

AUTORI VARI

I SAMIZDAT IN CUCINA



I NUOVI SAMIZDAT N. 46

L'INVITO

DI PAOLO GOBBI

Padova, venerdì, il trenta novembre del duemilaesette

Cari amici e simpatizzanti samizdat,

A cercare il male che tarla il mondo
ci si perde, e scompiglia ancor di più lo scoramento che attanaglia le nostre coscienze, inebetite dal peso che grava imponente e che c'impedisce di insorgere, di opporci al declino delle forze depistate dal fuoco sterile della mai tramontante modernità, che noi chiamiamo con il giusto nome: profitto, interesse, tornaconto personale. Ma con l'alterna e pur fragile volontà di chi non s'accontenta e ancor meno si compiace del suo mondo frastornante, tentiamo appena possibile di svincolarci dalla trappola irritante e di favorire ogni anche minima occasione per rianimare l'esistenza, appellandoci all'amicizia, al confronto cordiale delle idee, alla

riflessione che allarga gli orizzonti e ci persuade sempre più frequentemente a comprendere i guasti del mondo ma anche le sue non rare e affascinanti bellezze, le numerosissime e differenti preziosità. Ancora queste quasi brume quasi cieli plumbei pronte anche in questo nuovo giro di parole a dettarmi i pensieri? Possibile o no sviare per una volta le tristi riflessioni e esordire con sfavillante clamore, con accenti diversi dalle lagne inconcludenti? Avete ragione da vendere care amiche e cari amici, soprattutto questa volta che sapete in anticipo il proposito ultimo delle mie parole, visto che un paio di mesi fa la prima volta, e con innocente insistenza un mese più tardi, vi ho informati sul contenuto del prossimo Samizdat e sull'iniziativa che l'avrebbe reso possibile grazie al contributo dei tanti amici che da anni ci conoscono e ci frequentano. Forse, nell'impossibilità di trasportare sulla pagina i profumi della tavola imbandita, mi hanno tradito i buoni propositi di esordire in allegria? Eppure, quasi solo i buoni odori, le fragranze e gli aromi, gli effluvi e i profumi, le essenze e i balsami, le delicatezze, le grazie e gli incanti della cucina avevo conficcato in testa al momento di venirvi a salutare per invitarvi alla festa. E allora? Che cosa mi ha sviato, sul più bello? La pancia non sa convenientemente

soddisfarsi senza prima penare e soffrire? Forse volevo soltanto ricordarmi, e ricordarvi, che i nuovi Samizdat non sanno, non vogliono del tutto trascurare e abbandonare la tristezza che erra disfrenata intorno, sopra e dentro le nostre fragili vite, e dirvi che per fortuna a soccorrerci si presta tante volte il piacere straordinario della convivialità, del sedersi felici intorno a una tavola ch'è ingombra dei piatti più gustosi, delle prelibatezze più frastornanti, come pure delle pietanze semplici e genuine come una fetta di polenta e un pezzo di formaggio, che si fiaccano sul piatto prima d'essere presi a morsi, con spensierata e festosa voracità. La scelta del titolo del lavoro realizzato è stata questa volta semplice e inevitabile: **“I Samizdat in cucina”**, una bella e ampia collezione di ricette di cucina, che sono state raccolte in capitoli e offerte ai tanti lettori e cuochi più o meno improvvisati e occasionali con premesse a volte sentimentali, con note frequenti di piacevole ed emozionante nostalgia per certe belle stagioni della vita. Adesso posso arrivare all'invito, alla cornice che renderà il prossimo Samizdat più invitante e seducente. Sabato 15 dicembre festeggeremo adeguatamente i dieci anni del nostro sodalizio con la presentazione del libro delle nostre e vostre ricette, circostanza in cui avrete

l'occasione di presentare il vostro piatto descritto nel libro e distribuirlo per gli assaggi agli amici presenti. Il locale dispone di una cucina adeguata, e ciò consentirà a qualcuno di riscaldare o addirittura di confezionare la propria proposta culinaria direttamente sul posto. Mentre saremo intenti a condividere una piacevole serata prenatalizia, una nota band musicale di Parma – *Casa di riposo Belvedere* – ci terrà compagnia allietandoci con brani musicali, spettacoli cabarettistici e svariate altre esibizioni, permettendo a ognuno di divertirsi e contemporaneamente di saziare spirito e corpo. Probabilmente in qualche momento della serata verranno lette alcune pagine del ricettario, proposti dei giochi, avviate delle danze, il tutto in un clima pieno di propizio inebriamento, fino a quando usciremo a vagabondare, ribelli ormai di ogni inciampo della vita, nella notte taciturna che si è arresa al brulicame di infiniti fiocchi di neve.

Con affetto

Paolo

P.S. I nuovi Samizdat si fanno carico di organizzare la serata garantendo, oltre agli 8 musicisti della band di Parma, la gestione della sala, il vino e l'acqua e un po' di companatico. Consegnando a ognuno inoltre una copia del

nuovo Samizdat delle ricette chiederemo una quota di 10 € come contributo per le spese sostenute.

Il luogo dell'incontro: Casa del Quartiere Giardino Primavera - via del Medico 16 - Limena - Il Quartiere Giardino Primavera è una Frazione di Limena segnalata a nord del Centro, in direzione Piazzola, sia nella vecchia Statale che in uscita dalla nuova superstrada che baipassa il Centro. ***Itinerario consigliato per chi arriva da Padova:*** uscite alla terza e ultima uscita, con indicazione Limena centro e Piazzola sul Brenta, della nuova superstrada che da Padova baipassa Limena in direzione Cittadella. La terza uscita appunto segnala la direzione Limena e Piazzola sul Brenta. Dopo la curva della stessa uscita, imboccata la strada per Piazzola, a circa 200 metri sulla sinistra (sullo stesso lato c'è la fabbrica Elbi, superatela di un niente) vi è la Via Del Medico, una strada che si percorre per altri 200 metri per trovare il nostro posto. Noterete a sinistra dei giochi per bambini all'interno di uno spazio verde, e alle spalle degli stessi una costruzione a un piano che ospita la festa. Il parcheggio è dalla parte opposta della strada. La casa è provvista di una a dir poco sontuosa cucina degna di un ristorante a 5 stelle, completamente a nostra disposizione: possiamo cucinare di tutto, con un forno più grande della mia casa, dei fuochi che potrebbero riscaldare il rancio per duemila alpini ecc. ecc. C'è il bancone del bar con la macchina del caffè, i tavolini per conversazioni salottiere, il portico per i fumatori incalliti: insomma non manca quasi nulla se non la vostra buona volontà nel cimentarvi in piatti succulenti (in alternativa portate da casa qualcosa che sfami e delizi le gole dei tanti amici che vi circonderanno affamati).

ANTIPASTI



1

ANTIPASTO CHE NON SI PUÒ SBAGLIARE A FARLO NEANCHE SE CI SI METTE DI IMPEGNO *DI PAOLO PERINI*

Dosi, ingredienti e realizzazione:

tante prugne secche disossate quante fette di pancetta arrotolata. Una persona normale ne mangia circa 5. Si prenda una fetta di pancetta arrotolata, la si pieghi in due e la si avvolga intorno a una prugna secca disossata, fermando il tutto con uno stuzzicadenti uso spiedino (uno stuzzicadenti X una prugna X una fetta di pancetta). Si pongano le prugne così confezionate su una teglia antiaderente e si mettano in forno, preriscaldato a 100 gradi, per 5 minuti.

Dopo mangiato ci si passi la lingua sulle labbra.

Paolo Perini

MELANZANE ALLO YOGURT

DI SILVIA GIARETTA

Ciao Paolo, leggendo il tuo invito del 6/9 mi è subito venuta voglia di risponderti, ho scritto di getto con carta e penna ma poi non ho più avuto voglia di mettermi a trascrivere a computer... da quando ho smesso di lavorare (come agente pubblicitario) giro alla larga da tutto ciò che mi riporta al mio vecchio ruolo. Oggi piove, ho messo a cucinare un buon brodo di carne che sta profumando tutta la casa, ho acceso il computer per scrivere un messaggio a mia figlia e quindi non ho più scuse.... Ecco, anche se non è una "ricetta a base di pesce o carne", te la invio volentieri.

Un saluto e a presto Silvia Giaretta

PS: la inserirei negli antipasti

Estate 1997, viaggio in Turchia; ricordo gli ottimi ristoranti di cucina turca, spesso per ingannare l'attesa ci portavano un piattino di melanzane allo yogurt. Alternavamo le serate al ristorante con cene improvvisate in camper sostando su aree immerse nella natura, per la maggior parte di fronte al mare e a tramonti stupendi. E lì non mi mancava la comodità del ristorante o il "non dover cucinare", ma LE MELANZANE ALLO YOGURT...

Ecco che allora, ripensando ai sapori che percepivo mangiandole, ho provato ad improvvisarle, e di fronte ad un indimenticabile tramonto è nata questa ricetta che mi piace sempre ripetere e gustare.

Per 4 persone:- n. 2 melanzane lunghe - olio extra vergine d'oliva - sale e origano - qualche foglia di menta fresca o un pizzico di menta secca - 500 grammi di yogurt naturale denso (meglio se biologico)

Tagliare le melanzane a listarelle sottili e, dopo aver scaldato un filo di olio su una padella antiaderente, spadellare poche melanzane alla volta (diciamo 1/4 di melanzana per volta) aggiungendo sale fino e origano, girarle continuamente fino a che si abbrustoliscono; metterle poi su un piatto e lasciarle raffreddare. Dopo aver cotto tutto e lasciato raffreddare, aggiungere le foglie di menta tritate e lo yogurt, mescolare bene e riporre in frigorifero per 10 minuti prima di servire.

Tempi di preparazione: dipende dalla velocità del cuoco, direi tra i 15 e i 30 minuti.

Silvia Giaretta

OMAGGIO A PAOLO GOBBI

(GIÀ RESIDENTE A CASTELFRANCO)

DI FILIBERTO TARTAGLIA

Un aspetto dell'innaturale adolescenza che trascino, pur varcate le soglie della vecchiezza, è il mio sereno disinteresse per l'arte culinaria. Disinteresse che, nell'arco della vita, può aver avvantaggiato gastronomi e ristoratori. Mi sono sempre semplicemente nutrito, richiedendo ad altri (mamma, morosa, chef) di soddisfare eventuali mie ulteriori, più raffinate pretese.

Ciò premesso, le mie ricette non possono essere altro che minimaliste. C'è presunzione di originalità nel proporre la prima come hors-d'œuvre e la seconda come dessert. Alfa ed omega, insomma.

Prendete del radicchio (meglio se di Castelfranco, ma va bene anche quello di Treviso), lavatelo e mettetelo in un piatto in cui avrete preventivamente steso uno strato di succo di melograno. Adagiate, con gusto estetico, delle sottili fette di prosciutto sopra il radicchio e guarnite il piatto anche con chicchi dello stesso frutto.

Filiberto Tartaglia

**TORTA SALATA AL RADICCHIO
E FONTINA VALDOSTANA
*DI ELISABETTA GONZATO***

Ingredienti:

Pasta sfoglia, una confezione
Radicchio trevigiano
Fontina valdostana, 125 gr.
Sale, q.b.
Olio, q.b.

In una terrina condire come per un'insalata il radicchio (asciugato e tagliato a pezzetti) e la fontina (anche questa a dadini). Disporre poi il l'insieme sulla pasta sfoglia precedentemente stesa su una tortiera e infornare, seguire le indicazioni di cottura della pasta.

Elisabetta Gonzato

PEPERONCINI FRITTI

DI BRUNA GRAZIANI

Il peperoncino, così lucido e brillante nel colore con la sua forma compatta, guizzante, insinuante ha in sé una sicura attrattiva sessuale. Basta parlare di peperoncino, in genere, per scatenare una pioggia di allusioni erotiche condite da risolini e strizzatine d'occhio.

In questa ricetta, però, tratto peperoncini verdi, pieni di semini ma dolci e non piccano per nulla. Se mai si avranno sospette dilatazioni periferiche la causa sarà solo pura suggestione legata al gusto per il proibito. Di proibito, in questa ricetta, c'è al massimo una cosa: non provare a farla...

Ingredienti:

Una trentina di peperoncini verdi croccanti

Centocinquanta grammi di farina

Due tuorli

Due decilitri di acqua ghiacciata

sale, olio per friggere,

Come provare a farla

Lavare i peperoncini e asciugarli per bene.

Preparare la pastella: sbattere i tuorli in una ciotola con una frusta ed incorporate a filo l'acqua ghiacciata; aggiungete un pizzico di sale e, poco alla volta, la farina, mescolando fino ad ottenere una pastella filante.

Immergere nella pastella i peperoncini, uno alla volta, e friggerli man mano nell'olio bollente. Quando sono dorati scolateli e appoggiateli sulla carta assorbente. Salate a piacere.

Il segreto, più che la pastella, è la sua temperatura. Deve essere bassissima per contrastare quella alta dell'olio; solo così si forma la crosticina dorata e croccante che si scioglie in bocca.

Bruna Graziani

PRIMI



1

GIUF

DI MANU TIRELLI

Durante la prima metà del secolo scorso i contadini della Bassa Friulana non avevano molto da mangiare. Molti emigrarono all'estero, nella lontana America i più temerari o in Svizzera, coloro che volevano poter tornare a trovare la mamma almeno una volta all'anno. Chi restava coltivava la feconda terra e anche chi non aveva i campi trovava sempre un angolo per fare l'orto e nutrire così i numerosi figli. Quasi tutti, con i sacrifici, riuscivano a comprare una vacca e ad avere così ogni giorno anche del latte.

I miei genitori sono nati a Mortegliano, un paese fra Udine e Latisana. Erano bambini durante la Seconda Guerra Mondiale.

Mia madre, nata nel '35, era proprio "une frute" (così vengono chiamati in friulano i bambini piccoli, ad indicare che sono il prezioso "frutto"), ultima di una numerosa famiglia di contadini, l'unica che, per merito del suo ordine di genitura, ha potuto studiare, diventando maestra elementare, mestiere di non poco prestigio per i tempi.

Mio padre, che aveva undici anni più di lei, era già un adolescente quando i grandi della Terra di quei tempi decisero che l'unico mezzo per farsi valere erano le armi. Era già bello, alto e biondo, e come tutti i ragazzi della sua età, veniva chiamato "blave" (granoturco,

coltivazione che fa risplendere di giallo e buone speranze la pianura friulana).

Quando io e miei fratelli eravamo bambini vivevamo a Gorizia, cittadina che sembrava allora lontanissima dal loro paese di origine. Avevano dovuto trasferirsi lì a causa del lavoro di mio padre. Ricordo come eravamo incantati quando ritornava a casa con la sua potente moto, motivo che l'aveva spinto a scegliere di fare l'agente della Polizia Stradale. Noi eravamo orgogliosi di avere un padre così e ci sentivamo quasi tronfi quando, davanti ai nostri amici, ci portava sulla sella per farci provare l'ebbrezza del vento nei capelli (al tempo il casco non era affatto obbligatorio).

A volte, con la mitica seicento, andavamo a Mortegliano a trovare i nonni ed il tempo del percorso diventava un'occasione per farci raccontare di com'era quando loro erano bambini. Mio padre parlava poco, intento com'era nella guida e poco avvezzo al racconto. Solo una volta ricordo che ci raccontò della Guerra, dell'otto settembre, che lui, costretto a fare il soldato, era da poco arrivato con il suo reggimento a Gorizia, quando si sparse la voce dell'Armistizio e si fece subito una grande confusione e non c'era più nessuno che desse ordini chiari. E che allora lui decise di ritornare a casa, dalla sua famiglia. Cominciò a camminare tenendosi nascosto, guadò l'Isonzo, che aveva per fortuna poca acqua e si diresse attraverso i campi verso Palmanova. Rimase fuori dalle mura e ad un certo punto sentì degli spari provenire dal paese. Si nascose meglio e aguzzò la vista. Vide che i Tedeschi avevano catturato dei soldati fuggitivi e li

stavano fucilando. Rimase immobile fino all'imbrunire e solo allora riprese il cammino e, con le gambe che gli tremavano, arrivò fino a casa, dove rimase a lungo nascosto fra il granaio e i campi.

A mia madre, invece, piaceva raccontare. Ci parlava sempre in un perfetto italiano, perchè, diceva, non voleva che anche a noi capitasse come a quei "chiastrons" dei suoi alunni che non sapevano scrivere correttamente. Lei, della guerra, ricordava solo quando una bomba cadde nel cortile della casa vicino alla sua. Erano tutti nel rifugio, e nessuno si fece male, ma l'orto fu tutto distrutto e al sul posto rimase a lungo un grande buco, dove i bambini andavano a giocare. Raccontava più spesso scene di vita quotidiana, delle sue sorelle più grandi che andavano a lavorare in fabbrica e facevano la seta e che a volte riuscivano a portare a casa dei piccoli pezzi di stoffa con la quale cucivano dei bellissimi vestitini per lei che era la più piccola. Oppure del suo vicino di casa, uno dei pochi a possedere una bicicletta, che passava spesso davanti alla sua casa dove lei giocava. Rideva, ricordando che parlava molto lentamente e che una volta per chiederle di spostarsi per farlo passare era già in fondo alla via quando finì di dire: "Ce fatu, frute, atu voie di la sot la bicicleete?". Raccontava anche della sua strana nonna, antesignana femminista, che aveva osato ribellarsi al marito con il quale era emigrata in Germana e che abbandonò dopo una lite, prendendo il treno per ritornare al paese con un bimbo lattante fra le braccia.

Ricordava anche i momenti dei pasti, con la grande famiglia tutta riunita intorno al tavolo, gli uomini appena ritornati dai campi e le

donne che si affaccendavano intorno al poco cibo. Spesso c'era la minestra, sempre accompagnata da molta polenta gialla, che riusciva a dare a tutti una sensazione di sazietà. Nella stagione autunnale il piatto tipico era il giuf, una via di mezzo fra polenta e minestra, fatto con la zucca e la farina di grano, che veniva servito con il latte. Le famiglie contadine lo mangiavano spesso perché era fatto con i pochi ingredienti che tutti riuscivano a reperire, anche durante la guerra. Al tempo veniva considerato il piatto dei poveri e nessuno era fiero di appartenere a quella categoria. Mia mamma raccontava che, quando era in prima elementare, la sua maestra, una volta, aveva chiesto a tutti gli alunni che cosa avessero mangiato la sera prima e che un suo compagno aveva risposto di aver mangiato del pollo, cibo che in quel contesto era considerato pregiato. Guardandolo negli occhi, e soprattutto guardando la povera maglia macchiata di giuf, la maestra gli disse: “Si viod ca tu as una plume sulle maie!”

Ingredienti per quattro persone

2 litri di acqua salata come per gli spaghetti

2 kg di zucca gialla, di quelle piatte, con l'esterno verdognolo, mondata e tagliata a cubetti

Un po' di farina di granoturco di quella del mulino

Latte di mucca freddo

Mettere a bollire l'acqua con dentro i cubetti di zucca. Quando bolle mescolare, con una frusta per polenta, per 5 minuti o più, fino a quando la polpa di zucca comincia a sciogliersi. Prendere dei pugnetti di farina e farla cadere a pioggia nel composto di acqua e zucca, continuando a mescolare fino a quando il liquido assume una consistenza simile a quella di un minestrone denso o di una polenta morbida. Spegnerne il fuoco e versare il contenuto nei piatti fondi. Lasciarlo per qualche minuto fino a che si forma una leggera crosta. Versare sopra il latte freddo egustare!

Mandi

Manu

2

PASTA DELLA SESTA ORA

DI ORAZIO E FRANCA

Caspita l'una!! e adesso?? negozi sbarrati!! mi sono perso a preparare una canzone per la festa di stasera: fra 25 minuti arriva una "belvetta affamata" in cerca di carboidrati caldi e pronti e una plantigrada stressata oltre ogni dire da 6 dicasi 6 ore di lezione a studenti in coma letargico pre festivo, che ovviamente non ha fatto la spesa. Avere il sabato mattina libero è considerato a casa mia un privilegio eccezionale da scontare in faccende domestiche, spesa, preparazione cibi, NON in dormite, letture o nel mio caso, esercizi di canto. Frigo sconcolato e semi vuoto. E' in questi casi che si rivela il grande cuoco. E voilà ecco la ricetta della pasta preparata quella pasta della sesta ora, il cui nome è rimasto:

Pre requisiti: pasta corta (meglio mezze penne rigate), sfilacci di cavallo (ebbene erano in frigo sottovuoto da svariati giorni), finocchi, formaggio grana, erba cipollina (che porto in barattoli direttamente dall'Alto Adige in dosi industriali marca

Goutess e scoperta di recente da Vignato!), aglio (che in casa di streghe non manca mai).

