

dal 1901

N° 60

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugieue

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

10-4843G24PM T 7365F OS 75L 7
A TAVOLA
C/O RIZZOLI EDITORE
VIA A. RIZZOLI 2
20132 MILANO MI
OTTOBRE 1989



LA TAVOLA DI OTTOBRE

a cura di Anna Maria Toffoletto e Lella Mansutti
foto di Adriano Brusaferrri/Adna

Il menu di primo autunno, semplice e raffinato, privilegia sapori decisi: formaggi cremosi, funghi, ossibuchi e mele. Il tutto servito caldo. Nessun piatto presenta grossi problemi di realizzazione. La pasta per le sfogliatine andrebbe preparata in casa; altrimenti si può ricorrere a quella del pasticciere o surgelata. Le tagliatelle danno un tocco casereccio, nobilitato dai funghi, mentre decisamente insolita è la presentazione degli



ossibuchi. Il fondo di vitello si può sostituire con del buon brodo di carne concentrato: in tal caso, pomodori e funghi vanno aggiunti direttamente in casseruola, prima di infornare. Ricchissima l'insalata, quasi un piatto a sé. Infine il dessert, da accompagnare a una salsa di mele cotogne.

MENU

Sfogliatelle al gorgonzola e mascarpone

Tagliatelle ai funghi porcini

Ossibuchi in gremolata con spumini di patate

Insalata d'autunno

Budino soffiato di nocciola con salsa di mele cotogne

VINI

Traminer aromatico J. Hofstätter

Grignolino Bricco Mondalino di Amilcare Gaudio

Rosso di Franciacorta Ca' del Bosco

Recioto di Soave dei Capitelli di Roberto Anselmi

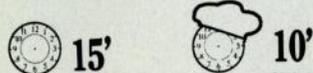


*I colori del sottobosco
fanno da sfondo ai nostri
piatti. Servizio "Royal
Gold", distribuito da
Villeroy & Boch;
bicchieri in cristallo
St. Louis, posate e
salsiera di Christofle.
La decorazione murale
in cotto è di
Ceramiche M.usa.*





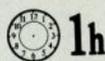
SFOGLIATINE GORGONZOLA E MASCARPONE



Ingredienti per 6 persone
200 gr di pasta sfoglia surgelata o preparata secondo la Scuola di cucina n. 8 (A Tavola ottobre 1988)
100 gr di gorgonzola dolce
100 gr di mascarpone, 1 tuorlo
1 cucchiaino di latte (eventualmente)

Amalgamate i formaggi con un cucchiaino di latte diluendoli, se occorre, col latte. Stendete la pasta sfoglia allo spessore di circa 1/2 cm. Con un tagliapasta rotondo a bordi zigrinati del diametro di 8 cm ricavate dei dischi che disporrete su una placca da forno inumidita. Spennellateli con un tuorlo diluito con un cucchiaino d'acqua e fateli riposare in frigorifero per 15'. Infornateli a 200° sinché sono dorati (circa 10'). Toglieteli dal forno e tagliateli con un coltello a 3/4 di altezza. Riempite il centro con la farcia e servite guarnendo con ciuffetti di prezzemolo riccio.

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

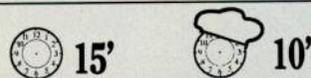


Ingredienti per 6 persone
per la pasta:
400 gr di farina

4 uova
1 cucchiaino di olio extrav. d'oliva
1 pizzico di sale
burro e parmigiano q.b.

Impastate lungamente il composto di farina, uova, olio e sale e fatelo poi riposare coperto da una ciotola per circa mezz'ora. Tirate la sfoglia, fatela asciugare un attimo e poi ricavate le tagliatelle. Mettete abbondante acqua sul fuoco, salatela e, quando bolle, aggiungete le tagliatelle. Se sono appena fatte devono cuocere pochissimo. Se le avete preparate il giorno prima, qualche minuto in più. Condite morbidamente con burro, parmigiano e un po' dell'acqua di cottura. Versate nel piatto di portata e coprite con i funghi porcini caldi che avrete preparato secondo la seguente ricetta.

