdetta ! aveva mangiato così tanto, che riusciva a far uscire dalla piccola apertura del crotin soltanto la testa!

Allora cominciò ad uggiolare chiedendo alla volpe che era fuori:

*Comare aiutatemi,che non posso più uscire!

Al che la volpe, di fuori rispose, svelta:

*Oh compare, aspettate che vado a prendere un bel ramo che così vi potrò tirare fuori!

E detto questo scappò veloce, ma non pensiate che andasse a cercare l'aiuto promesso!

La volpe corse a Forneri e andò proprio da Paulotu! Lo chiamò e si mise a uggiolare:

– Oh Paulotu! Venite subito nella stalla di Brasora, che il lupo vi è entrato nel crutin e vi mangia tutte le tume!

Paulotu uscì di corsa e prese un ramo nodoso di rovere, grosso come un braccio, e prese anche un pesantissimo palanchin di ferro... ci pensò un attimo e rivestì di volata il palanchin con un fitto strato di rista (la canapa) e corse veloce dietro alla volpe.

Quando arrivò a Brasora alla stalla spalancò la porta del crotin, entrò e se la richiuse subito dietro.

Il lupo accucciato in un angolo non sapeva più a che santo votarsi: Paulotu si guardò intorno e visto lo scempio fatto dal lupo ai suoi formaggi gridò:

– Allora, brut diavurun!!!! Con cosa vuoi che ti picchi? Con la legna o con la rista?

Il lupo non credeva alle sue orecchie: Paulotu era davvero diventato matto che lo voleva picchiare con la morbida rista...!!! E non esitò nemmeno un istante e disse:

*Oh se dovete picchiarmi, picchiatemi con la rista!

E allora Paulotu cominciò a dargliele, ma di santa ragione con la rista, come gli aveva chiesto il lupo: ma nella rista c'era proprio il palanchin di ferro!!! Gliene diede e gliene diede...di santa ragione!!!

Alla fine lo prese per la coda, lo tirò fuori dal crutin e lo lasciò a terra più morto che vivo. Poi, visto che la volpe lo aveva interrotto mentre stava facendo colazione, tornò verso casa, a finire le acciughe al verde e il salame che aveva lasciato sul tavolo.

Frattanto la volpe, mentre Paulotu lisciava il pelo al povero lupo, era corsa nella pineta e aveva raccolto gusci di noci, pigne e conchiglie vuote di lumache, le aveva infilate con un cordino facendone una lunga collana che poi si era messa addosso, a lunghi giri, nascondendola sotto il pelo lungo e folto.

Poi, così bardata, era tornata a Brasora alla stalla e, nascosta dietro un albero, vide il lupo che tentava faticosamente di alzarsi. Allora cominciò ad uggiolare, e trascinando le zampe di dietro e arrancando penosamente, chiamava il lupo:

– Oh compare Lupo! Oh compare Lupo! Aiutatemi che Paulotu mi ha acchiappato e mi ha picchiato con una sbarra di ferro e mi ha rotto tutte le ossa.... Ohi ohi sentite le mie ossa rotte che scricchiolano!

E dicendo così, scrollava la pelliccia e le collane di gusci, che aveva ben bene nascoste, sgherlinavano e crrrr crrr...e tric tric e tric trac..... tanto che sembrava davvero che in quelle zampe di dietro che trascinava non ci fosse nemmeno più un ossicino rimasto sano.

Il lupo pensò che a lui in fondo, era ancora andata bene, almeno lui non aveva niente di rotto. Era ben ammaccato ma camminava ancora, tutto sommato!

Allora si avvicinò alla volpe, che aveva già bell e che tirato fuori la lingua e sembrava proprio che dovesse tirare i gambin e le disse :

*Andiamo comare, andiamo al pozzo a bere, poi dopo potremo riposarci e guarire!

La volpe uggiolando penosamente gli disse:

*Oh compare, ma io non posso camminare, ho le zampe rotte! Paulotu, mentre mi picchiava mi diceva che me le dava anche per il lupo.... Ho preso anche le tue, quindi...

Il lupo a sentire questo si impietosì, e le propose di salirgli in groppa, e di tenersi bene, che l'avrebbe portata a bere alla fontana del Bacias....

Detto fatto, il lupo se la caricò soffiando e sbuffando sulle spalle e cominciò faticosamente a trascinarsi verso la fonte.

Per strada, che era ben lunga, la volpe non smetteva di far muovere su e giù le sue collane, e poi ridacchiando diceva a bassa voce:

*Din dalan u maravi u porta u san.... Din dalan...u maravi u porta u san....

Il lupo, affaticato e ansante, non riusciva bene a capire le sue parole e le chiese:

*Oh comare Volpe, cosa dite, che vi sento brontolare?

*Oh compare, dico il rosarioAve Maria gratia Plena.... Perché sento che sto per morire e voglio raccomandare l'anima a Gesù....- e poi, più piano: – Din dalan u maravi u porta u san –

Faticando come...una bestia, il lupo con il suo carico riuscì ad arrivare finalmente nel Bacias, ed esausto crollò a terra a fianco del pozzo.

Il pozzo era costituito da un buco bello profondo, che aveva scavato Bastian di Rugè, il padre di Andreino e Piero per bagnare l'orto che aveva seminato.

Il lupo e la volpe provarono a sporgersi sull'orlo del pozzo per bere, ma era talmente profondo che non ci riuscivano.

Allora la volpe disse al lupo:

*Compare, se vogliamo bere, facciamolo uno alla volta. Facciamo così, io son tanto debole che se non bevo per prima non posso proprio farcela a reggermi. Prendetemi per la coda mi fate scendere, bevo, e poi, quando ho bevuto vi dico “Lap, lap” voi mi tirate su... e poi io farò lo stesso con voi!-

Il lupo trovò ragionevole la proposta della volpe e fece come gli aveva detto: l'afferrò per la coda, e la fece scendere.

La volpe bevve, con tutto comodo l'acqua fresca. Quando fu ben dissetata disse:

*Lap lap... Lap lap –

E il lupo, tira e tira, dai e dai la tirò su.

Quando fu risalita disse:

*Ora tocca a voi compare! –

E preso il lupo per la coda lo calò nel pozzo. Il lupo bevve e poi, quando non ce ne stava più ululò:

*Lap lap....!

La volpe da sopra chiese, brontolando tra i denti:

*Cosa dite compare? Non sento bene!

E il lupo gridò più forte:

Lap Lap.... Lap Lap!!!!

La volpe rispose:

*Oh ben, vi ascolto! Se dite “lasc... lasc.... Per la tua mi
i ti lasc....-

E così dicendo aprì la bocca e lasciò cadere il lupo nel
pozzo.

Poi, trotterellando e facendo risuonare allegramente le
sue collane di gusci e conchiglie, se ne andò, ad
escogitare qualche altra diavoleria.

Poi un bel giorno entrò in un tal pollaio e... il crimine
non paga, mai.



RICETTE

CASSEULA

NEL FORNO A LEGNA
E NON SOLO



Masca in Cucina

Avendo un forno a legna in giardino non potevo non provare a cuocerli dentro la casseula, che adesso vi presento per la Settimana del Maiale di gennaio 2016 del Calendario del Cibo Italiano 2016, la grande iniziativa culturale di AIFB (Associazione Italiana Food Blogger). Ambasciatore eccezionale e' l'amico Corrado che ha un BLOG bellissimo.

Non sono milanese o lombarda, ma alcune settimane fa ho gustato la casseula in una trattoria molto nota del centro di Milano e chiacchierando col titolare mi e' venuta voglia di replicarla aggiungendo il tocco del rustico: la cottura lenta a legna.

Per una ricetta attendibile mi sono rivolta al sciur Luigi, Meneghino Doc e padre di una mia amica di lunga data: insomma, un informatore sicuro e degno di fiducia.

Il mio macellaio -un fior di macellaio del Cuneese, che di solito vince il premio per il miglior Bue Grasso a Carru durante l'omonima Fiera- aveva tutto, tranne il piedino e l'orecchio di maiale, che mi avrebbe procurati il giorno dopo, ma ho deciso di non aspettare e di provare subito con tutti gli altri ingredienti, piedino (e orecchio) esclusi.

Prima di passarvi la ricetta Sciur Luigi 2.0 della casseula cotta nel forno a legna (mi sono anche ispirata ad alcuni libri di cucina regionale che ho in casa) vorrei confidarvi due cose:

1. Non ci ho messo il sedano, perche' sono intollerante ad esso, quindi se posso lo evito
2. L'ho cotta nel mio ormai celebre forno a legna, quindi il procedimento differisce un pochino da quello tradizionale in pentola sul gas, ma il sapore mi e' sembrato molto, ma molto simile a quello della casseula della trattoria (sedano a parte) e in ogni caso era delizioso.

Ultima cosa prima di rimboccarci le maniche: dopo aver cotto le pizze alla sera, col forno a circa 400 gradi, al mattino potrete trovarlo a circa 200-170 gradi (dipende dall'isolamento e dalle condizioni climatiche). Nel mio caso avevo 170 gradi e la casseula ha cotto nella pentola di coccio per circa 4 ore. La temperatura finale del forno era 130 quando ho estratto la pentola. Occorre avere solo l'avvertenza di aggiungere un pochino di liquido in piu' rispetto alla cottura sul fornello, perche' non conviene aprire spesso il forno per rimescolare, quindi e' bene farlo al massimo una volta sola per non raffreddare troppo l'interno.

Decisamente la casseula e' il piatto piu' giusto per una
domenica in montagna.
Siete pronti? Ecco qui.

13 gennaio 2016

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- o 3 salamini (o piccoli cotechini)
- o 300 g di luganega
- o 6 costine di maiale (mettetene pure qualcuna in piu': non guasta!)
- o 200 g di cotenna di maiale
- o 1 carota grossa
- o 1 cipolla grande
- o 1 gambo di sedano (io non l'ho messo perche' sono intollerante)
- o 1 cavolo verza di dimensioni medie
- o olio di oliva, sale, pepe, vino bianco, brodo di carne q.b. (il brodo e' necessario durante la cottura a legna perche', non potendo aprire spesso il forno per rimescolare, e' necessario assicurarsi l'umidita' sufficiente all'interno della pentola per tutta la durata della cottura)

PROCEDIMENTO

Sgrassate in acqua bollente i salamini dopo averlo punti con la forchetta e aggiungete in pentola anche la cotenna a pezzi. Rosolate brevemente le costine in padella, magari usando l'olio invece del burro per alleggerire la preparazione.

Mettete in una pentola di coccio piuttosto grande la cipolla e la carota tagliate a pezzetti (e il sedano, se volete), il cavolo affettato sottile, le costine rosolate, i salamini, la cotenna sgrassata e la luganega cruda. Mescolate e bagnate con 2 bicchieri di vino bianco. SE CUOCETE A LEGNA aggiungete una tazza di brodo di carne. Salate e pepate.

Coprite con il coperchio di coccio o con alcuni strati di alluminio o con un coperchio che non abbia il manico di legno o di plastica e infornate con il forno a circa 200-180 gradi di temperatura.

Dopo circa 2 ore di cottura aprite il forno, estraete la casseruola, rimescolate, ricoprite e infornate di nuovo per altre 2 ore.

CASTAGNE SECICHE

FATTE IN UN ATTIMO
E UN ANEDDOTO DI SESTRI

Le castagne sono un frutto favoloso dal punto di vista del contenuto energetico, l'ultimo prima della stagione fredda, preziose, ma difficili da conservare: o le processi sotto forma di conserve, oppure le ritroverai bacate inesorabilmente dopo un paio di settimane. Si possono surgelare, certo, ma occupano spazio. Insomma, non sembra facile mantenerle disponibili nella loro purezza: peccato perché contengono acqua per circa il 50%, cioè meno di un comune frutto a polpa, ma il loro apporto calorico è decisamente più alto, raggiungendo le 200 Kcal per 100 g di frutto fresco e addirittura le 350 Kcal per 100 g da secco.

Da sempre, infatti, i contadini le hanno fatte seccare per poterle conservare fino a primavera, e spesso le macinavano per utilizzarle sotto forma di farina.

Come ho raccontato in qualità di Ambasciatrice della Settimana della Castagna nell'ambito del Calendario del Cibo Italiano di Aifb, la civiltà contadina si raggruppava attorno ai seccatoi (scau, in cuneese), capanne a due piani costituite da un graticcio superiore sul quale venivano distese le castagne col guscio, mentre al piano inferiore si accendeva un fuoco che le affumicava e riscaldava, facendole seccare. Poi venivano battute per esser sgusciate e spellate, conservando la preziosa castagna bianca, o secca. Si tratta di un prodotto così fondamentale nella vita contadina del passato che a Mondovì (CN) esiste addirittura l'Accademia della Castagna Bianca per la sua valorizzazione.

Ma oggi, noi, a casa? Nei negozi di prodotti biologici un sacchettino di castagne secche costa una fortuna: eppure se voleste preparare un certo tipo di arrosto farcito a Natale vi potrebbero essere indispensabili. Oltre due settimane ho deciso quindi di sperimentare per seccarne un pochino in casa e tenerle in osservazione e credo proprio di aver fatto centro, perfino senza l'essiccatore, che va tanto di moda oggi, anzi vi dirò che il procedimento è imbarazzante nella sua semplicità! Se volete seguirmi, vi illustro tutto e alla fine giungerà un aneddoto di Genova Sestri. Il nostro obiettivo è: perdere acqua!

INGREDIENTI

- 500 g di castagne sgusciate

Attrezzatura

- micro onde Potenza 1400 W
- barattolo di metallo con coperchio

PROCEDIMENTO

Mettete le castagne private del guscio in un contenitore nel micro onde per 15 minuti.

In uscita il peso sarà ridotto di circa il 40% (cioè ne avrete solo 300 g perché avrete perso acqua proprio come volevate) e sembreranno ancora abbastanza elastiche, ma raffreddandosi in pochissimi istanti induriranno e risulteranno perfettamente secche.

Essendo ancora parzialmente ricoperte da pellicina, dovranno essere ripulite, ma basterà inserirle in un barattolo di metallo con coperchio e sbatterle per un po' in modo da eliminarne la più parte. Successivamente si potrà provvedere una pulitura a mano, ma il risultato è quello in fotografia: castane secche prodotte in casa con pochissimo sforzo, tempo e costo.

NOTA: le castagne secche vanno comunque conservate in luogo asciutto, quindi consiglio un barattolo di latta o sacchetto a tenuta ermetica. Un bel barattolo vintage ci starebbe alla grande: sbizzarritevi!

E l'aneddoto?

Coinvolge la mia mamma, ovviamente: quando era piccolissima (nel 1932) abitava in via Cavallotti a Sestri (che adesso è ribattezzata via Gian Giacomo Cavalli) e frequentava l'oratorio di Pre Luigi (Padre Luigi), alloggiato nella chiesetta prospiciente Piazza Aprosio. Ebbene, questo padre era molto simpatico e faceva giocare tanto i bambini nel cortile: gioco dei quattro cantoni, del pampano, del fazzoletto... ma non aveva mai il becco d'un quattrino, quindi non poteva offrire la merenda. Così si era inventato di girare sempre con delle grandi tasche di castagne secche, che regalava in abbondanza, facendole scivolare nelle loro manine. Ora, da due giorni -cioè da quando ho ripreso a far seccare le mie castagne- mamma mi girella attorno in cucina e ogni tanto la vedo che arraffa velocemente dalla ciotola e scappa.

Mi sto succhiando un castagna secca, perché mi ricorda quando ero piccola - e se ne va scodinzolando. Poi dopo mezz'ora torna: Sono ottime, brava. E ne prende un'altra. Ecco, a me vengono le lacrime agli occhi e credo che seccherò castagne da qui a Pasqua solo per vederla così'.

CAVOLO RIPIENO

ISPIRATO A
'A KITCHEN GOES TO WAR'



Ecco il mio cavolo ripieno per la Settimana del Cavolo attraverso la quale ci accompagnano Aifb col suo Calendario del Cibo Italiano e Tamara Giorgetti come ambasciatrice della settimana.

La cucina e' tradizione e cultura, ma anche inventiva e sperimentazione e proprio per questo adoro acquistare libri di ricette quando viaggio: nulla e' piu' triste delle innumerevoli preparazioni tutte simili che a volte si trovano in giro, spesso nate dalla ricerca in rete, mentre sui libri (e su quelli del passato ancor di piu') si incontrano idee stimolanti, che magari non avevi mai visto prima e ti fanno venir voglia di creare.

Recentemente ho avuto la fortuna di acquistare un libro straordinario dal titolo A KITCHEN GOES TO WAR, edito a Londra nel 1940. Potrete saperne di piu' leggendo il mio articolo che troverete QUI, ma vi riassumo brevemente.

Nel 1940, in periodo bellico di privazioni e razionamenti, il governo britannico aveva a cuore il morale della popolazione e mise in piedi un interessante progetto: 150 personaggi della letteratura, del governo, dell'arte e dello sport (o le loro mogli) avrebbero ideato altrettanto ricette economiche, a volte con riutilizzo di avanzi, per trasformare quel che c'era a disposizione in piatti che non mortificassero la famiglia.

Ne nacque un libro che e' emozionante leggere: perfino Agatha Christie invio' la sua ricetta preferita!

Proprio mentre sabato scorso faceva zapping tra le sue pagine, a mio marito venne l'idea di adattare una ricetta a base di cavolo per preparare -con ingredienti italiani- un piatto che si e' rivelato assolutamente delizioso.

Vi presento la versione originale nelle due foto qui sotto e vi racconterò tra un attimo quali modifiche abbiamo apportato, svelandovi il passo-passo per preparare questa ricetta che -last, but not least- si presenta anche molto bene in tavola. Potrete tagliarlo come una torta!

- l'idea di mio marito (e' sempre bellissimo cucinare con lui, perche' dal confronto -e dallo scontro a volte- nascono le cose migliori che abbiamo mai mangiato in casa!) e' stata quella di non limitarsi a farcire il cavolo con la salsiccia come proposto dal libro. In tempo di guerra e' logico che si limitasse al massimo il consumo di carne e che quindi nella ricetta se ne usasse lo stretto necessario per aromatizzare il cavolo, ma oggi
-

-con piu' risorse- possiamo creare un piatto che, pur continuando ad essere economico, sia un po' piu' ricco.^{[[L]]}Quindi abbiamo creato un ripieno di carne del quale leggerete i dettagli a breve.

- La mia idea e' invece stata quella di cucinare il piatto in forno invece che in pentola. Chi mi conosce bene sa che sono un po' pigra ed amo ottimizzare le risorse e il tempo, per cui non fatichera' a capire il perche' della mia scelta: in forno il cavolo -con le modalita' proposte- cuocera' da solo, mentre in pentola andra' sorvegliato.^{[[L]]}Quindi lunga vita alla cottura in forno ogni volta che sia possibile!

Siete pronti? Procuratevi una bella verza e partiamo: intendo proprio "bella" da vedere, perche' la porterete in tavola intera, quindi sceglietene una con delle belle foglie. Dovrete solo lavarla con molta cura ed assicurarvi che provenga da agricoltura biologica.

La preparazione da' grande soddisfazione perche' si serve e si taglia bene ed e' parecchio scenografica: potrete affettarla come una torta.^{[[L]]}Inoltre, preparata in anticipo e riscaldata al momento, dara' il meglio di se', quindi e' anche un'idea originale da portare a casa di amici quando "ognuno porta qualcosa"

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- o 1 cavolo verza da 800-1000 g circa
- o 200 g di carne tritata mista a salsiccia
- o 1 cipolla, 1 carota, 1 spicchio d'aglio e 1/2 gambo di sedano – tutti questi ingredienti vanno tritati
- o 1 l di brodo vegetale o di buon brodo di carne
- o sale, pepe, noce moscata, olio extravergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate per prima cosa il cavolo in questo modo:- lavatelo bene, togliendo il primo strato di foglie esterne, che laverete e triterete, rosolandole insieme alla carne – legate il cavolo come nella foto, in modo che non si apra quando lo farcirete e schiaccerete inevitabilmente col cucchiaino: le foglie non devono staccarsi! – capovolgetelo e con un coltellino molto affilato tagliate via la base del gambo, conservandola – scavate via il torsolo e conservatelo per una minestra

Rosolate la carne e la salsiccia nell'olio con cipolla, carota, sedano, aglio e le foglie esterne del cavolo tritate fini, salando e pepando a dovere

Accendete il forno a 180 gradi

Riempite il cavolo con il ripieno di carne e verdure rosolate, schiacciando bene in modo da farcene stare il piu' possibile

Rimettete in sede la base del gambo (che avevate tagliato via) in modo che assolva la funzione di tappo.

Girate il cavolo e fate una legatura anche nell'altro senso, poi appoggiatelo in una teglia da forno (metallica possibilmente perche' ha minore inerzia termica) con il tappo sotto e le foglie in su, come si presenta nell'orto.

Versate il brodo sul cavolo, avendo cura che alla fine sul fondo del tegame ne resti uno spessore di circa 3 dita.

Coprite tutto con dell'alluminio in fogli.

Infornate per almeno 1 ora e mezza.

NOTA sulla cottura: dopo i primi 40 minuti, quando ormai il cavolo aveva assorbito una parte del brodo e all'interno della copertura di alluminio si era formato del vapore -quindi non c'era pericolo che le foglie esterne seccassero- ho alzato la temperatura del forno a 200 gradi e ho lasciato cuocere cosi' per altri 40 minuti. Poi ho riabbassato a 180 gradi e ho proseguito per altri 20 minuti Ma dovrete regolarvi sulla base della vostra esperienza, perche' ogni forno si comporta in modo diverso.

Allo scadere dell'ora e mezza estraete la teglia dal forno, scoperchiatela (attenzione al vapore!) e pungete il cavolo con la forchetta. Se non vi sembra ancora cotto proseguite per un altro quarto d'ora, altrimenti servitelo. E... guardate come si presenta bene affettato!

IL CHRISTMAS PUDDING

E' ANCHE UN DOLCE DI RICICLO!



Sono imperdonabile: ho preparato il Christmas pudding mentre ero a Brisbane (lo vedete nella foto con tanto di Babbo Natale surfista 😊 e il festone con le foglie di palma) e non ho mai trovato un attimo per postare la ricetta: ora direte che e' un po' tardi, ma leggendo vi renderete conto che questo dolce e' anche un piatto di riciclo, che serve per eliminare la frutta secca che ancora abbiamo in casa, prima dell'inevitabile (e necessaria) dieta post festività'.^[1]Quindi secondo me non commetto un grosso errore se ve lo suggerisco adesso, da offrire per l'Epifania, oppure per i prossimi week end.