Prendere una padella con i bordi alti e fare soffriggere in due cucchiaini di olio extra vergine di oliva biologico, premitura a freddo, due, tre spicchi d' aglio e far assaporare l 'olio, nel frattempo tagliare in lamelle sottili un finocchio intero (diviso in quattro parti) e versare nella padella le lamelle facendole indorare e poi aggiungere gli sfilacci di equino (mezza confezione di quelle standard che si trovano sottovuoto al supermarket) e far cuocere altri dieci minuti. Spegnerne in attesa che le mezze penne rigate siano cotte al dente per essere versate nella padella e saltate per ottenere una corretta distribuzione del condimento. Cospargere con erba cipollina, una manciata, oltre che per aromatizzare il tutto anche per aggiungere una nota di colore verde a quelli esistenti. Dosi utilizzate per tre persone...come per la trinità... e voilà!

Spero sia di vostro gradimento, ciao a tutti Orazio e Franca

3

RISOTTO AL MELONE

DI GUIDO GALESSO

Ventisette anni orsono o poco meno, quando ancora pensavo, in buona compagnia, di avere gli anni in tasca e forse non ne avevo poi così tanti, volli invitare tutti gli amici a cena. Molti di loro non si conoscevano e alcuni sarebbero diventati amici. Per loro volevo imbastire dei piatti inediti, quasi a volergli offrire un viatico e celebrare un momento che poi presto, al termine degli studi, ci avrebbe visto prendere vie diverse. Devo a uno di loro, mio caro allora e oggi ancora amico, la proposta di cimentarci assieme nel Risotto al melone. Fu un successo tale che tuttora lo propongo, quasi fosse, nelle sue varianti, un dono alle persone care e ogni estate, al comparire dei meloni nella loro migliore maturazione, lo offro a chi amo. Ricordo il sorriso prezioso di approvazione di Angelo, mio primo amico d'infanzia e primo a raggiungere l'ospitale terra, che ancora sorride nella foto di fine sera, accanto a volti ormai lontani. Mi commuove ancora quando vedo l'entusiasmo di mio figlio Silvio di fronte al piatto fumante. Alcuni lasciano ai figli fortune e opere di

sicura fama, io spero di lasciargli il fragrante ed effimero profumo di un risotto dai colori di vita.

Per quattro persone è necessario un bel melone giallo e maturo, quattro tazzine da caffè di riso cannaroli o violone nano, una cipolla rossa di Tropea, due bicchieri di vino bianco (un tocai va bene), uno spicchio d'aglio viola di Provenza, cinquanta grammi di burro o panna da cucina fresca, una manciata di prezzemolo, pepe, parmigiano a piacere (ma senza abbondare), brodo vegetale.

Per prima cosa si tagli, dopo averlo accuratamente lavato, il melone in quattro fette simili; quindi si scavi ogni fetta asportandone la polpa con un cucchiaino e la si deponga in una terrina adeguata; si mettano quindi i gusci in attesa nei piatti di portata; si triti sottile con cura la cipolla e la si getti nella teglia ampia con l'aglio sull'olio caldo e la si lasci appena ammorbidire; si versi quindi un bicchiere di vino e lo lasci consumare fino a che la cipolla sia una quasi una crema (un soffritto frettoloso compromette il risotto, se mai aggiungete un altro goccio di vino); è il momento finalmente della polpa di melone a pezzetti con un altro bicchiere di vino; quando il tutto si è quasi prosciugato è giunto il momento del riso; si

segua la cottura mescolando e rabboccando col brodo bollente, badando di non far affogare il riso; nel frattempo si triti finemente il prezzemolo e si grattugi il parmigiano; quando il riso è ancora sodo si sali a piacere e si spenga il fuoco, si aggiunga il burro o la panna e si mescoli con energia; ultimo venga il verde prezzemolo con il parmigiano.

È giunto il momento di servire le porzioni di riso deposte sul guscio cavo del melone, con una spruzzata di pepe macinato al momento.

Buon appetito.

Guido Galesso

ZUPPA DI LENTICCHIE ROSSE

DI LISA DAINESE

Caro Paolo,

continuo ad insistere con Clara perchè ti faccia avere le sue ricette, ma finora non ho avuto molto successo. Ritenterò cercando di rispettare i tempi dati.

Nel frattempo ti invio una ricetta molto scarna ma di rapida esecuzione passatami da una mia collega che ha avuto modo di soggiornare più volte in Turchia.

A risentirci presto. Ciao

Luciano

Eccoti dunque la ricetta turca per la Zuppa di lenticchie rosse:

Ingredienti:

100 g lenticchie rosse, 1.1,5 d'acqua, 1 cipolla (o 2 o una cipolla e una carota), 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 3-4 cucchiari di riso o di bulghur, 50 g. (o meno) di burro, sale e pepe.

Spezzettare la verdura, mettere tutto insieme e cuocere 15 minuti in pentola a pressione. Frullare e servire cospargendoci un po' di menta finemente tritata o una spruzzata di limone, peperoncino rosso a piacere. Questa è una versione sintetica di più ricette e di una procedura in cui gli ingredienti vengono aggiunti con un certo ordine. Ma anche con la pentola a pressione funziona benissimo lo stesso.

Lisa Dainese



ZUPPA DI CAVOLFIORE

DI CINZIA PAVANATI

Per alcuni anni ho vissuto in un colorito paese al confine tra la provincia di Pistoia e quella di Lucca, tra Montecatini Terme e Collodi, ai piedi di una zona collinare denominata “Svizzera pesciatina” attraversata dal fiume Pescia lungo il quale si snoda l’omonima cittadina, ora importante centro di commercializzazione dei fiori. Sono curiosa per natura e aperta a conoscere usanze e cibi del luogo che mi ospita (a dispetto della mia domestica che asserì subito di non avere alcun interesse per i cibi “stranieri” e che mangiava solo piatti della cucina toscana!) e così ho imparato molte ricette tipiche di quei luoghi.

Vi propongo due minestre, la prima è una zuppa, la seconda una farinata, tutte a base di cavolo

La sunnominata domestica vedendomi lessare il cavolfiore mi suggerì di provare la

Zuppa di cavolfiore

Le dosi sono “a occhio”!

Ingredienti per 3-4 persone:

1 bel cavolfiore,

5-6 fette di pane toscano o casereccio un po' raffermo

formaggio parmigiano o pecorino grattugiato

olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Lessate il cavolo, volendo anche a vapore e conservate l'acqua di cottura. Non deve essere troppo cotto.

Tagliate il pane a fette di circa un centimetro, tostatele (se volete potete sfregarle con un po' d'aglio, come per la bruschetta) e disponetele in una terrina abbastanza larga.

Aggiungete olio sale e pepe e poi coprite le fette di pane con il cavolfiore spezzettato e anch'esso condito con olio, sale e pepe e il formaggio grattugiato. Continuate facendo 2-3 strati e terminate con il cavolo e il formaggio, olio, sale e pepe.

Aggiungete 2-3 mestoli di acqua di cottura calda che avrete insaporito con dado vegetale. ricordate che il pane tende ad assorbire il brodo e ad asciugare la minestra. Regolatevi a seconda del vostro gusto.

Cinzia Pavanati

FARINATA DI CAVOLO NERO

DI CINZIA PAVANATI

Realizzata con una varietà di cavolo per nulla conosciuta ai più e che solo da pochi anni si trova anche da noi (ma pochi sanno come cucinarla!) Il cavolo nero ha foglie di colore verde scuro un po' ricce, lunghe dai 30 ai 50 cm. con una grossa costola centrale e dal sapore forte, diverso da quello degli altri cavoli. Questa pietanza è tipica del pistoiese e non comune in altre parti della Toscana. Ecco, dunque, un suggerimento per chi vuole sperimentare un piatto particolare. In questo caso le dosi sono più precise perché la ricetta mi venne scritta dalla mamma di un amico di Pescia:

400 g. di fagioli borlotti freschi

300 g di cavolo nero

farina gialla per polenta quanto basta

un trito composto da 1 cipolla medio –piccola , 1 costolina di sedano, 1 carota, 2 spicchi d'aglio

olio, sale e pepe.

Lessate i fagioli in abbondante acqua salata (2-3 litri). In una pentola capiente fate soffriggere il trito fino a farlo appassire (volendo anche della pancetta tritata finemente) e aggiungete il cavolo ben tagliuzzato (la costa centrale va eliminata). Fate insaporire e poi aggiungete l'acqua di cottura dei fagioli con quasi tutti i fagioli passati. Aggiustate di sale e pepe, coprite e lasciare cucinare per circa tre quarti d'ora o fino a quando il cavolo sia quasi disfatto.. Praticamente avete una minestra di fagioli con il cavolo che deve risultare un po' liquida perché ora al posto della pasta si deve versare a pioggia la farina di granoturco sempre mescolando spesso, perché non si formino grumi e finchè si sarà raggiunta la consistenza voluta, che deve essere quella di una pappa. Se a fine cottura risultasse troppo densa aggiungete un po' di brodo di fagioli Versate nei piatti e fate riposare 5 minuti.

Se vi avanza lasciatela raffreddare in un piatto e friggetela a mo' di frittata in olio extra vergine d'oliva.

Il cavolo nero è anche indicato come contorno alla carne di maiale: va lessato strizzato e passato in padella con olio, sale, pepe e aglio.

Cinzia Pavanati

RISOTTO ALLE VERZE

DI BRUNA GRAZIANI

Questo è il prodotto di una conversazione che si tenne in treno una domenica sera tardi. Dotte furono le materie e di fine estetica: Rothko, espressionismo astratto, misure matematiche, Kubrick, accenti, congiuntivi. Tra tutti, spiccò però indiscusso un argomento solo, tumido e varicoso, aggroppolato sul sèlese di una vecchia casa di campagna. Esso era: verze.

“Stilare la ricetta!”; questo l’imperativo Samizdat.

A chi conosce Gaetano è nota la sua reticenza alle rivelazioni. Si parla di risotti soprattutto, la sua specialità. Scucire un ingrediente per lui può diventare sofferenza pura.

L’imperativo però impera. Parto delicata, con ali di libellula, facendo il giro largo e da lontano, dai regali che gli fecero da bimbo befane, babbi natali nonché sante lucie. Piano si arriva fino a Cologna Veneta davanti alla casa di campagna dei suoi nonni.

Sull’aia l’apparizione. Il mucchio di boccioloni verde scuro raccolti a fine autunno e buoni per tutta l’invernata.

“Meglio mangiarli dopo la bròsema. Il gelo” dice Gaetano “spezza le fibre e le foglie diventano più morbide e gustose”. Cola una gocciolina di saliva dall’angolo della bocca, il resto è deglutito. “L’Amore è l’ingrediente principale. Senza di quello nulla riesce bene”. Poche chiacchiere, stilare la ricetta! ronzava intanto l’imperativo presidenziale nelle orecchie. Mi metto comoda nel seggiolino crema. Quadernetto azzurro e penna biro in mano, pronta a ricevere la rivelazione. Eccola.

Ingredienti per 4 persone

1 verza grande

2 bicchieri di riso Vialone nano

1 cipolla rossa

3 spicchi d’aglio

prezzemolo, sale, pepe, olio d’oliva

Grana Padano.

Togliere le foglie esterne della verza e tagliare in quattro parti. Eliminare il rostegòn. Mettere a lessare in poca acqua per un paio d’ore.

Poco prima della fine della cottura preparare il soffritto con la cipolla tagliata sottile, gli spicchi d'aglio e una parte del prezzemolo tritato. Aggiungere le verze scolate – non strizzate –, mettendo da parte l'acqua di cottura. Con altra acqua e con l'aggiunta di sale servirà come brodo per il risotto. Stufare a fuoco lento per una mezz'oretta, fino a raggiungere una consistenza morbida, simile a quella del purè. Quando le verze sono sfatte e quasi asciutte, aggiungere il riso. I chicchi vergini devono prendere il gusto per due, tre minuti, prima di gonfiarsi d'acqua. Aggiungere il brodo continuando a mescolare e senza inondare il risotto, per mantenerlo in cottura vivace. Aggiustare di sale. Cuocere per circa quindici minuti. Due minuti prima della fine della cottura, aggiungere il prezzemolo rimanente e un'abbondante manciata di Grana Padano. Spegnerne. Mantecare per un minuto a recipiente coperto.

A piacere – ma fortemente consigliata – una spolverata di pepe.

Raccomandazioni:

Usare una pentola col fondo spesso. Assicura una migliore distribuzione del calore e ostacola l'evento 'risotto brusà' non particolarmente apprezzato.

Evitare rigorosamente l'utilizzo della pentola a pressione. È noto che, sotto pressione, l'Amore – ingrediente base – si trasforma in un grumo durissimo e disgustoso. Ciò gli impedisce di liberare i suoi principi attivi, fondamentali per gustare ogni piacere, compreso quello del palato.

La gioia delle papille gustative cala se il desco si consuma soli. Lievita però se ad accompagnarlo c'è il Valpolicella, e cosa di gran lunga più bella, il buon palato di tanti commensali.

Una madre attendeva il figlio di ritorno da militare ed era intenta a cucinargli un piatto di verze. Il figlio bussa alla porta, la madre domanda chi fosse, il figlio risponde cercando di parlare in taliano pulito:

'Verzete, verzete mare che son mi'. E la madre: 'che intelligente che l'è diventà da solda', el sa xà che ghe cusino le verze!'

Bruna Graziani

PAPARDELE COLORI D'AUTUNNO AL
RAGU' D'OCA

DI FRANCESCO MONTIN

Ingredienti per il ragù:

Petto d'oca uno (Kg. 0,800 circa)

Cipolla , carota, sedano

Rosmarino, salvia, aglio

Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe verde, pepe rosa, pepe nero, pepe bianco, coriandolo

Vino bianco o vino rosso

Bacche di ginepro

Ingredienti per la pasta:

dosi per un chilo di farina

farina 00 Kg. 0,800

farina di a di grano duro Kg. 0,200

uova d'oca 5 (di gallina 8)

zafferano, polvere di cacao amaro, sale

Come fare le pappardelle:

preparare l'impasto con la farina, le uova, aggiungendo un pizzico di sale e un po' d'acqua. Dividere a metà l'impasto; su una metà aggiungere lo zafferano, sull'altra il cacao amaro.

Lasciare riposare per dieci minuti, tirare a sfoglia e tagliare a fettuccine di 3 cm. circa.

Come fare il ragù:

Soffriggere carota, cipolla, sedano in olio extravergine; aggiungere la carne sminuzzata a coltello o tritata grossa, condire con bacche di ginepro, un trito finissimo di aglio, rosmarino, salvia, i pepi. Irrorare col vino e salare cuocendo a fuoco moderato come per un normale ragù.

Francesco Montin

CREMA DI ZUCCA CON RICOTTA E FUNGHI

DI BETTA LORENZONI

Ricetta rapida veloce, e a parer mio deliziosa. Facile come tutte quelle che scelgo. Decisamente autunnale. Ciao, Betta
ingredienti per 4 persone

zucca pulita 500g

ricotta 120g

funghi porcini 120gm

burro 80g

coppa 30g

vino bianco secco

dado di porcini

timo

pepe bianco

Tagliare a pezzi la zucca e cuocerla nel microonde per 5 minuti o un pò di più in forno normale. Rosolarla quindi nel

burro, bagnarla con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare. Unire mezzo litro di brodo bollente. Cuocere per 10 minuti. Mondare i funghi e tagliarli a lamelle. Versare nel frullatore la zucca con il suo liquido di cottura e ridurre il tutto a crema. Aggiungere alla crema la ricotta e dare ancora qualche giro con il frullatore finché il tutto sarà perfettamente amalgamato, tenere in caldo. Ridurre la coppa a dadini. Farla rosolare in padella aromatizzandola con il timo poi aggiungere i funghi e far saltare il tutto. Versare la crema in una zuppiera guarnirla con i funghi, la coppa e servirla calda con una macinata di pepe.

In alternativa ai funghi si può usare radicchio rosso tagliato sottile e aggiunto crudo. (da La cucina italiana)

Betta Lorenzoni

FAGOTTINI CECHI

DI ARIO DE MARCO

C'è stato un tempo in cui le nazioni avevano dei caratteri fortemente diversificati e ciò rendeva interessante il visitarle. L'Europa dell'Est rimaneva la grande sconosciuta, soprattutto se si voleva evitare un viaggio organizzato e si aveva un certo interesse a vedere un Paese dalle sue periferie. Ancor meglio, se si desiderava mescolarsi alle masse –come ormai si cominciava già a dire con autoironia- per carpire quelle informazioni sociologiche che avrebbero potuto aiutare a rispondere alla domanda essenziale: era il socialismo reale in grado di offrire elementi per sperare che i suoi limiti fossero contingenti e indicativi di una crescita verso una società decisamente migliore e credibilmente alla portata?

Un campo di lavoro estivo misto, cechi e moravi assieme ad occidentali sparsi, era una buona occasione per parlare, osservare, ma anche ridere, bere birra, e cucinare. Una sera, di ritorno alla baita che fungeva da ricovero, il gruppo di corvè ci fece trovare dei dolci deliziosi, che ci portarono al di là della

normale gioia di chi riconosce che “la fame è il migliore dei cuochi”. Siccome era avanzata della pasta, dopo cena andammo avanti a stenderla, chiacchierare, infornare altri fagottini, e mangiarne con passione.

Ingredienti per la pasta:

- farina
- uova
- zucchero
- burro
- lievito
- latte

Ingredienti per il ripieno:

- ricotta o panna acida
- zucchero
- uvetta
- frutta secca
- cannella

Per il ripieno, basta mescolare gli ingredienti a piacimento. Quando preparo una pasta da infornare lavoro ad occhio. Qui si tratta di una pasta come per la pinza, a chi ciò può suggerire qualcosa. Partiamo dal lievito, che va sciolto in latte stemperato, poi aggiungere parte della farina, lasciare lievitare, aggiungere altro latte e il resto della farina, lasciare

di nuovo alzare. Quando la pasta comincia a formare belle bolle si passa alle uova: separare i tuorli e batterli con lo zucchero, tipo zabaione. Montare i bianchi a neve. Aggiungere lo zabaione, mescolare bene e inglobare i bianchi. Sciogliere il burro ed aggiungerlo alla massa. Giocare con altra farina e latte per raggiungere una consistenza per cui la pasta resta appiccicosa. Lasciar montare, anche tutta la notte, in un grande recipiente. Adesso aggiungere farina e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma ben lavorabile. Tirare la pasta (3-4 mm) e ritagliare dei quadrati di 10-15 cm per lato. Posare un cucchiaino del ripieno al centro e richiudere il tutto. Con i triangolini di pasta che avanzano alla sommità quando il fagotto è richiuso si cerca di modellare una conchetta, che verrà riempita di marmellata. Spennellare il tutto di latte e adagiare i fagottini uno accanto all'altro, non troppo fissi, in una teglia imburata. Infornare come per il pane e prepararsi un tè tanto che si aspetta. Del cardamomo nella pasta non guasta.

Ario de Marco

BIGOLI IN SALSA***DI RENZO MIOZZO***

La ricetta è concepita per 2 coppie che rincasano di notte e sono ancora eccitate dalle brillanti chiacchierate, per gli interessanti incontri e le inconsuete esperienze della serata. Gli ingredienti si dividono per metà se si tratta di single o di una coppia.

Due cipolle di media grandezza e tre spicchi d'aglio finemente tritati vengono fatti rosolare in quattro cucchiaini di olio di oliva. La cottura va prolungata di 3-4 minuti con un'aggiunta di acqua. In un piatto a parte si sminuzzano i filetti di acciuga che trovate in un vasetto da un etto, senza l'olio del recipiente. Le acciughe, eventualmente anche le più sobrie alacce, con una ulteriore aggiunta di pasta di acciughe vengono messe nel tegame del soffritto, dove rapidamente si sciolgono. Una aggiunta di due cucchiaini di passata di pomodoro darà all'invitante condimento un colore gradevole. Non si dimentichi di sminuzzare almeno due peperoncini piccanti per rendere vieppiù stimolante la notte. Ricordarsi che

si richiede un fuoco non superiore ai due o tre minuti. Per un tocco d'artista necessita l'aggiunta finale di una manciata di prezzemolo, finemente tritato.

Gli spaghetti, abbastanza grossi (quindi a non meno di 8 minuti di cottura) o i bigoli devono essere tenuti rigidamente al dente e, scolati, rigirati nell'ampio tegame dove è stato composto il condimento. Gli intenditori non usano il grana, seppure attempati cultori della cucina veneta lo ritengano utile a sopperir antiche prestazioni.