FUNGHI PORCINI



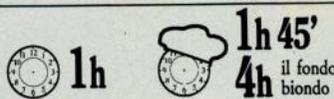
Ingredienti per 6 persone
600 gr di funghi porcini
1/2 cipolla tagliata a metà
1 spicchio d'aglio

1 foglia di alloro
olio, burro, sale, pepe q.b.
1/2 dado, qualche goccia di limone
1/2 cucchiaino di farina
6 cucchiaini di panna liquida
2 cucchiaini di acqua (eventuali)

In una larga padella rosolate un attimo con olio e burro il pezzetto di cipolla, l'aglio e la foglia di alloro. Quando avranno preso un leggero colore dorato eliminateli. Nel sugo aggiungete i funghi che avrete pulito con un coltellino a punta e lavato con un panno umido, tagliati a fette sottili.

Lasciateli cuocere per 4-5 minuti circa, sbriciolate il dado, aggiungete il limone e, nel caso occorresse, un po' d'acqua. Una girata veloce, la farina setacciata, la panna liquida, il pepe. Versateli caldi sulle tagliatelle appena condite.

OSSIBUCHI IN GREMOLATA



Ingredienti per 6 persone
1 stinco di vitello disossato e con l'osso segato in 6 fette
1 dl di olio extravergine d'oliva
60 gr di burro
2,5 dl di vino bianco
1 carota, 1 gamba di sedano
1 cipolla, 1 porro
2 rametti di rosmarino
1 cucchiaino di farina
sale e pepe q.b.
per il fondo biondo di vitello:
1 kg di ossa magre di vitello in piccoli pezzi
1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano

1 porro, 2 spicchi d'aglio
1 foglia di alloro
2 rametti di rosmarino
25 gr di funghi secchi
5 dl di vino bianco secco
2,5 dl di passato di pomodoro
2 cucchiaini di olio extrav. d'oliva
sale, pepe

gremolata ottenuta con trito di:

1 spicchio d'aglio
agli di 2 rametti di rosmarino
abbondante prezzemolo
10 foglie di basilico
foglie di 2 rametti di maggiorana
scorza di 1 limone tritata col coltello (senza la parte bianca)
2 cucchiaini d'olio extrav. d'oliva
1 cucchiaino di burro fuso

Per il fondo biondo, tagliate le verdure grossolanamente. Tostate le ossa nel forno a 250° con due cucchiaini di olio per circa 30 minuti. Unite poi le verdure e gli aromi e fate dorare per circa 10'. Togliete dal forno, scolate per eliminare il grasso, e rimettete il tutto, spruzzato col vino bianco, in un tegame largo con i funghi ammolati, il passato di pomodoro fresco, pepe e poco sale. Coprite con l'acqua e portate a ebollizione. Schiumate. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire scoperto per 2 o 3 ore sgrassando di tanto in tanto. Se il liquido scende sotto il livello delle ossa, unite altra acqua calda. A cottura ultimata filtrate e rimettete a stringere fino a ottenere circa 5 dl di fondo biondo.

Per gli ossibuchi, fate disossare lo stinco di vitello dal macellaio in modo da ricavarne un'unica fetta. Fate anche segare l'osso in 6 fette di uguale spessore. Pulite bene la carne dalle varie pellicine interne ed esterne, squadratela, salate e pepate l'interno e spalmatelo con una parte di gremolata. Arrostate la carne, legatela non troppo stretta e marinatela per qualche ora in frigorifero con le verdure a cubetti, le ossa dello stinco affettate, 2 cucchiaini d'olio, i rametti di rosmarino e gli scarti di carne.

In una casseruola rosolate a fuoco



vivace con il restante olio lo stinco leggermente infarinato, unite poi le verdure della marinata e i ritagli; poco dopo spruzzate in due o tre riprese il vino e fatelo evaporare ogni volta. Unite il fondo di vitello a coprire e infornate in forno caldo a 180°-200° per circa un'ora e mezza. Lasciate bollire cercando di tenere il taglio della carne verso l'alto per non farne uscire i sughi. Nel frattempo rosolate in una padella antiaderente le ossa dello stinco, con la parte del midollo verso il basso; giratele quando sono ancora rosa al centro, toglietele dal fuoco e unitele allo stinco che sta cuocendo in forno (fate attenzione che non brucino). Quando la carne sarà cotta, controllate la densità della salsa e restringetela o allungatela. Pulite bene con un coltellino il contorno delle ossa che dovranno essere bianchissime. Mettete la ri-



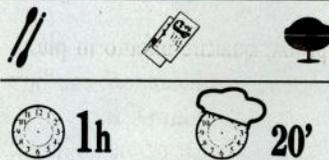
1 dl di latte, 1 dl di panna
sale, pepe bianco q.b.