La difficoltà di preparazione e' nulla, ma la cottura richiede molto tempo.

Mi direte: ma chi vuoi che faccia cuocere una cosa a bagnomaria per 6 ore, dai.^[1]Certo, forse oggi no, ma un tempo -quando si stava piu' in casa e c'erano le stufe a legna- non costava nulla poggiarci sopra una pentola con l'acqua e il pudding e farlo cuocere a lungo, semplicemente rabboccando l'acqua nella pentola.^[1]Per coloro che vanno di corsa e' stata studiata anche una versione con cottura a bagnomaria in forno, che comunque occupa 4 ore di tempo.^[1]Considerate pero' che piu' a lungo il Christmas pudding cuoce e piu' scuro ed aromatico diventera'.^[1]Io ho seguito la ricetta di Donna Hay, anche e soprattutto per una questione geografica: trovandomi in Australia, mi pareva doveroso seguire proprio i suoi consigli invece di quelli di altri esperti anglosassoni di cucina.

Ovviamente ho apportato alcune modifiche:^[1] non avevo ribes (e al supermercato Coles non ne ho trovato)^[1] detesto i canditi quindi non mi sono minimamente sognata di utilizzarli.^[1]Ma il risultato e' stato morbido e profumatissimo davvero, tanto che ho dovuto rifarlo una seconda e una terza volta (per non stressarmi con le molte ore di cottura l'ho preparato appena rientravamo a casa per cena, cosi' era pronto all'ora di andare a dormire!)

Ed eccoci finalmente alla ricetta.

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- o 150g di uva sultanina
- o 150g di datteri snocciolati e tritati
- o 150 g di prugne snocciolate e tritate
- o 125ml di Bundaberg brandy (e' il brandy che producono nel Queensland, a Bundaberg)
- o 250g di burro
- o 45g di zucchero di canna
- o 55g zucchero bianco
- o 3 uova
- o 85g di mandorle spellate
- o 150g si farina normale 00
- o 1 cucchiaino di cannella in polvere
- o 1 cucchiaino di anice misto a chiodi di garofano, il tutto pestato fine fine
- o 250g di pangrattato
- o 150ml di latte fresco

PROCEDIMENTO

Mettete l'uva passa, e datteri e le prugne a mollo nel brandy per almeno 4 ore.

Montate il burro e i due tipi di zucchero con la frusta elettrico fino a renderlo soffice.

Aggiungete quindi le uova e sbattete bene.

Mettete il burro in una grande ciotola con la frutta secca macerata, le mandorle, la farina, il pangrattato, il latte e le spezie miste e mescolare bene. 5. Ungere bene col burro lo stampo da pudding o-se non lo avete- la classica tazza da caffelatte bella capiente e profonda

Coprire la ciotola con della carta da forno imburrata e sopra ad essa porre un doppio strato di foglio di alluminio, legando bene con dello spago per alimenti

Avvolgere la ciotola in una salvietta e legarla sopra (come un uovo di Pasqua)

Far bollire dell'acqua in una pentola profonda: quando si immergera' la ciotola del pudding l'acqua dovra' arrivare a meta' della sua altezza.

COTTURA A BAGNO MARIA SUL FORNELLO

Porre la ciotola nella pentola e far bollire piano per 6 ore, aggiungendo acqua.

COTTURA BAGNO MARIA IN FORNO

Niente salvietta per la cottura in forno! Accendere il forno a 160 gradi e cuocere per 4 ore il Christmas pudding a bagnomaria in un tegame da forno, ricordandosi di rabboccare l'acqua

VERIFICA DELLA PERFETTA COTTURA

Con entrambi i metodi di cottura fare la prova dello stecchino, ma indossando i guanti perche' il calore che uscirà dalla forma da pudding potrebbe bruciarvi.

CONSERVAZIONE

Il Christmas pudding pare si conservi in frigo per parecchi mesi, ma personalmente non oserei per un periodo così lungo. Va detto che e' così buono che... non dura!

PRESENTAZIONE

La cosa fondamentale e' riscaldarlo prima di servirlo: l'ideale e' il micro onde, nel quale bastano 3 minuti o anche meno. Il Christmas pudding e' buono da solo, ma e' anche meglio se accompagnato da crema alla vaniglia.

FAGOTTINI DI MELE

DALLE RICETTE DI WILLIAM SONOMA
PER IL THANKSGIVING



Piove piove piove, e' buio, i fiumi del fondovalle stanno esondando: che tristezza. Eppure qui allo chalet, complici i 1000 m di quota, tutto sembra scorrere e si cucina; il pranzo del Ringraziamento e' rimandato a sabato (noi festeggiamo sempre, perche' chiunque ha qualcosa di cui esser grato e fermarsi a pensare fa bene) perche' solo domani arrivera' figlio da Milano, ma due fagottini di mele dalle ricette di William Sonoma per il Thanksgiving potevo non prepararli? Ho ridotto un pochino la quantita' di burro e devo dirvi che il risultato e' molto piu' che soddisfacente.

Il profumo e' favoloso, ma a me interessava ancor di piu' l'impasto base e vedere come si comportava nel forno. Tenuto insieme con acqua fredda e burro, sembrava impermeabile e croccante, ma andava provato. Adesso posso dirvi che e' perfetto per questo fagottino! Tra l'altro e' senza zucchero (che viene sparso sopra se si vuole, e non l'ho nemmeno usato): e' davvero un impasto buono e fa effetto panino-dolce ma non troppo, ottimo per le merende dei bambini: il dolce che piace a me.

Vi racconto come si prepara tutto?

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 750 g di farina
- 25 g di burro
- 250 ml di acqua
- 8 g di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 4 mele rosse
- 3 cucchiari di zucchero di canna
- cannella in polvere q.b.
- 70 g di burro a pezzetti

PROCEDIMENTO

Impastate la farina con l'acqua nella quale è stato sciolto il sale. Aggiungete il burro freddo a pezzetti e lavorate meglio che potete, creando una massa omogenea: attenzione, è un impasto duro da assemblare, ma ne vale la pena.

Create una o due palle di impasto e coprite con la pellicola, riponendo il frigo per 2 ore.

Scaldate il forno a 200 gradi.

Preparate le mele del ripieno: scubettatele, condite con lo zucchero di canna, cannella e cubetti di burro.

Stendete la pasta, prelevandola a piccole parti con le quali stenderete dei cerchi spessi circa 0,3 cm di diametro circa 20 cm.

Farcite i dischi con alcune cucchiariate di ripieno di mela e chiudete a fagottino, fermando con un giro di spago da arrosti.

Spennellate con rosso d'uovo allungato con acqua.

Infornate per 25 minuti.

Guardate l'interno e ditemi se l'impasto non è soffice! Lo adoro.

FILETTO DI MAIALE

AL GORGONZOLA CON CIPOLLINE
E CASTAGNE CARAMELLATE



Dalle ricette create in esclusiva da Paolo Armando per la Fiera Nazionale del Marrone e per Palamarrone ecco un delizioso secondo: Filetto di maiale al gorgonzola con cipolline e castagne caramellate. ^[1]_{SEP} Lasciamo parlare il creatore!

INGREDIENTI

- 1 filetto di maiale
- 200 gr di cipolline borratane
- 200 gr di castagne lessate
- 300 gr di gorgonzola
- senape
- 30 cl di aceto balsamico
- 30 gr di zucchero
- olio

Decorazione

- gherigli di noci

PROCEDIMENTO

Parare il filetto di maiale e massaggiarlo con la senape su ogni lato; coprirlo con pellicola e farlo marinare in frigo per almeno un'ora.

In una padella unta di olio mettere uno strato di cipolline, coprirle con acqua, aceto balsamico e zucchero, mettere il coperchio e portare a cottura muovendo la pentola di tanto in tanto. Al termine della cottura inserire le castagne e amalgamarle con delicatezza. Tenere da parte in caldo.

Sciogliere il gorgonzola a bagnomaria e tenere in caldo.

Tagliare il filetto a fette spesse circa 3 cm e cuocere in padella con olio caldo.

Impiattare con il gorgonzola al fondo, il filetto al centro, le cipolline e le castagne caramellate a lato. Decorare con gherigli di noce.

E al PALAMARRONE si spadella e si spignatta!



FLAN DI PORRI

Uno dei classici tra gli antipasti caldi cuneesi e' il flan di porri, servito con la bagna cauda o con una fonduta di formaggi locali. E' un tortino salato molto buono, che si serve in mono porzione e piace a tutti

Volete seguirmi nella sua preparazione? Poi potrete mangiarlo anche da solo, gustando il sapore dei porri fino in fondo, oppure servirlo con le salse che vi ho detto.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Occorrente

- 6 pirofile monoporzione di diametro 10/12 cm (potrebbe avanziarvi del composto, quindi magari procuratevi piu' stampini!)

Ingredienti

- 750 g di porri (considerate che dovrete eliminare le foglie dure esterne ed usare solo il tenerume interno)
- 2 uova
- 2 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato
- latte, sale, pepe q.q.

Per la besciamella

- 50 g di burro
- 500 g di latte
- 1 cucchiaino di farina
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

PROCEDIMENTO

Accendete il forno a circa 200 gradi
Imburrate le pirofile e poi cospargetele di pane grattugiato
Tagliate a rondelle finissime i porri e sbollentateli
Scolateli e metteteli da parte, frullandoli
Preparate una besciamella con gli ingredienti proposti
Mescolate in una ciotola i porri con la besciamella, le uova e il parmigiano grattugiato
Regolate bene il sale e il pepe
Versate nelle pirofile e infornate
Cuocete per almeno 25 minuti o comunque fin che non vedete i flan crescere bene. Eccoli in forno nello slide show...

...Sfornate, posizionate nel piatto e servite coprendo con fonduta oppure bagna cauda

FOCACCIA GENOVESE

CON LE PATATE



La Masca in Cucina

FOCACCIA GENOVESE CON LE PATATE

Avere un figlio nottambulo in estate ha dei vantaggi, perche' poi prepari la focaccia buona, magari una bella focaccia genovese con le patate.

Sono impazzita?

No: i ragazzi di notte vanno a comprarsi la focaccia da un fornaio amico (e' un rito del loro agosto), e il mio, che ama la buona cucina (quindi forse dovrebbe cambiare casa, eh eh), ogni tanto si fa dare delle dritte per fare esperimenti nel forno a legna, specialmente per i tempi di cottura e le temperature.

E cosi'... a me tocca fatica?! Mi fate compagnia?

Ovviamente tutti i segreti non li so, perche' se no non sarebbero segreti, ma ne so abbastanza...

INGREDIENTI

- o 500 g di farina 00
- o 1 bustina di lievito di birra secco o 25 g di quello fresco (1 cubetto)
- o 50 g di fiocchi di patate (ho usato il preparato per pure')
- o 40 g di olio d'oliva
- o 15 g di sale fino
- o acqua e olio extravergine di oliva: 1 mezza tazza, mescolati assieme, con un po' di sale disciolto dentro

PROCEDIMENTO

Impastare in una terrina la farina, i fiocchi di patate, l'olio d'oliva (l'extravergine potete anche solo metterlo sopra, e metterne uno meno nobile dentro) e il sale con tanta acqua quanto basta per creare un impasto molto molle, che stenderete in una teglia unta facendo uso delle mani bagnate o di una spatola: se anche non va in tutti gli angoli non importa, perché lieviterà!

Far lievitare mezz'ora in luogo tiepido, coprendo

Pressare con le dita qua e là la focaccia, imprimendo i caratteristici buchi, e versarvi sopra il misto di acqua ed olio col sale: in tutto sarà una mezza tazza

Coprire e far lievitare ancora un'ora, avendo l'accortezza, dopo mezz'ora, di accendere il forno alla massima temperatura, se è quello della cucina, o di avere una temperatura del forno a legna di almeno 250 gradi (diciamo sotto i 300 e sopra i 230)

Infornare per 15 minuti nel forno di casa, mentre per quello a legna, visto che ognuno di essi è diverso, ed ha la sua personalità, regolarsi 'a vista'; in ogni caso non ci vuole mai meno di 10 minuti!

BUON APPETITO!



FRACASSÀ

O FRICASSEA DI
CARCIOFI

Forse e' ancora presto per la stagione, ma mio marito aveva voglia di carciofi in questi giorni e li ha visti e comprati nel bellissimo negozio di frutta e verdura vicino all'ufficio: uno di quei negozietti carini che fanno tanto di verduriere francese, in legno bianco, coi fiori agli angoli e tutte le primizie possibili e immaginabili.

Poi mi ha notata super indaffarata col pranzo di Natale e il resto e allora ha chiesto a mia mamma se gli preparava dei carciofi bolliti di contorno alla Cima per il giorno di Natale e lei -nonostante adori suo genero- ha risposto NO!

NO, capite? Secco: NO.

La motivazione e' stata che i carciofi secondo lei adesso vengono dalla Sardegna e quindi sono duri. Punto. Situazione di stallo, da li' non si esce, son duri e basta. Mediazione zero: per mia nonna i carciofi sardi erano duri, per mia madre anche. Che storia... e se ricordate ve ne ho parlato gia' in altre parti del blog! Impossibili da convincere. Ma poteva restare senza carciofi il povero marito? Non direi. E cosi' eccomi a preparargli oggi una buona ficassea di patate, carciofi e carne che, ça va sans dire, non sara' per niente dura e sara' una ricetta classica ligure, delle piu' note. E per inciso: non e' vero che i carciofi sardi sono duri: ne ho le prove, solo che non riesco a convincere mia mamma. Di nuovo: che storia.

INGREDIENTI

- 300 g di carne da spezzatino di vitello
- 3 carciofi
- 3 patate
- 1 cipolla bianca oppure 3 scalogni rossi, a seconda di quello che avete
- 2 cucchiari di pinoli
- burro, prezzemolo, vino bianco, brodo vegetale, sale, pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Soffriggete la cipolla affettata sottile, i pinoli e un pizzico di prezzemolo nel burro, salando e pepando
Ripulite bene i carciofi e sbucciate le patate
Fate a spicchi i carciofi e a cubi le patate
Iniziate a cuocere le verdure nel soffritto, sfumandole col vino bianco e bagnandole con abbondante brodo vegetale
A meta' cottura aggiungete lo spezzatino, dopo aver infarinato la carne, e sfumate ancora col vino.
Ultimate la cottura e buon appetito!

FRITTELLE

DI RICOTTA SEIRASS
E VINO MOSCATO DI ASTI



Mia nonna Emilia faceva sempre le frittelle a Carnevale, a volte con l'uvetta e a volte con la ricotta: non usava il Seirass, perché era Alessandrina e quindi non lo conosceva, ma io ho cercato di riprodurre una delle sue ricette (ne aveva tante, perché sua madre era titolare di un'avviatissima trattoria e sapeva fare veramente di tutto) coi prodotti della mia zona e dei dintorni, e devo dirvi che sono venute fuori delle frittelle veramente sofficiissime e deliziose.

Generalmente l'appassionato di frittura è mio marito, ma ieri mentre i miei stavano guardando il rugby (Francia-Irlanda) sono scesa in cucina e mi sono detta che a Carnevale dovevo friggere anch'io che normalmente uso di preferenza il forno: ebbene, ci vuole un attimo, ma sul serio, a preparare la pastella, e il risultato remunera moltissimo in termini di sapore, perché le frittelle di Seirass sono sofficiissime, una nuvola.

Siete pronti? Sono a prova di principiante.

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- o 80 g di farina
- o 50 g di ricotta Seirass
- o 70 g di zucchero
- o 1 uovo
- o 1 cucchiaio di moscato
- o 1 cucchiaino di lievito per dolci
- o zucchero semolato per guarnire
- o olio per friggere

PROCEDIMENTO

In una tazza mescolate la ricotta Seirass, lo zucchero, il moscato e l'uovo, creando una crema

Aggiungete la farina e rimescolate bene

In un pentolino a bordi alti scaldate abbondante olio per friggere (a voi la scelta se di semi o d'oliva)

Prelevate con l'aiuto di due cucchiaini da caffè una pallina di impasto e fatela scendere nell'olio ben caldo

Quando la pallina (o le palline, se ne friggerete alcune insieme) verra' a galla e sara' bella dorata, prelevatela con la schiumarola e appoggiatela sulla carta assorbente

Servite le frittelle di ricotta Seirass e moscato di Asti ben calde, rotolate nello zucchero semolato e accompagnate ovviamente da un calice di moscato.

GNOCCHI

AL PESTO
E CONSIGLI DELLA NONNA



Fare gli gnocchi in estate -diceva mia nonna Silvia- e' sempre sconsigliabile perché è più difficile far stare insieme le patate con la giusta quantità di farina senza che si appiccichi tutto: nulla di più vero, come ho sperimentato volendoli fare lo stesso nell'umido di Varazze!

Chi volesse subito la ricetta senza divagazioni scorra l'articolo fino alla stellina che troverà più sotto; i pazienti e amanti delle storielle di famiglia invece proseguano il racconto!

Devo innanzitutto segnalare che di questa sfida non sono super soddisfatta a livello personale perché il clima mi è stato un pochino di ostacolo, mentre mi sono piaciuta 😊 nella realizzazione dei piatti delle sfide precedenti. Qui a Varazze, pur essendo settembre, fa un caldo orribile, e per orribile intendo attorno ai 30 gradi con aria ferma e umida, cielo lattiginoso e aia da teremotti e da disgrassie, cioè aria da terremoti e disgrazie. Prima di proseguire credo di dovervi rendere conto della mia ultima affermazione: la nonna, targata 1895 e quindi più abituata all'osservazione fenomenologica di noi che ci limitiamo a consultare 3Bmeteo, era convinta che ci fosse (e non era la sola) una pericolosa connessione tra un caldo anormale fuori stagione e i movimenti tellurici. Ricordo bene quando diventava nervosa andando a stendere sul poggiolo e rientrava dicendo che c'era "aria da terremoto" e scrollava la testa. Non ci azzeccava sempre, ma rammento un paio di casi almeno in cui aveva per così dire "predetto" scosse in Liguria.

La cosa da piccola mi aveva tanto colpita che, crescendo, ho iniziato a sospettare che avesse quasi ragione e ricordo io stessa un inverno in cui a Frabosa durante le vacanze di Natale faceva relativamente caldo e mio figlio aveva due anni: una notte avvertii una scossa il cui epicentro era in Valle Grana. Col caldo afoso in modo "strano" a Genova a volte poi finalmente piove e arriva anche la sabbia del deserto (sporca tutto di una patina gialli o rossiccia) e se adesso è perfettamente normale capire perché arriva (basta seguire una qualsiasi trasmissione di previsioni meteo) ai tempi in cui era giovane la nonna non lo era altrettanto e quindi, insomma, qualche motivo per esser nervosa con questo tipo di clima lo aveva! Ma torniamo agli gnocchi, che a Zena si sono sempre chiamati I GNOCCHI, con la i : erano sicuramente il mio piatto preferito da piccola e

anche quello che, col minor numero di ingredienti, presentavano le maggiori difficoltà ed incognite per una buona riuscita. Vediamo cosa diceva la nonna e poi vi racconto che cosa mi trova d'accordo.

1. Non si fanno quando fa caldo perché “lievitano” immediatamente e si appiccicano. Ho riscontrato che è abbastanza vero, ma del resto se l'amico fornaio di mio figlio aggiunge un po' di fiocchi di patate oppure di polpa lessa di patata nella focaccia quando vuol spingere la lievitazione, una ragione ci sarà! Due ingredienti soli, ma tanta variabilità non controllabile, per lo più veicolata sotto forma di umidità e di consistenza delle patate. 2. Non si fanno in anticipo perché vanno preparati, cotti e mangiati subito altrimenti (siamo di nuovo lì)... lievitano e ci appiccicano! In effetti se li fai e li lasci sull'asse da impastare (specialmente se infarinato) potresti ritrovarti a breve con un blob difficile da gestire. Oggi possiamo spolverarli di farina di riso, ma la nonna decenni fa non l'aveva certo a disposizione. Questo fa di essi il piatto per eccellenza della domenica, insieme al risotto, perché si tratta di preparazioni che vanno organizzate e messe in tavola quando si è tutti lì pronti al desco, senza ritardatari in arrivo. 3. A Genova non si sono mai fatti rigati: così diceva la nonna e in effetti non li ho mai visti rigati nemmeno nelle trattorie storiche. Le righe sono subentrate -a Genova- con le maggiori contaminazioni gastronomiche. Nonna diceva che rigati sun roba da furesti, non so se avesse ragione, ma li bollava così. 4. A Genova non si è mai aggiunto l'uovo nell'impasto, ai tempi di mia nonna. Era una cosa da piemugnecchi (cioè da piemontesi detto in modo un pochino ironico) e infatti una delle maggiori recriminazioni che nonna Silvia esternava nei confronti della consuocera nonna Emilia (di Basaluzzo, provincia di Alessandria) era proprio che a mette l'oevu inti gnocchi! 5. Credo che il rapporto del genovese con l'uovo sia quello del risparmio: dove c'è poca campagna delle uova di fa un uso ragionato e risparmiato, perché non ci sono immense aie alle quali attingere. Quindi se un ingrediente non è vitale lo si omette.

5. Last but not least, le patate! La nonna era sempre relativamente nervosa quando preparava gli gnocchi perché se usi le patate sbagliate -diceva- il risultato è poco remunerativo rispetto alla fatica. Dovevano essere rigidamente patate vecchie, farinose, poco igroscopiche, da usarsi in una giornata di secco. Di queste qualità, durante la sfida, non sono riuscita ad incocciarne nemmeno una per sbaglio (in cucina si crepava di caldo, era umido, le patate erano nuove e la loro consistenza già umida a crudo), per cui li abbiamo mangiati si' tutti, mi sono divertita si' a prepararli, erano si' buoni... ma li avrei preferiti un pochino più morbidi, anche se le mie patate erano alla continua richiesta di farina, per cui mi sono trovata ad aggiungerne quel poco in più (che non ho nemmeno quantificato bene perché ho distribuito a pioggia con la mano) che li ha leggermente induriti. Solo leggermente, ma comunque apprezzabile.

6. Per finire, I GNOCCHI SUN CUN U PESTU E BON: son col pesto e basta, e anche qui la nonna si riferiva occultamente alla consuocera che li serviva anche con salsa di pomodoro (pardon, di tumatiche, alla piemontese) e osava perfino il sugo d'arrosto! A questo proposito, posso raccontarvi che nel 1972, un anno nel quale nevicò moltissimo nel Cuneese (ma soltanto a febbraio), papà mi accompagnò un giorno a dicembre a sciare a Pontechianale, unico posto che quell'inverno potesse vantare un impianto aperto con un pochino di neve, e poi mangiammo nella locale trattoria. Ci servirono un piatto di gnocchi della Val Varaita, le ravioles, conditi con sugo di carne (credo fosse arrosto) e ripassati in forno per gratinare dello squisito formaggio di alpeggio abbondantemente distribuito sopra. Ecco, mi apparvero come il piatto migliore del mondo, ma quando lo raccontai alla nonna se ne uscì con un "Oh, bellu Segnù cuscì cau, che grebani!" che non lascia spazio alla mediazione. Ed ora, finalmente, ecco la ricetta degli gnocchi col pesto, rigati come mia nonna non avrebbe mai voluto vederli.