Renzo Miozzo

ZUPPA DI CIPOLLE

DI STEFANO BRUGNOLO

Dunque, dunque. Non so se mi ricordo bene. Non la faccio da anni. Ma quando la facevo funzionava, piaceva. E non era difficile. Bene, partiamo. Prima di tutto lavatevi le mani e indossate un bel grembiolino fresco di bucato. Prendete un tegame grande e fateci sciogliere dentro del burro. Quanto? Non saprei, un po' di burro. Poi...mi pare che ci dovete mettere le cipolle. Bianche le cipolle, credo. No, non intere. A fettine, sottili. Quindi, prima del burro le tagliate. Io di solito per fare questo lavoro mi metto gli occhialini da piscina, perché altrimenti piango, ma voi fate come credete. Quanta cipolla? Mah, melius abundare quam deficere. Mezzo chilo, direi. Cinquecento grammi non sono mezzo chilo? Insomma un bel po'. Le buttate giù e poi aspettate che prendano quel tipico colore, come si chiama, dorato, credo, o brunito...Insomma, ci siamo capiti, quel tipico colore lì. Quanto tempo ci vorrà? Bah, quindici minuto, dico io. O venti. Massimo. Però occhio! Dovete darvi da fare a mescolarle. E lo dovete fare con un mestolino di legno di

ciliegio. No, scherzavo non importa che sia di ciliegio. Basta che sia di legno. Mentre mescolate, potete fare tante cose. Fischiettare, per esempio. O ascoltare la radio. O spulciarsi. Ma non pettinatevi sopra il tegamone, mai, altrimenti siete dei sozzoni. L'importante è che vi rilassiate. Subito dopo mischiate alle cipolle dell'aglio. Quello va tagliato fino fino. Uno spicchio vi basta. Buono l'aglio, no? Ce lo metterei dovunque. Poi è vero che ti impesta l'alito, ma è buono. E poi in questo caso serve solo a insaporire. Non vi lascia l'alito cattivo e così più tardi potrete baciare la vostra bella o il vostro bello. Certo saprete di cipolle ma la cipolla rende l'alito ardente! Manca qualcosa però... che altro? Ah, della farina, una spolverata. La farina la dovete far amalgamare alla cipolla bene bene, che non ci siano grumi. Ci sono? No? Allora, siete a buon punto. Aggiungeteci del vino bianco secco. No, non il Tavernello. Buono, d'ài non siate tirchi. Magari mentre trafficate ve ne bevete un bicchiere. E ancora mescolate. Adesso l'acqua. Diciamo 15 decilitri e sette centilitri di acqua. Potabile, va da sé. Non sapete cosa sia un decilitro, eh? Un decilitro è un decimo di litro. Non sapete neanche cosa sia un centilitro?! Ma è un centesimo di litro. Insomma, un bel po' d'acqua. Immediatamente dopo - ma non

deve passare neanche mezzo secondo -, zac, il dado, un dado di verdure. Sissignori. Knorr, va da sé. E' a questo punto, e solo a questo punto, che verserete del sale e del pepe. In quantità modiche. Qui ci vuole la mano. Poi preparate un bouquet. Certo, proprio come fosse un bouquet di fiori. Solo che sarà invece di sedano, prezzemolo, timo, alloro e cetriolo, no no, il cetriolo no, scherzavo. Legate il tutto con uno spaghetto e lo immergete. Dopo non c'è che da aspettare per altri trenta quaranta minuti. Quaranta. Potete fare dell'altro, a questo punto. Preparare la tavola per esempio, o leggere qualche pagina di un buon libro. Magari però qualche volta dategliela una mescolata. A questo punto ci siamo. Ah no, m'ero scordato i crostini. Dovete tostare in forno un po' di fette di pane. Da entrambi i lati, naturalmente. Belle croccantine devono diventare. E dorate, anche loro. Questi crostini li disponete nei piatti fondi e ci piazzate sopra del formaggio gruviera grattugiato un po' grosso, a pezzettini. Sopra ci versate la zuppa. Adesso è fatta. Ah dimenticavo, invitate le persone giuste, simpatiche, mi raccomando, e non più di sei. Buona cena, amici miei.

Stefano Brugnolo

RISOTTO CON LA PASTA
DEL SALAME
DI PAOLO GOBBI

Non so se ho fatto bene ad accettare l'invito di mio padre – per la verità, ho insistito capricciosamente durante tutta la cena per non mancare all'appuntamento – di accompagnarlo in campagna per andare a prendere il maiale, mi chiedo mentre acciuffo un'alba violarancio svelarsi tra le crepe del balcone e dar fioca luce ai profili incerti della camera oltre il buio resistente di un giorno di metà dicembre che sta per nascere. Tra due settimane approderemo negli anni Settanta, pazienza ancora tre mesi e compierò tredici anni.

Il gelo è rimasto in agguato per tutta la notte intorno al mio letto, respinto a fatica dalle numerose coperte che mia madre ha accalcato addosso al mio corpo raggomitolato e immobile. Ma è bastato al risveglio concedermi un primo cenno di moto e metter il muso fuori di un palmo che subito ha ripreso con vigore il suo insolentissimo schiaffeggio sulle guance rattrappite. Affrontare allora quella levata voleva dire sveltire

controvoglia le solite indolenti ritualità mattutine e apprestarsi a infagottare un corpo discretamente tiepido senza lasciare troppo tempo all'assalto del terribile – ah, se era terribile – gelo invernale. Una volta sceso in cucina il pericolo di un epilogo infausto poteva dirsi però – almeno per il momento – scongiurato, e quel pensiero mi convinse alla svelta di rompere ogni indugio e di precipitarmi giù per le scale a rompicollo.

In cucina c'era già un discreto trambusto, segno che quello non era per nessuno da considerare un giorno qualunque, e anche la tazza di cioccolata calda (solitamente riservata alle sontuose colazioni domenicali) pronta sulla tavola era la prova inconfondibile che qualcosa di speciale prima o dopo doveva pur accadere. Fatto sta che oramai, indifferente del freddo e dimentico già del nido tiepido svogliatamente lasciato, potevo concentrarmi sull'evento più volte annunciato nelle settimane precedenti da mio padre durante le chiacchierate con i suoi quattro fratelli, e sapere infine che ero stato ammesso alle varie fasi dell'avventurosa esperienza che stava per iniziare, ma in particolare all'episodio della cattura e dell'uccisione del povero animale, mi riempiva di un orgoglio speciale. Ora si

trattava di lasciare la casa e di partire per l'avventura, finalmente.

Fuori, il buio incerto della primalba s'era mutato in un confortante chiarore che sempre più in fretta si rinnovava, aggiungendo ad ogni istante alla luce un tono più luminoso e scintillante. Pochi chilometri di strada porgendo le spalle alla città ancora intorpidita ed eccoci, al termine di poche curve e ancor più rari rettilinei, giungere in aperta campagna e alla gran casa rossa di mattoni circondata da infiniti campi ruvidi e grigi. Alcuni contadini erano già là che ci aspettavano giocosi come bambini: sembravano pronti per dar vita a una scena fin troppo conosciuta tale era la stravagante disinvoltura con cui s'apprestavano ad affrontare quel momento da me tanto atteso e temuto. Che fosse davvero così semplice, perfino banale catturare un possente maiale paurosamente recalcitrante e domarlo fino alla resa in ginocchio per meglio ricevere la lama lunga e sottile e trapassare con la stessa gola e gargarozzo fino al cuore?

Ma ecco che all'apertura del cancelletto di ferro, certo per un colpo a sorpresa dell'agile animale, il maiale s'invola per l'aia con uno scatto e una velocità sorprendenti. Non ricordo i miei sentimenti di allora – paura, o esaltazione puerile? – soltanto

la rincorsa affannosa di tutti al seguito della bestia impaurita e sconvolta, braccata da energumeni strepitanti. Non è durata poco la terribile confusione per la fuga inattesa, ma a forza di tallonare la bestia eccitata e sgangherata cercando di stringerla sempre più verso la stalla e la casa, finalmente fu costretta alla resa. Con un balzo estremo in tre le furono addosso, quasi immobilizzandola con il peso dei loro corpi. Il grido acuto e tenace del maiale era così stridente alle mie orecchie che annientava completamente le strilla maledicenti degli uomini, inferociti dallo sgarbo inatteso. Sentitosi irrimediabilmente vinto, il maiale non oppose infine altra resistenza, anzi ebbi la sensazione che in un ultimo istintivo furore offrisse lui per primo il miglior modo per farla finita, allungando verso l'alto il collo e il tronco per meglio ricevere l'acuta lama del coltellaccio. E così fu, crudelmente. Tra gridi via via affievolentisi e inquietanti sobbalzi improvvisi l'animale si accasciò avvilito sulla terra irrigidita dal ghiaccio spesso e infido, insudiciandola con il sangue scuro che sgorgava traboccante dall'ampia ferita e dalla bocca spalancata.

Alcune donne accorse per raccogliere il fiotto rossastro in un catino di latta imprecarono per lo spreco di sangue causato dall'improvvida azione della bestia e della sua maldestra

uccisione. Gli uomini invece gonfiarono il petto alla vista della povera bestia esanime ai loro piedi, e ripresero subito quell'aria esageratamente spavalda che avevano manifestato prima della spettacolare avventura. Ora si trattava di caricare il maiale sul carro di legno e di portarlo a casa di mia nonna Pasqua, perché com'era già previsto, il seguito assai meno cruento della storia si spostava adesso in un'altra scena.

Nel frattempo il sole aveva ripulito il cielo degli ultimi residui notturni e risplendeva sereno sui fossi gelati, sulla brina iridescente sparsa sui campi e ovunque, sui vetri umidi delle case appena destate.

All'arrivo, tutto il trambusto di braccia dei miei zii e di mio padre si agitava intorno all'enorme calderone predisposto per l'occasione. Adagiato il maiale nella sua urna di legno, fu subito inondato di secchiate d'acqua bollente, tirate su in fretta dal gran pentolone per favorire la raschiatura della folta peluria biondastra. Un lavoro sempre più minuzioso a mano a mano che si andava rasando ogni minuscolo canto della cotenna, perfino intorno alle profonde nari allargate, alle resistenti unghie delle zampe, alla corta e inafferrabile coda riccioluta. Assolto l'ingrato compito, si trattava poi di issare l'animale a testa in giù, assicurando le zampe posteriori alla

trave del portico con delle corde robuste infilate nei tendini allentati della caviglia da un taglio preciso del macellaio. Sì, da ultimo ora entrava in scena il personaggio che aveva il delicato, difficile compito di squartare la bestia, estrarre con cura e pazienza le budella, il fegato e la vescica, il cuore e i polmoni, separarne i pezzi raccolti e destinarli, secondo l'esigenza, alla loro successiva trasformazione. Capii fino a un certo punto l'immediato apprezzamento, condiviso con piena soddisfazione da tutti, dello strato di lardo, stimato modesto in confronto ai due quintali e trenta del maiale: e subito si profilavano salumi con le caratteristiche delle annate migliori, così come si fa con il vino, azzardando una valutazione che vorrebbe essere definitiva già con il primo assaggio del mosto appena dopo la pigiatura.

Una volta sdraiata sul tavolaccio inclinato che stava in cucina una delle due metà, ripulita adeguatamente e pronta per essere ulteriormente divisa in parti, ci si concesse come previsto una pausa per la merenda mattutina, e dai piatti invitanti ognuno si prese il suo pezzo di formaggio e la sua fetta di polenta abbrustolita, dando seguito a ulteriori apprezzamenti per le qualità della bestia, senza più accennare a quanta fatica e rischio richiese la sua cattura. Non osai io,

nonostante mi sorprendesse quel subito silenzio, riaccendere il ricordo delle varie e orribili sequenze dell'episodio, e continuai in segreto a sovrapporre in seguito l'immagine movimentata della corsa e della rincorsa, delle urla e delle bestemmie.

Terminata la giusta pausa, ognuno riprese in mano il compito previsto, assecondando soprattutto gli ordini del macellaio, serio e preciso, quasi imperturbabile nel suo lavoro di squartamento. Fuori in un angolo del cortile allietato dal sole mio padre aveva appena terminato di lavare in un mastello pieno d'acqua e limoni spremuti le budella che servivano per insaccare la carne macinata. Quel compito di solito spettava a lui, pignolo com'era. Non avrebbe mai sopportato un risciacquata frettolosa delle interiora, e nessuno neanche quella volta osò sottrargli l'incombenza perché tutti sapevano che certe manie andavano assecondate e sopportate con il sorriso, come quando d'altronde si disponeva a pulire l'insalata e il radicchio usando la lente d'ingrandimento, e mia madre che sorrideva discreta e imbarazzata...

Separate finalmente le carni e il lardo dalla carcassa fatta a pezzi, il macellaio cominciò a girare lentamente la manovella del tritacarne, e osservai subito con soddisfazione come dalla

trafila in ferro uscisse presto il trito di polpa molle e pur salda grossolanamente sbriciolata. Una volta ammassato sul tavolaccio umido, all'impasto di carne e lardo macinati vennero aggiunte delle abbondanti manciate di sale grosso e di pepe, appena sminuzzati sul marmo cenerino della tavola in cucina con il peso impresso dalle mani sulla bottiglia colma di sabbia. Un cenno del macellaio bastò perché anch'io potessi aggiungermi al faticoso ma indispensabile lavoro di rimescolio, e affondate le mani nel traboccante mucchio di carne cominciai a impastare con piena soddisfazione, godendo appieno di quel calore dolce della polpa tenacemente manipolata e di quel composto molliccio che cedeva duttile all'energica pressione delle mie dita impiasticciate. Quando il macellaio disse che poteva bastare, ricordo che non estrassi con prontezza le mani ma, senza più muoverle, le lasciai sprofondate ancora qualche momento, propenso a non interrompere subito quel contatto amabilissimo con la carne succulenta. Ora quel trito sprigionava un profumo denso di spezie, e il calore impressogli dalla forza delle mani ne esaltava intensamente gli odori più appetitosi. Giunse proprio in quel momento la voce serena di mia nonna Pasqua, avvertita evidentemente dagli stessi effluvi, che chiedeva la

sua porzione di macinato per il piatto che avrebbe inaugurato il pranzo di mezzogiorno: il risotto con la pasta del salame. Trasferitomi nella stanzetta a destra del portico dove stavano riunite tutte le donne, ho subito distinto sul piano ardente della cucina economica la sagoma straordinaria della pentola in cui lessavano gli ossi del maiale. A fatica il coperchio malfermo riusciva a soffocare le enormi sbuffate di vapore che si sprigionavano dai bordi della pignatta, e la piccola stanza era completamente invasa di una foschia densa e profumatissima, e perfino delle pareti, dei vetri e delle piastrelle smaltate la condensa grassa velava la superficie.

Quanto mancava all'inizio del pranzo? Oramai la merenda mattutina s'era accomodata tra i ricordi più remoti, e un certo languore cominciava a farsi strada deglutendo saliva e niente altro. Ritornato in cucina, notai con soddisfazione che qualcuno stava già pungendo i salami per facilitarne l'asciugatura: un ordine perentorio del macellaio mi incaricò di portare i primi quattro insaccati, uniti da uno stesso spago a due a due, nella stanzetta calda, e di provvedere di appenderli alla stanga di legno ch'era appesa al soffitto, badando bene - mi raccomandò ancora - che non si sfiorassero tra loro. Mi aveva dato quell'incarico perché, magro e altissimo

nonostante la giovane età, potevo meglio compiere quel lavoro o per allontanarmi da quella congrega di uomini, evidentemente coinvolti in dialoghi e chiacchiere da adulti? Incerto sulla risposta, comunque solo parzialmente deluso, mi rifeci subito dopo allorquando fui incaricato dalle donne di avvisare gli uomini che tra poco bisognava sospendere i lavori e di accomodarsi in tavola, perché il risotto con la pasta del salame era quasi pronto. Non mi lasciai sfuggire la paziente realizzazione del piatto da parte di mia nonna Pasqua, già evidentemente interessato ai lavori delicati della cucina più che a quelli più rudi degli uomini, ed è per questo che, a distanza di tanti anni, sono qui pieno d'entusiasmo felice di raccontarvelo.

Risotto con la pasta del salame

Ingredienti per 6 persone:

- 1) Due cipolle di media grossezza
- 2) Riso Carnaroli (circa 500 gr)

- 3) Pasta di salame (3 hg di capocollo e 1 hg e 1/2 di pancetta, il tutto macinato grossolanamente, successivamente cosparso e impastato con sale grosso e pepe macinato)
- 4) concentrato di pomodoro Mutti
- 5) Olio extravergine
- 6) Burro
- 7) Parmigiano-Reggiano grattugiato
- 8) Brodo di carne (un litro e mezzo, due circa)
- 9) Un bicchiere scarso di vino bianco secco

Realizzazione:

Prendete le cipolle e affettatele finemente sul tagliere di legno. Versatele quindi in una casseruola adatta ai risotti (ognuno preferisce la sua, e quindi non dò particolari raccomandazioni, l'importante è che sia ampia e capiente e che il risotto non abbia da sentirsi soffocato in uno spazio troppo ristretto) e irroratele di tre quattro cucchiaini d'olio e un pezzetto di burro. Una volta soffritte le cipolle (devono appassire lentamente ma

non troppo; caso mai, se la fiamma dovesse bruciare il tutto con troppa esuberanza, oltre a provvedere di abbassarla, aggiungete un paio di cucchiaini di brodo) incorporate la pasta del salame, cercando subito di amalgamare il tutto mescolando senza impazienza ma con sufficiente energia. Un po' alla volta la carne cambierà il suo colore rosso-rosa in una tinta meno intensa, e al cambiamento cromatico farà presto compagnia un profumo già inconfondibile e allettante. Il grasso squagliato e la carne dovrebbero entrare presto in intimità con il soffritto di cipolle già abbondantemente disfatte e consentire infine di accogliere in un letto discretamente morbido l'ultimo fondamentale ingrediente: il riso. Iniziate a cuocerlo per alcuni minuti senza aggiungere nient'altro, semplicemente rigirandolo nella pentola con il cucchiaino di legno. Non appena il riso risulterà ben scottato da tutti i lati e l'impasto particolarmente assetato, irroratelo con il vino bianco continuando a mescolare. Quando il vino si rivelerà completamente assorbito dal riso e il suo profumo comincerà a rarefarsi, versate il primo dei tanti mestoli di brodo: l'impasto non dovrà mai risultare troppo malleabile né troppo resistente ma sufficientemente arrendevole all'infinito girotondo del vostro cucchiaino. Qualche pausa sì ve la potrete concedere,

giusto per sorseggiare un'ombra di rosso e per assaggiare la crescente arrendevolezza dei chicchi di riso o il sale mancante. A metà cottura aggiungete una spremuta abbondante di concentrato di pomodoro Mutti, diluendolo subito con un nuovo mestolo di brodo caldo. Calcolate per la cottura all'incirca un tempo variabile tra i diciotto e i venti minuti, ma ricordate che conviene spegnere il fuoco un momento prima che la cottura si possa definire perfetta perché rimangono da aggiungere gli ultimi due ingredienti, sacrosanti per la benedetta mantecatura: il burro e il parmigiano-reggiano grattugiato. Quando quest'ultimi risulteranno del tutto assorbiti e confusi nell'impasto rendendo il tutto morbido e all'onda, appoggiate il cucchiaino di legno sul tavolo e con l'aiuto di un mestolo cominciate a servire il risotto bollente sui piatti dei commensali affamati e impazienti. Tempo qualche secondo e calerà tra di voi un silenzio da fiaba; solo il vago rumore delle forchette che affondano, raccolgono, sollevano e riprendono il riso nel piatto sarà da quell'istante l'accompagnamento musicale del vostro delizioso pranzo.

E buon appetito

Paolo

ZUPPA DI PARMANTIER

DI LAURA TAMIAZZO

E' una zuppa o una crema? Chissà! Per mio nipote Edoardo (Edgard forse...), che come tutti i bambini non ama le zuppe, è un'ottima crema e soprattutto si chiama (forse..) come lui. Con questa trovata mia sorella ha risolto un annoso problema familiare.....che cosa non devono inventarsi le madri!

ovvero “crema di Edgard alla Edgard”

Ingredienti per 4 persone: 750 gr. di patate, 2 grossi porri, 50 gr. di burro, un litro di acqua, un quarto di litro di latte caldo, dialbrodo e sale quanto bastano, crostini di pane.

Lavare i porri, affettarli a rondelle e, in una padella, lasciarli imbiondire nel burro; unire poi le patate tagliate a spicchi.

Mettere a scaldare l'acqua e il latte con il dialbrodo in una pentola a pressione scoperchiata: unire poi i porri e le patate.

