



Qui sopra, "Coda di rospo agli spinaci" e, in grande "Spuma di torrone in salsa di nocciole", due dei piatti tipici del "Ceresole". A destra, i fratelli Botte nel loro locale di Cremona (Foto GianRusconi)

re perfettamente il dialetto.

Rino ricorda quando, nel primo periodo del loro insediamento a "La Botte", entrava qualcuno che gli chiedeva: "Dammi vergotta" ("qualcosa", in cremonese) e lui rimaneva imbarazzato, perché proprio non sapeva cosa offrirgli. Difficoltà, però, di breve durata, visto che i fratelli, nel giro di tre mesi, parlavano già la "lingua" locale. E tutto ciò pare aver dato ottimi frutti, anche perché questa corrente di amicizie create con la taverna è stata la base per l'attività di ristorazione.

L'intera famiglia, attenta a tutti i rinnovamenti, desidera mantenere inalterati i gusti genuini e la semplicità in tutte le preparazioni. In definitiva, qui il cliente troverà un'atmosfera calda e piacevole in sala, un'eccellente cucina leggera come quella di casa e un'ottima cantina. Cosa può desiderare di più?

I SEGRETI DELLO CHEF

Nella nostra cucina sperimentale Rino e Lucia Botte hanno preparato una serie di piatti molto interessanti:

- trancetti di anguilla al ragù di porri
- coda di rospo agli spinaci e al timo
- cosciotto d'agnello all'origano
- e, come ricetta, descritta dettagliatamente, la dolcissima

Spuma di torrone in salsa

Ingredienti: dose per 4-6 persone
per la spuma: panna da montare g 250
 - torrone bianco di Cremona g 200 - 2 uova - zucchero semolato.

per la salsa: latte g 200 - nocciole tostate g 50 - 2 tuorli - zucchero.

Tempo occorrente: circa 30' più il raffreddamento.

Preparate la spuma: passate il torrone, a tocchetti, al tritatutto elettrico e raccoglietelo in una ciotola. Con lo sbrattatore elettrico montate i tuorli delle 2 uova con 2 cucchiaini di zucchero e, da parte, in altre due ciotole, la panna fermissima e gli albumi in neve ben soda. Quando i tuorli saranno ben gonfi e spumosi, incorporate adagio prima la panna, quindi gli albumi e, per ultimo, sempre mescolando con un movimento dal basso verso l'alto e viceversa, il torrone tritato. Raccogliete la spuma pronta in un contenitore e passatela in freezer per 4/5 ore e poi in frigorifero. Nel frattempo preparate la salsa. Passate le nocciole al tritatutto elettrico e versatele nel latte, portando poi il tutto sul fuoco. Mentre il latte giungerà a bollore, montate i tuorli con 2 cucchiaini di zucchero. Versatevi quindi il latte caldo, a filo, poi riportate il composto sul fuoco bassissimo e, sempre mescolando, tenetelo fino a quando la salsa

si addenserà leggermente e "velerà" il cucchiaino. Toglietela allora dal fuoco, passatela al setaccio fine e lasciatela raffreddare. Al momento di servire, versate sul fondo di piattini o coppette individuali un "velo" di salsa alle nocciole e su questa sistemate una o due "palline" di spuma di torrone.

Le altre preparazioni

I trancetti di anguilla al ragù di porri utilizzano l'anguilla, cibo presente anche nella tradizione padana. In questa preparazione però conserva tutto il tipico gusto meridionale.

La coda di rospo agli spinaci, è profumata al timo.

Il cosciotto d'agnello all'origano selvatico ripropone un sapore che appartiene alla memoria dei fratelli Botte, perché da ragazzi raccoglievano l'origano sulle falde del Vulture. Anche l'agnello appartiene alla tradizione cremonese, ma limitatamente al periodo pasquale e cotto soprattutto arrosto. Qui, invece, la cottura è al forno, tipicamente meridionale, lunga e lenta.

Abbinamento dei vini con i piatti

Con i trancetti di anguilla al ragù di porri: Riesling del Collio di Gravner, servite a 10°.

Con la coda di rospo agli spinaci: Pinot Franciacorta di Ca' del Bosco dell'87, servite a 10-12°.

Con il cosciotto d'agnello all'origano selvatico: Aglianico del Vulture dell'85, Az. Vinicola Paternoster di Earile, servite a 18°.

Con la spuma di torrone: Malvasia delle Lipari della Cooperativa La Ginestra, servite a 14°.

INSALATE DELL'ULTIMA GENERAZIONE

Si chiamano "quarta gamma" e si trovano soprattutto nei supermercati. Sono mix di sedano, rucola, radicchio o di altre varietà, perfettamente puliti e tagliati: un gran risparmio di tempo, se non proprio di denaro!

I precursori sono stati i tedeschi, tanto affamati di sole quanto di cibi che diano l'idea dell'estate, del "fresco", in luoghi dove tutto quel che di verde si mette in tavola arriva dopo almeno due giorni di viaggio. Sono state le potenti centrali d'acquisto dei supermercati della Germania a battezzare "quarta gamma" questa linea di prodotti: ossia insalate miste o verdure "singole", mondate, tagliate e confezionate in buste sottovuoto, pronte

per l'uso. Questi sacchetti cha da un paio d'anni si trovano nei banchi ortofrutta dei supermercati appaiono un po' mortificati da questa denominazione. In realtà "quarta gamma" è termine inventato dagli uomini di marketing per indicare una categoria nuova di assortimenti di verdura rispetto alle tre tradizionali già presenti nei supermercati. Spiega il professor Franco Alvisi, docente di estimo rurale alla facoltà di Agraria di Bologna, che con-

duce ricerche sui prodotti innovativi: "La prima gamma comprende gli ortaggi e la frutta fresca, ed è la categoria più tradizionale; la seconda è quella degli inscatolati e la terza, arrivata un po' più tardi, degli alimenti surgelati. La quarta gamma differisce da tutte le precedenti, pur prendendo qualcosa da ognuna: ha la freschezza della prima; la confezione sigillata e la durata (seppure molto inferiore), della seconda, e l'esigenza di mantenere la