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

Per il pesto cliccate [QUI](#) e avrete la ricetta della nonna, che ho postato due giorni fa in occasione della Giornata Nazionale del Pesto e delle sale Pestate del Calendario Del Cibo Italiano di Aifb

- o 750 g di patate farinose
- o 225 g di farina bianca a bassa forza
- o 1 pizzico di sale

Nota: Può accadere che le vostre patate assorbano un pochino di farina in più, ma usatene proprio poca altrimenti diventeranno duri in cottura

PROCEDIMENTO

Lavate le patate e mettetele intere e con la buccia a cuocere in acqua fredda per circa mezz'ora se sono medie, un pochino di più se sono patate grosse.

Scolatele e sbucciatele calde (bagnatevi appena le mani di acqua fredda per non bruciarvi) e passatele con l'apposito attrezzo passapatate che usereste anche per il purè

Allargatele sull'asse da impastare e aggiungete il sale e la farina, impastando il meno possibile.

Non aggiungete troppa farina per dare corpo all'impasto: non deve mai eccedere il 30% della massa totale, altrimenti gli gnocchi risulteranno duri in cottura.

Tagliate rapidamente dei pezzi di impasto ai quali farete la forma di lunghi salsicciotti del diametro massimo di 1 dito.

Tagliate col coltello dei settori di circa 2 cm e con il dito spingete ognuno di essi sull'attrezzo rigagnocchi oppure sui rebbi della forchetta in modo che si creino sia l'incavo centrale e le righe.

Se non li volete rigati, potete semplicemente scavare ogni pezzo facendolo rotolare tra il dito indice e l'asse da impastare.

Lessateli subito in abbondante acqua salata: sono cotti appena vengono a galla e vanno raccolto con la schiumarola (e non scolati col colapasta) e conditi immediatamente.

Buon appetito da LA MASCA IN CUCINA!

HAMBURGER

IN CROSTA
CON ASPARAGI E UOVA



Ma che bello quando arrivi a casa la sera e vedi che tuo marito e' rientrato prima e si è cimentato ai fornelli: capita che ti abbia preparato una squisitezza come questa hamburger in crosta con asparagi e uova!

A grande richiesta (delle mie amiche) pubblico la ricetta senza por tempo in mezzo Non succede ogni giorno di essere coccolate così!

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- o 2 hamburger
- o 1 mazzo di asparagi verdi
- o 2 uova
- o Sale, pepe, cipolla e rosmarino tritati, olio extravergine di oliva
- o Pasta matta: ecco QUI la ricetta

OCCORRENTE: mini teglie da forno di diametro 12 cm, debitamente oliate

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta matta e preriscaldate il forno a 180-200 gradi
Saltate in padella gli hamburger in un leggero soffritto di cipolle e rosmarino

Lessate gli asparagi, tritateli grossolanamente e conditeli con sale, pepe e olio

Stendete la pasta in dischi di dimensione adatta a foderare le mini teglie, in modo che la pasta debordi e possa essere richiusa sopra il ripieno. Anche se questa pasta si può tirare sottilissima, non esagerate perché deve contenere parecchio ripieno senza rompersi

Ponete ogni disco di pasta in una teglia e posizionatevi sopra un hamburger

Cospargete l' hamburger di trito di asparagi e versare al centro un uovo, che diventerà sodo cuocendo in forno, e spruzzatelo appena di sale

Se avete del fondo di cottura degli hamburger versatene un pochino sopra all'uovo e poi chiudete i lembi di pasta in modo da sigillare tutto come fosse un pacchetto

Spennellate la pasta di olio e infornate per circa 20 minuti o comunque fin che la pasta matta non sia bella dorata.

LASAGNETTE

COI CARCIOFI?



Silvia Leoncini

Ottime, ma proprio ottime, sono le lasagnette (o maltagliati) con il sugo bianco di carciofi: provare per credere! A Genova le lasagne, e le lasagnette, si chiamano mandilli de sea, cioè fazzoletti di seta, proprio perché sono sottili e quadrate come i fazzoletti. Mia nonna preparava spessissimo questo sugo di carciofi, che usava per condire le tagliatelle e le lasagnette, che erano la mia pasta preferita.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- o lasagnette fatte a mano, con la ricetta classica della pasta fresca, oppure acquistate già pronte, sotto forma di piccoli rettangolini di pasta all'uovo.
- o 2 carciofi con le spine, come quelli liguri
- o 1 cipolla
- o un bicchiere di latte e panna mescolati insieme (se non la temete, anche solo panna va bene, anzi meglio!)
- o mezzo bicchiere di brodo vegetale
- o 1 manciata di parmigiano reggiano grattugiato
- o prezzemolo, vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale, pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Mondare i carciofi da tutte le foglie dure, tagliare via le punte spinose e conservare solo il cuore e la parte di foglie vicino ad essa (regolatevi arrivando più o meno fino a 2/3 dell'altezza totale del fiore di carciofo), mettendoli a bagno in acqua e limone perché non anneriscano.

Soffriggere in olio extravergine di oliva (prediligete il taggiasco, che è dolcissimo e ben si sposa con l'amaro delicato del carciofo) la cipolla affettata sottile col prezzemolo tritato, sfumando con un pochino di brodo vegetale per consentire alle cipolle di cuocere senza bruciare.

Aggiungere i carciofi dopo averli affettati molto finemente, sfumare col vino bianco (poco alla volta) e far cuocere, aggiungendo, se occorre, un pochino di brodo.

A metà cottura aggiungere latte e panna, abbassando l'intensità della fiamma (non conviene farlo prima perché tendono a schiumare e consumare in fretta); regolare di sale e pepe ed aver cura (eventualmente aggiungendo ancora un pochino di brodo) che il sugo resti abbastanza liquido.

Scolare le lasagnette al dente e condirle, spolverandole di parmigiano reggiano grattugiato prima di servire.

E se invece le volete tradizionali?

Allora LASAGNE AL FORNO! Non credo sia il caso di fornire la ricetta nei dettagli, perché la conoscerete di sicuro.

In ogni caso si procede così: si prepara una bella quantità di ragu' o sugo di carne, una pentola piena di besciamella, e ci si procurano le lasagne fresche al banco frigo (quelle che cuociono direttamente in forno), oppure si impastano in casa (ma poi vanno lessate una alla volta, e la procedura è davvero noiosa!).

A questo punto si dispongono alcuni fiocchetti di burro sul fondo della teglia da forno, vi si versa sopra un mestolino di sugo ed uno di besciamella, e poi si parte con gli strati: lasagne/sugo/besciamella/lasagne/sugo/besciamella... e via fin che si ha materiale.

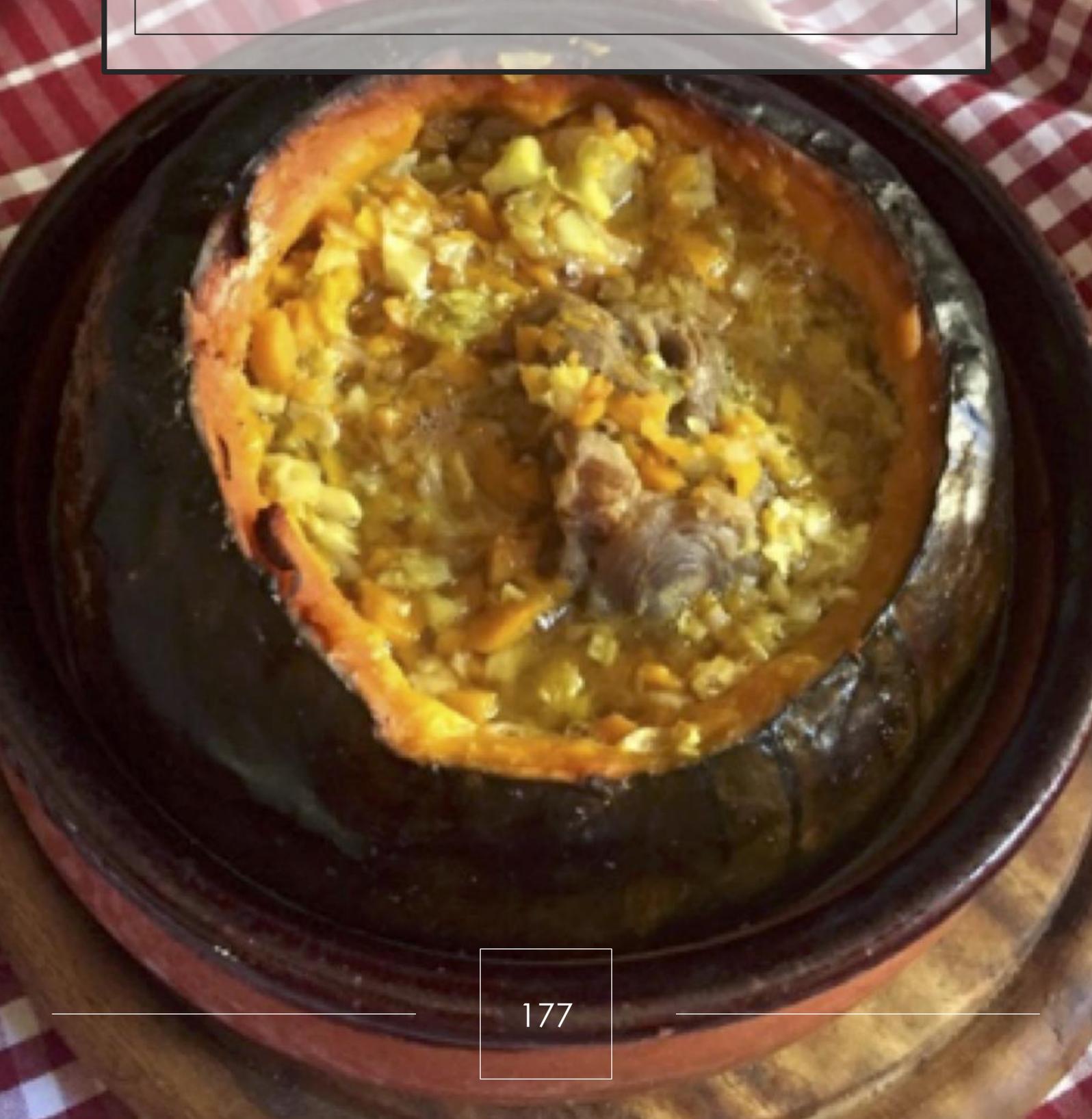
Alla fine gran spolverata di parmigiano reggiano grattugiato, infiocchettata di burro e via nel forno!

La resa ricompensa ampiamente del tempo speso nella confezione del piatto.



MINESTRONE

COTTO LENTAMENTE NELLA ZUCCA
E NEL FORNO A LEGNA



Qui in montagna cucino spesso a legna e anche se attualmente non abbiamo neve -anzi la temperatura e' tiepida a dispetto delle coordinate alpine del paese- un minestrone lo preparo piu' che volentieri.

Adoro le minestre e le zuppe e fin da piccola mangiavo intere jatte di menestrùn di mia nonna, di quello spesso che ci potevi piantare il cucchiaino dentro, cotto con un bel cucchiaino di pesto (che mi piaceva da morire) e un gratùn, che detestavo con tutte le mie forze, e in questo non sono per nulla cambiata.

Vi vedo persi, quindi fornisco un po' di nomenclatura genovese spicciola.

jatta – fondina – da cui il detto ti ghe n'ae da mangià de jatte de menestrùn primma de, cioe' ne devi mangiare di piatti di minestrone prima di ... (diventare furbo o grande o in grado di... dipendeva da chi completava la frase)

menestrùn – minestrone

gratùn – crosta di parmigiano reggiano, che si faceva cuocere assieme alle verdure: dava un buon sapore, ma diventava molliccia e gommosa, quindi per me detestabile.

Ed eccomi: ho preparato per voi questo minestrone cotto in forno nella zucca: e' edibile al 90% anche il contenitore e a questo punto non vorrei osare troppo, ma devo dirvi (e in definitiva sono una classicista, vincitrice di un CERTAMEN CAPITOLINUM, no?) che mi sovviene Virgilio.

'Heus, etiam mensas consumimus? inquit Iulus, nec plura, adludens.(Eneide, VII)

All'epoca le mense -i piatti- erano focacce di farro essiccate che fungevano da piatti; nel nostro caso e' la zucca, che dopo aver mangiato il minestrone si puo' scavare col cucchiaino, ricavandone un delizioso pure'. Guardate la foto e ditemi se ci e' piaciuta... qualcuno ha addirittura fatto il buco sul fondo!

Bene, stringiamo e facciamo solo altre 3 considerazioni prima di iniziare a cucinare:

- Il minestrone così cotto si può fare in zucca unica o in monoporzioni: nel secondo caso si lavora un po' di più, ma i commensali restano a bocca aperta vedendoselo servire!

- Certo un minestrone senza patate non si è mai visto, ma considerate il loro fattore di impaccamento: se le tagliate a cubetti non si riesce a comprimerle più di tanto, a differenza di altre verdure, quindi finirete per non riuscire a riempire la zucca con tutta la sua polpa originaria. Quindi vi conviene optare per una sola piccola patata da mettere scubettata sul fondo della zucca e poi, qualora voleste una maggior corposità del vostro minestrone, potrete servirlo con del pane tostato da inzuppare.

- Se volete un robusto piatto invernale, seguite le indicazioni date per la OLA (la saporita zuppa cuneese che troverete cliccando sul nome) e aggiungete nella zucca un pezzo di carne o di salsiccia o un osso di prosciutto. Nella civiltà contadina non si è mai buttato via nulla e un osso di arrosto oppure un pezzo di carne avanzata finiva ad insaporire la zuppa del giorno dopo: io avevo preparato il bollito di bue grasso di Carru giorni fa, conservando nel congelatore alcuni pezzetti di coda che sono tornati utili oggi.

E adesso... 3,2,1... via!

INGREDIENTI PER 1 ZUCCA

- o Zucca tonda dimensioni paragonabili a quelle di una palla da ginnastica ritmica: non vi dico il peso perche' se la zucca e' piu' o meno polposa, a parita' di dimensioni il peso puo' variare di molto
- o 1 patata piccola a cubetti
- o 1 cipolla bianca
- o 3-4 foglie di cavolo cappuccio
- o 1 spicchio d'aglio
- o 1 cucchiaio di basilico tritato
- o Sale, pepe, olio extravergine di oliva q.b.
- o 2 cucchiaini di olio EVO
- o Osso di prosciutto crudo ma anche cotto, oppure pezzo di carne o salsiccia cotto in precedenza
- o Acqua q.b.

PROCEDIMENTO

Con un coltellino affilato incidete il cappello della zucca tutto attorno e poi toglietelo, privandolo dei semi che gli restano attaccati. Togliete i semi all'interno della zucca e provvedete a scavar via la polpa con uno scavino o un cucchiaino, avendo cura di lasciare attaccato alla buccia uno strato di polpa uniforme per spessore. Salate l'interno della zucca, spalmando il sale con la mano, e oliatelo con un cucchiaino di olio extravergine di oliva. Tritate le verdure col coltello in modo da farle a pezzetti piccoli: visto che fanno parecchi volume, tritatele prima separatamente (zucca, cipolle, cavolo e aglio) e poi di nuovo tutte assieme. Condite le verdure in una terrina -come se si trattasse di un'insalata- con olio, sale, pepe, basilico e poi versatele nella zucca, pigiando bene. Aggiungete in centro, se volete, il pezzo di carne o l'osso di prosciutto e poi versate tanta acqua quanta ce ne sta. Richiudete la zucca col suo coperchio naturale e ponetela in una teglia da forno, perche' potrebbe trafilare fuori del liquido durante la cottura.

PROCEDIMENTO DI COTTURA sia a legna che nel forno di casa. Il forno a legna deve essere a circa 200-180 gradi, quindi va bene informare al mattino se la sera precedente si sono fatte le pizze e quindi si era raggiunta una temperatura di circa 400 gradi. La temperatura del forno si abbassera' lentamente, quindi prevedete di lasciare la zucca dentro per almeno 1 ora e mezza: al termine di questo periodo estraetela, scoperchiatela rapidamente e controllate la cottura, eventualmente prolungandola. Se serve potrete rabboccare l'acqua, salandola leggermente.

Il forno di casa (elettrico o a gas) mantiene costante la temperatura imposta, quindi quasi certamente il vostro minestrone nella zucca sara' cotto entro 1 ora e mezza dall'inizio, ma anche in questo caso apritela e controllate, regolandovi di conseguenza. Ogni forno e' a world apart.

NOTA: Cuocendo la parte esterna della zucca diventera' scura e sembrera' quasi una pentola di bronzo, ma l'interno non brucera'.

CONSIGLIO: La verdura cuocendo diminuira' il suo volume, quindi dopo un'ora e mezza potrete anche aggiungere ulteriore liquido per avere un minestrone piu' brodoso, ovviamente provvedendo a controllare il sale e il pepe.

PASTA FILLO

ECCO IL TUTORIAL



Con una sfoglia croccante e un ripieno indovinato ci vuole poco a preparare una torta salata (o un dolce) che facciano festa, e allora (per esser sempre pronti!) ci vuole proprio la pasta fillo all'olio: ecco il tutorial in questo articolo.

Dover dipendere dalla sfoglia pronta e' triste, e in più ci sono preparazioni (come le torte salate tradizionali e contadine) che la sfoglia col burro o la ricotta non l'hanno mai vista, e non ci stanno nemmeno bene insieme. In Liguria, ad esempio, dove si cucinava tradizionalmente (e si fa ancora) solo con l'olio, le sfoglie burrose non sono mai state popolari: non riuscirei a pensare ad una Torta Pasqualina preparata con la sfoglia pronta del supermercato; sarebbe 'inadeguata'.

Questa e' la ricetta che uso io da sempre, imparata dalla nonna, e si puo' usare anche per lo strudel di mele .

Pensate che l'ho trovata anche in un ricettario Trentino: la cultura culinaria e' trasversale! Contiene un uovo, che garantisce la facilita' estrema nel tirare la pasta sottilissima, senza che si spezzi.

Potete anche utilizzarla fare la focaccia al formaggio, come a Recco, anche se per essa e' meglio la pasta matta che non contiene uovo. Tuttavia, se avete preparato la sfoglia fillo all'olio, e ve ne avanza un pezzo, farcitela con lo stracchino e sara' deliziosa!

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 250 gr di farina 00
- 1 uovo intero, freschissimo
- 2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva (va bene anche di semi, in ogni caso)
- un pizzico di sale
- acqua q.

PROCEDIMENTO

Impastiamo in una terrina, o sull'asse, la farina con l'uovo, l'olio e il sale, aggiungendo acqua piano piano, fin che non otteniamo un composto molto elastico e morbido (più' e' morbida, quasi molle, e meglio si stende col mattarello), che deve staccarsi dalle mani senza attaccarvi. Esattamente: quando l'impasto si stacca dalle mani e dalla terrina, e' pronto.

A questo punto ne ricaviamo una palla, la unghiamo d'olio e la facciamo riposare almeno 20 minuti coperta con la pellicola (ma dopo un po' di esercizio diventeremo così' abili da poterla utilizzare subito!).

Infariniamo l'asse da impastare e stendiamo la sfoglia col mattarello: lavorandola si scalda, e diventa molto facile renderla sottile, addirittura trasparente.

Vi chiederete: PERCHE' LA PASTA FILLO DELLE PREPARAZIONI GRECHE RISULTA TRASPARENTE E UNTA COME UNA PERGAMENA?

I Greci la spennellano di burro fuso in abbondanza: questa e' la differenza!

Ed ecco alcune idee su come usarla: strudel di mele, farinata di zucca alla Sestrese, torta di bietole, torta Pasqualina, piccole sfoglie da cuocere da sole, appena spruzzate di sale e olio... fantasia!

PASTA SFOGLIA

Cari Amici, per la mia raccolta di impasti base cercavo una pasta sfoglia veloce e facile, ma che fosse veramente simile a quella che si compra al banco frigo del supermercato, e devo dire che questa, anche la prima volta, e' riuscita benissimo, quindi si e' rivelata subito un alleato formidabile per dolci e torte salate, tanto che ve la consiglio: una sfoglia veloce alla ricotta che si puo' usare agevolmente in sostituzione di quella "vera" al burro che -a causa delle tante pieghe da fare- risulta a volte poco pratica da preparare.

Io uso prodotti del mio territorio, quindi latticini 'di alpeggio', ma ho gia' testato la preparazione anche con ingredienti 'industriali', ed e' eccellente in entrambi i casi.

INGREDIENTI

- o 200 gr di ricotta piemontese (uso il Seirass, perche' si trova qui, a chilometri zero, visto che abito in montagna, ed e' cremosissimo, oltre ad avere un sapore eccezionale), oppure di ricotta vaccina di ottima qualita'
- o 120 g di burro d'Alpeggio
- o 250 g di farina
- o 1 pizzico di sale fino

PROCEDIMENTO

Mescolate la ricotta e il burro a temperatura ambiente in una terrina, schiacciando tutto con la forchetta in una terrina. Il Seirass e' molto cremoso e un po' piu' grasso della normale ricotta, ma se usate una ricotta industriale potete anche aumentare un po' la dose, cosi' come per il burro.

Aggiungete 250 gr di farina.

Impastate bene, creando un panetto rettangolare morbido, e farlo riposare 1 ora e mezza – 2 ore (se sono di piu' non importa!), avvolto nella pellicola: subito non sembra perfettamente omogeneo, ma dopo il riposo sara' perfetto.

Anzi, vi diro': assemblete senza cercare la perfezione, cosi' il burro non si scioglierà troppo.

