

5/12/82

VARIETÀ

Dolce tavola

La cucina



Il pollo al pomodoro e prosciutto

di AVE NINCHI

Ricevo da una cocchina affezionata, Licia Simoncini, romana, una ricetta davvero gustosa (lo sapete, vero?, che provo sempre tutte le proposte mangerecce che mi vengono da voi, carissimi miei). Il risultato è stato eccezionale, veramente, ed io mi affretto a far conoscere a tutte le amiche del club della goloseria questo piatto buono buono.

Il pollo — 200 gr. di pomodoro — un po' di vino bianco — 100 gr. di prosciutto crudo — olio (meglio se strutto) — sale — pepe.

Tagliare il pollo a pezzi, salare, pepare, fare rosolare a fuoco vivo in una padella con olio (o già d'ora, meglio se strutto). Tagliare i semi di pomodoro e tagliuzzarli. Quando il pollo sarà ben rosolato, bagnarlo con il vino bianco,

far evaporare, aggiungere i pomodori ed il prosciutto tagliato a dadini piccolissimi. Coprire e stufare a fuoco dolce fino a completa cottura.

Un fervido grazie alla gentile Licia e subito vi racconto una ricetta al tonno: ricetta economica, facile, buona, da provare immediatamente.

500 gr. di patate — 150 gr. di tonno sott'olio — due uova — formaggio grattugiato — sale — pepe — la raschiatura della buccia di un limone.

Lessare e passare al setaccio le patate, unire il tonno ben sgocciolato, le due uova, il formaggio, salare, pepare ed aggiungere la buccia di limone raschiata. Cuocere da tutte e due le parti in una padella con un poco d'olio.

Altro frequente rimprovero: raccontate pochi modi per preparare i dolci, ho confessato pubblicamente tante e tante volte la mia assoluta incapacità, dolcista (chissà, se si potrà dire?), ma invocando soccorso ho ricevuto dalla mia fida amica Mariuccia la ricetta che segue e che è stata particolarmente raccomandata. Provatela, cocchi miei cari, e non ringraziate me, ne ho fatto la torta di casa vostra, ma Mariuccia di Trieste.

Mettere a macerare in due litri di latte, circa mezzo chilo di pane tagliato a pezzetti, quando è ben macerato, rimiscolare ed aggiungere 2 etti di zucchero, l'etto di burro a pezzetti, l'uovo intero, 20-25 mandorle amare sbucciate e tritate insieme alla buccia di mezzo limone. Mescolare a lungo e con cura, poi mettere nella tortiera una

burrata facendo ben colorire. Raffreddare, che sia la torta spolverata con zucchero.

Il dolce è molto leggero e mi dichiaro, oltre che vostra affezionata amica, assai soddisfatta per aver potuto trasmettere il messaggio zuccheroso. Ciao.

I vini



Quelli novelli si bevono entro marzo

di ADRIANO RAVEGNANI

I vini novelli hanno avuto cittadinanza in Italia negli anni Settanta. In Francia già trionfavano i «Beaufortis nouveaux» applicazione pratica di una intuizione del grande Pasteur.

Se ben ricordo il primo in Italia a presentare un «novello» fu Angelo Gaja, di Barbaresco. D'altra parte la grande conoscenza dei vini francesi è la sua abilità in cantina, avvantaggiavano il grande produttore piemontese, e il suo

«Vino» lasciò tutti a bocca aperta. Un vino che costava poco, 1000 lire, e che alla bottiglia era sempre pronto.

Intanto, che cosa significava? I nostri si è allungato, ma vale la pena di trascrivere: «San Giacomo» di Antinori (Firenze), «Novembrino» della Tenuta Col d'Orcia (Sant'Angelo in Colle, Siena), «Vino Novello» delle Cantine Colosio (Borgosatollo, Brescia), «Viruspo» del Conte Contini Bonacossi (Carmignano,

Firenze), «Novello» rosso del Salento di Leone de Castris (Salice Salentino, Lecce), «Fior d'autunno» della Cantina Duca d'Asi (Calamandragna), «Primaticcio» di Franco Luogua (Alba, Cuneo), «Nuovo fiore» di Zecobaldi (Firenze), «Perla» di Maculan (Breganze, Vicenza), «Collio Merlot 82» dell'Azienda Gradnik (Cormons, Gorizia), «Bardolino 82» Doss di Lamberti (Lazio, Verona), «Novello» vino fiore di Nino Negri (Chiuro, Sondrio), «San Martino» delle Cantine Volpi (Tortona), «Vino» di Mario Pezzi (Bergamo, Friuli). Sono tutti vini rossi (ma non mancano anche vini bianchi).

Ho tenuto fuori dall'elenco il «Vino novello di Erbusco» dell'Azienda Ca' del Bosco (Via Case Sparse 11, 25030 Erbusco, Brescia, telefono 030-726196) famosa per i suoi esemplari di «Franciacorta».

Maurizio Zanolla ne è quindi l'autore, dalle sue vigne ha trattato uve di Merlot (45 per cento), Barbera (35 per cento) e Nebbiolo (20 per cento), le ha vendemmiate con una settimana di anticipo e, infine, le ha sottoposte a pressoché totale macerazione carbonica, particolare metodo di vinificazione che consente di ottenere in una trentina di giorni, quell'affinamento che, in condizioni normali, richiederebbe almeno sei o sette mesi.

Il suo «vino novello» si distingue da molti altri per la sua qualità.

Un collega, anch'esso, durante un recente convegno svoltosi al Bibè di Genova, tanto per non smentire il suo personaggio, dichiarò di non amare i vini novelli e paragonò la loro degustazione all'amore con una bambina imberbe. Non arrivo a tanto, però anche in me se faccio degustazioni comparate dei «vini novelli» rimane l'impressione gustativa dell'immaturità.

Naturalmente, come tutti i novelli, va bevuto presto, entro febbraio o marzo.