Chiudere la pentola a pressione e cucinare per un quarto d'ora.

Al termine della cottura frullare, aggiungere parmigiano e servire coi crostini.

Laura Tamiazzo

15

LA PANA'
DI ENRICO POLI

E' un ricordo d'infanzia: ogni tanto mia madre, a sorpresa e senza preavviso ce la serviva in tavola e noi invariabilmente la pregavamo di non farlo più per un certo tempo, almeno. Non era cattiva, era fatta con amore, ma era troppo simile al pane e acqua di chi, per vari motivi, è costretto a una dieta molto stretta. Nei preparativi assomigliava molto al processo di preparazione della cartapesta (con il pane vecchio al posto dei giornali vecchi) e il gusto non poteva discostarsi troppo dai suoi componenti.

Ingredienti: pane vecchio o pane duro, acqua, olio, sale.

In un pentolone si ponga una quantità d'acqua adatta a disciogliere altrettanto pane secco. Si aggiunga olio e sale in quantità sufficiente. Si porti il tutto a bollire fino a dargli una consistenza cremosa. Si serva in tavola senza preavviso.

Enrico Poli

16

GNOCCHI DI ZUCCA

DI CRISTINA SEMENZATO

Dosi per 4 persone:

1 kg di polpa di zucca

250 gr.di ricotta,1 uovo

200 gr. di farina (preferibilmente integrale)

olio d'oliva, sale

Togliere la buccia della zucca, i semi e i filamenti. Tagliare la polpa a dadini e cuocerla a vapore in pentola a pressione per 10 minuti circa. Scolarla e frullarla con la ricotta e l'uovo. Versare il composto in una terrina, unire la farina e salare mescolando bene con un cucchiaino di legno. Portare a ebollizione in una pentola dell'acqua salata e far cadere il composto nell'acqua raccogliendolo un cucchiaino alla volta. Gli gnocchi sono cotti, come quelli di patate, quando vengono a galla. Scolare e condire a piacere (burro, pomodoro o pesto)

Piatto particolarmente apprezzato dai bambini...

Ciao,

Cristina Semenzato

HALUSKI

DI BEATRICE SEVCOVA

È un piatto nazionale che si traduce con straccetti di patate o nei ricettari ufficiali con gnocchetti ma come leggerete l'aspetto finito sarà più il primo che il secondo.

Grattugiare con la grattugia del formaggio 2-3 patate crude, dopo averle spelate mescolarle con della farina (4-5 cucchiari) aggiungere sale e acqua fino ad ottenere una pastella abbastanza densa. Prendere un taglierino bagnato mettervi sopra la pastella e con la lama rovesciata di un coltello tagliare l'impasto velocemente in piccoli pezzi gettandoli nell'acqua bollente. Condire con pancetta o meglio guanciaie soffritto in olio non troppo profumato e con formaggio fresco di pecora (brindza che qui non si trova ma che può essere sostituito dalla robiola) (la robiola si può scaldare sul fuoco con un po' di latte, così si scioglie un po' e poi va mescolata con gli gnocchetti tolti dall'acqua quando vengono a galla sui quali si versa poi la pancetta.)

Beatrice Sevcova

LA PASTA AL FORNO ALLA MODA CALABRESE

DI ANTONINO LEONARDO E SOCCORSA BAGALÀ

Sono Antonino di origine calabrese ma ormai padovano d'adozione. Amo la buona cucina in genere ma... i piatti che ho mangiato fin da bambino preparati dai nonni sia paterni che materni, gli uni della costa jonica, gli altri di quella tirrenica, li ho nel sangue e ogni tanto sento il bisogno di chiedere a mia madre, che, quasi novantenne, è ancora attiva e sempre amante della cucina, di prepararmeli...belli...abbondanti e ...calorici. Altro che le ricette leggere, vegetariane, senza grassi che mangio quasi quotidianamente a casa (per carità... per non essere scacciato le apprezzo comunque!). Ora sarete curiosi di capire quali ricette vi voglio descrivere. Preparatevi perché qui le calorie non si contano. Come vi ho appena scritto, io questi cibi li mangio, non li preparo, pertanto ho chiesto soccorso a mia madre Soccorsa, detta Sina e residente a Padova da tanti anni ma per Gioia Tauro, il comune di nascita, ancora espatriata in Libia dove è andata con il marito nel lontano '39.

Dovete sapere che, nonostante i suoi 88 anni, mia madre non solo ama cucinare e presentare bene i cibi ma ama anche mangiare bene e saporito (accompagnando le pietanze con qualche buon bicchiere di vino!), per cui i piatti che vi propongo soddisfano sia il palato che la vista.

Ecco dunque la pasta al forno alla moda calabrese, dose per 6/8 persone a seconda della capienza dello stomaco; usare una teglia da forno per pasticcio, magari anche un po' più alta.

Ingredienti: rigatoni almeno 600 grammi; ragù preparato con 1 kg di costicine di maiale; formaggio fontal; parmigiano grattugiato; salame piccante o salsiccia napoletana, 6 uova, polpettine di manzo; le quantità? Abbondanti!

Preparare il ragù facendo rosolare le costicine di maiale (preferibilmente pezzi di circa 10 cm). una volta rosolate aggiungete 3-4 spicchi d'aglio e fateli rosolare a loro volta poi schiacciateli con una forchetta e toglieteli. Aggiungete una bottiglia di passata di pomodoro e mezza bottiglia d'acqua. Cucinate lentamente per un paio d'ore. Togliete le costicine che mangerete successivamente. Il sugo deve risultare né liquido né troppo denso, come dice mia madre, semidenso.

Si lessano i rigatoni e si condiscono con un po' di sugo.

Si prende la teglia e si mette un po' di ragù sul fondo poi si fa un primo strato di pasta (gli strati di pasta devono essere tre) e si copre con un po' di sugo, la salsiccia a fettine sottili, uno strato di formaggio, tre uova sode tagliate a rondelle e delle polpette di manzo grandi come una noce e del grana grattugiato. Si procede con un secondo strato e si completa con un terzo strato di pasta che verrà ricoperto dal sugo e dal formaggio grana. In forno per 30' a 180°

Molto simile è la ricetta delle melanzane alla parmigiana che differiscono come tutti sapete per avere le melanzane fritte al posto della pasta, la mozzarella al posto del fontal e il sugo di pomodoro anziché il ragù. Uova e salame come sopra ma niente polpette.

Infine un ricordo dei Natali a casa dei nonni: il brodo "ripieno" così chiamato perché al posto della pastina si mettevano quadratini di frittata udite, udite, preparata con uova, naturalmente, salame tagliato a fettine sottili e poi a pezzettini, provola o scamorza anch'essa a pezzettini e piselli lessati. Il brodo, rigorosamente di cappone, risultava così ben pieno!!

Buona digestione.

Antonino Leonardo e Soccorsa Bagalà

MACCHERONI UBRIACHI

DI BARBARA CONTIERO

Caro Paolo ti mando questa ricetta che più volte ho preparato quando mi trovavo a Nettuno, ormai nel lontano 1983/1986, e che poi non ho più fatto (probabilmente il mio fegato mi ha mandato un messaggio subliminale tipo : "per favore abbi pietà di me!)

Sbucciare e tritare una cipolla in una padella (che poi possa contenere 400 gr di maccheroni) insieme a 50 gr di burro e 3 cucchiaini di olio. Farla appassire e fiamma molto dolce, rimescolando di tanto in tanto. Nel frattempo tagliare a dadini 200 gr di pancetta affumicata, unirla al soffritto quando sarà ben rosolata e lasciarla tostare. Spruzzare un bicchierino di whisky e farlo evaporare. Sciogliere un dado in un bicchiere di acqua caldo e unirlo al soffritto.

Lasciare andare piano per qualche minuto. Tagliare a dadini una mozzarella e unirla al condimento, mescolando e versando a filo un bicchiere di latte. Insaporire con sale e una

grossa manciata di pepe. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa. Nel frattempo mettere sul fuoco l'acqua per la pasta e appena bolle salatela e buttate i maccheroni e cuoceteli al dente. Uniteli alla salsa insieme al prezzemolo e basilico tritati e due buone manciate di parmigiano. Rimescolare tutto insieme, a fuoco basso, per qualche istante.

BUON APPETITO!

Barbara Contiero

LINGUINE LAMPARA

DI ANDREA QUADRANI

Mi sono sempre piaciuti i primi piatti di pasta sugosi e polposi, ma non li so eseguire: non so spadellare pasta e sugo per incorporare bene i vari ingredienti, ma tempo fa, in Sicilia, andai a mangiare in una trattoria di amici e cercarono, già lì, di aiutarmi in questo mio problema; fu una confusione comica ed irripetibile: la cucina invasa dagli ingredienti nei posti sbagliati. Con la vergogna addosso andai in sala, mi sedetti ed attesi la giustizia. Furono buoni... mi diedero Il Piatto i cui profumi, gusti e colori ricordo ancora; come ricordo ancora quel piccolo tornado di piacere, che è la torsione del pane, nel sugo rimasto sul piatto, per raggiungere l'estasi con la fine, chiamato tocio, tociare; per me un rito da applicare a qualsiasi piatto vivente. Ma su questo fu la sublimazione di un rapporto amoroso; quei profumi ancora in aria e dentro di me, quei sapori distinti e quella visione succulenta dell'opera d'arte, già in me ed impressa nella mia memoria. Un piatto semplice che unisce mare e terra col tocco finale della menta. Un vero godimento!

Ingredienti (per 4 porzioni)

350 g di linguine

400 g di sardine già pulite

500 g di polpa di pomodoro (pomodori freschi)

un ciuffetto di menta fresca

mezzo bicchiere di vino bianco

2 spicchi di aglio interi olio sale

Fare rosolare in un tegame l'aglio intero con l'olio, aggiungere le sardine e bagnare con il vino bianco. Unire la polpa di pomodoro e fare cuocere 10 minuti. Cuocere le linguine scolarle al dente e ultimare la cottura nella salsa. Spolverizzare con la menta tritata.

Andrea Quadrani

RICETTA DEL GNOCO VERONESE

DI GIOVANNA CAPPELLETO

Il venerdì di carnevale nella bella Verona si celebra il rito del “papà del gnoco”: grandi mangiate di gnocchi durante tutta la giornata e, il pomeriggio, sfilata di maschere attraverso il centro storico. Il corteo è aperto da un panciuto signore che brandisce un’enorme forchetta sulla quale è infilzato un altrettanto enorme gnocco: si tratta, appunto, del “papà del gnoco”. Sicuramente il “venerdì gnocular” è il giorno più atteso dell’anno dai bambini veronesi.

Questa la ricetta di mia madre:

patate molto farinose (io uso le rosse della Val di Gresta)

circa Kg 1-1,5 per 4 persone

farina quanto basta

1 uovo

Sale

Per il condimento:

burro e salvia, oppure gorgonzola, o ragù, o anche un semplice sugo di pomodoro, parmigiano.

Lessare le patate, pelarle, passarle allo schiacciapatate. Unire l'uovo e la farina. La farina deve essere poca e questa operazione va eseguita con una certa rapidità. Poi formare dei rotolini e tagliarli a pezzetti. Infine passare leggermente gli gnocchi sui rebbi di una forchetta, magari avendoli prima ben cosparsi di farina. Far bollire una pentola d'acqua e gettarvi gli gnocchi: con una schiumarola scolarli quando emergono in superficie e disporli in una pirofila: condire a piacimento. Quando ero piccola, mia madre usava preparare una ciotolina con zucchero, cannella e formaggio grattugiato da cospargere con generosità sopra gli gnocchi. Il piatto può essere preparato anche un po' (non troppo) prima di cena; gratinare e servire in tavola.

Giovanna Cappelletto

SECONDI



1

RICETTA DEL BACCALA' ALLA VICENTINA DEL RISTORANTE DOTTO DEL GHETTO DI PADOVA

DI ANNA TISO IN BRENDOLIN

Ingredienti:

mezzo kg. di stoccafisso

mezzo litro di latte

mezzo kg. di cipolle bianche

2 cucchiaini di farina doppio zero

Una manciata di prezzemolo tritato

4 o 5 acciughe spinate

Mezzo litro di olio di oliva extra vergine

50 grammi di parmigiano grattugiato

2 bicchieri vino bianco secco

1 bicchiere di acqua naturale

Pepe e sale quanto basta

Stuzzicadenti giganti da appoggiare sul fondo della teglia

Preparazione:

Mettere a bagno il baccalà per 48 ore cambiando l'acqua almeno due volte. Levare le spine e la pelle, non buttare la pelle serve in un secondo momento. Spezzettare il baccalà nella misura di un dito. Soffriggere la cipolla già tagliata fino a dorarla lievemente. Aggiungere nel soffritto della cipolla il latte, le acciughe, il parmigiano, il prezzemolo, i 2 cucchiai di farina, il pepe ed il sale che serve. (ATTENZIONE IL LATTE DEVE ESSERE BOLLENTE).

Mettere la teglia sul gas e portare ad ebollizione, aggiungere un bicchiere di vino (tempo di bollitura 10 minuti). Quindi spegnere il gas. Mettere nel fondo della teglia (misura standard 50x 30) gli stecchini a forma di griglia.

La pelle del baccalà precedentemente conservata in modo da coprire il fondo (serve perché il baccalà non attacchi alla base. Il baccalà non andrà mai mescolato.

Appoggiare il primo strato di baccalà senza infarinarlo. Ogni strato di baccalà viene salato e pepato leggermente ed aggiungere un pizzico di prezzemolo, coprire lo strato con la besciamella già preparata (col soffritto ed il latte) e proseguire fino alla fine, l'ultimo strato deve essere comunque coperto

con la besciamella. Al termine dei 10 minuti di cottura avvenuta sopra il gas, la teglia verrà infornata a 180/200 gradi aggiungendo sopra un bicchiere di vino e uno di acqua per circa mezz'ora; dopodichè passarlo nuovamente sopra il gas e farlo pippare per due ore circa.

Buon appetito con una buona polenta morbida e possibilmente gialla.

la cuoca ANNA TISO IN BRENDOLIN che si propone eventualmente nella realizzazione

LE POLPETTE DI NONNNA IDA E NONNO BENEDETTO

DI GIOVANNA DONÀ

Ida e Benedetto in realtà non erano i miei nonni, ma i miei bisnonni.

Questa ricetta mi è molto cara perché, da sempre a casa mia, accompagnata dal ricordo di mia madre che mi raccontava che nonno Benedetto si svegliava al mattino dicendo “Idina, mi sono svegliato con l’odore di polpette sotto il naso”. Nonna Ida puntualmente a mezzogiorno, quando a detta del nonno “sonava il vuotapentole”, portava in tavola queste polpette.

La ricetta molto semplice (l’impasto è quello comunemente utilizzato per le polpette di ogni genere, ma la cottura è un po’ diversa dal solito) è probabilmente di origine ebraica dato che le famiglie dei nonni appartenevano a questa religione. Ida e Benedetto si erano conosciuti nel 1882. Il loro primo incontro è testimoniato da una lettera, della quale conservo una copia dattiloscritta, inviata dalla nonna alle sue cugine nella quale Ida racconta di nonno che al pianoforte l’accompagna mentre lei canta una romanza. L’incontro era stato organizzato dalle

famiglie, come era consuetudine allora, ma per loro fortuna i nonni si erano piaciuti al primo istante e si sono amati moltissimo. Recentemente ho scoperto che per le loro nozze celebrate il 2 settembre 1883 era stato scritto un libretto (“Sotto la volta azzurra”: nozze Coen-Lunel, 2 settembre 1883, raccolti da A. Provenzal) che è attualmente conservato presso la biblioteca Labronica di Livorno, la loro città.

Ed ora , dopo questa lunga introduzione, ecco la ricetta

Ingredienti

400 gr. di carne di vitello (si può usare anche carne di tacchino, ma in risultato non è lo stesso) macinata due volte.

Un uovo intero

Parmigiano grattugiato (3-4 cucchiari)

Noce moscata

Mollica di pane sminuzzata (pari a una o due fette di pan carrè o di un piccolo panino)

Latte

Sale

Due spicchi di aglio

Olio di oliva

Una verdura a scelta tra piselli, funghi, spinaci

Preparazione

In una ciotola grande a sufficienza unite la carne, l'uovo, il parmigiano, e la mollica fatta ammorbidire nel latte tiepido e ben strizzata. il sale e la noce moscata. Dopo aver ottenuto un impasto omogeneo lasciate riposare per 10 minuti. Nel frattempo versate tre dita di acqua in un tegame di una grandezza sufficiente a contenere le polpette in un unico strato, aggiungete un bel "giro" di, olio e gli spicchi di aglio tagliati a metà. Per la quantità d'acqua tenete conto che le polpette a inizio cottura devono essere quasi coperte Quando l'acqua inizia a bollire formate delle polpette non troppo grandi, circa delle dimensioni di una noce. Per rendere più facile questa operazione vi consiglio di inumidire costantemente il palmo delle mani (potete preparare una piccola ciotola con dell'acque che vi servirà allo scopo). Esaurito l'impasto coprite con un coperchio e fate cuocere così per circa 15 minuti a fuoco dolce avendo cura di rigirarle ogni tanto. Per la cottura sono necessari almeno 30 minuti, ma se cuociono per un tempo più lungo è anche meglio. Alla fine deve rimanete un po' di sughetto.

A questo punto aggiungete a scelta, o piselli (non in scatola, ma vanno bene quelli surgelati) cotti a parte con della cipolla con l'aggiunta di prezzemolo, o funghi champignon trifolati o spinaci lessati e un po' tagliuzzati. Unire la verdura scelta alle polpette e far insaporire

Le tre versioni sono ugualmente appetitose, ma l'abbinamento con i piselli è, secondo me, il migliore.

Gustate le polpette di nonna Ida e nonno Benedetto pensando ad un grande amore.

Buon appetito da

Giovanna Donà

LA PASTICCIATA (O PASTISSADA)

DI AGNESE SOLERO

La pastissada, che io sappia, è piatto tipicamente veneto; nella mia famiglia è sempre stato ritenuto adatto a cene “importanti”. Ho notato che nelle isole della Dalmazia lo stesso piatto viene servito senza le guarnizioni (come direbbe mia madre) della pasta. E’ un piatto unico, molto nutriente e poco dietetico!!!

Si acquista un bel taglio di carne, meglio se “campanella” (quella con la riga di grasso in mezzo, per capirci). Diciamo 1 chilo di carne per 6 persone.

Si mette la carne a bagno in acqua e aceto rosso (proporzione: mezzo bicchiere di aceto per 4 bicchieri d’acqua....). Assieme alla carne si aggiunge (quantità a piacere, meglio abbondare...) cipolla cruda, sedano crudo, carote crude, chiodi di garofano, alloro, sale, pepe.

Si copre la terrina e si lascia riposare per 1 giorno e mezzo, meglio due, dopodichè si colloca il taglio di carne in una

casseruola capiente in cui si è fatto già soffriggere olio/burro e uno spicchio d'aglio.

Si lascia rosolare un po' la carne e poi si versa tutto il resto. Si copre la pentola e si cucina il tutto per 3 ore circa.

Al termine della cottura (la carne deve risultare sfaldata, molto cotta, morbida) si taglia il pezzo a fette e con il frullatore si amalgama la verdura per ottenere una salsa densa (ma una volta mi ricordo che la salsa si “passava” con una specie di colino a maglie strette).

Un'ora prima di finire la cottura si mette a bollire l'acqua per preparare mezzo chilo di pasta (maccheroni).

Scolata la pasta, si versa in una pirofila coperta di salsa e di carne.

Altra salsa si serve a parte per aggiungerla a volontà.

Agnese Solero

4

BRANZINO LESSO O AL SALE

(PER DUE PERSONE)

DI EVELINA VERBANI

Da anni, quasi ogni venerdì cerco di preparare del pesce per pranzo o cena . La parte per me più interessante e divertente è comperare il pesce fresco la mattina presto, prima di andare al lavoro, presso un camioncino che arriva verso le sette nella piazzetta davanti al supermercato del mio quartiere (Sant' Osvaldo). Il camioncino riporta la scritta “da Amelia” in un bel colore azzurro e viene dalla zona del delta del Po'. Anche la proprietaria, Amelia, appunto, ha occhi di un azzurro profondo che fanno pensare al mare.