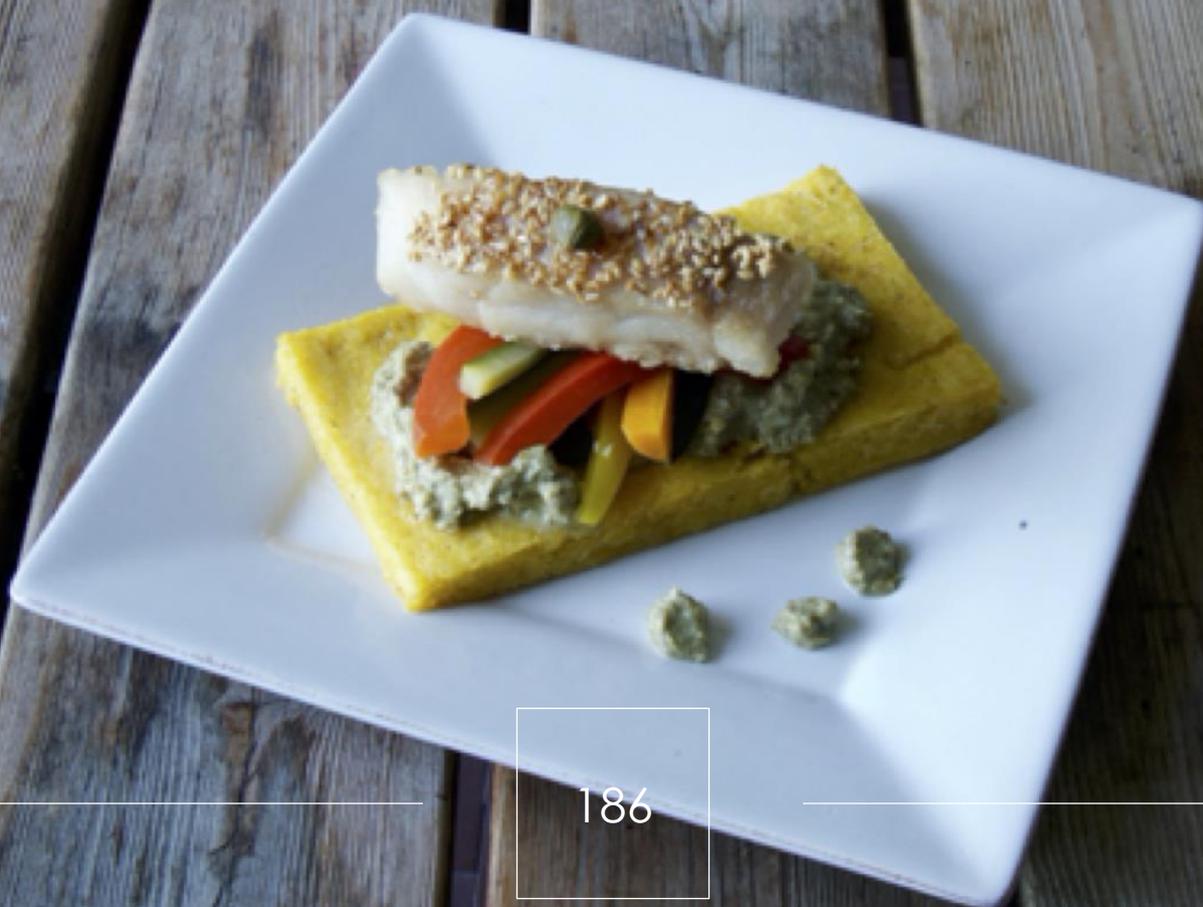
Stendetelo sulla spianatoia infarinata col mattarello: si stira benissimo ed e' morbido morbido, amalgamato alla perfezione.

Piegarlo in 3 e ristendetelo col mattarello, poi giratelo di 90 gradi, ripiegarlo in 3 e ristendetelo, e cosi' via per un totale di 3 volte

Rimettetelo a riposare nel frigo (sempre avvolto nella pellicola) per una mezz'ora come minimo, coperto da pellicola, dopo di che e' pronto per esser utilizzato.

NOTA: Se volete utilizzare la sfoglia in preparazioni dolci ed avere un sapore dolce, aggiungete all'impasto mezzo cucchiaino di zucchero a velo

PER GARDA COOKING CUP:
crostone di polenta con tapenade
di capperi, verdure croccanti
e trancio di pesce persico
spadellato al sesamo



Eccomi, sempre all'ultimo e sempre di corsa, mentre scrivo al mattino presto da Brooklyn (il blog e' una creatura e lo curi anche in vacanza!) per consegnarvi la prima ricetta che ho preparato a casa (prima di partire) per partecipare alla Garda Cooking Cup insieme ad una quarantina di colleghe di Aifb: partendo da un'idea ho sviluppato in realta' due ricette (una estiva e una invernale) e se avrete pazienza le avrete entrambe. La proposta estiva e leggera e' un crostone di polenta con tapenade di capperi, verdure croccanti e trancio di pesce persico spadellato e ricoperto di sesamo tostato: e' un piatto completo perche' contiene carboidrati, proteine e verdure.

Se hai fretta

SALTA E VAI ALLA RICETTA

altrimenti mettiti comodo che ti narro qualcosa di carino.

E' qualcosa che Catullo e Lesbia avrebbero potuto mangiare durante un pic nic in riva al lago, libando agli dei, se 1. Lesbia fosse stata un po' meno... svolazzante di fiore in fiore 2. Fosse gia' stata scoperta l'America (per via dei peperoni e del mais, ovviamente, che pero' danno colore e carattere alla ricetta)

Ma ci tengo a dir prima due parole sul lago di Garda (che storyteller sarei, altrimenti!), anche perche' lo conosco abbastanza bene per aver -tra l'altro- partecipato a un bellissimo educational lo scorso anno.

A me il Garda risveglia ricordi e porta bene: Sirmione - su tutte le localita' - e' la mia preferita perche' diede i natali a Gaio Valerio Catullo, grazie al quale nel lontano (lo confesso solo perche' so che non lo direte a nessuno), dicevo, nel lontano 1980 vinsi il Certamen Capitolinum - concorso mondiale di composizione in latino- e venni premiata in Campidoglio (si', tra le oche) proprio dissertando su Catullo e su quanto i suoi versi fossero belli, attuali sempre e frutto di ispirazione per molte generazioni di illustri poeti. Ricordate?

Ille mihi par esse deo videtur ille, si fas est, superare divos... (questa e' ispirata ad un frammento di Saffo)

Odi et amo: qua re id faciam, fortasse requiris Nescio, sed fieri sentio, et excrucior (e questo e' il dilemma universale: non si sa perche', ma queste faccende succedono fin dalla preistoria)

Multas per gentes et multas per aequora vectus advenio
has miseras frater ad inferias... (e qui lo devo dire: Ugo
Foscolo si e' ispirato a lui nel suo sonetto In morte del
fratello Giovanni, ma i versi in latino di Catullo stanno
una spanna sopra, anzi forse anche due)

Del resto sono rimasta quella bambina (ho abdicato
solo esteriormente e assolutamente mio malgrado) che si
appassionava ai racconti di guerra dei nonni, entrambi
Cavalieri di Vittorio Veneto, che parlavano degli
Austriaci, della Prima Guerra Mondiale e anche delle
guerre di indipendenza precedenti, che a loro erano state
raccontate dai genitori e dai nonni.

Sono una ex scolaretta di quinta a cui e' stato fatto
studiare Arnaldo Fusinato e il suo

Ramingo ed esule in suol straniero, vivrai, Venezia, nel
mio pensiero; vivrai nel tempio qui del mio core, come
l'immagine del primo amore...

Vi risparmi il resto della poesia (la so tutta, giuro)
perche' vorrei che continuaste a seguirmi!

E allora, quando passo in zona e leggo nomi come
Peschiera, Pastrengo, Solferino, Valeggio, e poi anche
Trento (che non e' cosi' lontana) rivedo gli studenti di
Pisa col cappello con la punta mozza, e le granate che
esplodono e i Carbonari e gli Austriaci che pressano il
Lombardo Veneto e Venezia.

Non c'e' solo Gardaland, giusto per dire.

La zona e' turistica per tanti motivi e a giudicare dalle
bandiere sugli hotel e dai cartelli pubblicitari "Zimmer"
e "Trauben zu verkauf" si vede bene che e' frequentata
non solo da Italiani (del resto Tedeschi ed Austriaci sono
amanti dei laghi italiani: ne ho visti molti anche sul
Lago di Verbania). Bene: da guida turistica spero che
oltre che sulle bellezze naturali e sulla gastronomia si
punti anche sulla storia e sulla cultura in generale: sul
Garda e nelle zone limitrofe abbonda ad ogni angolo, ma
la cultura non e' mai troppa, specie di questi tempi.

Veniamo alla prima ricetta, che altrimenti si fa sera.

I prodotti che ho ricevuto erano

- Capperi di Gargnano
 - Olio extra-vergine del Garda DOP
 - Farina gialla di Bedizzole
 - Zafferano di Pozzolengo
 - Bagoss
 - Chiaretto del Garda
-

Ho pensato di utilizzare del pesce persico, pesce di lago che avrei potuto reperire anche a Varazze, terra di pescatori di mare che se chiedi il lago ti guardano storto (Fabrizio De André era Genovese, come ricorderete... Il Pescatore, Le acciughe fanno il pallone....insomma, il pesce di mare e' imperatore qui!)

Per la sua consistenza, questo piatto e' una sorta di aperitivo estivo da mangiare in giardino (fronte lago, ovviamente) sorseggiando il Chiaretto: uno stuzzichino se in porzione piccola, un vero piatto unico se si abbonda un pochino.

INGREDIENTI

- o 1 filetto di pesce persico di circa 300 g
- o 150 g di farina gialla di Bedizzone
- o alcune striscioline di peperone rosso, peperone giallo, zucchino verde, carota
- o 2 cucchiari di capperi di Gargano ben lavati
- o 2 cucchiari di semi di sesamo
- o 1 cucchiaino di pinoli
- o 1 cucchiaino di mollica di pane ammorbidita in acqua e aceto
- o 1/4 di spicchio di aglio (non troppo, altrimenti il sapore diventa invasivo)
- o sale, pepe, timo, olio extravergine del Garda DOP
- o acqua q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate una polenta piuttosto soda, stendetela dello spessore di 1 cm su una piatto inumidito e fatela raffreddare

Preparate la tapenade di capperi frullando grossolanamente (o pestando nel mortaio) i capperi ben lavati, i pinoli, la mollica e aggiungendo successivamente olio e sale a vostro gusto (Notate la mia fissazione per il latino? Sul mio anello c'e' scritto Carpe Diem!)

Sbianchite in acqua, farina e aceto le verdure tagliate a striscioline in modo che si ammorbidiscano un po' conservando il loro bel colore

Scolatele, tuffatele in acqua e ghiaccio

Asciugatele e conditele con olio, sale e timo tritato

Tostate velocemente in padella i semi di sesamo (basta un minuto, altrimenti bruciano) e poi versateli in un piatto

Ricavate dei crostoni rettangolari dalla polenta, oliateli in superficie e grigliateli nel forno, cosi' saranno piu' leggeri rispetto ai crostoni fritti

Rosolate nell'olio extravergine del Garda DOP i tranci di pesce persico (rettangolari)

Appoggiate da un lato soltanto i tranci di pesce persico sul sesamo tostato, facendolo aderire

Montate il piatto spalmando la tapenade sui crostoni, sormontando con un mazzetto di verdure condite e terminando con un filetto di pesce al sesamo

POLPETTE

DI CARNE E COCCO



Ieri non mi andava di lavorare troppo in cucina: volevo mangiare solo un secondo di corsa per dedicarmi all'ottavo capitolo del mio romanzo in tutta fretta (il maresciallo Ignazio aveva da fare e dovevo accompagnarlo), ma volevo che non fosse la solita fettina di carne. Mi sono ricordata del cocco che avevo in dispensa. In frigo c'era della carne trita per fare polpettine e le polpette al sugo sono sempre gradite. Così sono nate le polpette di carne e cocco alla tequila. E scusate se sono alcolica: ogni tanto ci sta!

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 300 g di carne trita
- 1 cipollotto tritato
- 2 cucchiaini di polpa di cocco grattugiata
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di fecola
- 1 cucchiaio di yogurt intero
- 1 cucchiaio di cipolla e carota tritata per il soffritto
- sale, pepe, tequila, olio extravergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Mescolate in una terrina la carne, il cocco grattugiato, il cipollotto tritato, fecola e yogurt, prezzemolo, sale e pepe q.b. e lasciate insaporire bene. Dopo un quarto d'ora preparate delle palline di 3 cm di diametro che rosolerete in un soffritto di cipolla e carota: conviene gettarle in padella, lasciare che colorino leggermente da un lato e poi girarle col cucchiaio di legno.

Ora potrete aggiungere della salsa di pomodoro e continuate a rimescolare per un paio di minuti, spruzzando poi con la Tequila. La quantita' di sugo sta a voi: se ne preparate di piu' potrete inzupparvi del pane (alla faccia della dieta!) Fatemi sapere se vi piacciono!

PRESNITZ

DOLCE TRIONFO
DI FRUTTA SECCA

Presnitz, fantastico dolce triestino

Da quando mio papa' smise di viaggiare tra Genova e Trieste, e quindi di acquistare il Presnitz, fantastico dolce triestino, un vero trionfo dolce di frutta secca, non ne ho piu' mangiato, ma i sapori e i profumi non si dimenticano nemmeno dopo tanti anni.

Era il dolce, si narra, creato dai pasticceri triestini in occasione della visita di Sissi in citta', e pare che il suo nome derivi appunto da Prinzessin. Chi lo conosce sa che e' davvero degno di una principessa.

Si tratta di una di quelle preparazioni che una volta assaggiate procurano una specie di assuefazione, per cui dici "prima o poi provo a farlo in casa" e poi hai sempre troppe altre idee a cui tener dietro. Ma oggi, avendo deciso da due giorni di diventare ordinatissima (meglio tardi che mai) mi sono messa a ripulire la dispensa della cucina ed e' saltata fuori della frutta secca variamente assortita (composta di singole modiche quantita', per cui non mi era facile pensare ad un utilizzo separato di ognuna di esse) e del cioccolato fondente residuo "bellico" dell'uovo di Pasqua. A quel punto mi e' venuto in mente lui, il Presnitz! Andava provato subito: l'occasione era ghiotta (mai termine fu piu' adatto), anzi ghiottissima. E cosi', adesso che e' cotto ed assaggiato - e garantisco che durera' assai poco- vi racconto la ricetta: e' un dolce invernale, meraviglioso per la tavola delle feste, ma e' anche adatto alla fine delle feste stesse, perche' va benissimo per terminare le provviste di frutta secca.

La traccia di base che vi propongo e' quella tradizionale, con le inevitabili varianti date dalla disponibilita' che avevo (ho dovuto cambiare un po' le percentuali dei singoli ingredienti per adattarli a cio' che c'era in dispensa, e ho tolto i canditi, perche' non li amo). Provare per credere.

Con questa ricetta partecipo al CONTEST "Taste Abruzzo, it's x-mas time" (banner+link a pie' di pagina) che si propone di valorizzare le Eccellenze Abruzzesi: la frutta secca e' uno dei capisaldi della dispensa di questa regione, percio' mi pare adatto proporre un dolce fusion, che unisce la ricchezza abruzzese all'inventiva triestina e per di piu' ricicla gli esuberanti, affinche' in cucina nulla vada sprecato.

INGREDIENTI

- o pasta sfoglia veloce fatta in casa (QUI la ricetta) oppure acquistata pronta
- o 80 g di uvetta
- o 4 fichi secchi
- o 4 prugne secche
- o 3 albicocche secche
- o 60 g di noci sgusciate
- o 30g di mandorle spellate
- o 20 g di nocciole spellate
- o 10 g di pinoli
- o 30 g di cioccolato fondente a pezzetti
- o facoltativi (a me non piacciono): 1 cucchiaino di canditi a pezzetti piccoli
- o 1 cucchiaino di zucchero di canna
- o 2 cucchiaini di rum scuro
- o cannella in polvere e 3 chiodi di garofano pestati bene nel mortaio
- o burro q.b. per spennellare

PROCEDIMENTO

Preparare la sfoglia veloce in casa (ci vogliono quasi 3 ore, considerando i tempi di riposo) – se utilizzate quella pronta, basta aprire il pacchetto all'ultimo minuto!

Mescolare in una terrina tutta la frutta secca tritata grossolanamente insieme al cioccolato, aggiungere zucchero e rum e far macerare per un'oretta, aggiungendo abbondantemente la cannella e i 3 chiodi di garofano pestati fini

Dopo un'ora di macerazione prendere il ripieno e modellare con esso un cilindro di 4 o 5 cm di diametro, avvolgendolo nella pellicola per dargli bene la forma

Stendere la sfoglia in un rettangolo di misura adatta ad avvolgere il salame di frutta secca e intanto accendere il forno a 180-200 gradi

Posizionare il salame di frutta secca sulla sfoglia (togliendo la pellicola!) e avvolgere la sfoglia a pacchetto, richiudendola bene sui bordi, e poi dare al cilindro ottenuto la forma di un'ovale, se e' molto lungo, di una spirale.

Spennellare la sfoglia di burro fuso ed infornare.

Quando la sfoglia sara' cotta e dorata, si potra' estrarre il dolce dal forno.

Se non provate non potrete mai immaginare la bonta' di questo dolce!

QUINTO QUARTO

ECCO LA RICETTA CON LA CODA,
VINCITRICE DEL CONTEST

La Masca in Cucina

Quinto Quarto: ecco la mia ricetta vincitrice del contest di Gubbio.

Sapete che cos'è il quinto quarto, vero? Matematicamente il quinto quarto non esiste, come è ovvio. Ma in cucina, tradizionalmente, si raggruppa sotto il nome di quinto quarto tutta una serie di parti meno nobili dell'animale, che quindi di norma i "signori" un tempo snobbavano, ma il popolo aveva imparato a cucinare con sapienza e profumi, fino a renderle succulente.

Di piatti a base di quinto quarto è piena la tradizione gastronomica italiana, e vi cito ad esempio la trippa alla ligure, la lingua salmistrata, il fegato alla veneta, la coda alla vaccinara.

Sono solo pochi esempi, così, per chiarire il terreno.

Sabato, in zona ultra Cesarini, mi è stato fatto notare che c'era il Contest Quinto Quarto – I Secondi d'Italia (QUI per ulteriori informazioni, sul sito della città di Gubbio) che aveva prolungato la scadenza fino a lunedì 26 ottobre 2014, e che quindi avrei potuto provarci.

Dopo un minimo di brain storming ho scartato l'idea di riproporre un piatto della cucina tradizionale, perché per quello ci sono libri notissimi e chef ultra blasonati.

Ma mi solleticava l'idea di interpretare una ricetta famosa piegandola al mio volere, cioè quello di utilizzare un quinto quarto illustre: sono ambiziosa, presuntuosa e magari anche di più.

Non sgridatemi, perché sono convinta che sia sempre opportuno OSARE, nei limiti del lecito. Ho pensato che il quinto-quarto è sempre stato legato al cibo da strada (almeno a Genova, ma credo in molte parti d'Italia, c'erano molti trippai e polpettari che servivano un piatto caldo ed economico a base di quinto-quarto da mangiare direttamente in strada) e che quindi il suo naturale complemento sarebbe il panino, che consente di maneggiare ed addentare in modo semplice.

Ma volevo nello stesso tempo creare un piatto elegante, che unisse lo squisito prosciutto crudo umbro (io uso quello di Renzini) alla crema di porcini (presenti in territorio umbro), in modo da "circondare" simbolicamente Gubbio con i sapori della sua terra.

Così ho deciso di adattare una ricetta che già avevo pubblicato io per la prima volta assoluta in rete, e cioè l'Hamburger alla Wellington (fratello cadetto del più nobile filetto, magistralmente interpretato da Gordon Ramsey).

Dalla mia ricetta esclusiva ed originale, che trovate
QUI, e' nata la ricetta risultata vincitrice al CONTEST,
e cioè l' HAMBURGER DI CODA ALLA
WELLINGTON!

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- o 300-400 g di carne di coda già cotta (come più sotto specificato) in acqua con vino rosso, sale, aceto balsamico, aglio, rosmarino, timo, origano, dragoncello e cipolla.

Inoltre:

- o 150 g di prosciutto crudo umbro a fette (il LUI di Renzini, ad esempio)
- o 1 manciata di porcini secchi
- o 1/2 spicchio d'aglio
- o 1 cipolla piccola
- o 1 tuorlo d'uovo battuto con 1 cucchiaino di acqua per spennellare
- o sale, pepe, olio extravergine d'oliva, senape forte di Digione, panna liquida, latte q.b.
- o sfoglia veloce fatta in casa, da prepararsi in anticipo, oppure rotolo di sfoglia pronta

PROCEDIMENTO

Sgrassare la coda, tagliata a pezzi, facendola lessare in acqua calda, aromi (sale, aceto balsamico, aglio, rosmarino, timo, origano, dragoncello e cipolla) e un bicchiere pieno di vino rosso per per circa 3 ore.

Tritare la coda, dopo averla staccata dall'osso (se e' ben cotta l'operazione sarà facile)

Confezionare un paio di hamburger ben pressati, tenendoli assieme con un cucchiaino di latte, che favorisce anche la morbidezza, salandoli e pepandoli in superficie

Rosolare appena in padella con un pochino di cipolla gli hamburger da entrambi i lati, in modo che si formi una leggera crosticina adatta a tenerli in forma quando si dovranno maneggiare, e spennellarli immediatamente di senape forte

Mettere nel mixer i funghi porcini dopo averli ammorbiditi in acqua calda, aggiungere 2 cucchiaini di panna e 1 di latte (poi sul momento regolatevi voi, in modo da ottenere una crema), con aglio, sale, pepe e 1 cucchiaino di olio, e frullare tutto

Sulla carta da forno stendere il prosciutto crudo e spalmarlo di crema di funghi

Posizionare al centro del prosciutto l'hamburger e richiudere il prosciutto tutto attorno, schiacciando un pochino con le mani

Chiudere provvisoriamente ogni hamburger in un pacchettino di carta da forno, in modo da poterli premere con la mani e far aderire bene i vari componenti

Accendere il forno a 180 gradi

Stendere due porzioni di sfoglia di dimensioni adatte ad avvolgere gli hamburger

Prelevare gli hamburger dalla carta da forno e posizionarli al centro della sfoglia, richiudendola a pacchetto (mettete i lembi eccedenti sotto, così resteranno sigillati dal peso)

Decorare la superficie della sfoglia con strisciole di pasta e spennellare col rosso d'uovo

Infornare su una teglia coperta di carta da forno per circa 20 minuti o comunque fino a che la sfoglia non sia bella dorata.

Servire l'hamburger di coda alla Wellington accompagnando con pomodorini o insalata verde.

Garantisco: il sapore ottimo e la veste scenografica piaceranno molto!