Pelate, lavate e tagliate a pezzi le patate e cuocetele coperte in acqua fredda e sale a calore vivo. Scolatele e passatele al setaccio. Rimettete il composto nella casseruola e lavoratelo col cucchiaino di legno finché diventa bianco e spumoso; unite poi il burro a piccoli pezzi, controllate il sale, unite un po' di pepe

400 gr di uova, 1/2 melograno
olio, sale, pepe q.b.

Tagliate sottile l'insalata belga e l'avocado. Pulite con molta attenzione i funghi ovoli togliendo la terra con un panno umido. Tagliateli finemente. Guarnite con il melograno. Condite e portate a tavola. Servite con pane nero a fette.

BUDINO SOFFIATO DI NOCCIOLA CON SALSA DI MELE COTOGNE



Ingredienti per 6 persone
200 gr di zucchero
75 gr di burro, 4 tuorli
2 cucchiaini da tavola di grappa
o di Calvados
100 gr di nocciole tostate, frullate e
passate al setaccio
1 pizzico di sale, 6 albumi
30 gr di pancarré senza crosta
qualche cucchiaino di panna liquida
per ammorbidire il pane
50 gr di ricotta piemontese
2 mele golden gialle
25 gr di burro
1/2 bicchiere di vino bianco

per la salsa di mele:
2 mele cotogne
1,5 dl di vino bianco secco
150 gr di zucchero
1 cucchiaino di miele
1,5 dl di acqua
1/2 limone spremuto

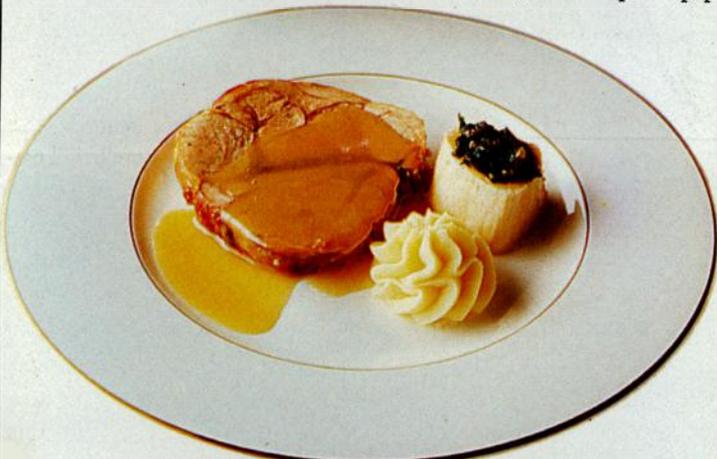
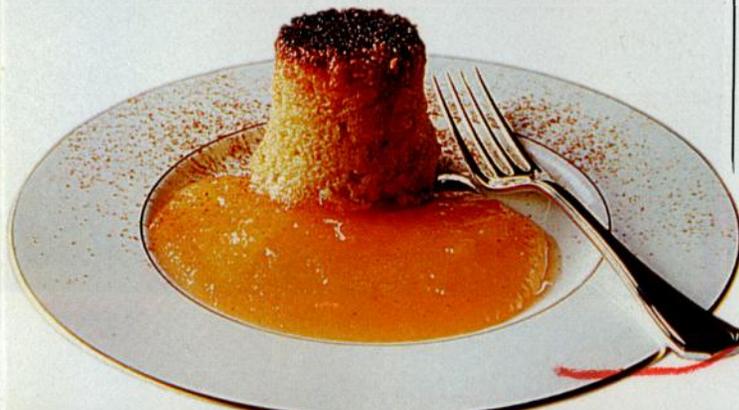
Caramellate 100 gr di zucchero con 25 gr di burro; quando avrà preso un leggero colore biondo aggiungete il vino bianco. Lasciatelo cuocere qualche minuto. Intanto sbucciate le mele golden e tagliatele a dadini; unitele allo sciroppo e fatele cuocere per quattro minuti a fuoco allegro. Lasciate che le mele si raffreddino nel loro sciroppo.