Il marito, sempre presente accanto a lei al bancone, è arrivato all' attività di pescivendolo dopo studi tecnici: racconta di aver frequentato l'istituto tecnico Marconi di Padova, e dopo aver lavorato nelle fabbriche di Milano come meccanico fra nebbie, turni pesanti, salario non corrispondente alla fatica, colse volentieri l'occasione di occuparsi della barca di un amico pescatore, prima come meccanico e poi diventando pescatore egli stesso. Marito e moglie sono sempre

prodighi di consigli di cottura per i clienti che accorrono numerosi (da qualche anno è obbligatorio prendere un numero per rispettare le precedenze). La folla di clienti è, per me, un altro motivo di interesse: vedo i volti cambiare nel corso del tempo, sento piccoli aneddoti di vita quotidiana narrati da donne o uomini che si ingegnano di soddisfare i gusti di mariti, mogli, figli/e e nipotini, e, da qualche anno, sento anche voci in diverse lingue: l' ucraino, il russo, il polacco delle badanti che vengono a fare la spesa per le signore anziane che accudiscono e che, di fronte al bancone, intrecciano fitte conversazioni. Le ricette che propongo mi sono state consigliate dal marito di Amelia, che, da vero pescatore, dice che il modo migliore di cucinare il pesce è quello più semplice.

Branzino lesso

Prendete un branzino di mezzo chilo, circa (per due è sufficiente ma, ovviamente, dipende dai gusti e ... dall'appetito. Il branzino può essere d'allevamento, e allora di solito arriva dalla Grecia e se ne trovano di piccoli, oppure allevato in acquacoltura o pescato in mare, e allora il peso è maggiore, oltre il chilo, di solito). Pulite, squamate, sventrate e lavate il pesce (se lo chiedete, lo fa il pescivendolo).

Preparate il brodo di cottura nella pesciera mettendo l'acqua a bollire con le verdure in pezzi: due cipolle, due carote, mezza costa di sedano, una foglia di alloro, due fettine di limone. Aggiungete un cucchiaio di aceto e due cucchiaini di sale fino. Quando l'acqua bolle, gettate il branzino nell'acqua e lasciatelo cuocere a fuoco moderato per circa venti minuti, girandolo a metà cottura. Quando l'occhio sporge dall'orbita, il pesce è cotto. Scolatelo, e preparatelo ponendolo aperto sul piatto dopo aver tolto la spina centrale e tutte le spine più sottili. Condito semplicemente con un po' di sale ed olio, è ottimo.

Branzino al sale (alla Genovese)

Prendete un branzino (come sopra), preparatelo squamato, sventrato, lavato e asciugato e poi adagiatelo su una carta da forno, ricoprendolo interamente di sale grosso, sopra e sotto, facendo attenzione a non fare entrare il sale nel pesce. Chiudete l'involto e disponetelo nel forno. Fate cuocere per circa venti minuti, girandolo a metà cottura. Quando aprite l'involucro, spaccate la crosta di sale, e il branzino è pronto. Prima di servirlo, bisogna controllare bene che non siano rimasti grani di sale grosso nel pesce.

Buon appetito da Evelina Verbani

INVOLTINI DI POLLO ALLA MADELEINE

DI CARLO PAGANOTTO

“Lei ha davvero intenzione di dedicarsi alla carriera dell’insegnamento?”. Stavo aspettando il suono della campanella della mia prima ora di lavoro; ero stato chiamato poco prima da una mia amica, applicata di segreteria, per una supplenza di tre giorni in una turbolenta scuola media della periferia mestrina. Ero partito in fretta, mettendo nella mia borsa, quella dei fogli della tesi di laurea, la bella edizione del ’56 delle Fiabe italiane a cura di Italo Calvino. Non avendo idea di cosa mi aspettasse, speravo di cavarmela con una lezione di narratologia.

Pochi minuti dopo il mio ingresso, mi ero trovato di fronte il Preside, che era venuto “ad accogliermi”: un bell’uomo, alto, brizzolato, vestito con eleganza ovvia. Cosa avrei potuto rispondere? Boccheggiai.

“Non lo faccia, ascolti me che ho esperienza, non ne vale proprio la pena.” Mi lasciò così. Nonostante a quel tempo

ancora diffidassi in generale delle persone di mezza età, la cosa non mi lasciò indifferente; ebbi a pensarci anche in seguito. Nella mia “carriera di insegnante” ho, comunque, imparato molto, incrociato tante amicizie, qualche amore; uno, prolifico, tuttora continua. Ho imparato anche alcune ricette, scambiate, nei momenti di maggior rilassatezza, più o meno copiosamente a seconda degli ordini e degli indirizzi di studio, con colleghi o, più frequentemente, colleghe. Debbo quella che segue a Maddalena Minto, insegnante di religione nell’Istituto tecnico in cui ho lavorato a lungo. (Con i colleghi di IRC ho sempre avuto buoni rapporti, forse per la mia abitudine, non so fino a che punto positiva, di separare le persone dal loro ruolo, anche il più evidentemente assurdo...)

Ingredienti:

petti di pollo	300 g
formaggio gorgonzola	150 g
pancetta affumicata	150 g
panna	200 ml
alcune foglioline di salvia	
olio, vino bianco e sale q.b.	

Preparazione

Battete i petti di pollo con un pestacarne fino a renderli sottili; poi tagliateli a strisce larghe il più uniformi possibile. Inserite al centro di ognuna di esse una fettina sottile di pancetta, una di formaggio, un po' di salvia e aggiungete del sale. Arrotolate i petti di pollo e poi adagiateli in una teglia facendoli andare con l'olio e poi spruzzandovi sopra un po' di vino. Dopo venticinque minuti di cottura a fuoco moderato, e dopo aver girato gli involtini almeno due volte, aggiungete la panna e fate asciugare. E' importante, ovviamente, servirli caldi.

Carlo Paganotto

AMOR DI PIZZA

DI BARBARA BADESCHI

Il segreto di una pizza perfetta? E' sicuramente l'amore... l'impegno che metti in tutte le cose che fai, infatti, le rendono speciali e così anche la pizza diventerà perfetta! Ho iniziato ad impastare nei bui pomeriggi invernali, insieme al piccolo Diego, quasi per gioco. Man mano mi accorgevo che la manipolazione e la lievitazione di quella palla di pasta mi dava una certa soddisfazione. L'impasto " a quattro mani" ci dava la possibilità di comunicare e di creare qualcosa insieme. Il calore delle mani che trasmetti alla pasta e che l'impasto ti rende in profumo e consistenza, è gratificante. Così, fra chiacchiere e pasticci, ho migliorato la ricetta che vi propongo. Ma ricordate i due segreti: uno l'ho già svelato, l'altro lo troverete nella ricetta.

Preparazione

Versa in una grande ciotola 500 g di farina 0 .Sbriciola 25 g (1 cubetto) di lievito di birra fresco o 1 bustina di lievito secco in

una ciotolina con 1/2 dl circa di acqua tiepida e 1 cucchiaino di zucchero. Lascia riposare per qualche minuto e versa nell'incavo della farina. Aggiungi 1 dl di acqua tiepida e comincia a impastare. Se vuoi, puoi anche aggiungere 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, per un effetto più croccante. Sciogli 1 cucchiaino scarso di sale in 1 dl di acqua e uniscila all'impasto. Versa la pasta sulla spianatoia e impastala per pochi minuti, sbattendola più volte sul piano di lavoro. Forma una palla, ungila lievemente di olio e pratica sulla superficie un taglio a croce ; quindi copri con un telo. Scalda il forno a 50°C, spegnilo e metti la pasta a lievitare nel forno tiepido ma spento per almeno 2 ore. Se preferisci una pizza sottile e croccante, calcola metà quantità di lievito. Se vuoi, puoi anche fare la doppia lievitazione. Stendi quindi la pasta, aggiungi pomodoro, mozzarella e decora secondo la tua fantasia (e in base a ciò che il frigorifero ti offre) e cuoci in forno già caldo a 180° per 18-20 minuti. Ricorda che il calore del forno rende croccante la base mantenendo fragranti gli altri ingredienti e che la teglia dovrà essere sistemata nella parte più alta del forno.

Barbara Badeschi

CALAMARI RIPIENI

DI MONICA CESARI

La cucina, per il momento prevalentemente quella stampata, è il mio mestiere, ma ciò non toglie che la passione mi induca a soffermarmi spesso in questo territorio goloso. Ricco di fantasia, di spunti storici, di storie meravigliose. Ma il momento clou è quello che si svolge fra i fornelli. Dove divento una regista che si aggira fra carote, branzini, trippe e gnocchetti, tutti attori sceltissimi, che hanno dovuto superare mille casting, sotto il mio occhio implacabilmente giudice. Così nascono infinite ricette, dove la fantasia è il mio aiuto regista e le suggestioni infantili fanno da sceneggiatori.

Due ricette semplici: la prima, di mare, l'ho inventata io ripensando alla Liguria, che non è affatto la mia terra natia, ma è il luogo dal quale sono partiti i grandi navigatori alla volta del sud america. D'altra parte, anche se riluttante, devo ammettere che una parte della mia famiglia mi ha trasmesso fascinazione e attrazione per quei luoghi. La seconda è una

ricetta di mia nonna, una grassa prelibatezza tutta emiliana, di quelle che ti riempiono la bocca di umori succulenti.

Per 4 persone

Facile

Preparazione 35 min

Cottura 15 min

1 kg di calamari medi

250 g di ricotta

80 g di parmigiano reggiano grattugiato

80 g di pan carrè

mezzo spicchio d'aglio

2 uova

una piccola cipolla

3-4 rametti di prezzemolo

due rametti di rosmarino

2 decilitri di vino bianco

olio extravergine di oliva

pepe nero

sale

1 Prepara i calamari. Svuota la sacca dei calamari, elimina la penna, la pellicina che li riveste e le pinne. Taglia via gli

occhi dai tentacoli dei calamari, elimina il becco, sciacquali ripetutamente sotto l'acqua corrente ed asciugali con carta da cucina. Trita finemente i tentacoli e mezzo spicchio d'aglio pelato.

2 Farcisci le sacche. Mescola in una ciotola il trito preparato con la ricotta, le uova, il parmigiano, le foglie di prezzemolo tritate. Trasferiscilo in una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia grossa e farcisci per metà le sacche dei calamari. Chiudile con uno stecchino di legno.

3 Cuoci e completa la preparazione. Sbuccia e trita finemente la cipolla, lasciala soffriggere in una padella antiaderente con 4-5 cucchiai di olio, unisci i calamari preparati e lasciali rosolare da entrambi i lati. Bagnali con il vino bianco, cospargili con le foglie di rosmarino tritate finemente e prosegui la cottura per 15 minuti.

Monica Cesari

BISTECCONE ALL'EMILIANA

DI MONICA CESARI

Per 4 persone (di facilissima preparazione)

Per la cottura :Larga padella antiaderente + piccola grattugia per noce moscata.

300 g di polpa di vitello macinata

300 g di polpa di maiale macinata

300 g di mortadella macinata

100 g di prosciutto crudo dolce macinato o tritato

2 uova

100 g di parmigiano reggiano grattugiato

1 spicchio d'aglio, 1 pizzico abbondante di noce moscata

burro + olio di oliva

sale e pepe

1 Fai il mix di carni. Mescola in una ciotola la polpa di maiale e vitello con la mortadella e il prosciutto. Incorpora le uova, il parmigiano e lo spicchio d'aglio schiacciato, spellato e tritato finemente.

2 Prepara i bistecconi. Profuma il composto di carni con una grattugiata abbondante di noce moscata, regola di sale e pepe e lavora bene con le mani per mescolare bene gli ingredienti. Dividi il composto ottenuto in 4 porzioni e forma 4 grossi hamburger, compattandoli accuratamente.

3 Cuocili. Scalda 2 noci di burro nella padella e aggiungi un filo d'olio. Cuoci i bistecconi a fuoco medio basso per circa 15 minuti, girandoli a metà cottura, finché saranno cotti anche all'interno e dorati all'esterno. Schiacciali più volte con una paletta durante la cottura, per compattarli. Se la padella non è abbastanza grande, usane 2. Servi il bisteccone, dopo averlo decorato, a piacere, con foglioline di prezzemolo e fettine di limone.

BOX Per rendere i bistecconi ancora più morbidi, aggiungi al composto di carne 1 fetta di pan carré bagnata nel latte e strizzata oppure una grossa patata lessata e passata allo schiacciapate o 2-3 cucchiaini di ricotta.

Monica Cesari

TAGLIATA DI PETTO D'OCA AGLI AROMI

DI FRANCESCO MONTIN

Ingredienti:

Petto d'oca con pelle uno e mezzo (Kg. 1,200 circa)

Rosmarino, salvia, aglio, Olio extravergine di oliva, Sale,

Pepe verde, pepe rosa, pepe nero, pepe bianco, Coriandolo,

Brandy

Sulla piastra ben calda ripassare il petto d'oca facendogli prendere colore e salando leggermente in superficie (si appoggia prima dalla parte con la pelle)

Quando si sarà gonfiato, immergerlo in una terrina di vetro adatta per la cottura in forno a microonde o in una pirofila a bordo alto aggiungendo olio extverg. , i pepi e il coriandolo macinati, sale, irrorando con il brandy. Far passare in microonde a 750 Watt per 2 + 2 minuti rigirando il petto.

Servire ben caldo unendo una salsina ottenuta dal trito finissimo del rosmarino, salvia, aglio emulsionati con olio extverg. e il sugo della carne.

Francesco Montin

UOVA VELATE AITAM O UOVA DEL CAVALLO

DI MATTIA GALIAZZO

Ingredienti (per una o due persone)

2 o 3 cucchiaini di burro, 4 o 5 fette grosse di salame tagliate a quadri, 2 uova fresche, cubetti di formaggio (Asiago o Caciotta dolce o 3 formaggini). Sale fino, Zucchero (un cucchiaino) Opzionale: 1 wurstel tagliato a fettine tonde.

Preparazione: Mettere il burro in una padella di circa 20 cm di diametro, farlo sciogliere. Appena sciolto, rompere le uova e mettere il loro contenuto interno sopra il burro sciolto. Mettere una manciata di sale in modo omogeneo sulla padella cuocendo sempre a fuoco basso. Messo il sale, mettere subito dopo il salame (aggiungere, se si vuole, i pezzi di wurstel) in tutta la padella omogeneamente. Su un quarto di padella (a fetta di torta) spargere lo zucchero in modo velato e omogeneamente appena si vede la parte dell'uovo bianca. Il piatto è pronto quando si vede che il formaggio si è sciolto e il salame è cotto. Servire caldo.

Piatto invernale con molte calorie da Mattia Galiazzo

MAIALE A FETTE AL FORNO

DI BEATRICE SEVDOVA

Cucinare in padella con olio le bistecche di lonza (una voltata e girata) salare e pepare.

In un altro tegame rosolare 1 cipolla e aggiungere un vasetto di funghi porcini o funghi freschi che possono essere anche champignons.

Stendere le bistecche di lonza in una teglia da forno stendere uno strato di funghi, poi una sottileta e infine una fetta di prosciutto cotto. Si passa dell'olio e del vino bianco e si copre con carta stagnola; si mette in forno a 180 gradi per una decina di minuti e due-tre minuti prima di portare in tavola si stende un po' di panna liquida e si richiude finchè non si va in tavola.

Beatrice Sevdova

BACCALÀ MANTECATO DI ANGELO

DI ANNA BORTOLAMI

Ad Angelo piaceva proporre piatti locali, che affondano la loro origine nel tempo e che sono stati declinati da innumerevoli interpreti in molteplici versioni. Ognuno di essi veniva riproposto con una cura e una passione “filologica”, che sapeva far emergere quanto la tradizione aveva sedimentato. Il baccalà mantecato è un piatto molto apprezzato dagli ospiti dell’enoteca e mi piace pensare che Angelo sia qui con noi ad offrirlo.

Ingredienti: un baccalà (tipo ragno – in Veneto per baccalà si intende lo stoccafisso secco, da non confondere con quello salato e bagnato); una costa di sedano; una carota media; una cipolla bianca, latte e acqua quanto basta; uno spicchio d’aglio; sale e pepe; prezzemolo; olio dei colli Euganei.

Tenere a bagno in acqua filante il baccalà per più giorni, per renderlo molto morbido e quantomeno raddoppiarne il peso iniziale. Quindi mettere il “ragno” in una pentola che contenga

latte e acqua freddi in pari quantità, sedano, cipolla e carota con qualche grano di pepe bianco: il liquido deve coprire il pesce. Porre sul fuoco e, al primo accenno di calore, spegnere e schiumare. Lasciar riposare per quaranta minuti a pentola coperta, quindi scolare. Levare al baccalà tutta la pelle, aprirlo e togliere con una pinza le lische con cura e ridurre i filetti in scaglie. Raccogliere il baccalà in un contenitore dal fondo dal fondo convesso e sbriciolarlo ulteriormente con un cucchiaino di legno, iniziando a mantecare con un filo d'olio. Si scelga un olio dei colli Euganei maturo, che abbia perso nel tempo il ricordo del frantoio e le asperità dei primissimi mesi dalla spremitura. La mantecatura deve avvenire sfibrandone la struttura, ma senza tagliare le fibre: a braccia poco avvezze o svogliate non potrà supplire il frullatore, le cui lame ridurrebbero in una informe poltiglia; consiglio invece il ricorso ad una impastatrice i cui ganci non taglienti disuniscono le polpe del pesce, lasciando all'olio il lento compito di legarle; si usino altresì un paio di piccoli mestoli da brodo di cottura, finché il baccalà sia divenuto morbido e cremoso, sbiancando nel colore. La quantità dell'olio è subordinata alle qualità organolettiche dello stoccafisso e alla percentuale di grasso che contiene e va aggiunto fin tanto che

il pesce lo assorbe. Aggiustare il sale e il pepe e togliere ora lo spicchio di aglio che abbiamo messo intero all'inizio della mantecatura con il solo scopo di conferire il suo profumo. Servire con crostini di pane, biscottato a non più di ottanta gradi, oppure con polenta, bagnando con un ulteriore giro d'olio. È facoltativa l'aggiunta del prezzemolo finemente tritato.

Vini consigliati: Franciacorta DOGC rosè; Tocai rosso DOC dei Colli Berici.

Anna Bortolami

UOVA TRIPPATE

DI JACK CANALE

Com'è strana la memoria, a volte non ci viene in mente ciò che abbiamo fatto ieri e altre ricordiamo perfettamente fatti accaduti molto tempo fa. Il fenomeno è stato ampiamente studiato: i ricordi sono in stretta relazione con le emozioni.

Deve essere per questo motivo che, quando ho pensato ad una ricetta da mandare al mio amico Paolo per i Nuovi Samizdat, la prima e la più “sentita” fra quelle venutemi alla mente è stata uova trippate. Un piatto in verità che non ha nulla di elaborato e tanto meno di esotico, non so nemmeno se si possa definire una vera ricetta, visto che assomiglia più ad una cosa inventata lì per lì da chi non sapeva come mettere insieme una pietanza, essendo rimasto probabilmente senza ingredienti più nobili. E' per me tuttavia quel nome, e il profumo e il sapore a cui rimanda, un risveglio di ricordi intensi e di sentimenti provati nella mia infanzia.

I vetri appannati sfuocano le sagome degli alberi nudi e intirizziti dall'umidità, un sole malaticcio stenta ad asciugare l'aria. Qui in

cucina si sta bene però: la stufa economica emana un tepore avvolgente e io me ne sto accoccolato sulla poltrona in vimini di papà. Osservo ipnotizzato le mani di mia madre che fanno mille cose con sapiente sicurezza. Batte con precisione l'uovo sul bordo della terrina tenendolo tra il palmo e le dita: si rompe senza lasciar cadere una goccia o un pezzetto di guscio e scivola mollemente sulla pastella nel fondo. Ho contato otto uova, mi piace contare le cose. Per fare la pastella ha messo due cucchiai pieni di farina e quasi un bicchiere di latte che ha versato lentisssssssimamente per non fare grumi. Per ogni uovo uno spruzzetto di sale, otto spruzzetti di sale tutti perfettamente uguali, neanche avesse contato i granelli, e alla fine un pizzico di pepe macinato.

Ora la sua mano ha innestato la forchetta e come un frullatore amalgama il tutto.

Il mio torpore viene scosso all'improvviso dal cinguettio strozzato del cucù. Il poveretto esce dodici volte dalla sua casetta di legno, accompagnato dal rugginoso scendere delle pigne di ghisa. L'espressione di mia madre è tesa, l'ora del pasto incalza e presto un marito e quattro figli maschi reclameranno senza pietà del cibo buono e caldo.

Non me ne sono quasi accorto, in due tegami di alluminio che sembrano sopravvissuti ai ranci in trincea della Grande Guerra, sta

sfrigolando del burro. In quello piccolo mia madre versa un vaso di salsa di pomodoro, non quella che fanno vedere la sera a Carosello, quella fatta da lei con i San Marzano maturi e dolci bolliti insieme alla cipolla e le carote.