**FACCIAMO
I RAVIOLI CINESI
COL PASSO PASSO?**



Oh, insomma: col sorriso, chiaramente, ma ho deciso di scrivere questo post dopo aver visto in rete dei culurgiones contrabbandati per ravioli cinesi: intrecciati benissimo, sembravano una scultura, ma sono culurgiones e non ravioli cinesi, quindi sono chiesta... ma perche'???

Se hai fretta
SALTA E VAI ALLA RICETTA

altrimenti mettiti comodo e continua il racconto. Noi alcuni anni fa, vivendo in Cina per un periodo, abbiamo seguito un corso sui ravioli cinesi (contera' qualcosa come referanza?) a Shanghai nel ristorante della cucina di uno chef: ecco QUI le immagini per chi volesse sapere. Quindi, con i suoi appunti miracolosamente scampati ai 35 kg di eccedenza bagaglio del nostro ritorno (si', sono una shopper compulsiva a volte 😊) vi presento ricetta e foto fatte alla buona al tavolo a casa mia, proprio perche' questo e' un piatto di casa ormai. Niente set elaborati: entrerete nella cucina e tutto sara'... casalingo, pero' il passo passo e' serio e vi aiuterà nella realizzazione del piatto.

Ecco, se c'e' una cosa che abbiamo imparato al corso sono le forme per distinguere i contenuti dei ravioli cinesi (carne, solo verdura, gamberi, misti, pesce vario...) perche' il viandante che giungeva alla locanda era quasi sempre analfabeta o non parlava quel particolare dialetto, per cui aveva bisogno di immagini didascaliche e universali. Ebbene: e' un fatto che il raviolo piu' normale (quello con maiale e cavolo) sia chiuso per piegatura veloce della pasta e non per intreccio. Ed e' anche vero che la piegatura si puo' fare a mano, senza ricorrere all' aggegino di plastica in vendita a pochi euro nei nuovi megastore cinesi 😊 ma se vi dà sicurezza, compratelo!

Fine del racconto e via con la ricetta: vedrete che non ci sono ingredienti strani o elaborati: il cinese e' basico, il profumo lo deve confortare con il ricordo del suo esser sempre uguale, la riprodubicibilta' deve essere altissima.

INGREDIENTI

per la pasta

- o 400 g farina 00
- o acqua q.b. per ottenere una massa che si stacchi sia dalle mani che dall'asse:
prevedete almeno 200 ml di acqua ed eventualmente ci aggiungerete o toglierete

per il ripieno (ne avanzasse potreste surgelarlo senza problemi)

- o 300 g di cavolo cappuccio cinese
- o 400 g di carne di maiale tritata
- o 1 cipollotto tritato
- o olio di sesamo
- o sale, pepe, brodo vegetale q.b.

OCCORRENTE

- o cestini per cottura a vapore
- o carta da forno

PROCEDIMENTO

Seguite lo slide show proposto qui sopra così sarà più facile: Impastate acqua a farina fino ad ottenere una massa che si stacchi sia dalle mani che dall'asse.

Ricavatene uno o più cilindretti che riporrete sotto pellicola a riposare. Preparate il ripieno semplicemente rosolando in un mix di olio di oliva e un pochino di olio di sesamo (si trova nei negozi di prodotti etnici) tutti gli ingredienti tritati: cipollotto, cavolo cappuccio, carne di maiale e sfumando con brodo vegetale

Spegnete sotto il ripieno e riprendete in mano l'impasto, tagliandone via via delle porzioni alte al massimo 1 cm, che stenderete col mattarello, ricavandone dei dischi sottili da farcire

La cosa più semplice da fare: mettete il disco di pasta sottile sul palmo della mano, farcietelo e chiudete facendo delle pieghe con l'altra mano: ne deriva una specie di sacchetti con delle pieghe in alto e QUELLO è il raviolo cinese classico, che le donne fanno così velocemente che non sono mai nemmeno riuscite a fare il video!

Riponeteli su una teglia coperta di carta da forno e mettete a lessare una pentola di acqua con diametro tale che il cestello da cottura a vapore imbocchi perfettamente.

ADESSO: bisogna foderare i singoli piani del cestello per cottura a vapore, perché se appoggiate i ravioli così di attaccherebbero al legno

Quindi prendete la carta da forno, ricavate dei dischi di diametro uguale al cestino, tagliuzzateli qua e là in modo che passi il vapore e foderate i piani del cestino. I cinesi usano, in alternativa, strisce di foglie di cavolo

Mettete i ravioli sui vari piani e mettete a cuocere sulla pentola di acqua bollente. Credo che ci voglia non meno di 10-15 minuti nella vostra cucina come nella mia, ma mentre servirete poi potrete cuocerne altri. Servite il cestello direttamente in tavola, provvedendo piccole ciotole per ciascun commensale, nel quale egli possa versare la salsa di soia o l'aceto di riso per tuffarci via via il suo raviolo cinese di prima di mangiarlo. La diatriba salsa di soia/aceto di riso è sempre aperta: ci sono cinesi che dicono che il raviolo a vapore va con l'aceto e quello al vapore e poi scottato sulla piastra (non potete immaginare la bontà!) va con la salsa di soia, ma li vedete voi: è il vostro gusto!

Buon appetito e... la foto non è sfocata, sta solo uscendo il vapore dal cestino!

**RAVIOLI
GENOVESI**
QUESTIONE DI FAMIGLIA

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with Genoese ravioli. The ravioli are small, crescent-shaped pasta pieces with a scalloped edge, submerged in a dark, rich sauce. The lighting is soft, highlighting the texture of the pasta and the sheen of the sauce.

La Masca in Cucina

Cari Amici de La Masca in Cucina,
il 1 Novembre, e in occasione di ogni ricorrenza o festa di famiglia, a casa mia si sono sempre mangiati i ravioli, da che mi ricordi io (e anche prima), per cui posso davvero dire: Ravioli, questione di famiglia!
La ricetta e' quella di mia nonna materna, che mia mamma mi ha passato e mi aiuta ancora a preparare (almeno per cio' che riguarda il ripieno)
Non posso dirvi con certezza che sia LA ricetta dei ravioli genovesi, ma e' sicuramente UNA ricetta genovese per i ravioli, testata da quasi 100 anni (mia nonna si e' sposata a 26 anni nel 1920, e cucinava gia' prima!)
A Genova i ravioli non si sono mai contati a etti o a numero, ma a dozzine, e in ogni famiglia era decoroso che, secondo le possibilita' economiche (visto che il ripieno e' relativamente costoso) se ne confezionassero almeno 12 dozzine.
Credo che il numero 12 ricorra perche' i ravioli si sono sempre preparati in occasione delle feste, che erano nella quasi totalita' feste religiose, e quindi si faceva riferimento ai 12 Apostoli e alle 12 tribu' di Israele
Vediamo come procedere; per condirli, va bene il sugo di carne, ma potete provare a lessarli al dente, metterli in una ciotola calda e coprirli con vino Barbera.
Non a tutti piace, ma a moltissimi si', e il vino rende i ravioli deliziosi e digeribili, esaltandone anche il sapore!

INGREDIENTI PER CIRCA 400 RAVIOLI, CIRCA 33 DOZZINE

- Pasta all'uovo: 4 uova e tanta farina quante possono assorbire, aiutandosi con un pochino di acqua
- 400 g di carne di vitello
- 400 g di pasta di salsiccia
- 400 g di lonza di maiale
- 5 uova
- 2 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato per ogni uovo
- 1 manciata di boraggini miste a foglie di scarola, appena sbollentate
- 1 spicchio d'aglio
- maggiorana tritata (1 pizzico), noce moscata, sale e pepe

PROCEDIMENTO

Rosolare nell'olio (o nel burro) le varie carni con lo spicchio d'aglio

Sbollentare le verdure e tritarle sul tagliere

Tritare le carni (togliendo l'aglio)

Mescolare in una terrina uova, verdure, carne e formaggio, amalgamando bene con la forchetta

Insaporire con maggiorana, noce moscata, sale e pepe

Tirare la pasta all'uovo, con la macchina tira pasta, in strisce come nella foto, facendo almeno 10 passate per ciascuna striscia.

Su ogni striscia depositare dei mucchietti di ripieno: se fate tutto da soli, usate i due cucchiari per non sporcarvi le mani e quindi non sporcare la pasta quando la maneggiate; se avete un aiutante che lavora alla macchinetta, i mucchietti di ripieno fateli con le mani, perché SI FA PRIMA!

Chiudere la striscia come nella foto e con le mani segnate i solchi tra un raviolo e l'altro, per far uscire l'aria

Tagliare con la rotella seghettata

Depositare ogni raviolo su una salvietta infarinata e cospargete tutti con un pizzico di farina.

Preparateli in anticipo, così la pasta seccherà un pochino e cuocendo non si appiccicheranno assolutamente

E provateli nel vino!

RISOTTO

RISOTTO ALLE CASTAGNE
E CRUDO IGP
CON CASTELMAGNO DOP,
REALIZZATA SUL PALCO
DELLA FIERA NAZIONALE
DEL MARRONE 2015



Vi propongo il risotto alle castagne e crudo IGP con Castelmagno DOP perché... c'è stato un cooking show di 2 ore e mezza sul palco allestito in Piazza Galimberti, trasmesso anche dal maxi schermo e andato in scena ieri -17 ottobre 2015- in occasione della 17esima Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo era il fulcro del mio Progetto Foodblogger, che l'organizzazione ha accolto con entusiasmo, e ha visto protagonista un grande Paolo Armando, quarto a Masterchef 2015 coadiuvato da tre food blogger del Nord Ovest: Manuela Oliveri di A dieta da lunedì, Silvia De Lucas di Silvia Pasticci e Silvia Leoncini, che come sapete sono io.

Il foltissimo pubblico presente, attirato dal profumo, dalle immagini e dai nostri racconti (Paolo è uno show man nato e io palo, parlo, parlo senza soggezione) ha gradito molto le quattro preparazioni: un antipasto, due primi e un dolce, naturalmente tutti a tema castagna.

Abbiamo avuto anche degli sponsor locali e di prestigio e vi li segnalerò volta per volta.^[L]_[SEP]per questa ricetta ringraziamo Beppino Ocelli per suo favoloso Castelmagno d'alpeggio e [Error! Hyperlink reference not valid.](#) per il Crudo.

Ecco per voi un profumatissimo risotto alle castagne e crudo IGP con Castelmagno DOP.

INGREDIENTI X 25-30 PORZIONI DA DEGUSTAZIONE

Attrezzatura

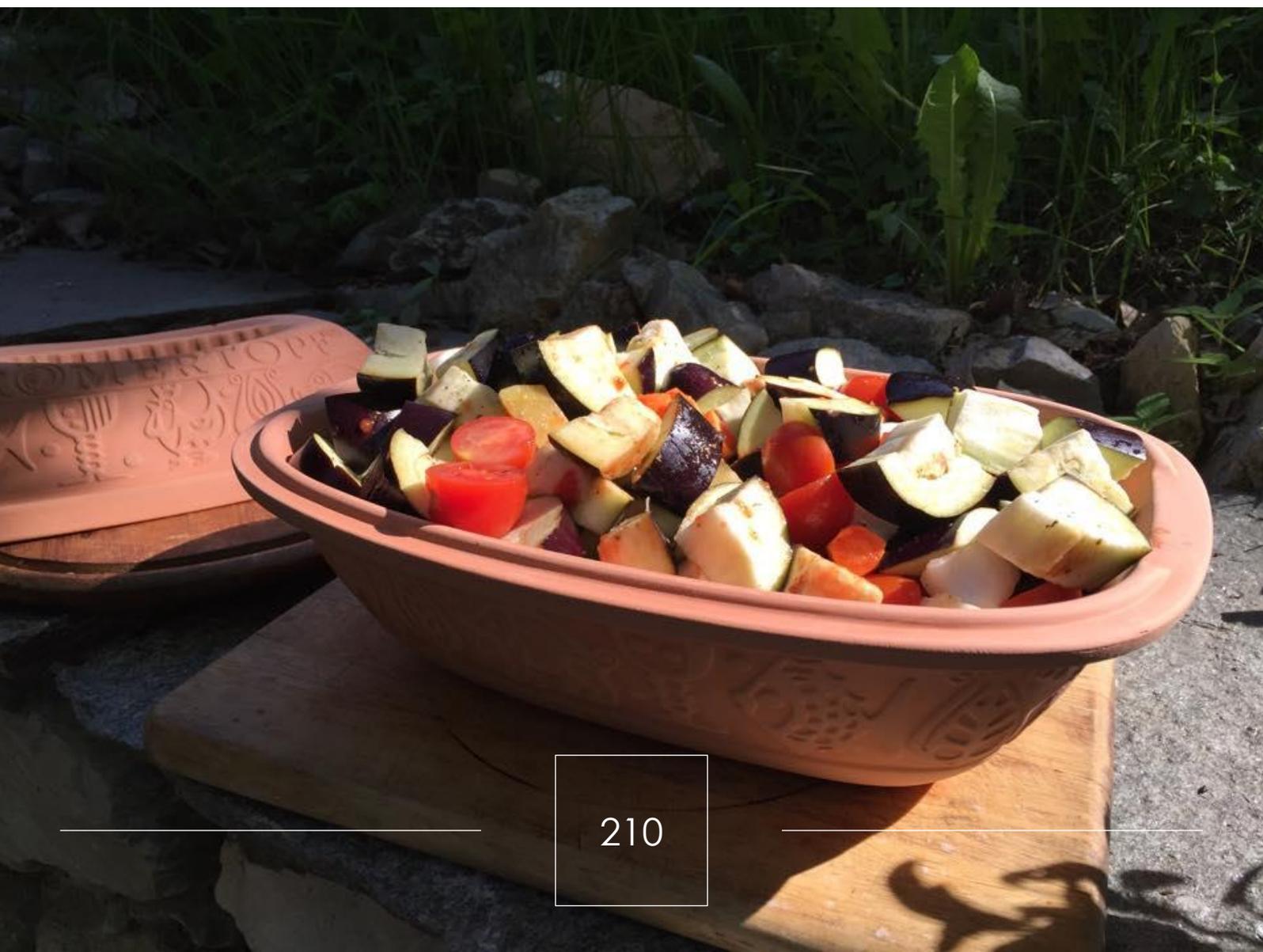
- 5 litri di brodo vegetale (già pronto)
- 600 gr di riso carnaroli o vialone nano
- 300 g di Castelmagno DOP
- 15 fette di crudo
- 30 castagne circa già lessate e pelate
- 2 scalogni
- 150 gr di burro
- 200 gr di parmigiano
- Olio
- Rosmarino
- Sale
- Almeno due fuochi, meglio tre
- Pentola x brodo
- Pentola per risotto
- Mestolo
- Cucchiaino di legno per girare il risotto
- Tagliere
- Padella
- Pimer e il suo bicchiere per frullare la polpa di zucca
- Piatti di plastica e forchette per servire il risotto

PROCEDIMENTO

Fare bollire il brodo
Tritare lo scalogno finissimo
Soffriggere lo scalogno in olio
Tostare il riso
Portare a cottura il riso con il brodo e il sale
A circa metà cottura, aggiungere le castagne sbriciolate
Al termine , aggiungere il crudo a listarelle e mantecare con burro e Castelmagno sbriciolato. All'onda!!
Servire il risotto decorandolo con rosmarino e eventualmente crudo e rosmarino

VERDURE GUSTOSE

ANCHE SENZA GRASSI
CON LA RÖMERTOPF



Quando si dice che basta poco... nella padella e' impossibile, ma con la Römertopf o una normale pentola di coccio si possono preparare delle verdure favolose senza nemmeno l'olio.

Lo sapete: io quando cucino, non guardo al grammo in piu' o meno, e se uso l'olio e' del migliore, e se uso il burro e' di alpeggio.

Ma appunto per questo, visto che preparo spesso arrostiti ed altri piatti non proprio magrissimi, li alleggerisco con le verdure.

Prendiamo ad esempio la ratatouille: la sua forza sta nel mix di verdure -piu' e' vario e meglio e'- e nel fatto che sono messe in pentola a freddo, in modo che cuociano lentamente nel loro liquido di vegetazione.

Ovviamente e' cotta sul fornello, e rimescolata spesso, e per questo si puo' evitare di aggiungere acqua.

Ma possiamo prepararla anche in forno, senza dover mescolare (se non forse una volta) e perfino senza olio, e tuttavia avere un contorno saporitissimo: serve solo un pochino di liquido in piu'.

Quali sono i vantaggi?

Innanzitutto non dovremo mescolare spesso e inoltre grazie al tegame in coccio Römertopf e al suo coperchio a tenuta la verdura cuocera' nel suo liquido di cottura e in quello che aggiungeremo senza che evaporino tutto, ma soprattutto non ci sara' bisogno di aggiungere olio perche' la temperatura salira' lentamente all'interno della pentola e le verdure avranno il tempo di rilasciare liquido che impedira' loro di attaccarsi al fondo.

Io uso il forno a legna, ma otterrete un ottimo risultato anche in quello di casa.

In quello a legna potete sfruttare il calore residuo dopo la preparazione delle pizze: le farete alla sera e il giorno dopo il vostro forno sara' ancora circa a 200 gradi, senza fiamma, quindi potrete infornare un arrostito e delle verdure, senza spendere nulla per alimentare il calore.

In entrambi, la star e' la Römertopf, la pentola dei romani, in coccio vetrificato internamente.

Ne ho comprato una almeno 15 anni fa a Graz in Austria, perche' e' stato amore a prima vista quando l'ho incontrata sullo scaffale di Kastner&Öhler.

Da allora e' stata protagonista di arrostiti, brasati, stufati, cotechini e verdure nel forno della cucina e in quello a legna del giardino: praticamente era una di famiglia!

Proprio lì' lo scorso anno ha avuto un incidente: uscita calda, ha scoperto che stava nevicando, e non ha retto allo shock della neve che le cadeva abbondantemente sopra, procurandosi una crepa.

Con grande dispiacere l'ho messa da parte e ho deciso di ricomprarne un'altra quando fossi tornata a Graz, il che e' avvenuto lo scorso settembre.

E' ovvio che sicuramente l'avrei potuta comprare anche qui in Italia, oppure on line, ma adoro andare da Kastner&Öhler e quindi non sarebbe stata la stessa cosa.

Ora, se nel frattempo avete finito di pulire la verdura, possiamo incominciare. Ci siete?

Se non avete una Römertopf usate una normale pentola di coccio, purché il coperchio combaci perfettamente

INGREDIENTI

- o verdure: quelle che volete, che vi piacciono, che soddisfano sia il palato che l'occhio (un po' di rosso, del viola, verde, arancio...)
Per 3 persone io oggi ho usato: 1 melanzana viola grande, 3 carote medie, 3 patate medie, 2 zucchini verdi, 12 pomodorini ciliegia
- o cipolla e aglio: 3 cipolle nuove piccole e 2 spicchi d'aglio a pezzetti
- o 2 tazzine di passata di pomodoro
- o sale, pepe, erbe aromatiche tritate (rosmarino, origano, prezzemolo, menta... fate il mix che piu' vi piace)
- o 1 bicchiere d'acqua e 1/2 bicchiere di vino bianco secco

PROCEDIMENTO

facilissimo

Scubettare tutte le verdure

Versarle nella pentola e mescolare insieme alle erbe aromatiche, salando e pepando

Aggiungere la passata di pomodoro allungata con l'acqua e il vino

Chiudere e infornare a circa 200 gradi.

AVVERTENZA

- Se usate il forno di casa dopo 30-40 minuti aprite la pentola e mescolate, controllando la cottura che presumibilmente sara' perfetta dopo 45 minuti circa

- Se cuocete col forno a legna calcolate un tempo piu' lungo, perche' non essendoci piu' fiamma non ci sara' alimentazione e quindi la temperatura decrescera', sia pure lentamente.

Quindi quantificare il tempo necessario e' difficile: calcolate comunque almeno un'ora, dopo di che aprite, estraete la pentola, controllate e decidete.

FINTE ROSETTE MILANESI COL SALAME



Cari Amici, sarà il tempaccio, sarà che un po' masca sono, ma oggi mi voglio divertire aiutandovi a preparare queste finte rosette milanesi col salame: sono in realtà dei piccolissimi salatini che ho preparato per un buffet, ma hanno un aspetto simpatico, vero?

Uno sfizio. Sembrano davvero dei mini panini! Insomma, diciamo che scherzando li prepariamo per uscire dal solito? Va bene anche la sfoglia pronta, ma se avete la mia sfoglia veloce alla ricotta farete tutto senza ricorrere ai prodotti pronti!

Su le maniche e via

INGREDIENTI

- o pasta sfoglia
- o salame a fettine

OCCORRENTE

- o 1 coppa pasta da 6 cm di diametro
- o 1 coppa pasta, bicchierino o ditale da 2 cm di diametro

PROCEDIMENTO

Tagliate con un coppa pasta dei piccoli dischetti di pasta sfoglia di diametro 6 cm: per ogni finta rosetta milanese ne occorreranno 2

Tagliate con un piccolo coppa pasta o ditale dei piccolissimi dischetti di sfoglia di 2 cm di diametro: per ogni finta rosetta milanese ne occorrerà uno

Ora prendete un dischetto da 6 cm e mettete attorno ad esso delle piccole fettine di salame che sporgono, lasciando al centro del dischetto una parte vuota, non coperta da salame

Prendete il secondo dischetto da 6 cm e fate delle piccole incisioni come se fossero i raggi della rosetta milanese

Poggiate ora il dischetto coi raggi sul precedente farcito di salame e premete al centro dove c'è il vuoto

Coprite il centro della rosetta col cappellino da 2 cm, premendo bene: vedete? Sembrano dei panini!

Infornate a 180 gradi e fate dorare.

Servite col vino bianco e divertitevi a guardare gli ospiti stupiti!

IL SANCRAU

COME LO FACEVA
LA NONNA



E potevo perdermi l'occasione di preparare il sancrau come lo faceva mia nonna usando i cotechini grandi del Salumificio Marchisio?

Direi proprio di no, perche' me li hanno dati freschi freschi da provare, e l'occasione (e' il caso di dirlo) era ghiotta.

Lo scorso anno ho trovato un amico che mi ha chiesto chi fosse questo San Crau, patrono dei cavoli e dei salamini: ho riso fino ad aver le lacrime, ma la domanda in effetti era pertinente, perche' il nome e' alquanto buffo.

Personalmente credo -e non lo penso solo io- che sancrau sia una storpiatura di Sauerkraut, che in tedesco significa cavolo acido: insomma, i crauti.

Non e' un caso che questo piatto era abbastanza diffuso nell'alessandrino: nella pianura passo' un tal Bonaparte, che da un lato lascio' dietro di se' il famoso Pollo alla Marengo, e dall'altro attiro' gli austro-russi, gran divoratori di sauerkrauten, appunto.