A parte montate a schiuma 50 gr di burro (che avrete da tempo tolto dal frigorifero), aggiungete 50 gr di zucchero, i tuorli, le nocciole, il liquore e il sale. Frullate con la ricotta il pane, che avrete ammorbidito nella panna liquida e poi spremuto, e aggiungetelo all'impasto. Unite le mele scolate dello sciroppo.

Montate fortemente gli albumi, e in ultimo, unite 50 gr di zucchero; incorporate tutto delicatamente con una frusta a mano e versate subito l'impasto in sei bicchierini di alluminio alti 6 cm e del diametro di 6 cm precedentemente imburattati e zuccherati. Metteteli in forno preriscaldato a 220°-240° a bagno maria in acqua già calda per 20' circa.

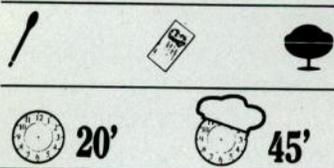
Per la salsa, sbucciate le mele, tagliatele a cubetti e portatele a cottura con lo zucchero, l'acqua, il vino bianco, il miele e il limone. Frullate il tutto e colate. Se risultasse troppo densa aggiungete qualche cucchiaino di spumante.

Servite i budini tiepidi nei piatti oppure in un solo piatto da portata, con un po' di salsa.



manente gremolata sulle ossa e disponetele al centro del piatto di portata ben caldo. Contornate con 6 fette di carne tagliate abbastanza alte e alternatele con mucchietti di spumini di patate (vedi ricetta). Nappate la carne con poca salsa e servite il resto in una salsiera.

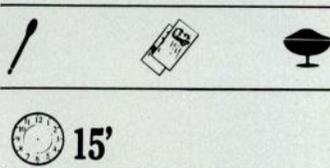
SPUMINI DI PATATE



1 kg di patate olandesi
100 gr di burro

e lavoratelo un poco. Mettete sul fuoco, sempre lavorandolo col cucchiaino di legno, e aggiungete poco alla volta il latte caldo e la panna. Appena si avvicina l'ebollizione, levatelo dal fuoco. Sagomate gli spumini caldi con la tasca da pasticciere.

INSALATA D'AUTUNNO



Ingredienti per 6 persone
1 insalata belga, 1 avocado

*La tavola
apparecchiata*



dal 1901

N°

69

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

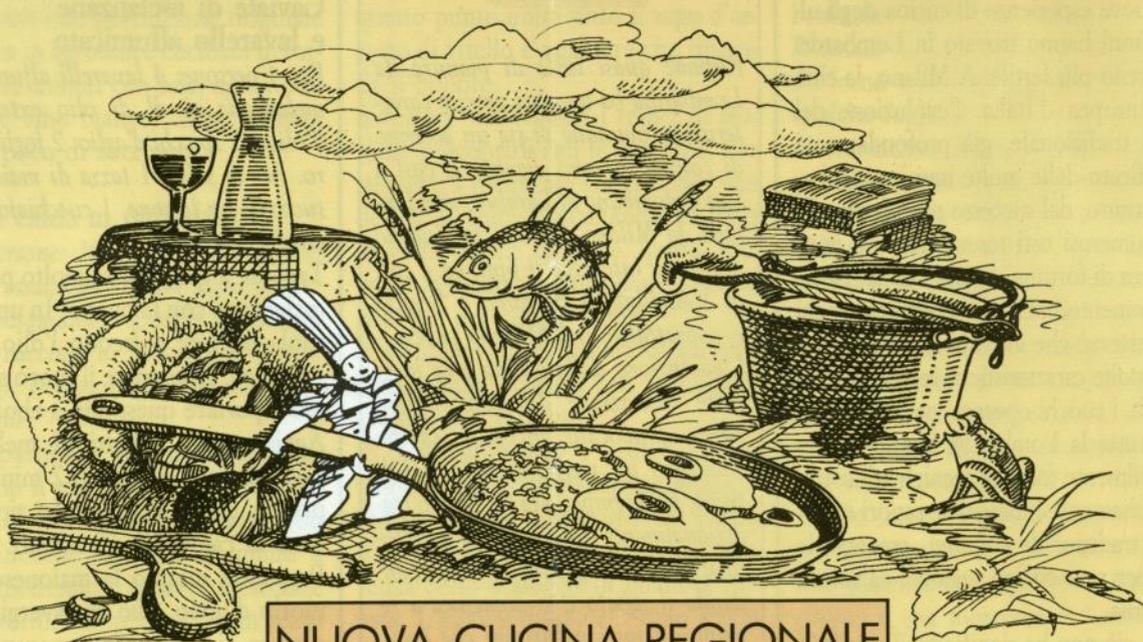
L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