Nel tegame grande il primo mestolo di uova sbattute con la pastella si sta già magicamente trasformando in una spessa, dorata, fragrante omelette.

Una sull'altra quattro omelette belle grandi sono adagiate sul piatto, è il mio momento: ho appena ricevuto l'incarico di tagliarle, con grande attenzione, in tante piccole striscioline, come delle tagliatelle. Non ho resistito, facendo le striscioline è sparita qualche rifilatura. Lei brontola vedendo movimenti sospetti ma io, non colto in flagranza, protesto la mia innocenza.

Nello stesso tegame in cui ha cotto le omelette, dopo aver nuovamente unto col burro, sta ora disponendo le "tagliatelle", alternandole con un mestolino di salsa di pomodoro e una bella spolverata di parmigiano. Dimenticavo di dire che prima di togliere la salsa di pomodoro dal fuoco, ci ha grattugiato sopra un po' di noce moscata. Ecco fatto, ancora dieci minuti nel forno non troppo caldo, per amalgamare bene i sapori, e il mio piatto preferito sarà pronto. Che fame!

L'uccellino di legno questa volta ha fatto solo una rapida apparizione, anche lui è corso dentro a mangiare. Uno alla volta tornano i miei fratelli da scuola, per ultimo arriva mio padre. Un saluto, poche parole, sembrano tutti nervosi. Finalmente seduti a tavola... non ce la facevo più.

La spartizione del cibo avviene in modo equanime ma secondo un preciso ordine gerarchico, dal più grande al più piccolo. C'è sempre qualche confronto, qualche protesta, soprattutto quando arrivano in tavola le uova trippate. “Già finite?”, “Così poche?!”, “Tocca a me pulire il tegame”(ci sono sempre delle crostine deliziose), “Perché a me di meno?”, “Sei il più piccolo tu!”. “Te ne do un po' delle mie” dice mia madre. Si sacrifica sempre lei.

La mamma non mangia come noi, seduta tranquilla e senza interruzioni, no lei metà del suo pasto lo consuma in piedi, mentre taglia, condisce, mescola, sparcchia, risciacqua. Per portare in tavola, a causa della fretta, spesso prende le pentole a mani nude o con la sola protezione di un lembo del grembiule. Le sue mani ossute e affusolate sono arse come una terra arida ma allo stesso tempo esprimono una straordinaria e generosa energia. Nessuno spende mai una parola di gratitudine per lei, tutto appare come normale consuetudine. La sua instancabile operosità è logica, dovuta, le sue capacità culinarie scontate.

“Che buono mamma, lo prepari anche domani?” mangerei uova trippate tutti i giorni (insieme alla pasta al tonno, alla peperonata e al salame s’intende!). Lei abbozza un sorriso: avrebbe preferito i complimenti dei grandi ma aver fatto felice un bambino le dà soddisfazione lo stesso.

Il pranzo è finito. La moka sulla stufa gorgogliando esala buon profumo di caffè, tutti sembrano quieti e appagati adesso. E’ il potere del buon cibo, piacere del corpo ma soprattutto terapia dell’anima.

Ho disegnato col dito un bel viso tondo sulla spessa condensa della finestra. Attraverso i due occhi spalancati del faccione guardo fuori. Il sole ha preso colore e riverbera sul giardino spoglio la sua luce dorata. E’ permeabile il mio cuore a tutte le belle cose che mi circondano e si affollano emozioni e sentimenti che ancora non so decifrare.

Un’intuizione, forse un presentimento, un giorno ti ringrazierò mamma, ti ringrazierò per avermi nutrito così bene, fuori e dentro.

Jack Canale

CONTORNI



SPINACI DELLA NONNA NINY

DI GIANNA ANGELINI

Gorizia, molto tempo fa.

Sono molto indicati con il musetto (tipo di cotechino friulano fatto con il muso del maiale) e con i lessi. Li mangeremo a Natale!!

Spinaci lessati, strizzati e tritati in pezzi molto piccoli. In una teglia olio d'oliva e un bel pezzetto di burro.

Far rosolare un po' di cipolla tritata, aggiungere gli spinaci e rosolare bene.

Aggiungere (per 4 persone) 2 cucchiai di pane grattugiato e coprire con il latte (1 bicchiere).

Far cuocere (ATTENZIONE: IL LATTE SI ATTACCA!) per una decina di minuti, mescolando. Aggiungere Sale, pepe.

Servire morbidi con un bel po' di parmigiano grattugiato.

Gianna Angelici

Padova 1/11/2007

2

CHIFELETTI TRIESTINI

DI GIANNA ANGELINI

Un po' di mitteleuropea.

Attenzione ai bambini. Li mangiano prima che arrivino in tavola

Con l'impasto per gli gnocchi di patate [1 kg e ½ di patate farinose – 375 gr. di farina – sale - 2 cucchiaini di latte (l'impasto deve essere fatto con le patate bollite, passate, ma fredde)] formare con le mani delle piccole lunette di circa 5-6 cm.

Friggerle in olio abbondante.

Si possono servire con gli arrostiti o spolverate con lo zucchero.

Gianna Angelici

Padova 1/11/2007

3

SALSA PER FAGIOLI

DI VANNA PONCHIA

Ingredienti:

1 cipolla

sedano

aglio 3-4 spicchi

3 acciughe

1 etto di salame macinato

1 fegatino di pollo

4 cucchiaini di aceto

un pò di zucchero

Soffriggere le verdure e aggiungere del vino bianco; aggiungere gli altri ingredienti anch'essi tritati; cuocere lentamente a lungo, alla fine diluire con olio e con l'acqua di cottura dei fagioli.

Vanna Ponchia

4

RADICCHIO E PANCETTA

DI EMANUELA TROVÒ

Un contorno che può saziare quasi quanto un primo o addirittura un secondo piatto, se consumato in dosi abbondanti (e tale evento non accadrà di rado visto l'appetitosità degli ingredienti). E' di gran lunga preferibile usare come ingrediente principale il radicchio di Treviso (precoce o tardivo, più o meno da ottobre a marzo) ma non escluderei anche altri radicchi rintracciabili nelle bancarelle del mercato durante l'anno.

Ingredienti:

- 1) Radicchio di Treviso
- 2) Pancetta dolce
- 3) Aceto balsamico
- 4) Olio extravergine, sale e pepe

Realizzazione per quattro-sei persone

Lavare bene tre etti circa di radicchio di Treviso e affettarlo - impugnandolo come un salame - a strisce spesse un paio di centimetri. A parte, in una padellina antiaderente, rosolare un etto abbondante di pancetta dolce tagliata a dadini. Sulla carne ben arrostita va versata una cucchiata abbondante di aceto balsamico, il quale, a contatto con la pancetta calda e con la padella rovente, sfumerà presto esalando un intenso profumo. Ultimo gesto: versate il tutto sul radicchio posto in una terrina, e subito aggiungete il condimento di un po' d'olio e un pizzico di sale e di pepe. Mescolate quel tanto affinché il tutto si amalgami adeguatamente e servite agli amici in piccole ciotole di ceramica dipinta.

PS Una variante interessante prevede che al posto del radicchio si usi il carciofo crudo tagliato a listarelle abbastanza sottili.

Emanuela Trovò

CHICON AU GRATIN

DI FLORE BERNADETTE LEMERCINIER

TERRAZZI

*Ricetta Belga da una belga DOC (finché il paese esiste)
Da fare in autunno o d'inverno, è un piatto semplice,
equilibrato e non troppo calorico. Io preparo della purée
come contorno (e aspetto che Guido venga ad assaggiare
bevendo del Beaujolais primeur).*

Per 2 persone:

4 ceppi di insalata belga

4 fette di prosciutto cotto non troppo sottili

un po' di besciamelle

Lavare l'insalata belga e farla cucinare (in una pentola a fondo spesso) a FUOCO LENTISSIMO senza condimento per circa 2 ore, salare leggermente. Arrotolare ogni ceppo con una fetta di prosciutto e mettere i 4 involtini così preparati in una teglia da forno tipo pirex. Coprire con la besciamelle , gratinare in un forno caldissimo il tempo necessario per fare la crosticina.

Flore Bernadette Lemercinier Terrazzi

6

PATATE ALL' ALLORO

DI SILVIA GIARETTA

Caro Paolo ...mi stavo dimenticando che ti avevo promesso anche la ricetta delle patate, assaggiate in Alto Adige, poi personalizzate.

Realizzazione per 4 persone:

Pelare e tagliare n. 8 patate di media grandezza. Preparare un soffritto di cipolla e aglio, aggiungere le patate, sale, una buona dose di peperoncino e 10/12 foglie di alloro fresche. Cuocere coperte e servire croccanti. Tempo di cottura: poco, dipende da quanto grosse si tagliano le patate...

Ciao, Silvia Giaretta

RADICIO IN SAOR

DI MARIALAURA NAVETTA E

GIANCARLO ROMEO

(alternativa vegetariana alle tradizionali sarde in saor).

Ingredienti: radicchio di Treviso (almeno 700-800 gr., il resto in proporzione variabile secondo il personale karma dolce - acido): cipolle; aceto; pinoli; uva passa; sale; pepe.

1. Saltare il radicchio (operazione più agevole se diviso in singole foglie, per cui si può anche risparmiare e lavorare meno comprandolo già così al mercato), ovviamente dopo congruo lavaggio, in una padella antiaderente con qualche goccia di olio, avendo cura di non farlo seccare troppo (ci si può aiutare con un coperchio). Il radicchio è da considerarsi pronto quando si affloscia assumendo una sembianza di intrinseca tenerezza. 2. A parte, imbiondire la cipolla tagliata grossolanamente in abbondante olio, poi aggiungere l'aceto, i pinoli e l'uvetta, e far sfumare leggermente il tutto senza addensare troppo, acciocché ne sia favorita la futura

imbibizione del radicchio. 3. Salare, pepare, amalgamare salsa e radicchio in un contenitore, e lasciare riposare anche per uno - due giorni rinnovando ogni tanto questa operazione (l'amalgamare, intendo), contestualmente alla quale, con la scusa del valutare il grado di maturazione ed armonia raggiunte dal preparato, ne viene tollerato qualche estemporaneo, parco assaggio. Il piatto sembra risentire favorevolmente della temperatura ambiente o, tutt'al più, di un discretissimo tepore, in grado di esaltarne i miasmi acetocipolliferi. Questa ricetta non ha un posto particolare nei miei ricordi, nè mi induce freudiane regressioni ad un dorato immaginario infantile: è soprattutto il mio stomaco ad emozionarsi sino alle lacrime ed a trarne prosaico giovamento, da quando la conobbe, alcuni anni or sono, ad una cena con amici.

Gastrosaluti

Marialaura Navetta e Giancarlo Romeo

DOLCI



TORTA DI MELE AMERICANA

DI CINZIA PAVANATI

Ciao Paolo,

Come promesso anch'io partecipo all'iniziativa scrivendo una ricetta che a me piace molto e che ho imparato da una mia cugina brasiliana. La ricetta è molto semplice e facile da fare, gli ingredienti sono di assoluta reperibilità ed è veramente buona. C'è anche la parte ludica nel toccare la pasta, sembra un ritorno all'infanzia, quando si giocava con acqua e sabbia per fare i castelli.

Ingredienti:

1 kg di mele

1 hg di burro

300 gr di farina

1/2 bicchiere di zucchero

1/2 tazza da caffè di acqua fredda

1 tuorlo d'uovo

In un piatto mescolare 1 bicchiere di zucchero con 1 cucchiaino di cannella.

Imburrare una pirofila e stendere le mele a strati, tagliate a fette, e cospargere ogni strato dello zucchero con la cannella.

In un recipiente mettere il burro, la farina, lo zucchero, l'acqua, il tuorlo d'uovo, un po' di cannella e amalgamare con la punta delle dita, fino ad ottenere dei grumi.

Versare questo composto sulle mele con le dita, come quando si facevano le "guglie" nei giochi con la sabbia....

Mettere in forno a 180/200 gradi per 15/20 minuti.

E' un dolce esotico per l'ingrediente che le da' il sapore particolare: la cannella.

Credo che potrebbe venire bene anche sostituendo le mele con le pere

Cinzia Pavanati

2

LEGGEREZZA

DI ANTON BLASS

*A mia madre,
che con il cibo sapeva trasmettere l'amore
e il buonomore*

*e a Paolo, tenero amante
della Cultura Mitteleuropea.*

Forse non avete mai avuto la sensazione di addentare una nuvola, ma certamente c'è un cibo che ricordate meglio per la sua consistenza che per il suo sapore o il suo odore. La croccantezza rumorosa di un cetriolino in agrodolce, la tenerezza invitante di un filetto cotto a puntino, la “slimegosità” conturbante di un'ostrica cruda... Ma chi ricorda veramente il gusto di un'ostrica? E chi potrebbe affermare con certezza che il sapore del filetto è davvero migliore di quello di una buona bistecca?

La ricetta che vi propongo non è solo un pretesto per ricordare mia madre. Si tratta di dolci un po' speciali, che da

bambina mi emozionavano, manco a dirlo, per la loro ineffabile e vaporosa morbidezza, e che, per quanto ne so, non si possono acquistare in nessuna pasticceria italiana, né sudtirolese. Dovreste recarvi a Vienna, per assaggiarli, o almeno in Austria.

Vi starete chiedendo, giustamente, quale sia il loro nome. Purtroppo però non ho trovato ancora una traduzione adeguata. Il termine “Germknödel” si potrebbe tradurre alla lettera in “gnocchi” o “canederli al lievito”, ma né questi né quelli rendono l’idea. Preferirei chiamarli “krapfen al vapore”, che però sarebbe una contraddizione in termini, perché i krapfen sono fritti per definizione. Perciò, per il momento, li lascerò senza un nome italiano, magari a questo provvederete Voi!

Avvertenze:

1) Per l’assaggiatore:

poiché si tratta di un dessert poco dolce, se ti piacciono, tenderai a mangiarne molti, quindi è meglio farli precedere da un pasto leggero, come una minestrina di verdure. ☺ !

2) Per il cuoco o la cuoca:

la preparazione richiede una certa dimestichezza con la pasta di lievito, perché sono delicati e si sgonfiano facilmente.

Mentre li preparate chiudete la porta della cucina e evitate accuratamente i giri d'aria.

Invece del ripieno di papavero potete usare della semplice marmellata di albicocche o prugne.

<p>Ingredienti:</p> <p>per la pasta:</p> <p>farina 500 g</p> <p>lievito 30 g</p> <p>latte tiepido 1 bicchiere</p> <p>burro 70 g</p> <p>zucchero 70 g</p> <p>sale una presa</p> <p>1 tuorlo</p> <p>1 uovo intero</p>	<p>Per il ripieno:</p> <p>semi di papavero tritati 150 g</p> <p>latte 1 bicchiere</p> <p>rum 1 cu</p> <p>miele 150 g</p> <p>marmellata di albicocche 150 g</p> <p>scorza grattugiata di $\frac{1}{2}$ limone</p> <p>zucchero a velo</p> <p>burro 100 g</p>
--	--

In una terrina versate la farina, formate una conca al centro e mettetevi il lievito sciolto nel latte tiepido insieme a un cucchiaino di zucchero. Lasciate coperto per dieci minuti in un luogo caldo. Aggiungete le uova, il burro sciolto, lo zucchero

rimanente e battete la pasta con un mestolo di legno finché forma le bolle. Coprite e lasciate per altri 20 minuti al caldo.

Nel frattempo, se avete optato per il ripieno più elaborato, mescolate a fuoco lento il papavero macinato con il latte, lasciate riposare, quindi aggiungete il miele, la marmellata e la scorza di limone.

Stendete la pasta su un piano cosparso di farina. Con una tazza ricavatene dei cerchi, disponetevi un cucchiaino di ripieno e chiudeteli arrotolandoli come canederli. Passateli nella farina, copriteli con un canovaccio e fateli lievitare ancora, finché il loro volume sarà raddoppiato.

Il modo migliore per cuocerli è al vapore per 12 minuti, altrimenti in acqua bollente (15 min).

Scolateli con la schiumarola e serviteli immediatamente, ancora caldissimi, cosparsi di zucchero e burro fuso. Se vi piace, spolverateli con cannella.

Padova, 4 ottobre 2007

Anton Blass

TORTA DI PANE VECCHIO

DI MARISA MERLIN

Caro Paolo, infine eccomi qua. Scusanti per il ritardo non ce ne sono, mi rendo conto. Ho pensato molto alla cosa, ma in momenti impossibili! Ci voleva una febbre per farmi stare qui a scrivere. Sono costretta a spedire il tutto come posta e non come allegato perché il mio computer ha deciso di non aprire più Word. Provvederò ma al momento risolvo così la cosa.

ciao Marisa

Ho molte ricette che posso pescare dall'affetto, dai ricordi familiari e non, dai menù delle feste, o dalla memoria di incontri particolari o dai miei peccati di gola. E la scrematura è stata difficile!

Ma ho scelto una ricetta povera, di un dolce che fa parte non solo del mio ricettario familiare, legato alle merende invernali quando il profumo di questa torta arrivava dalla cucina economica al cortile dove stavo giocando, ma anche della mia visione del mondo e del consumo: non si spreca

nulla. Non si butta niente. Questo è un pensiero che accompagna anche il mio lavoro e non mi riesce di non pensare che la soluzione di molti mali sta proprio lì. Ogni cosa è degna di nuove vite. E la bravura sta nel rendere gustoso quel che c'è.

Torta di pane vecchio

A casa mia si è sempre chiamata così, ognuno, se preferisce, userà il proprio lessico familiare.

Occorrono: pane vecchio: l'equivalente di 4 o 5 panini tipo rosette o zoccoletti non troppo grandi

latte q.b.

2 o 3 cucchiaini di cacao amaro

2 o 3 cucchiaini di zucchero

2 o 3 cucchiaini di farina fiore

1 buccia di limone grattugiata

1 o 2 mele tagliate a fettine

1 o 2 uova intere

1 cucchiaio di burro fuso

1 pugno di uvetta ammollata nell'acqua tiepida e strizzata

e poi, se c'è in casa, si può aggiungere: un po' di frutta secca tritata (noci, mandorle, fichi secchi...) cedrini (meglio se fatti in casa perchè meno dolci) o quel che piace

Fare ammolare nel latte il pane tagliato a fettine . Non troppo latte altrimenti l'impasto diventa troppo liquido.

Quando il pane è bene inzuppato (meglio lasciare in ammollo una notte) lo si passa con il passaverdure, fino a formare un impasto morbido ma consistente.

Si aggiungono tutti gli ingredienti: la quantità è necessariamente imprecisa perchè non c'è una regola. Dipende da quello che si ha in casa e da come più piace .

Amalgamare bene il tutto e versare l'impasto in una tortiera imburrata e spolverizzata di pane grattato. Meglio se la tortiera è grande, così da ottenere una torta bassa.

Infornare a fuoco medio per 3/4 d'ora circa.

Buonissima sia calda che fredda.

Marisa Merlin

4

MOUSSE DI CIOCCOLATO

(MA QUELLA FACILE!)

DI CATERINA E FEDERICA TONIOLO

Tempo pochissimo, ma enorme soddisfazione. E' adatta dai 4 agli 80 anni di età soprattutto per feste di compleanno o riunioni di amici. Qui è per 8 persone, ma si può dividere o moltiplicare a seconda di quanto si ama la compagnia.

INGREDIENTI: 340 gr di cioccolato fondente, 7 uova, 250 ml di panna da montare, 30 gr di zucchero a velo.

PREPARAZIONE: In un poco di latte (che negli ingredienti abbiamo dimenticato) sciogliere la cioccolata fatta a pezzi. Quando si è sciolta completamente togliere dal fuoco. In una terrina mettere sette rossi di uovo. A parte montare l'albume delle sette uova molto fitto. Nella terrina, dove ci sono i rossi d'uovo, aggiungere, mescolando, la cioccolata e poi, sempre mescolando, l'albume montato (NB: l'albume montato va

raccolto con un cucchiaino, evitando di raccogliere l'eventuale liquido rimasto). Aggiungere 30 gr di zucchero a velo.

Sempre a parte montare la panna e poi aggiungere mescolando molto bene.

A questo punto mettere la terrina coperta da pellicola in frigo, dove deve stare per almeno 8 ore.

da Caterina e Federica

Padova 1-XI-2007.