A noi in casa piacciono molto, prescindendo dall'odore persistente che si lasciano dietro, contro il quale nulla possono nemmeno le famose candele profumate di Ikea, e quindi li cucino spesso.

Questa volta li ho preparati nel forno a legna, che era ancora a circa 180 gradi al mattino alle 10, perche' la sera prima eravamo andati di pizza, e alla grande, arrivando a 400 gradi.

Il calore latente non si deve sprecare, ma anzi lo si puo' utilizzare per cotture in cascata (ecco QUI alcuni suggerimenti)

Tuttavia vi daro' tutti gli elementi per prepararli anche sul fornello di casa.

Naturalmente questa e' la ricetta di mia nonna Emilia: non LA ricetta in assoluto, ma UNA buona ricetta, piu' morbida nel sapore rispetto a quella austriaca, e preparata coi cotechini e non con i würstel.

INGREDIENTI

- o 1 cavolo verza bello grande (e se ha preso il gelo invernale sara' piu' tenero e gustoso)
- o 1 cotechino grande del Salumificio Marchisio per ogni commensale
- o 1 cipolla
- o 1 spicchio d'aglio
- o 1 mela (facoltativa)
- o 1/2 bicchiere di aceto
- o 2 cucchiari di zucchero
- o olio extravergine di oliva, sale, brodo di carne q.b.
- o pentola di coccio (fondamentale per la cottura a legna, facoltativa -ma raccomandata- per la cottura sul fornello di casa)

PROCEDIMENTO

– parte in comune tra cottura a legna e cottura sul fornello di casa:
Tagliate le foglie di cavolo a fettine sottili , dopo averle lavate e asciugate (va bene l'asciuga insalata)
Scubettate la mela, dopo averla sbucciata.
Non e' fondamentale per la ricetta usare la mela, ma ci fa buono, come si dice, anche se il sapore alla fine non si distingue: aiuta ad ammorbidire l'acidulo globale.

Mettete nella pentola (grossa, perche' il cavolo crudo fa molto volume!) olio, aglio e cipolla tritati e soffriggete appena, aggiungendo poi la mela e il cavolo, e mescolate perche' non si attacchi sul fondo, ma si mescoli al trito di aglio e cipolla.

Sbollentate per alcuni minuti e sgrassate in acqua i cotechini, punzecchiandoli con la forchetta, poi aggiungeteli nella pentola dei cavoli, seppellendoli in mezzo alla verdura.

Aggiungere subito lo zucchero e mescolare
Aggiungere una presa o due di sale e mescolare.

Versare l'aceto e mescolare.

A questo punto:

– se cuocerete a legna abbondate con il liquido, aggiungendo anche una tazza di brodo vegetale, poi coprite col coperchio ed infornate per almeno 2 ore a 180 gradi iniziali.

Dopo un'ora assaggiate e regolate il sale, lo zucchero e l'aceto:

troppo dolce? Aggiungete sale.

troppo salato? (e' difficile, se avete messo solo due prese di sale!)

Aggiungete zucchero e acqua.

troppo acido? Aggiungete zucchero.

troppo 'liquido'? Non preoccupatevi: deve cuocere ancora almeno un'ora!

– se cuocerete sul fornello di casa, assaggiate subito: il cavolo non avra' un gran sapore (il buono deve venire, con l'aggiunta dei cotechini), ma forse potrete gia' capire se lo zucchero, o il sale, o l'aceto sono troppi o troppo pochi: il bello di questa ricetta e' che si puo' aggiungere sale, zucchero e aceto per modificare e migliorare il gusto in qualunque momento.

In ogni caso, aspettate ancora a fare troppe correzioni: portate a cottura molto morbida i cavoli, aggiungendo brodo se serve, e poi spegnete il gas e lasciate riposare mezzora.

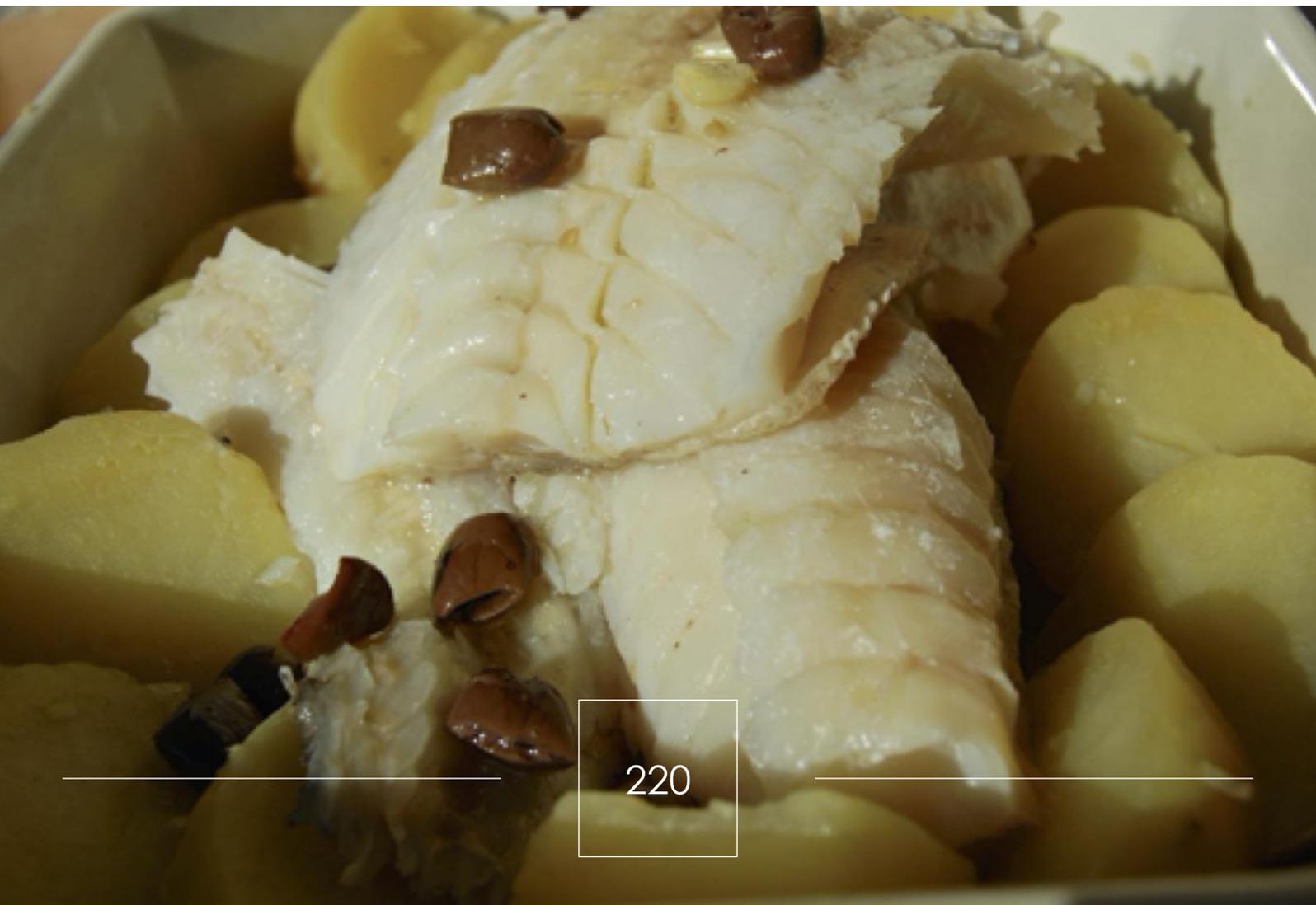
ADESSO assaggiate e correggete, se serve.

NOTE IMPORTANTI

1. Se avete tempo di lasciare la preparazione a riposare (coperta) e la mangerete dopo un'ora o due, avrete il massimo del sapore.

2. Portate in tavola in un piatto ovale e grande, oppure nella stessa pentola di coccio, ma prima fate un regalo ai commensali: spellate i cotechini in cucina prima di servirli, cosi' non vedrete mani unte, pellicine che vagano a bordo piatto e tovaglie macchiate.

DUE PAROLE
SULLO STOCCOFISSO
E SU GENOVA E UNA RICETTA BASE



A casa mia lo stoccofisso si cucina esclusivamente in giardino, per via dell'olezzo che sprigiona, e del fatto che mio marito -che non ama il pesce- chiederebbe il divorzio per crudelta' mentale se lo cuocessi in casa.

Non posso dargli torto, perche' tanto e' buono il sapore quanto sgradevole e' l'odore che pervade gli ambienti. E' anche molto persistente, quindi la piastra ad induzione comprata a Shanghai (ed arrivata a casa tra mille peripezie doganali che un giorno i racconterò) ci soccorre amorevolmente.

A Genova tradizionalmente si e' sempre mangiato lo stoccofisso il venerdi' e lo si consumava anche il mercoledì delle Ceneri, quando le macellerie erano tutte chiuse.

In effetti la Norvegia per centinaia di anni ha alimentato il suo pil con le massicce esportazioni di merluzzo, stoccafisso e baccala' verso i paesi cattolici d'Europa, in primis l'Italia, e poi la Spagna e il Portogallo.

In Spagna e Portogallo se ne mangia ancora parecchio (si dice che la brava massai portoghese conosca almeno 365 ricette diverse per cucinare il bacalao), ma in Italia e' alquanto calato di moda, il che e' un peccato.

Comunque, visto che il mio signor marito e' volato per lavoro in Florida ieri (beato lui) oggi mio figlio ed io abbiamo approfittato della sua assenza (diciamo che mi vendico: se lo merita, perche' lo invidio troppo) per farcene una scorpacciata. Non vorrei farvi brutta impressione, ma ce ne siamo fatti 1 Kg in due!

A Genova lo stoccofisso si e' sempre comprato a sciappe, o a meze sciappe. La sciappa e' l'unita' di misura, e rappresenta il merluzzo intero essiccato; meza sciappa e' una meta', ovviamente.

Mia nonna, che era di Sestri, lo comprava (ovvero, lo faceva comprare a mio nonno) in ta butega du stocchefisciu, un negozio apposito, che vendeva solo stoccofisso, baccala' e acciughe sotto sale, in via Donizzetti.

Si trattava di un negozio interamente rivestito in marmo e dotato di vasche, nelle quali veniva messo a bagno in acqua corrente, e poi tagliato a pezzi con la mannaia. La puzza la' dentro era intollerabile (e anche sul marciapiede circostante), perche' ovviamente l'acqua cadeva a terra e nemmeno lavando col detersivo si cancellava la traccia.

Ma l'esistenza del negozio era una manna, perché le massaie non avrebbero potuto mettersi a spaccare in casa lo stoccofisso secco (e' duro come il legno) e anche la procedura di ammollo (il bagnare lo stokke, come si diceva) era davvero lunga.

Bagnare bene lo stoccofisso era infatti un'arte, perché se il processo di ammollo non era fatto secondo le regole, lo stokke restava duro, e li' cominciavano i problemi familiari a casa.

– U te l'ha daetu düo: duman ti ghe vae e ti ghe dixi che u t'ha fregou (Te lo ha dato duro: domani ci vai e gli dici che ti ha fregato) – E sci: vannighe ti, mi nu ghe vaggu (e si': vacci tu, io non ci vado) – Nu, ti ghe vae e ti ghe dixi anche che mi l'ueivu in tu mesu e le u t'ha daetu a cua, e che a cua u se a tegne che mi nu l'oggiu (No, ci vai e gli dici anche che io lo volevo nel mezzo e lui ti ha dato la coda, e che la coda se la tenga che io non la voglio) Egreggiu... egreggiu in belin: u te frega sempre (Egregio... egregio un piffero: ti frega sempre)

Egreggiu era il soprannome dello stocchefisciä, il venditore di stoccofisso: si rivolgeva a tutti coloro che entravano salutandoli con “Oh, egreggiu, bungiurno!” e così' molti lo avevano soprannominato Egreggiu.

Ecco: piu' o meno io da piccola sentivo questo ratelare (discutere animatamente) ogni venerdi, perché lo stoccofisso non era mai quello giusto, e una volta era duro e l'altra stopposo. Adesso io lo compro alla Coop, gia' ammolato, e in 20 minuti cuoce a meraviglia, e di solito e' tenero, quindi non so proprio che cosa potesse sbagliare mia nonna nella cottura, visto che ogni volta doveva lamentarsi di qualcosa: lo stokke era buono di sapore, ma era duro o fibroso o filaccioso. Mah? Anche perché se non sbagliava lei, allora era il negozio che faceva qualche pasticcio nell'ammollo. Insomma, la cosa era strana e fonte di grane che si ripetevano ogni settimana, anche se mia nonna di volta in volta prometteva che ‘Mi nu ghe vaggu ciu' de següu' (Non ci vado piu' di sicuro)

Come lo mangiamo noi in casa adesso? La nonna lo faceva spesso accomodato, cioè in rosso e con le patate (QUI trovate la ricetta), ma mio figlio ed io lo prediligiamo in bianco, semplicemente lessato, e siccome siamo anche un po' bestie, spesso lo mangiamo scondito, appena scolato via dalla pentola, senza sale e senza olio, insomma: senza niente.

Per rispetto della tradizione qui di seguito troverete la ricetta completa dello stoccofisso bollito, davvero molto semplice, che vi presento perche' prossimamente la integrero' con quella dello stoccofisso brandacujun e con una "invenzione" mia che per ora non posso svelarvi.

Ma prima della ricetta, ci tengo a mostrarvi alcune fotografie delle meravigliose Isole Lofoten, in Norvegia, patria di tutti (o quasi) gli stokke del mondo.

Ci sono stata due volte, e la seconda sono scesa fino a Å, dove ha sede l'unico Museo dello Stoccafisso al mondo.

Å e' il nome del piccolo villaggio e, si', i Norvegesi sono spicci nei modi: un paese col nome costituito da una sola lettera non e' cosa da tutti. Si tratta di foto scattate in periodo pre-digitale (sono del 2002) e quindi scuserete la qualita', spero. I luoghi sono comunque meravigliosi e io, che adoro la Norvegia, ci ho lasciato il cuore.

Ma veniamo alla ricetta. Anzi, no, ho ancora una cosa da raccontarvi. Ad Å abbiamo comprato uno snack pazzesco: delle bustine di piccoli pezzetti di stoccofisso secco da masticare (a lungo, perche' sono asciutti e secchi) come snack al posto delle patatine. Ovviamente io e Matteo li abbiamo voluti assaggiare subito, e mio marito guidava a finestrini abbassati, con 5 gradi e la pioggia, perche' diceva che quell'odore non era tollerabile dagli esseri umani! 😊

INGREDIENTI (POCHISSIMI)

- o 1 Kg di stoccofisso già ammolato in acqua
- o 5 o 6 patate lesse
- o 1 manciata di olive taggiasche
- o olio extravergine di Taggia, sale, pepe, aglio q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliate a pezzi il pesce e mettetelo a bollire ad acqua inizialmente fredda, coperto. Per quanto tempo? Per fin che non sia cotto, direbbe mia nonna, perché gli stokke sono tutti diversi: in ogni caso ci vogliono circa 20 minuti o poco più.

Lessate le patate

Quando è cotto spegnete e buttate in pentola una manciata di sale grosso, richiudendo il coperchio, e facendo riposare alcuni minuti.

Condite con olio, sale, pepe e patate, e aglio... molto aglio. In realtà, essendo l'aglio un ostacolo notevole alle relazioni interpersonali, potete ricorrere ad un trucco: sfregate con l'aglio il piatto di portata nel quale lo servirete, così che lo stokke assuma il gusto senza diventare troppo invasivo!

La Masca in Cucina

RICETTA DETOX:

IL FINTO SUSHI DI POLLO
DI CHEF ANDREA MEINARDI
ANCHE CON #SOUSVIDEALLADIN

**SAPORITISSIMI ROTOLINI DI POLLO
ASSOLUTAMENTE LIGHT**

Durante un cooking show a Torino ho visto una cottura particolare condotta da chef Andrea Meinardi, che concerneva la preparazione di un finto sushi di pollo con cui stupire durante il pranzo natalizio: e' una fantastica idea saporita e nello tempo detox! Sapete bene che il pollo non si può mangiare crudo (gli animali non vengono vaccinati quindi occorre stare molto attenti), ma il sistema di cottura dello chef e' sicuro e ve lo descrivo passo/passo e poi passeremo alla mia innovazione sottovuoto con #sousvideAlladin di Tecla. Incominciamo dagli ingredienti, visto che sono comuni ai due metodi di cottura.

INGREDIENTI

- o fettine di petto di pollo: una per commensale
- o 1 barattolino di peperoni sott'aceto, rossi e gialli
- o 1 barattolino di capperi
- o 1 barattolino di olive taggiasche in salamoia
- o pellicola trasparente, preferibilmente quella per micro onde, che resiste alle alte temperature
- o 1 pentola di acqua bollente salata

PROCEDIMENTO

METODO DI COTTURA di Meinardi per il finto sushi di pollo

Una volta ultimata la preparazione del piatto a crudo, per metterlo in sicurezza col metodo di Meinardi e' necessario:

1. Fare bollire una pentola di acqua
2. Avvolgere il finto sushi di pollo nella particolare pellicola trasparente che regge le alte temperature (non e' quella che normalmente si trova in commercio, ma un tipo particolare che oggi e' reperibile insieme alle plastiche per il sottovuoto)
3. Tuffare la preparazione nell'acqua dopo averla sfioracchiata con la forchetta
4. Spegnerne e dimenticarsene fino a raffreddamento quasi ultimato.

Pensandoci su, sono tornata a casa con l'idea di modificare la ricetta per realizzare un piatto gustosissimo a ZERO contenuto di GRASSI, e SENZA SALE AGGIUNTO, quindi adatto, secondo me, anche ad una dieta iposodica.

A realizzare la mia pensata ci ho impiegato qualche tempo, va beh, ma avevo troppe cose a cui star dietro!

Eccoci alla ricetta standard e poi quella realizzata col sottovuoto #sousvideAlladin di Tecla!

PROCEDIMENTO con il metodo Meinardi

1. Stendete la pellicola su un tagliere: 1 foglio di dimensioni adatte a contenere comodamente una fettina di petto di pollo e intanto far bollire una pentola d'acqua e salarla come per la pasta
2. Adagiatevi sopra 1 fettina di petto di pollo: se volete salate, ma con i sapori aciduli degli altri ingredienti potrebbe perfino non servire
3. Disponete sul pollo le falde di peperone e i capperi e olive, in modo da coprirla tutta, lasciando appena un bordo attorno libero (piu' o meno mezzo centimetro)
4. Aiutandovi con la pellicola, arrotolate tipo sushi il pollo farcito e chiudete la pellicola alle due estremita' del cilindretto che si otterra', facendo anche un nodino da entrambi i lati, per sicurezza. Cercate di stringere bene il rotolo mentre lo si fa, perche' si compattera' meglio e per affittarlo dar' piu' facile.
5. Ripetete l'operazione con gli altri petti di pollo
6. Con un punteruolo sfioracchiate i salsicciotti qua e la'
7. Tuffateli nella pentola di acqua caldissima, spegnete il fornelli e dimenticarveli, col coperchio, per almeno un'ora: l'ideale e' lasciarli raffreddare in pentola
8. Prelevate i rotolini dall'acqua, togliete la pellicola e tagliateli a fette con un coltello molto affilato, per non romperli.
9. Si possono servire come finger food, sia freddi (in estate) che tiepidi (scaldandoli al micro onde), su letto di insalata ed eventualmente accompagnati con salsa di soia, che ci sta benissimo.

PROCEDIMENTO con #sousvideAlladin

1. Accendete il forno a 180 gradi
2. Adagiatevi sul tagliere con una pellicola PROVVISORIA una fettina di petto di pollo: se volete salate, ma con i sapori aciduli degli altri ingredienti potrebbe perfino non servire
3. Disponete sul pollo le falde di peperone e i capperi e olive, in modo da coprirla tutta, lasciando appena un bordo attorno libero (piu' o meno mezzo centimetro)
4. Aiutandovi con la pellicola PROVVISORIA, arrotolate tipo sushi il pollo farcito e chiudete la pellicola alle due estremita' del cilindretto che si otterra', facendo anche un nodino da entrambi i lati, per sicurezza. Cercate di stringere bene il rotolo mentre lo si fa, perche' si compattera' meglio e per affittarlo dar' piu' facile.
5. Compattate bene con le mani, ripetete per altri rotoloni e poi TOGLIETE la pellicola, adagiando i rotoloni sulla griglia forata di mezzo della teglia da sottovuoto di Alladin
6. Spruzzate appena di aceto bianco o di aceto di mele e fate il vuoto con la macchina
7. Infornate, abbassate a 160 gradi e lasciate andare un'ora
8. In uscita dal forno fate raffreddare e tagliate a settori il vostro finto sushi di pollo, servendo con insalata di stagione e salsa di soia, se volete.



**UN TIMBALLO
DI TAGLIATELLE**

FA SEMPRE FESTA

Quale ingrediente non manca mai nella mia cucina e' presto detto: la farina, con la quale oltre alla pasta matta, alla fillo e alla sfoglia, confeziono lasagne e tagliatelle; non tutti sono consci di quanto poco tempo ci voglia a preparare una base per torta salata e un vassoio di homemade pasta fresca e di quanta soddisfazione procurino sia a chi li prepara che a chi li mangia e la Giornata Nazionale delle Tagliatelle del Calendario del Cibo Italiano di Aifb e' perfetta per ricordarcelo.

Ambasciatrice della giornata e' Simona Lelli

Tra l'altro, se la vostra giornata non e' stata delle migliori, non sottovalutate il potere terapeutico dell'impastare e della pasta all'uovo: metter le mani nella farina e' rilassante, perche' e' un impegno manuale che ci scarica fisicamente quando il nostro cervello e' stanco, pur necessitando di attenzione al fine di non eccedere con la farina e di non sporcare tutta la cucina in modo terribile.

Diciamo che richiede giusto quel briciolino di concentrazione al quale normalmente non possiamo dedicare il 100% della nostra CPU visto che siamo abituati ad usare il cervello in multisharing (mentre guidiamo spesso parliamo al telefono -se siamo corretti col vivavoce o le cuffie- consultando nel frattempo la mappa sul navigatore e l'orologio perche' siamo in ritardo per fare tutte le cose che stanno strette nella lista che stiamo mentalmente compilando) .

Quindi scaccia i pensieri, il malumore, le preoccupazioni, che in quel momento passano in secondo piano.

In Australia ho visto moltissimi libri di Mandala da colorare e tanta gente che li usava alla fermata dell'autobus o sul pullman stesso, per rilassarsi senza pensare ad altro.

Ecco: il mio Mandala e' impastare!

A voler essere pignoli, se e' inverno e ho la luna storta normalmente vado a sciare e mi passa, ma essendo nevosamente ipodotata, quest'anno devo accontentarmi di impastare furiosamente!

Ma veniamo alla pasta all'uovo e a come la si prepara, per passare poi al sublimarla con una ricetta ipercalorica, ma generatrice di endorfine, come il timballo di tagliatelle cotto in forno.

Se voleste fare delle tagliatelle come fareste?

Mia nonna aveva una regola di base:

1 uovo per ogni commensale

tante centinaia di grammi di farina quante sono le uova che si usano

1 cucchiaino d'olio (facoltativo)

La grossa disputa si ha normalmente proprio sull'olio, che alcuni utilizzano ed altri no, e sul sale.

La nonna metteva l'olio, ma non il sale.

Cio' su cui tutti concordano e' che nella vera pasta all'uovo non si aggiunge mai acqua.

A voler esser pignoli sorge pero' il problema della grandezza dell'uovo: se stiamo usando uova grosse puo' darsi che occorra aggiungere un pochino di farina, cosi' come se le uova sono di gallina giovane (pollina, la chiamava la nonna) potrebbero essere piu' piccole e quindi assorbire meno farina.

Come sempre l'esperienza fara' la differenza: certo qualcuno potrebbe proporre di pesare le uova, ma questo toglierebbe parecchia poesia all'arte di impastare.

E poi come procedeva la nonna per confezionare le tagliatelle?

- Faceva la fontana sulla spianatoia, mettendoci un po' meno della farina prescritta e al centro poneva le uova, iniziando a sbatterle con la forchetta in modo che assorbissero un poco di farina e non colassero in giro

- Subito dopo radunava la farina ed iniziava ad incorporarla, aggiungendone se occorreva, fino ad ottenere una massa auto-consistente.

Nella versione della massaia 2.0 c'e' scritto (😊) che se siete poco amanti della farina sparsa sulla spianatoia (che poi va ripulita e raschiata) vi conviene iniziare l'impasto in una ciotola e poi trasferirlo sull'asse da impastare quando sara' gia' abbastanza amalgamato.

- A questo punto la nonna lavorava molto bene l'impasto, cosa fondamentale per una buona pasta all'uovo, sbattendolo piu' volte sulla spianatoia per compattarlo.

- Infine lo faceva riposare una mezz'ora sotto una tazza rovesciata o uno strofinaccio umido.

- Ora bastava riprendere la pasta e stenderla col mattarello, per poi arrotolarla come una pergamena e tagliare a coltello le tagliatelle.

Il mattarello non era un mattarello qualsiasi, ma IL MATTARELLO

Ne ho 3 a casa!

E' pesantissimo, durissimo e lungo 1 metro, perche' la sfoglia si tirava con tanto olio di gomito in un foglio unico, grande quasi quanto il tavolo da lavoro.

Come facciamo invece oggi noi, massaie 2.0, a volte con una cucina piccola e colma di attrezzi, nella quale il mattarello lungo neppure entrerebbe, ammesso che avessimo l'abilita' e la forza necessarie per adoperarlo con successo?

- Se siamo abilissime col mattarello piccolo, e l'impasto e' ben fatto, facciamo sicuramente prima a stenderne piccole porzioni a mano, arrotolarle su se stesse e tagliare le tagliatelle a coltello piuttosto che ad usare la macchina sfogliatrice: le tagliatelle non resteranno perfettamente uguali una all'altra, ma saranno anche piu' belle da vedere e piu' ruvide per raccogliere meglio il sugo

- In caso contrario, usiamo tranquillamente la Nonna Papera, cioe' la macchina sfogliatrice a rulli e manovella (ok, vi concedo anche il motorino!) con l'avvertenza di resistere alla tentazione di fare l'ultima passata delle strisce di pasta tra i rulli piu' vicini: lasciate le vostre sfoglie leggermente piu' spesse e terranno meglio la forma e la cottura, risultando piu' gradevoli anche al palato.

Bene... ma tutto questo serviva per arrivare alla ricetta del timballo di tagliatelle.

Eccola qui: e' un articolo piuttosto visitato del mio sito e ve la ripropongo volentieri, in tutta la sua saporita semplicita'

INGREDIENTI

PER 3-4 PERSONE

- 500 di tagliatelle fresche
- Sugo di carne: 2 tazze, perche' questo e' uno di quei casi in cui abbondare giova
- Besciamella: 1 tazza
- facoltativo: parmigiano reggiano grattugiato o altro formaggio di vostro gradimento

PROCEDIMENTO

Lessare in acqua salata le tagliatelle e scolarle al dente
Condirla con 2/3 di sugo
Mescolare le tagliatelle condite con 2/3 della besciamella
Versare tutto in un tegame da forno imburato
Coprire con il sugo rimasto, alternato con cucchiataie di besciamella, spolverando -se volete- con il formaggio grattugiato
Infornare il timballo di tagliatelle a 200 gradi fin che non sia leggermente gratinata la superficie per almeno 10 minuti (ma controllate a vista per decidere il tempo di cottura, perche' ogni forno e' un universo a parte)
NEL FORNO A LEGNA: lo ho utilizzato il calore del forno a legna in via di spegnimento (c'erano circa 180 gradi) e ci sono voluti quasi 20 minuti



TORTELLINI

CON MORTADELLA E CRUDO

Finalmente e' arrivata la mia prima volta coi tortellini, dopo anni e anni di pranzi di Natale e Pasqua a base di ravioli genovesi, sia pure con qualche sconfinamento nel Gavi in omaggio al nonno materno che proviene dalla zona (Parodi Ligure) e al suocero Cavaliere del Raviolo: nonostante fare i tortellini sia lungo e complicato, perche' si fanno a mano -sì- ma uno alla volta, ho deciso che ne avrei preparato una cospicua quantita' per Natale, con crudo e mortadella.

Se hai fretta

SALTA E VAI ALLA RICETTA

altrimenti mettiti comodo e continua il racconto.

Oggi ho la bella occasione di presentarli durante la Giornata Nazionale della Mortadella del Calendario del Cibo Italiano

Per la ricetta mi sono ispirata a quella di casa, proprieta' delle signorine Giovannozzi -amiche della nonna paterna- e provenienti da Modena: erano legate a lei fin dall'infanzia e in eta' adulta vennero per parecchi anni dall'Emilia a passare l'estate al mare a Genova in una casa vicina alla nonna.

Lei le adorava anche perche' durante la guerra avevano aiutato mio papà in un frangente di bisogno.

Non sara' la ricetta ufficiale dei tortellini, ma e' un'ottima ricetta comunque, e per fortuna quando papà butto' via l'agenda su cui la nonna annotava tutto cio' che per lei era importante, gli sfuggì un quadernetto sul quale erano segnate alcune ricette: la maggior parte dei segreti della nonna e' andata perduta con l'agenda, ma qualcuno -per mia fortuna- mi e' rimasto.

Cio' che mi ha spinto a provare a fare i tortellini e' stato anche il fatto che a ottobre, mentre ad Expo Milano 2015 invitata dalla regione Piemonte, sono capitata proprio nel bel mezzo della settimana dell'Emilia e ho visto alcune signore velocissime nel confezionare i tortellini.

Vi mostro il video, che ho postato su Instagram: basta cliccare sulla foto qui sotto.

I miei tortellini hanno il bordo liscio perche' il coppapasta smerlato ha avuto un incidente e gli si e' staccato il manico!

In ogni caso, indipendentemente dal bordo, sono piaciuti moltissimo in casa.

Seguendo la tradizione natalizia di famiglia ne ho confezionate 12 dozzine e credo e spero così di aver pagato pegno alla grande tecnica di pasta fresca, la bisnonna Gina, proprietaria tra il 1885 e il 1930 della Trattoria la Sirena di Basaluzzo che vedete nella foto qui sotto alla vostra sinistra.

E veniamo alla ricetta dei tortellini, che ho servito sia in brodo che lessati e conditi con burro.

Il massimo sarebbe stato servirli col brodo di cappone, ma a mia mamma nessuno è mai riuscito a far mangiare qualcosa che avesse a che fare con polli e affini (a parte le uova) e allora ho ripiegato su un ottimo brodo di carne.

INGREDIENTI

- o per la pasta all'uovo: 300 g di farina bianca e 3 uova
- o per il ripieno: 100 g di lonza di maiale, 50 g di Prosciutto, 50 g di Mortadella, 60 g di Parmigiano Reggiano, 1 uovo, sale, pepe e noce moscata, burro per rosolare

PROCEDIMENTO

Preparare il ripieno rosolando la lonza con un pochino di burro (o di olio)
Tritare la lonza insieme al prosciutto e alla mortadella fino ad ottenere una mistura molto fine

Mescolare il trito con l'uovo, il formaggio e un pochino di noce moscata, salando e pepando secondo il proprio gusto.

Riporre il ripieno al fresco

Preparare la pasta all'uovo mescolando uova e farina: se volete potrete anche alleggerire la pasta togliendo un uovo e tenendo tutto insieme con un pochino di acqua.

Fondamentale sarà tenere coperta con della pellicola la pasta, in modo che non asciughi troppo e non si spacchi altrimenti non potrete stirla con la macchina sfogliatrice.

Stirate bene la sfoglia, poche porzioni alla volta, ottenendo delle strisce dalle quali ricavare -col coppapasta- dei piccoli quadrati.

Mettere un pochino di ripieno al centro di ogni quadrato e piegare a metà formando un triangolino

Arrotolare il triangolino attorno all'indice della mano sinistra (destra invece se lavorate con la sinistra) e chiudere bene

Posare ogni tortellino su una salvietta e lasciar seccare la pasta prima di cuocerli: guardate la foto e capirete anche meglio i passaggi!

TROFIE

DI CASTAGNE



Cari Amici, da tanto, troppo tempo aspettavo di provare a fare le trofie di castagne!

Col pesto, non ci crederete, la castagna sta benissimo: mi hanno offerto delle castagne lesse condite col pesto durante il catering a margine di uno spettacolo teatrale a Savona e sono davvero rimasta stupita.

Le trofie fatte in casa -bianche di semola- le ho qui sul sito, ma in Liguria si mangiano anche scure e dovevo farle, semplicemente: con l'aggiunta di farina di castagne sono davvero una sorpresa!

La domenica invita -in autunno- e allo chalet si risponde sempre al richiamo del cibo.

Facile la ricetta e pure saporita, senza insidie per chi ama metter le mani in pasta.

Parecchi ti dicono che le trofie restano dure in cottura e che particolarmente con la farina di castagne hanno incontrato difficoltà, ricevendo in cambio delle vere e proprie pietre: personalmente credo dipenda dal fatto che si ostinano ad usare la farina bianca, che appiccica, mentre per le trofie ci vuol la semola!

Provare per credere: in questa ricetta restano morbide e quando vengono su dall'acqua di bollitura sono cotte in modo uniforme e morbide in bocca.

Basta la manualità di rotolare la pasta, ma quella si acquisisce sul campo, quindi su le maniche e via!

Per maggior spiegazione QUI troverete anche l'articolo che ho scritto per le trofie bianche, così sarà tutto più chiaro, visto che contiene anche un video.

INGREDIENTI

- 200 g semola rimacinata
 - 100 g farina di castagne
 - 150 ml circa di acqua circa: la quantita' di acqua puo' variare leggermente a seconda dell'umidita' della farina di castagne, per cui prevedete di averne un pochino in piu'
 - 1 pizzico di sale
- (ciotola anni 20 inglese, ricordo di famiglia)

PROCEDIMENTO

Impastate bene e con calma le due farine col sale e l'acqua leggermente tiepida, poi create una palla che metterete a riposare coperta di pellicola oppure sotto la classica ciotola della nonna per almeno 20 minuti.

Se avete paura che la pasta secchi spennatela appena di olio, ma direi che non serve proprio: sara' comunque il vostro pensiero felice, se vi fa piacere.

Riprendete in mano l'impasto, staccatene delle parti che arrotolerete a mo' di grissino, dalle quali staccherete dei settori da arrotolare avanti e indietro sull'asse di legno -tra dita stese e palmo della mano- come spiegato nell'articolo proposto.

Lasciate seccare le trofie per un po' sull'asse da impastare e poi trasferitele su un vassoio coperto di salvietta fino al momento di tuffarle in acqua bollente per il vostro pranzo.

Non si appiccicano le une alle altre ne' sulla salvietta ne' una volta gettate in pentola.

Le trofie di farina di castagne e semola sono favolose col pesto genovese, provatele!

La ricetta del mio pesto la trovate cliccando sulla foto qui sotto.

Le ricette degli amici

Nel 2016, anno della sua fondazione, Silvia ha collaborato con LIBRICETTE.eu dando un contributo fondamentale in occasione della creazione del primo ricettario elettronico pubblicato dal sito. Ecco le ricette di Silvia che gli autori di LIBRICETTE.eu hanno replicato per omaggiare la sua memoria e per celebrare amicizie consolidate e nuove che hanno caratterizzato e impreziosito questa collaborazione.



COPETE
MONREGALESI

INGREDIENTI PER 8 COPETE

- 125 grammi di miele di acacia
- 125 grammi tra nocciole sgusciate, sbucciate e tostate e gherigli di noce (è anche possibile utilizzare solo le nocciole, come ne nostro caso)
- 16 ostie

Qualche anno fa, la nostra amica Silvia ci ha regalato la ricetta delle Copete Monregalesi. La mia famiglia ed io eravamo ad Artesina; ritornando a casa vedemmo le ostie in una pasticceria, le comprammo, chiedemmo aiuto alla nostra amica blogger piemontese e via subito a preparare questa specialità.

PROCEDIMENTO

Tritate la frutta secca, quindi mettete il miele in un pentolino e fatelo bollire. Aggiungete la frutta e, a fiamma bassa, mescolate bene.

Adagiate metà delle ostie su una superficie di marmo, mettete al centro di esse una cucchiata di frutta al miele e chiudete con un'altra ostia.

Coprite e schiacciate con un peso (noi abbiamo usato un libro), dopodiché lasciate riposare fino a raffreddamento.

Conservate le Copete Monregalesi in una scatola di metallo ben chiusa.

Questa ricetta di Silvia Leoncini è stata realizzata da Monica Benedetto e Nicolò del blog Una Padella Tra di Noi

Scrivo oggi le parole più difficili di questi miei 42 anni di vita.

Parlare di Silvia Leoncini è davvero complicato e, se devo descrivere il suo carattere, sceglierei per lei i fuochi d'artificio: rumorosi, bellissimi e sempre in grado di sorprendere tutti con i loro colori, dal più grande al più piccolo.

Sia quando si arrabbiava, sia quando aveva delle brillanti idee, era impossibile rimanere impassibili, era “rumorosa”, non lasciava indifferente nessuno; ed è questo rumoroso silenzio quello che mi fa pensare ogni giorno a lei...

Sfogliando queste ricette troverete tutti i colori di Silvia ed il suo alter ego “La Masca In Cucina”. Dalla strettissima fedeltà ai disciplinari e le ricette degli antenati quando si trattava delle “Sacre” tradizioni a tavola, alla revisione di ricette etniche, all'adattamento di preparazioni particolari agli ingredienti presenti in dispensa, all'imbastire una tavolata natalizia con quattro cose in croce trovate in frigorifero...

Non solo la sua famiglia e gli amici (e mi permetto di mettermi tra di loro) hanno avuto una perdita immensa: anche la cucina online ha perso un'autrice di grandissimo valore.

Silvia De Lucas

HAMBURGER

IN CROSTA



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- o 2 hamburger
- o 1 mazzo di asparagi verdi
- o 2 uova
- o Sale
- o Pepe
- o Cipolla e rosmarino tritati
- o Olio extravergine di oliva
- o Pasta matta (Nota: per questa ricetta servono 125 g di farina, 60 g di acqua, 15 g di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale; impastate e lasciate riposare mezz'oretta e poi tirate un po' con il mattarello e finite di allargare la pasta da sotto con l'aiuto dei pugni)

Occorrente: mini teglie da forno di diametro 12 cm, debitamente oliate.

Questa ricetta di Silvia Leoncini è stata realizzata da Silvia De Lucas del blog Silvia Pasticci

Silvia amava cucinare: non c'era caldo afoso o stanchezza che la fermassero in cucina. Se lei doveva infornare perché voleva provare una ricetta trovata su un libro o letta sul web ed era agosto, il forno si accendeva comunque.

Ogni tanto, però, se suo marito arrivava prima a casa la batteva sul tempo e si metteva ai fornelli al suo posto. Di questa invenzione di suo marito Maurizio me ne parlò al telefono perché le piacque particolarmente: riuniva la sua amata “pasta matta” ligure (usata in tutte le torte salate e che Silvia utilizzò in tantissime ricette inventate da lei), le verdure di stagione, la carne di buona qualità ed un pizzico di follia ;-)

In tempi di Covid-19 non sono stata in grado di trovare nel supermercato più vicino a casa gli asparagi della ricetta originale; in fondo al procedimento della nostra Masca in Cucina troverete le variazioni personali.

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta matta e preriscaldate il forno a 180-200 gradi.

Saltate in padella gli hamburger in un leggero soffritto di cipolle e rosmarino.

Lessate gli asparagi, tritateli grossolanamente e conditeli con sale, pepe e olio.

Stendete la pasta in dischi di dimensione adatta a foderare le mini teglie, in modo che la pasta debordi e possa essere richiusa sopra il ripieno. Anche se questa pasta si può tirare sottilissima, non esagerate perché deve contenere parecchio ripieno senza rompersi.

Ponete ogni disco di pasta in una teglia e posizionatevi sopra un hamburger.

Cospargete l'hamburger di trito di asparagi e versate al centro un uovo, che diventerà sodo cuocendo in forno, e spruzzatelo appena di sale.

Se avete del fondo di cottura degli hamburger versatene un pochino sopra all'uovo e poi chiudete i lembi di pasta in modo da sigillare tutto come fosse un pacchetto.

Spennellate la pasta di olio e infornate per circa 20 minuti o comunque fino che la pasta matta non sia bella dorata.

VARIANTE: non trovando asparagi, io ho scelto di mettere all'interno dell'hamburger delle zucchine saltate. Grattugiate con i fori larghi della grattugia una zuccina media, cuocete pochi minuti nella padella dove avete fatto saltare gli hamburger e continuate con lo stesso procedimento della ricetta originale de La Masca In Cucina.

TIMBALLO

DI TAGLIATELLE



INGREDIENTI

PER 3-4

PERSONE

- 500 grammi di tagliatelle fresche (o secche)
- 2 tazze di ragù di carne: 2 tazze, perché questo è uno di quei casi in cui abbondare giova
- Besciamella: 1 tazza
- Facoltativo: Parmigiano Reggiano grattugiato o altro formaggio di vostro gradimento

Silvia “La Masca” si vantava sempre di una cosa: lei cucinava per mangiare e, solo dopo, le ricette finivano sul blog, al contrario di alcune colleghe che cucinavano per il blog e poi mangiavano quello che avevano prodotto. E guai a mangiare roba fredda pur di fare una bella foto! In primo luogo, **SEMPRE** portare sulla tavola di famiglia un buon piatto nutriente e gustoso, si può fare una foto al volo, anche con il cellulare, del piatto fumante, ma non sacrificare il palato.

Da brava massaia 2.0 usava internet come i ragazzini, ma era in grado di mettere in tavola un piatto con i fiocchi con quello che trovava in frigorifero e in dispensa come la migliore delle nonne.

Con qualche tagliatella rimasta in dispensa (o fatta specialmente per l'occasione) e un resto di ragù che possiamo avere in frigorifero o che abbiamo congelato dopo aver fatto un grosso pentolone, Silvia preparò un timballo di tagliatelle che io ho fatto in pirofiline monoporzione e che mio marito (lei sapeva che è parecchio rompiscatole se si tratta di provare cose nuove), mi ha chiesto di rifare. La Masca ha colpito ancora!

PROCEDIMENTO

Lessare in acqua salata le tagliatelle e scolarle al dente. Condirle con 2/3 di sugo.

Mescolare le tagliatelle condite con 2/3 della besciamella.

Versare tutto in un tegame da forno imburato.

Coprire con il sugo rimasto, alternato con cucchiariate di besciamella, spolverando – se volete – con il formaggio grattugiato.

Infornare il timballo di tagliatelle a 200 gradi fin che non sia leggermente gratinata la superficie per almeno 10 minuti (ma controllate a vista per decidere il tempo di cottura, perché ogni forno è un universo a parte).

NEL FORNO A LEGNA: lo ho utilizzato il calore del forno a legna in via di spegnimento (c'erano circa 180 gradi) e ci sono voluti quasi 20 minuti.

Questa ricetta di Silvia Leoncini è stata realizzata da Silvia De Lucas del blog Silvia Pasticci



LASAGNETTE

CON I CARCIOFI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 grammi di lasagnette fresche all'uovo
- 2 carciofi
- Un limone
- Una cipolla
- Prezzemolo tritato q.b.
- 50 millilitri di vino bianco secco
- Un bicchiere di latte e panna mischiati (oppure solo panna)
- Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

Privare i carciofi delle spine e delle foglie più dure, conservare il cuore, tagliare a fettine sottili e lasciare a bagno in acqua e limone per non fare annerire.

Tagliare la cipolla a fettine sottili o se preferite tritarla grossolanamente.

In un tegame versare un filo d'olio e soffriggere per qualche minuto cipolla e prezzemolo tritato, poi sfumare con un po' di brodo.

Aggiungere i carciofi e sfumare con il vino bianco, unire un po' di brodo (poco per volta) e proseguire la cottura a fuoco dolce per circa 5 minuti. Quando i carciofi sono a metà cottura e risultano un po' morbidi, aggiungere il bicchiere di latte e panna ed eventualmente un ancora un po' di brodo per mantenere il sughetto un po' liquido. Aggiustare di sale e pepe.

Nel frattempo lessare le lasagnette in abbondante acqua salata; quando salgono in superficie scolare e condire con il sughetto di carciofi.

A piacere completare il piatto con una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Questa ricetta di Silvia Leoncini è stata realizzata da Fernanda Demuru del blog **Il Leccapentole e le sue Padelle**

CIAMBELLA

ALLA PANNA E CREMA DI WHISKEY



INGREDIENTI

per uno stampo a ciambella con diametro di 24 cm

Per l'impasto:

- Farina 00 270 grammi
- Zucchero semolato 170 grammi
- Uova medie 2
- Panna fresca 250 millilitri
- Crema di whiskey 2 cucchiaini colmi
- Lievito vanigliato per dolci 16 grammi
- Granella di zucchero a piacere

Per lo stampo:

- Noce di burro 1
- Pangrattato q.b.