DOLCE AL SEMOLINO

DI CHIARA MINISINI

Allora... quale scegliere delle tante ricette che mi sono venute in mente?! Prima di tutto quelle tramandate in famiglia: gli ossibuchi, la trippa, le crocchette...profumi d'infanzia...Però in fondo mi fa piacere anche ricordare i momenti conviviali con gli amici, le occasioni di festa trascorse insieme... e allora la scelta è caduta sul

“dolce al semolino”

Così le amiche distratte, che già una volta hanno perso la ricetta, potranno ritrovarla e gustare nelle serate invernali questo dolce delicato. Allora ecco gli ingredienti :

125 grammi di semolino

100 grammi di zucchero

750 ml di latte intero

3 uova

1 baccello di vaniglia o buccia di limone grattugiata

40 gr.di burro

una bella manciata di uvetta sultanina
mezzo cucchiaino di sale

Mettete il latte in un pentolino e fatevi sciogliere lo zucchero, il sale, aggiungete il baccello di vaniglia o la buccia di limone e portate quasi a bollore. Versate allora a pioggia il semolino e sbattete bene il composto inizialmente con la frusta perché non si formino grumi. Mescolate ora la polentina con un cucchiaio di legno e fatela cuocere a fiamma media per 10 minuti.

Toglietela ora dal fuoco: potete subito farvi sciogliere il burro, poi aspettate che un po' si intiepidisca e incorporate uno alla volta due tuorli d'uovo e un uovo intero. Mi raccomando, versate in un piatto gli albumi, perché, una volta montati a neve andranno incorporate per ultimi nel composto.

Mescolate bene la polentina ed aggiungetevi l'uvetta preventivamente lavata ed infine le chiare montate a neve: per farlo più facilmente abbiate l'accortezza di aggiungere un pizzico di sale. Incorporatele ora delicatamente, mescolando da sotto in su.

Potete a questo punto versare il composto in una tortiera foderata con carta da forno. Livellatelo bene con un coltello e

fate cuocere il tutto, in forno, per un'ora circa a 180°. Quando avrà un bel colore dorato spegnete il forno, lasciatelo intiepidire e, prima di servirlo, cospargetelo con dello zucchero a velo e tagliatelo a piccole porzioni, meglio a “quadrettoni”.

Va servitelo tiepido e si accompagna bene con un Verduzzo friulano di Ramandolo.

Chiara Minisini

6

TORTA DI ROSE

DI MARIA BERTOLOTTI

Questa è una ricetta bresciana. L'ho imparata da Flavia che, conosciuta al liceo, mi è stata e mi è ancora oggi molto vicina. A lei, che mi ha insegnato e continua ad insegnarmi tanto, la dedico.

Studentesse fuori sede condividevamo lo stesso appartamento. Lei era brava in cucina,era velocissima nel preparare le cene quando il freddo invernale ci faceva passare la voglia di uscire di casa per andare alla mensa universitaria. Io non sapevo cucinare quasi nulla, la aiutavo e imparavo.

Preparare la torta di rose era per noi un evento un po'particolare, per la pausa dagli impegni di studio che assieme ci prendevamo, per la magia delle rose di pasta che poco alla volta crescevano lievitando nella teglia vicino alla stufa a gas, per gli amici che sicuramente sapevamo si sarebbero fermati da noi trattenuti dall' irresistibile richiamo del profumo del burro caldo che lentamente si scioglieva durante la cottura.

Ancora oggi quando cucino la torta di rose sento che è un po' speciale, forse perché legata al ricordo dei miei anni giovani e leggeri e lo sentono i miei famigliari che impazienti se la divorano ancora calda.

Ingredienti:

50 g di lievito di birra

150 g di burro

150 g di zucchero più due cucchiari

350 g di farina

3 tuorli

1 bicchiere di latte

Un pizzico di sale

Sciogliere il lievito e i due cucchiari di zucchero nel latte tiepido e lasciare lievitare per circa 20 minuti.

Nel frattempo mescolare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema.

Versare nel latte dove il lievito ha lievitato i tre tuorli e mescolando aggiungere la farina e il sale. Lavorare la pasta con le mani fino ad ottenere una palla morbida. Aggiungere

eventualmente un po' di farina perché l' impasto deve avere una consistenza morbida ma non si deve appiccicare alle mani. Stendere la pasta con il mattarello formando un rettangolo alto circa 0.5 cm.

Spalmare sul rettangolo la crema di burro e zucchero.

Tagliare delle strisce di pasta larghe 7 o 8 cm e arrotolarle.

Imburrare una teglia e disporvi i rotoli di pasta tenendoli abbastanza separati l' uno dall'altro.

Lasciare lievitare per non meno di 1 ora.

Infornare nel forno caldo a circa 180 ° e lasciar cuocere per almeno tre quarti d'ora: quando le rose di pasta sono dorate la torta è pronta.

Buon Appetito!

Maria Bertolotti

DOLCE LOMBARDO-MAGREBINO

(IN NOME DELL'INTERNAZIONALISMO
CULINARIO)

DI FILIBERTO TARTAGLIA

Prendete dei datteri molto grandi, divideteli nettamente in due parti, eliminando il nocciolo. Spalmate del mascarpone nelle due metà, senza timore di abbondare. Richiudete e servite. Da leccarsi le dita, incoraggiati anche dall'etimologia (dactylos, dactylus).

Filiberto Tartaglia

8

TORTA TENERINA

DI VANNA PONCHIA

Ingredienti:

200 g cioccolato fondente

100 g burro

100 g zucchero

3 cucchiaini farina

3 uova

Lavorare i tuorli con il burro ammorbidito, lo zucchero e la farina; aggiungere il cioccolato fuso ancora tiepido. A parte, montare gli albumi a neve, aggiungere al composto precedente e amalgamare con cura. Imburrare e infarinare uno stampo, versare l'impasto e cuocere in forno a fuoco moderato per venti minuti. Servire freddo con crema inglese.

Vanna Ponchia

STRUDEL DELLA NONI

DI EVA ORZAN

La Noni si chiamava così perché la mamma ci diceva “gremo k noni” (andiamo dalla nonna). Adesso che mi occupo di disturbi della comunicazione ho appreso che i bambini non imparano le parole col significato bell’è fatto: ne scoprono il senso da soli e nel far questo possono incorrere in errori. Anche noi cinque fratelli, per errore di sottoestensione, abbiamo preso il locativo sloveno del dialettale “nona” e l’abbiamo riferito esclusivamente a lei, la Noni appunto.

La Noni non è stata la nonna che tutti vorrebbero avere. Era spilorcia e ogni giorno spostava gli ori in un nascondiglio diverso della casa. Forse per gli stenti sofferti a Gorizia durante la guerra, anche dopo l’arrivo del benessere economico ha continuato a recitare la parte della povera. Quasi sempre ci accoglieva di proposito con gli abiti più dimessi e, per non rovinare i mobili nuovi, non ci permetteva di entrare in casa, ma cucinava e ci faceva mangiare solo in taverna. Non era neanche affettuosa, rimbeccava il marito e si alleava, a turno, con una delle sue quattro sorelle per litigare

con le altre. Se qualcuno stava male trovava subito una lamentela anche lei. Dicono fosse stata una brava sarta ma non si capisce come abbia fatto, con quel carattere, a confezionare abiti da sera soddisfacendo le pretese delle dame di città. Quand'ero ragazzina mi rimproverava spesso perché portavo vestiti senza maniche, adatti secondo lei solo alle donne sfacciate. I suoi numerosi nipoti non l'hanno addolcita, tanto che dopo due sole generazioni sarebbe stata rimossa, se non fosse stato per il suo strudel con le japke (da jabolke, mele). Era buonissimo, croccante nella sua sottilissima pasta esterna, dal gusto poco dolce, ma così pieno e cedevole nell'interno di frutta. A noi piaceva molto, anche se non assomigliava né per forma né per gusto ad un tipico dolce da bambini, che più spesso preferiscono le torte al cioccolato. Forse però in questo i bambini di Gorizia sono diversi e non so se sia per causa o per effetto che i nostri genitori usino, al posto di "amore mio" o "tesoro", il termine strucolo (cioè strudel, ma anche abbraccio, stretta).

Dall'angolo della taverna osservavo spesso la Noni mentre preparava lo strudel, anche se non ho completamente scoperto il suo segreto. Devo ammettere che in questo campo non lesinava: sceglieva le mele che avevano un giusto

rapporto tra acidità e dolcezza, utilizzava biscotti secchi (solo oro saiwa) sbriciolati e passati al burro per assorbire l'umido della frutta, aggiungeva del buon "zibibo" (uva sultanina) spruzzato di "šnops" (grappa di casa) e poi, con l'abilità di una vera sarta, stendeva velocemente la pasta sottilissima, quasi trasparente, senza romperla mai.

Pasta tirata per strudel

(ingredienti per 2 strudel; 6-8 persone): 300 g di farina, 1 uovo, una presa di sale, 2 cucchiaini di burro fuso (va bene anche l'olio), c.ca 1 dl di acqua tiepida, 200 g di biscotti secchi sbriciolati (vanno bene anche i savoiardi o il pangrattato, in questo caso leggermente abbrustolito nel burro). Burro fuso per spennellare la pasta, farina per stendere l'impasto.

Passate al setaccio la farina e formate una piccola buca in centro, dove aggiungerete il burro, l'uovo, il sale l'acqua tiepida. Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, non colloso. Dategli una forma di palla, spennellatelo di burro fuso, copritelo e fatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo preparate il ripieno prescelto (vedi sotto). Stendete poi la pasta con il

mattarello su un canovaccio infarinato. Alla fine tirate la pasta dolcemente con le mani: infilate il dorso delle mani infarinate sotto l'impasto e tiratelo lentamente partendo dal centro, fino ad ottenere una sfoglia sottilissima, quasi trasparente. Spennellate di burro fuso e cospargete con i biscotti secchi sbriciolati. Dopo aver distribuito il ripieno sull'impasto, ripiegate i bordi verso l'interno e arrotolate lo strudel aiutandovi con il canovaccio. Spennellate lo strudel con il burro fuso. Durante la cottura spennellate ancora, più volte, con il burro.

Strudel di mele: 2 limoni non trattati, circa 1 kg di mele acidule, 100 g di scaglie di mandorle (potete sostituirle con i pinoli), 2 cucchiaini di zucchero vanigliato, 2 cucchiaini di cannella, 80 g di uva passa. Sbucciate le mele, tagliatele a fettine e marinatetele con il succo di limone e la scorza di limone grattugiata. Adagiate le mele sgocciolate sopra la pasta tirata, già spennellata di burro fuso e cosparsa di biscotti secchi sbriciolati (vedi ricetta sopra). Aggiungete poi l'uva sultanina (lavata, scolata e spruzzata di rum o di grappa) e infine le scaglie di mandorle amalgamate con lo zucchero vanigliato e la cannella. Ripiegate i bordi verso l'interno e arrotolate lo strudel aiutandovi con il canovaccio. Spennellate

lo strudel con il burro fuso. Cucinate in forno preriscaldato a c.ca 200 °C per 40-50 minuti. Durante la cottura spennellate ancora, più volte, con il burro. Servite lo strudel ancora caldo cosparso di zucchero a velo.

Strudel di susine (Slive) con le noci: 1 kg di susine fresche, 1 cucchiaino di cannella, buccia grattugiata di un limone non trattato, 1 cucchiaio di grappa di susine (Slivoviz), 75 g di noci tritate, 75 g di noci macinate. Tagliate a pezzettini le susine lavate, asciugate e private del nocciolo. Adagiate le susine sopra la pasta tirata, già spennellata di burro fuso e cosparsa di biscotti secchi sbriciolati. Aggiungete lo zucchero vanigliato, la cannella e la buccia grattugiata del limone. Distribuitevi sopra, a gocce, la grappa. Abbrustolite le noci tritate in un po' di burro, aggiungetevi le noci macinate e distribuite il tutto sul ripieno dell'impasto.

Strudel di pere: gli ingredienti e la modalità di preparazione sono gli stessi dello strudel di mele oppure di quello di susine (ma in quest'ultimo caso la grappa sarà di pera). Scegliete delle pere non troppo mature, meglio se ancora dure (a me piacciono le Kaiser).

4 commenti finali:

- A seconda della stagione e utilizzando un po' di fantasia lo strudel può essere preparato anche con le ciliegie (con le mandorle e le nocciole grattugiate), l'uva (idem), le albicocche (ottime con i pinoli e gli amaretti al posto dei biscotti secchi), i fichi freschi (con le noci).
- Lo strudel, per noi austroungarici, corrisponde forse al concetto di pizza per i napoletani, e cioè una pasta-base indovinata, perfetta per esaltare il contenuto prescelto, in questo caso la frutta (ma vanno benissimo anche le verdure miste con l'erba cipollina e lo yogurt, gli spinaci, i crauti con lo speck e i funghi misti). Esistono ricette di strudel che propongono di utilizzare, al posto della sottilissima pasta croccante, la pasta sfoglia. Secondo me non vanno bene, perché la sfoglia, piena d'aria e di strati friabili, non esalta il ripieno, ma tende a confonderne e annullarne il gusto, che deve invece rimanere pieno, morbido e scioglievole .
- Lo strudel è un dolce..poco dolce. Per questo motivo chi vuole addolcirlo può accompagnarlo ad una pallina di gelato alla vaniglia o alla crema (calda) di vaniglia. Non

credo sia difficile prepararla, ma io trovo più comodo comprarla già pronta -e deliziosa- alla pasticceria di Biasetto a Pontecorvo.

- Infine va detto che la pasta da strudel proposta è adatta ai ripieni di frutta fresca, ma non va bene per la frutta secca come le noci, le noccioline o i semi di papavero. In questo caso bisogna preparare la pasta da strudel lievitata...ma questa è un'altra storia.

Eva Orzan

STRUDEL DI PATATE E PERE

DI EVA ORZAN

Qui la Noni non c'entra. Questa è una ricetta copiata da uno dei libri di strudel che ho a casa, scritto da una professionista di Monaco di Baviera. Non ho fatto nessuna modifica, la sua storia non la conosco. A sentire il nome non sembrerebbe neanche invitante, probabilmente indigeribile. Ma non è così: persino Guido e Paolo, che notoriamente preferiscono i primi e i secondi, l'hanno trovato molto buono, per niente pesante, particolarmente adatto ad un fine pranzo in collina, di settembre, all'aperto, sotto la pergola della Faustina, in compagnia di vecchi amici.

Secondo me è uno strudel d'eccezione, quasi irregolare, perché sta a metà strada tra il concetto di strudel di pasta tirata (che è croccante e ha un ripieno morbido di frutta fresca) e lo strudel di pasta lievitata (che è morbido fuori con il ripieno in genere di frutta secca). Infine: sembrerà di nuovo insolito ma abbiamo pure scoperto che una crema al cioccolato fondente

calda aggiunta immediatamente prima di servire, si sposa benissimo non solo con le pere, ma anche con le patate.

Ingredienti per 6-10 persone

330 g di patate farinose, 250 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, 2 cucchiaini di amido, 130 g di burro ammorbidito, 130 g di zucchero, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 2 uova, farina per arrotolare lo strudel, 600 g di pere, 75 g di uva passa di Corinto, 1 cucchiaino di cannella in polvere

Il giorno precedente lavate, cuocete e sbucciate le patate. Preriscaldate il forno a 200 °C. Grattugiate le patate, oppure passatele, e amalgamatele con la farina, il lievito e l'amido. In un altro recipiente sbattete, fino a formare una spuma, 100 g di burro, 100 g di zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova; aggiungetevi poi il composto di patate. Deve formarsi un impasto liscio non colloso (se necessario aggiungete ancora un po' di farina). Spianate l'impasto di patate su una superficie leggermente infarinata formando una sfoglia alta 1 centimetro. Sbucciate le pere e tagliatele a strisce sottili; distribuitele insieme all'uva passa sull'impasto e cospargetevi altri 30

grammi di zucchero con la cannella. Arrotolate il tutto con molta cautela e disponete in una teglia rivestita con un foglio di carta oleata. Far sciogliere i rimanenti 30 g di burro per spalmare lo strudel. Cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C per circa 50 minuti finché il dolce non avrà preso un bel colore dorato. Se dovesse diventare troppo scuro schermate con un foglio di pergamena.

Eva Orzan

TORTA A STRATI

DI MEC CALLEGARI

Caro amico/a che mi hai scovato tra le “cento ricette” dei Samizdat, qui non troverai mirabolanti squisitezze e complesse preparazioni, ma una ricetta semplice semplice che potrà darti delle soddisfazioni. E’una torta di mele quella che ti propongo, che ho saputo fare con le mie mani, anzi con la mano destra, che anche tu dovrai usare al posto della frusta, mettendo il pollice al centro delle altre quattro dita, nella posizione cosiddetta “a figa”. Buon divertimento.

Un saluto da Mec

Torta a strati

Versa in una ciotola 125 g di farina 00, 2 cucchiaini di lievito per dolci setacciato e 220 g di zucchero.

Monta il composto, unendo 3 uova, uno alla volta, e 100g di burro fuso o 1 dl di olio di oliva (da unire all'impasto un poco alla volta).

Taglia a spicchietti 3 mele sbucciate e private del torsolo e irrorale con il succo di 1 limone.

Disponi le mele in uno stampo di 24 cm di diametro foderato di carta da forno bagnata e strizzata.

Versaci sopra il composto. Cuoci la torta in forno già caldo a 180°C per 40 minuti.

Servila polverizzata di zucchero a velo.

Mec Callegari

LA NACCIA

DI GIORGIO ROSSI

Da ragazzino fino a dieci anni, abitavo al Bassanello e, quando cominciava l'autunno, alla domenica pomeriggio io, mio fratello con mia madre andavano alla pizzeria Orsucci in prato della valle a mangiare la "naccia". Era un avvenimento, mi piaceva moltissimo.

La pizzeria Orsucci era un locale semplicissimo rivestito di mattonelle bianche, il banco col piano di marmo separava il forno a legna dalla clientela, la pizza che potevi trovare era la margherita e la romana servita in spicchi sopra un semplice foglio di carta oleata, ma durante il periodo autunnale il signor Orsucci sfornava anche in enormi teglie di rame la "naccia" che veniva venduta a peso, lo spessore era di circa due o tre centimetri, la consistenza ricordava un budino color nocciola e la superficie era una crostina color marrone ambrato. E' un dolce povero, semplice, fatto di farina di castagne, acqua, sale. È il dolce che mi ricorda l'infanzia e, nel periodo delle castagne, lo preparo spesso aggiungendo qualche ingrediente o variando le dosi...

Ingredienti:

Farina di castagne

Acqua, Sale

Esecuzione:

Mescolate l'acqua e la farina di castagne in una terrina fino ad ottenere un impasto di media densità, aggiungere il sale a piacimento quindi infornate con temperatura di circa 180°

Varianti durante la preparazione: Aggiungete olio e latte per aumentare la morbidezza e un pochino anche in superficie prima di infornare.

Pinoli e uva sultanina, precedentemente messa a bagno in acqua tiepida, potete aggiungerli mentre mescolate l'impasto e anche in superficie come guarnizione, mentre se vi piacciono gli agrumi spargete un po' di buccia d'arancia grattugiata nell'impasto. Solitamente la farina di castagne non contiene conservanti e si trova nei negozi per un breve periodo.

Giorgio Rossi

TORTA DI GRANO SARACENO

“LEGGERA”

DI ELISABETTA GONZATO

Un regalo, una bambola, un bel vestito, la meraviglia per la bellezza e la perfezione di qualcosa di nuovo..... duravano poco! Svanita la contentezza del primo momento, anche il regalo più atteso, l’oggetto più desiderato visto da vicino perdeva tutta la sua attrattiva, non era poi così bello, pensavo subito a come avrei potuto modificarlo: tagliare, aggiustare, incollare qui e qui.... insomma, appena possibile, appena lo sguardo degli adulti si allontanava, eccomi a intervenire per cambiare quell’oggetto confezionato, per migliorarlo (almeno secondo le mie intenzioni...). I risultati qualche volta facevano rimpiangere ciò che era stato, ma mai tanto da farmi desistere, da lasciarmi contenta di un prodotto finito senza di me.

Risale a quell’epoca la mia insofferenza per le ricette, per le istruzioni da seguire pedissequamente e anche questa torta di grano saraceno ne ha fatto le spese. Sono intervenuta sulla

ricetta originale, togliendo un po' di burro qui, qualche uovo lì, aggiungendo un po' di yogurt...., insomma il risultato mi è piaciuto e, pare che anche gli amici, cavie gentili e inconsapevoli, abbiano apprezzato.

La ricetta è questa (forse pensandoci un po' si potrebbe...).

Ingredienti:

Farina di grano saraceno, 250 gr.

Nocciole tritate, 50 gr.

Burro, 100 gr. morbido

Zucchero, 150 gr.

yogurt alla frutta, 1 vasetto

Lievito per dolci, 1 bustina

Uova, 2

Latte q.b.