Una ciambella soffice e dall'aspetto rustico, caratterizzata da un profumo e da un sapore irresistibili. Ideale per concludere in bellezza pranzi e cene o perché no, per una merenda tra amici.

Replicare questa ricetta omaggiando la memoria della cara Silvia Leoncini, è davvero un grande pregio.

Vediamo insieme come realizzare la ricetta.

PROCEDIMENTO

Accendete il forno a 180°C.

Imburrate lo stampo a ciambella e spolverizdatelo con il pan grattato, rimuovendo quello in eccesso.

In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero, utilizzando la frusta a mano, sino ad ottenere una crema. Unite il liquore. Versate poi la panna a filo, sempre mescolando.

Setacciate la farina e aggiungetela man mano al composto, senza formare grumi.

Unite infine il lievito vanigliato e amalgamate tutto. Versate l'impasto nello stampo e livellatelo. Distribuite sulla superficie la granella di zucchero.

Infornate nel ripiano medio coprendo con carta da forno. Cuocete per 20 minuti in modalità statica.

Trascorso questo tempo, rimuovete la carta forno e proseguite la cottura per altri 20 minuti circa. Effettuate la prova stecchino.

Lasciate raffreddare completamente il dolce prima di sformarlo e servirlo.

Questa ricetta di Silvia Leoncini è stata realizzata da Roberto Leopardi del blog Red Tomato



FAGOTTINI

DI MELE

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 750 g di farina
- 25 g di burro
- 250 ml di acqua
- 8 g di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 4 mele rosse
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- cannella in polvere q.b.
- 70 g di burro a pezzetti

Per lo stampo:

- Noce di burro 1
- Pangrattato q.b.



Questa ricetta di Silvia Leoncini è stata realizzata da Anna Laura Mattesini del blog Eat Parade Blog

Fagottini di mele dalle ricette di William Sonoma per il Thanksgiving.

Piove piove piove, è buio, i fiumi del fondovalle stanno esondando: che tristezza. Eppure qui allo chalet, complici i 1000 m di quota, tutto sembra scorrere e si cucina; il pranzo del Ringraziamento è rimandato a sabato (noi festeggiamo sempre, perché chiunque ha qualcosa di cui esser grato e fermarsi a pensare fa bene) perché solo domani arriverà figlio da Milano, ma due fagottini di mele dalle ricette di William Sonoma per il Thanksgiving potevo non prepararli?

Ho ridotto un pochino la quantità di burro e devo dirvi che il risultato è molto più che soddisfacente....

Il profumo è favoloso, ma a me interessava ancor di più l'impasto base e vedere come si comportava nel forno. Tenuto insieme con acqua fredda e burro, sembrava impermeabile e croccante, ma andava provato. Adesso posso dirvi che è perfetto per questo fagottino! Tra l'altro è senza zucchero (che viene sparso sopra se si vuole, e non l'ho nemmeno usato): è davvero un impasto buono e fa effetto panino-dolce ma non troppo, ottimo per le merende dei bambini: il dolce che piace a me.

Vi racconto come si prepara tutto?...

PROCEDIMENTO

Impastate la farina con l'acqua nella quale è stato sciolto il lievito. Aggiungete il burro freddo a pezzetti e il sale e lavorate meglio che potete, creando una massa omogenea: attenzione, è un impasto duro da assemblare, ma ne vale la pena. Create una o due palle di impasto e coprite con la pellicola, riponendo in frigo per 2 ore.

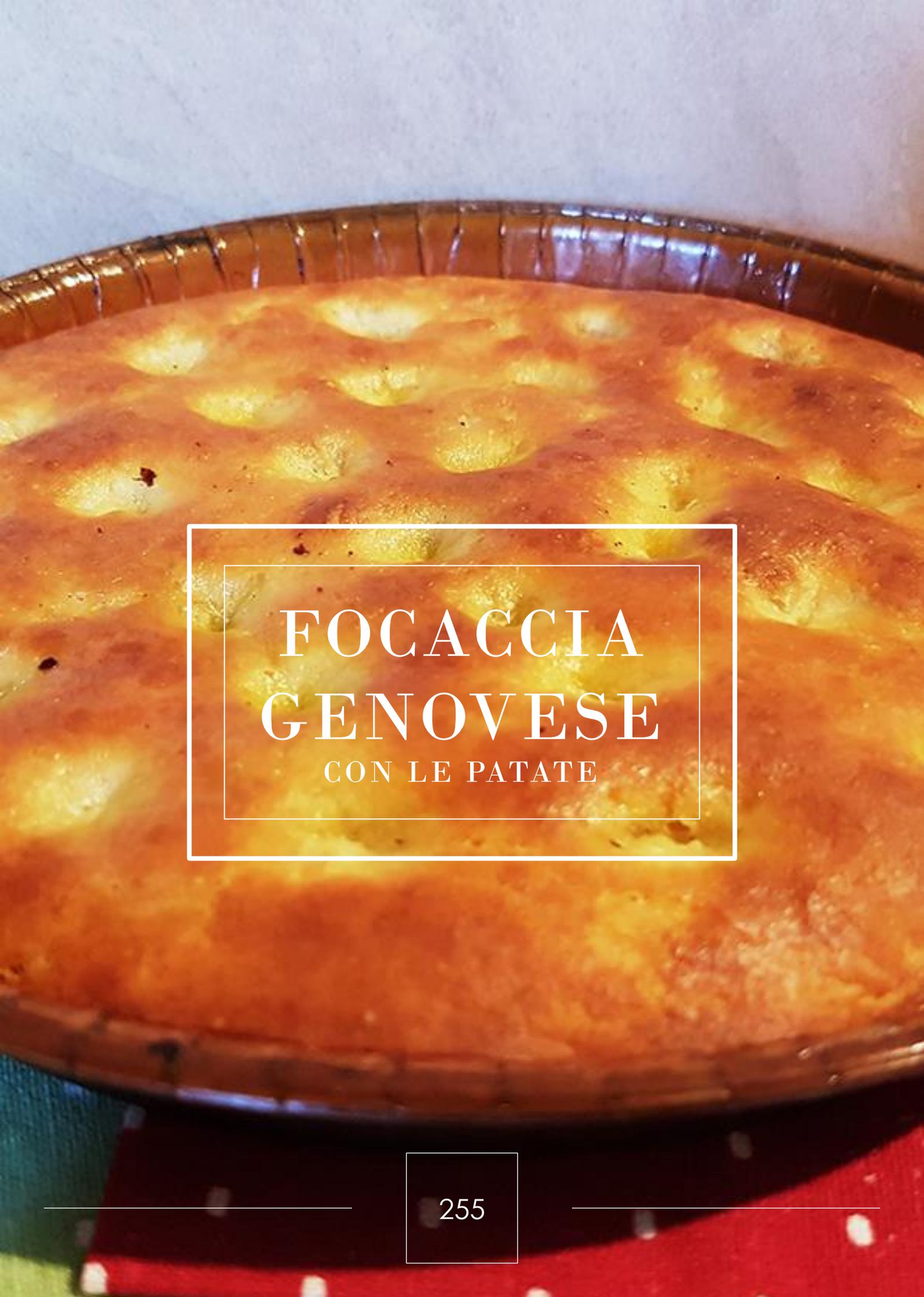
Scaldare il forno a 200 gradi. Preparare le mele del ripieno: scubettatele, condite con lo zucchero di canna, cannella e cubetti di burro.

Stendete la pasta, prelevandola a piccole parti con le quali stenderete dei cerchi spessi circa 0.3 cm e di diametro circa 20 cm.

Farcite i dischi con alcune cucchiaini di ripieno di mela e chiudete a fagottino, fermando con un giro di spago da arrosti. Spennellate con rosso d'uovo allungato con acqua.

Infornate per 25 minuti.

Guardate l'interno e ditemi se l'impasto non è soffice! Lo adoro.



FOCACCIA
GENOVESE
CON LE PATATE

INGREDIENTI

- o 500 g di farina 0
- o 1 bustina di lievito di birra secco o 25 g di quello fresco (1 cubetto) sciolto in circa 450 ml di acqua
- o 50 g di fiocchi di patate (ho usato il preparato per puré)
- o 40 g di olio d'oliva
- o 15 g di sale fino
- o acqua e olio extravergine di oliva: 1 mezza tazza, mescolati assieme, con un po' di sale disciolto dentro

Avere un figlio nottambulo in estate ha dei vantaggi, perché poi prepari la focaccia buona, magari una bella focaccia genovese con le patate.

Sono impazzita?

No: i ragazzi di notte vanno a comprarsi la focaccia da un fornaio amico (è un rito del loro agosto), e il mio, che ama la buona cucina (quindi forse dovrebbe cambiare casa, eh eh), ogni tanto si fa dare delle dritte per fare esperimenti nel forno a legna, specialmente per i tempi di cottura e le temperature.

E così...a me tocca faticà! Mi fate compagnia? Ovviamente tutti i segreti non li so, perché se no non sarebbero segreti, ma ne so abbastanza...

PROCEDIMENTO

Impastare in una terrina la farina, i fiocchi di patate, l'olio d'oliva (l'extravergine potete anche solo metterlo sopra, e metterne uno meno nobile dentro) e il sale con tanta acqua quanto basta per creare un impasto molto molle, che stenderete in una teglia unta facendo uso delle mani bagnate o di una spatola: se anche non va in tutti gli angoli non importa, perché lieviterà!
Far lievitare mezz'ora in luogo tiepido, coprendo.

Pressare con le dita qua e là la focaccia, imprimendo i caratteristici buchi, e versarvi sopra il misto di acqua ed olio col sale: in tutto sarà una mezza tazza.

Coprire e far lievitare ancora un'ora, avendo l'accortezza, dopo mezz'ora, di accendere il forno alla massima temperatura, se è quello della cucina, o di avere una temperatura del forno a legna di almeno 250 gradi (diciamo sotto i 300 e sopra i 230).

Infornare per 15 minuti nel forno di casa, mentre per quello a legna, visto che ognuno di essi è diverso, ed ha la sua personalità, regolarsi 'a vista'; in ogni caso non ci vuole mai meno di 10 minuti!

Questa ricetta di Silvia Leoncini è stata realizzata da Anna Laura Mattesini del blog Eat Parade Blog

QUINTO QUARTO

ALLA WELLINGTON



Il Rione Regola, noto quartiere di Roma che costeggia il fiume Tevere, fin dal Medioevo era la zona dove esercitavano i conciatori di pelli (bovine, ovviamente) e un epiteto che ne identificava gli abitanti in base ai propri gusti (spesso obblighi) alimentari, in questo caso era “magna-code”... e a detta di testimonianze certe, le donne la cucinavano da leccarcisi i baffi.

La coda di bue viene considerata, al pari delle interiora e insieme alla testa e ai piedini, facente parte del cosiddetto “quinto quarto”, l’ingrediente principale ed economico di quella cucina povera tipica delle case romane ma diventa nel tempo una grande protagonista, soprattutto nelle trattorie e osterie nei dintorni del principale mattatoio cittadino nel quartiere di Testaccio. Comunque mai come oggi stiamo assistendo a un’inversione di tendenze gastronomiche e molti cibi, un tempo popolari e popolani, stanno rivivendo una nuova notorietà. Il quinto quarto è un esempio molto significativo perché rappresenta la rivincita di un alimento, prima trascurato dai palati raffinati e ora invece diventato un ingrediente per piatti gourmet.

Comunque il quinto quarto non è una prerogativa della cucina romana. Sfogliando i ricettari del nostro Bel Paese, è facile imbattersi in ricette in cui questa categoria di “bassa macelleria” la fa da padrone. Piemonte, Toscana, Calabria e Sicilia sono alcune delle regioni in cui è possibile assaggiare piatti sfiziosi e saporiti a base di frattaglie di vitello.

Noi ci fermiamo in Piemonte, la regione che ha forgiato una delle tante anime culinarie di Silvia, o meglio... della Masca in Cucina. Il suo Quinto Quarto, una felice fusione di prodotti del nord e centro Italia con qualche nota piccante d’Oltralpe, ha comunque un carattere tutto piemontese fin dal primo morso. E da romana (anche se ormai fieramente cremonese e lombarda d’adozione), non potevo non omaggiarla con una ricetta che in qualche modo mi legasse alle mie origini.

Monica Martino

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- o 300-400 g di coda vaccina cotta in precedenza (nel procedimento verrà spiegata la cottura)
- o 150 g di prosciutto crudo di Parma (nella ricetta originale umbro)
- o 10 g di funghi porcini secchi
- o 2 g di aglio salato in polvere (nella ricetta originale ½ spicchio d'aglio fresco)
- o 1 scalogno medio-grande (nella ricetta originale 1 cipolla piccola)
- o panna fresca da cucina a basso contenuto di lattosio q.b.
- o latte a basso contenuto di lattosio q.b.
- o olio extravergine d'oliva (ideale toscano o umbro)
- o sale affumicato fino e mix di pepe alla creola macinato al momento (nella ricetta originale sale e pepe classici)
- o senape forte di Digione q.b.
- o 1 tuorlo d'uovo sbattuto diluito con 1 cucchiaino di acqua (per la doratura in superficie)
- o 1 rotolo di pasta sfoglia ai cinque cereali già pronta (nella ricetta originale 1 rotolo di pasta sfoglia classica)
- o purè di patate preparato con il brodo di cottura della coda per decorare (aggiunta personale rispetto alla ricetta)

PROCEDIMENTO

Il primo passaggio è la cottura della coda vaccina. Dopo averla fatta spurgare in acqua per una notte, lavare bene la coda e metterla a cuocere in una pentola capiente con acqua, 1 bicchiere di vino rosso (io ho utilizzato un Barbera d'Asti DOCG), aceto balsamico aromatizzato alla pera (nella ricetta originale un aceto balsamico classico), mix di spezie (aglio salato in polvere al posto dell'aglio fresco, rosmarino, timo, origano, dragoncello e 1 scalogno medio-grande) per circa tre ore (meglio cinque, per mia esperienza personale).

Una volta cotti i pezzi di coda, prelevarli dal loro liquido di cottura e staccarli dal loro osso. Il brodo di cottura non lo buttiamo, lo frulliamo e lo utilizziamo per preparare un purè di patate dove il brodo sostituirà una parte del latte. Dovendo fungere da decorazione, si suggerisce di prepararlo un po' sodo, da riporre poi in una sac-a-poche con beccuccio a rosa o classico a stella e tenere da parte fino all'impiattamento.

Tritare la carne di coda ricavata, insieme a 1-2 cucchiaini di latte, con un mixer a motore potente e creare dai 2 ai 4 hamburger in base alla pezzatura che si desidera servire in tavola, salare e pepare sulle superfici e rosolarli in una padella, con uno scalogno, perché si formi quella crosticina che aiuterà a sigillare meglio il trito di carne. Appena dorati, spennellare con la senape di Digione per aromatizzarli e lasciare riposare al tiepido.

Preparare la crema di funghi porcini (ammorbiditi in precedenza in acqua calda e ben strizzati) mettendoli in un mixer con 2-3 cucchiaini di panna da cucina e 1-2 cucchiaini di latte (liquidi da regolare in base alla consistenza che si ottiene), l'aglio salato in polvere, il sale, il pepe e 1 cucchiaino di olio, frullando il tutto fino ad avere la consistenza adatta per essere spalmata.

Su un piano rivestito di carta da forno posizionare le fette di prosciutto a croce o stella (in base alla grandezza delle fette e degli hamburger) e spennellarle con la crema di funghi porcini. Posizionare al centro di questa croce l'hamburger spennellato con la senape e "impacchettarlo" con le fette di prosciutto libere, premendo leggermente per fare sì che aderiscano bene intorno alla carne.

Tagliare in due o 4 pezzi la pasta sfoglia e trasferire su ogni pezzo l'hamburger, chiuderlo a mo' di sacchettino cercando di sigillare bene i lembi della sfoglia. Posizionare gli hamburger in crosta su una leccarda foderata con la carta forno con la chiusura della sfoglia a contatto con la placca, spennellare la superficie con il tuorlo.

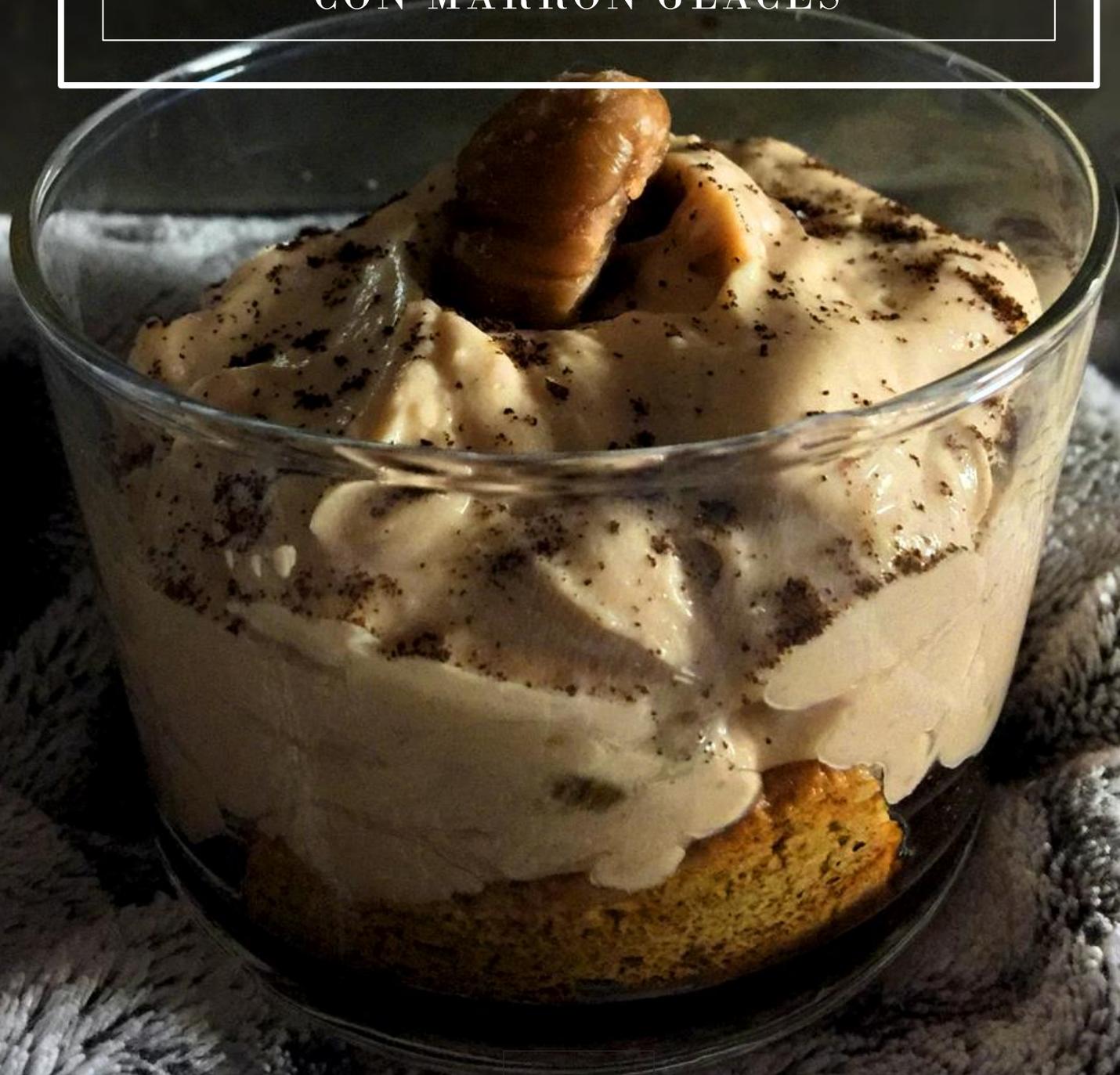
Cuocere gli hamburger in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti o comunque a doratura della sfoglia.

Servirli caldi o intiepiditi decorati con ciuffi di purè aromatizzato al brodo di cottura della coda e accompagnare con il Barbera d'Asti DOCG (lo stesso utilizzato per la cottura della carne).

Questa ricetta di Silvia Leoncini è stata realizzata da Monica Martino del blog Bionutrichef

CODICE ROSSO

“TIRAMISÙ” ALLA ROBIOLA
E CREMA DI MARRONI
CON MARRON GLACÉS



Questa non è una ricetta di Silvia, è una ricetta per Silvia.

L'ho realizzata tanto tempo fa, quando LIBRICETTE.eu era agli inizi. È nata in occasione della creazione del ricettario dedicato alla castagna, il primo di LIBRICETTE. Silvia fu ideatrice dell'opera e diede a essa un contributo insostituibile non solo con le sue ricette, ma con il prezioso materiale culturale che mise a mia disposizione.

Grazie davvero, Silvia.

E grazie a tuo marito e a tuo figlio per avermi dato la possibilità di raccogliere parte del tuo lavoro in questa opera.

Paola Uberti

Introduzione alla ricetta

A chi non è mai successo di sentire l'urgenza di un dolce quando la voglia/possibilità di rispettare i tempi richiesti da una preparazione complessa latita?

Mi spiego meglio e senza mezzi termini: avete di fronte la persona che accende la vostra passione. Vi sta guardando con condiscendenza. Quanto riuscite a resistere prima di baciarla?

Ecco: il codice rosso dei dolci funziona allo stesso modo. Pochi ingredienti, buoni e di qualità, gesti rapidi e bando alle sovrastrutture per soddisfare al più presto un'innocente urgenza che fa bene alla mente e al cuore.

NOTA

La lista degli ingredienti si riferisce a una sola persona. Credo non fatterete a indovinare di chi si tratti...

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

- o 70 grammi di robiola
- o 60 grammi di crema di marroni
- o 15 grammi di marron glacés rotti
- o Un marron glacé intero
- o Un savoiardo
- o Un pizzico di cannella
- o Una tazzina di caffè ristretto
- o Alcuni granelli di sale fino
- o Polvere di caffè q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola riunisco la robiola e la crema di marroni. Aggiungo poca cannella e lavoro vigorosamente con una forchetta fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungo i marroni rotti e amalgamo delicatamente.

Rompo in tre parti il savoiardo e lo bagno rapidamente nel caffè per poi disporlo sul fondo di un bicchierino monoporzione.

Con l'aiuto di un cucchiaino distribuisco la crema a base di robiola sul savoiardo.

Spolvero il tutto con un po' di caffè in polvere e alcuni granelli di sale.

Rifinisco con un marron glacé intero e...mmmhhh!

La Masca in Cucina

scrive e racconta...

eBook

dicembre 2020