Marmellata di mirtilli, 4-5 cucchiari

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il burro (non sciolto, ma morbido), lo yogurt, la farina e le nocciole, e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, a questo

punto si può aggiungere anche un po' di latte (max una tazzina da caffè) quanto basta ad ammorbidire l'amalgama.

Versare l'impasto in uno stampo imburrato e infornare a 180° per 20 min. circa. Controllare la cottura con uno stecchino). Sfornare, lasciar raffreddare e farcire con la marmellata di mirtili.

Per tagliare la torta orizzontalmente, consiglio di farvi passare attorno un robusto filo da cucito e di stringerlo finchè avrà attraversato tutta la torta.

Si può servire con panna.

Elisabetta Gonzato

DOLCE TIEPIDO DI CILIEGIE E

MANDORLE

DI BRUNA GRAZIANI

In campagna, aspettavamo aprile per vedere i ciliegi ‘matti’ del giardino sproteggere di soffici fiori rosa. Sbocciavano a Pasqua ma duravano un niente perché dopo una settimana, regolare, arrivava la pioggia a maltrattarli sparpagliando i petali sbiaditi sul prato e sull’asfalto.

Il ciliegio ‘savio’ era di indole differente. Attento più alla sostanza che all’estetica, fioriva con più modestia ma, poco dopo, a maggio, buttava i frutti rossi e carnosì, che stabilivano la supremazia del ‘savio’ sullo svenevole cugino.

Era Olivo a raccogliere la frutta, giocando d’anticipo sull’astuzia dei merli e degli stornelli. Olivo era l’ometto rubizzo e iracundo che lavorava come fattore. Tagliava l’erba con una falce che di tanto in tanto affilava all’ombra di un albero. Con i suoi occhietti azzurri, rabbiosi e strabici, la pelle cotta dal sole, appoggiato su un fianco, passava vigorosamente la pietra avanti e indietro sulla lama fino a che non la vedeva

luccicare. Nel frattempo sputacchiava ed imprecava di continuo, con un dialetto così stretto da sembrare un'altra lingua. La delicatezza la adoperava tutta per un'unica cosa. Dai groppi delle sue mani, infatti, è uscita la marmellata più buona che io abbia mai mangiato. Era di ciliegia, rossa, dolce e carnosa; appagava molti sensi, la vista, l'olfatto. Il gusto soprattutto. Dedico la ricetta a questo frutto.

E a Olivo, ovviamente.

Dolce tiepido di ciliegie e mandorle

Seicento grammi di ciliegie

Cento grammi di farina

Mezzo cucchiaino di lievito per dolci

Quaranta grammi di mandorle a lamelle

Due tuorli, Due albumi

Cinquanta grammi di zucchero semolato

Due decilitri di panna, Un decilitro di latte

Dieci grammi di burro

Zucchero al velo

Sale

Una bustina di vanillina.

Grosse devono essere le ciliegie per una migliore riuscita; le lavi, le asciughi, toglì il picciolo e le snoccioli. Oli - o imburri - e infarini una pirofila. Metti sul fondo una manciata di zucchero semolato, appoggi le ciliegie e spargi sopra le mandorle a lamelle. La terrina che hai nella madia ti serve per sbattere i tuorli con gli albumi e lo zucchero: devi ottenere un composto gonfio e spumoso. Ora unisci la farina, un pizzico di sale, il burro fuso, il lievito, il latte, la panna e, per ultima, la vanillina. Sentila tra i polpastrelli: la pastella deve risultare liscia ed omogenea. Olivo aggiungerebbe un pizzico di cannella ma è una questione di gusti. Versi il composto sulla frutta e inforni a centottanta gradi per circa venticinque minuti.

Il dolce può essere servito direttamente nella pirofila, tiepido o a temperatura ambiente, precedentemente spolverato con lo zucchero al velo.

Nell'esecuzione è nascosto un anagramma a tema. Il punto esclamativo non è messo lì a caso.

Un cesto di ciliegie al primo che indovina.

Bruna Graziani

LE MIE ORIGINI SICILIANE.... GELU I
MULUNI (GELO DI ANGURIA)

DI MICHELE CAIOLO

Questa ricetta è l'emblema della Sicilia del Gattopardo, aristocratica, raffinata e semplice al tempo stesso. Dissetante e nutriente ma al contempo profumata e impregnata di ricordi antichi ed emozioni di sole, di memoria e di natura. Direi anche erotica e familiare.... comunque

ingredienti per 6 persone

1 kg di anguria privata della buccia esterna

200 gr. di zucchero

100 gr di amido di mais

acqua di gelsomino o di fiori d'arancio

1 bastoncino di cannella

150 gr. di cioccolato fondente a scaglie

Passate la polpa di anguria tagliata a pezzetti al setaccio e raccogliete in una ciotola capiente il succo denso che avrete ricavato. Unite al succo d'anguria lo zucchero e l'amido, mescolando bene per ottenere un composto liscio ed omogeneo, quindi aromatizzatelo con qualche goccia di acqua di fiore d'arancio o di gelsomino, che potete anche preparare in casa lasciando in infusione una manciata di gelsomini in acqua per almeno due ore. Versate il composto in un tegame, aggiungete anche il bastoncino di cannella e lasciate addensare a fuoco molto dolce, mescolando continuamente per evitare che la preparazione si attacchi al fondo. Quando la crema avrà raggiunto la giusta densità toglietela dal fuoco, eliminate la cannella e versatela in uno stampo unico o in tante formine, guarnendo con i pezzettini di cioccolato, che dovrebbero ricordare i semi dell'anguria. Ponete il dolce in frigorifero fino al momento di servire e quindi decoratelo a piacere con canditi di zucca e pezzetti di pistacchio. Tutta la sicilianità in questa portata dolce e dissetante si può esaltare ancora di più accompagnandola col fresco moscato di Noto o Passito di Pantelleria

Michele Caiolo

DOLCE GENEROSO – STEDRAK (LEGGI SCIEDRAK)

DI BETRICE SEVCOVA

Beatrice Sevcova (leggi Scevzova), mia cognata, è di nazionalità slovacca e mi ha passato alcune ricette tradizionali del suo paese. Le prime due sono natalizie: premetto che non ci sono dosi precise né tempi perché senz'altro chi legge un po' di cucina ...se ne intende e quindi sa regolarsi...

Dolce generoso: si chiama così perché è un dolce ripieno di ingredienti diversi e abbondanti.

Ingredienti:

$\frac{3}{4}$ - 1 kg di pasta di pane lievitata da dividere in tre panetti uguali da stendere in sfoglia sottile.

In una teglia si stende la prima sfoglia e si fa uno strato consistente di marmellata di lamponi o frutti di bosco e semi di papavero (Bea dice che ci vanno più semi di papavero che

marmellata! E lo strato è consistente: alto un dito, orizzontale naturalmente)

Seconda sfoglia e sopra un consistente strato di nocciole macinate e mescolate con zucchero; terzo strato di pasta e poi ricotta lavorata con un uovo e zucchero e cannella) in forno a 180 gradi... finché è pronta.

Beatrice Sevcova

BIL BOL BUL

DI ANNA LAURA GRECO

Allora... Paolo ecco la ricetta:

Intanto la presentazione: Questa è una torta per la merenda o per il the delle signore, il suo nome è BIL BOL BUL, l'origine è sconosciuta, ma azzardo un'ipotesi dicendoti che, visti i soggetti a cui è dedicato (dicasi figli, nipotini, amici golosissimi, ecc...) forse è come una filastrocca o un gioco di parole;

Ora si parte con la ricetta:

Si mescolano in una terrina capiente una scatola di cacao amaro (Perugina è quello che uso io), 200 gr. di farina fiore, 200 gr. di zucchero, la buccia grattugiata di 2 arance non trattate, ovviamente, (in alternativa aroma per dolci all'arancia) una bustina di lievito vanigliato per dolci e latte q.b. per rendere l'impasto morbido. Il tutto viene versato in

uno stampo con cerchio apribile da 22 cm, meglio se imburato e infarinato, (si può usare anche la carta forno, così si lavano meno cose) e si inforna diciamo a 180° per una mezz'ora o fino a che, con il solito stuzzicadente, non ci si accerta che è cotto. Ovviamente mai aprire il forno fino a che non è lievitato bene! A questo punto il gioco è fatto, ma se vogliamo dare un tocco in più alla nostra tortina una volta raffreddata la apriamo a metà, e ci spalmiamo della marmellata di arance, ricopriamo con l'altra parte e la superficie la spolveriamo di zucchero a velo. C'è anche una piccola variante: nell'impasto si può aggiungere una manciata di nocciole tostate e tritate....e così, per utilizzare il titolo di un libro che ho letto un pò di tempo fa e che ricordo con molto piacere...INVECE DI FREUD... IL PROFUMO DELLE NOCCIOLE TOSTATE. Spero di fartela assaggiare prima o poi intanto ti abbraccio "golosamente"

Anna Laura Greco

INDICE

1) ANTIPASTI

1. Paolo Perini: prugne e pancetta
2. Silvia Giaretta: melanzane allo yogurt
3. Filiberto Tartaglia: omaggio a Paolo Gobbi
4. Elisabetta Gonzato: Torta salata al radicchio e fontina valdostana
5. Bruna Graziani: peperoncini fritti

2) PRIMI

1. Manuela Tirelli: giuf
2. Paolo Gobbi: risotto con la pasta del salame
3. Franca Bertamini - Orazio Cerrone: pasta della sesta ora
4. Guido Galesso: risotto al melone
5. Lisa Dainese: zuppa di lenticchie rosse
6. Cinzia Pavanati: zuppa di cavolfiore
7. Cinzia Pavanati: farinata di cavolo nero
8. Bruna Graziani: risotto alle verze
9. Francesco Montin: pappardelle colori d'autunno al ragù d'oca
10. Betta Lorenzoni: crema di zucca con ricotta e funghi
11. Ario De Marco: fagottini cechi
12. Renzo Miozzo: bigoli in salsa
13. Stefano Brugnolo: zuppa di cipolle
14. Laura Tamiazzo: zuppa di Parmentier
15. Enrico Poli: la panà
16. Cristina Semenzato: gnocchi di zucca
17. Beatrice Sevcova: haluski (leggi haluscki)
18. Antonino Leonardo e Soccorsa Bagalà: la pasta al forno alla moda calabrese
19. Barbara Contiero: maccheroni ubriachi
20. Andrea Quadrani: linguine lampara
21. Giovanna Cappelletto: ricetta del gnoco veronese

3) SECONDI

1. Anna Tiso in Brendolin_: baccalà alla vicentina
2. Giovanna Donà: le polpette di nonna Ida e nonno Benedetto
3. Agnese Solero: la pasticciata
4. Evelina Verbalì: branzino lesso o al sale
5. Carlo Paganotto: Involtini di pollo alla madeleine
6. Barbara Badeschi: amor di pizza
7. Monica Cesari: calamari ripieni
8. Monica Cesari: bistecone all'emiliana
9. Francesco Montin: tagliata di petto d'oca agli aromi
10. Mattia Galiazzo: uova velate aitam o uova del cavallo
11. Beatrice Sevcova: maiale a fette al forno
12. Anna Bortolami: baccalà mantecato di Angelo
13. Jack Canale: uova trippate

4) CONTORNI

1. Gianna Angelici: spinaci della nonna Niny
2. Gianna Angelici: chifeletti triestini
3. Vanna Ponchia: salsa per fagioli
4. Emanuela Trovò: radicchio e pancetta
5. Flore Bernadette Lemercinier Terrazzi: Chicon au gratin
6. Silvia Giaretta: patate all'alloro
7. Maria Laura Navetta e Giancarlo Romeo: radicio in saor

5) DOLCI

1. Cinzia Pavanati: torta di mele americana
2. Anton Blass: leggerezza
3. Marisa Merlin: torta di pane vecchio
4. Caterina e Federica: mousse di cioccolato (ma quella facile!)
5. Chiara Minisini: dolce al semolino
6. Maria Bertolotti: torta di rose
7. Filiberto Tartaglia: dolce lombardo-magrebino (in nome dell'internazionalismo culinario)

8. Vanna Ponchia: torta tenerina
9. Eva Orzan: strudel della noni
10. Eva Orzan: strudel di patate e pere
11. Mec Callegari: torta a strati
12. Giorgio Rossi: la naccia
13. Elisabetta Gonzato: Torta di grano saraceno “leggera”
14. Bruna Graziani: dolce tiepido di ciliegie e mandorle
15. Michele Caiolo: gelu i muluni (gelo di anguria)
16. Beatrice Sevcova: dolce generoso – stedrak (leggi sciedrak)
17. Anna Laura Greco: bil bol bul



CHI SONO I NUOVI SAMIZDAT



E' un gruppo nato quasi spontaneamente verso la fine del 1997.

Alcuni amici, abituati a incontrarsi tra osterie e trattorie per scambiare idee, chiacchiere, conoscenze ed esperienze di vita, hanno sentito ad un certo punto il bisogno di impennare tali incontri attorno alla presentazione e discussione di un breve testo redatto da un amico e regalato a tutti i presenti in spirito d'amicizia. Proveniamo da diversissime esperienze di vita associativa, politica, professionale e culturale; che cosa abbiamo in comune? Con una parola forte e un po' fuori moda potremmo dire che a unirici è una sorta di spirito illuminista: è possibile comprendere la realtà (le contraddizioni, gli incanti e gli orrori), è anche possibile trasformarla.

La presentazione di questi libretti è anche e soprattutto l'occasione per scambiarci pensieri, storie, ipotesi, punti di vista, e ciò avviene sempre in una dimensione di dialogo e confronto. Se originale nel contenuto e nella forma (a giudizio di un Comitato di redazione alquanto informale), ogni scritto è ritenuto degno di pubblicazione.

La denominazione di "Nuovi Samizdat" si rifà al nome che veniva dato ai dattiloscritti proibiti che circolavano clandestinamente nell'ex URSS, ed è stata adottata perché i libretti, che la casa editrice (si fa per dire) pubblica, sono orgogliosamente semiclandestini e poveri (solo a livello tipografico), circolano di mano in mano e non hanno prezzo. I libretti vengono diffusi e discussi in incontri pressoché mensili nelle sedi meno costose, che vanno dai prati (quando il tempo lo consente) alle sale di trattorie od osterie giudicate stuzzicanti mete culturali e gastronomiche o in sale pubbliche o private ottenute da compiacenti amici che amano una cultura fatta anche di relazioni umane.



I NUOVI SAMIZDAT

*questo è il gatto con gli stivali, questa è la pace di Barcellona
fra Carlo V e Clemente VII, è la locomotiva, è il pesco
fiorito, è il cavalluccio marino: ma se volti il foglio, Alessandro
ci vedi il denaro:*

*questi sono i satelliti di Giove, questa è l'autostrada
del Sole, è la lavagna quadrettata, è il primo volume dei Poetae
Latini Aevi Carolini, sono le scarpe, sono le bugie, è la Scuola di Atene, è il
burro,*

*è una cartolina che mi è arrivata oggi dalla Finlandia, è il muscolo
massetere,*

*è il parto: ma se volti il foglio, Alessandro, ci vedi
il denaro:*

e questo è il denaro,

*e questi sono i generali con le loro mitragliatrici, e sono i cimiteri
con le loro tombe, e sono le casse di risparmio con le loro cassette
di sicurezza, e sono i libri di storia con le loro storie:
ma se volti il foglio, Alessandro, non ci vedi niente:*

DICEMBRE 2007

Numero 0 - ERIC HOBSBAWM, Uno sguardo a volo d'uccello sul Secolo Breve.

1. FERDINANDO PERISSINOTTO, Frammentazione delle esperienze ed esperienza della modernità.
2. VITTORIO DUSE, La visita (con un ricordo dell'autore).
3. PAOLO GOBBI, Alla Gran Tua Gola – Viaggio sentimentale fra le trattorie del Veneto.
4. GIOVANNI COMISSO, Osteria di pescatori (con una nota di Paolo Gobbi).
5. STEFANO BRUGNOLO, PAOLO GOBBI, SERGIO VENTURA, Cartolina d'auguri per l'anno che viene (Racconti).
6. PAOLO GOBBI, STEFANO BRUGNOLO, ALDO PETTENELLA, Di pensier in pensier di monte in monte (Antologia di testi letterari dedicati ai Colli Euganei con tre suggerimenti di lettura itinerante).
7. GAETANO ZAMPIERI, Il firmamento di Ulisse.
8. ERNESTO MARCHESE, Pan e altro.
9. AUTORI VARI, Alla ricerca dell'identità perduta di Pietro Ritti.
10. LORENA FAVARETTO, Sesso e potere nel Rinascimento pavano.
11. STEFANO BRUGNOLO, Un ultimo ululato prima che il secolo finisca.
12. PIERGIORGIO ODDIFREDDI, GIOVANNI LEVI, Materiali per l'incontro su "Scienza e fede: un dialogo (im)possibile?"
13. STEFANO BRUGNOLO, Orazione in lode e onore dello scrittore e bon vivant Paolo Gobbi.
14. CESARE PELI, Tigre bianca e altro.
15. ALDO PETTENELLA, Il luogo del delitto (Gli Euganei del Sei-Settecento attraverso i processi criminali).
16. GIANGIORGIO PASQUALOTTO, L'uomo contemporaneo – con interventi di Ferdinando Perissinotto e Fernando Casarotti.
17. AUTORI VARI, Un mese di botte e risposte sull'identità s-perduta della sinistra.
18. MANUELA TIRELLI, Un tram chiamato... psicoterapia di gruppo.
19. CESARE LOVERRE, Al muro – Le fucilazioni del generale Andrea Graziani nel novembre 1917. Cronache di una giustizia esemplare a Padova e Noventa Padovana.
20. JORGE LEWOWICZ, Acerca del Caos.
21. GIUSEPPE VANZELLA, Vite svitate – Storie di trevigiani minori.
22. CARLO PAGANOTTO, Politica, Televisione, Nuovi media – Qualche riflessione.
23. PAOLO PERINI, Piccolo dizionario eti-mitologico dei fiori di montagna.

- 24.ETTORE BOLISANI, Il buio oltre internet. Come (soprav)viveremo nella grande rete.
- 25.GABRIELE RIGHETTO, Il sentiero.
- 26.YASHIMA FUJITA HISAO, Il senso del tempo.
- 27.LUIGI MAGAROTTO, Il rituale della tavola georgiana (lettera a Stefano Brugnolo).
- 28.MARCO MAFFEI, L'imprenditore, l'acquedotto, la città.
- 29.FERDINANDO PERISSINOTTO, Macchine da guerra – Appunti per una fenomenologia delle guerre postmoderne
- 30.GIORGIO HAVIS MARCHETTO, Seguendo Teppa – Un itinerario sulle orme dei partigiani in Val Posina
- 31.STEFANIA MASIERO, La rappresentazione nostalgica nella *Pavane pour une infante defunte* di Ravel
- 32.GIOVANNI PALOMBARINI, Dialogo intervista di Sonia Bello a Giovanni Palombarini
- 33.ANTONIO DRAGHI, La ze 'na parola – Piccolo glossario veneto dell'arte del costruire con alcune digressioni.
- 34.ALBERTO TREVISAN, Le sorgenti della pace.
- 35.GIORGIO HAVIS MARCHETTO, Seguendo Carnera – Un itinerario sulle orme dei partigiani a Piana di Valdagno.
- 36.MARIO DELLA MEA, Mendelsshon: da bambino prodigio a protagonista nel mondo musicale romantico.
- 37.GIORGIO ROVERATO, Sviluppo e crisi del cosiddetto modello veneto: intervista di Renzo Miozzo ad un "negazionista".
- 38.MARIO DE PAOLI , Il sovvertimento del moto dei pianeti e la pazzia del cavaliere errante: un caso di 'isomorfismo'.
- 39.RENATO RIZZO, Graffiti padovani – sullo scenario di una città di cinquant'anni fa e di oggi, con personaggi in politica, in tonaca, in affari e altro ancora.
- 40.LUCIA BARBATO, Guida a Villa Breda - Vincenzo Stefano Breda e la sua villa di Ponte di Brenta. Presentazione di Stefano Brugnolo
- 41.FABRIZIO DE ROSSO, Diario dal braccio
- 42.ALBERTO CESARE LOVERRE, Il mito del caduto e il sacrario del Grappa
- 43.PIERVINCENZO MENGALDO, Il passato e il presente (conversazione a cura di Stefano Brugnolo)
- 44.MAURIZIO ANGELINI, Vecchi compagni e nuovi migranti - interviste a Cadoneghe.
- 45.MONICA CESARI SARTORI, Venezia in tecia
- 46.AUTORI VARI, I Samizdat in cucina