10-4843G24PM T 7365F OS 75L 7
A TAVOLA
C/O RIZZOLI EDITORE
VIA A. RIZZOLI 2
20132 MILANO MI
OTTOBRE 1989

RICEVUTA IL
1 DIC. 1989

CA' DEL BOSCO



NUOVA CUCINA REGIONALE



LOMBARDIA



A cura di Giorgio Mistretta - disegni di Francesco Garrone

Sullo sfondo di una grande tradizione sostanzialmente rispettata, la cucina lombarda si presenta oggi con piatti nuovi e, soprattutto, con importantissimi recuperi dai ricettari dei grandi cuochi alle Corti rinascimentali.

LA TRADIZIONE

A tavola non esiste una sola Lombardia, ma tante. Attorno a Milano, che riunisce e offre esperienze gastronomiche d'ogni genere, com'è logico in una grande città, ruotano da sempre cucine nate dall'ambiente, dalla storia, dagli interscambi di confine.

C'è la Lombardia del riso, attorno a Pavia, e quella delle paste rudimentali e caserecce della Valtellina (i pizzocheri), di Bergamo e di Brescia (i casonsei), di quelle più raffinate del Mantovano (i tortelli di zucca). Ovunque, in ogni

caso, la cucina è per tradizione ricca, ridondante dei sapori morbidi e sontuosi del burro, del lardo, dei molti apprezzatissimi formaggi (il Grana Padano e quello, raro e superbo, Lodigiano, il Taleggio, il Bitto).

Non potrebbe essere altrimenti, in una regione che su oltre centomila aziende agricole ne conta settantamila a carattere zootecnico, con una produzione annua di oltre trenta milioni di ettolitri di latte, e dove l'allevamento di suini registra oltre due milioni di capi che vengono alimentati in buona parte anche con il siero e i sottoprodotti della lavorazione del formaggio.

Dominano quindi le carni, sotto forma di insaccati, prosciutti, bolliti misti, brasati, ma anche tutta una serie di preparazioni in cui i protagonisti sono gli animali da cortile, testimonianza della lontana tradizione contadina locale, dai polli che ricordano la manzoniana donna Prassede alle oche degli allevamenti di Mortara, ai capponi del Mantovano,

ai conigli della Brianza.

C'è sempre stata anche una cucina lombarda di pesce, dai carpioni gardesani ai missoltini comaschi, dai persici dei laghi brianzoli alle trote della Valtellina, ai preziosi e quasi scomparsi temoli del Ticino.

I grassi di condimento tradizionali, a parte una tradizione di splendido olio d'oliva limitata, però, alla sponda bresciana del Garda e a una piccola area attorno a Tremezzo sul lago di Como, sono sempre stati quelli più facilmente disponibili, di origine animale: il burro, lo strutto e il lardo.

E le cotture sono, per conseguenza, condizionate al tegame, al forno, alla frittura. Quasi mai, infatti, nella Lombardia della tradizione, si parla di spiedo o di griglia.

Una regione ricca, quindi, anche se non grassa come la confinante Emilia, in cui molto più che altrove le nuove esperienze gastronomiche sono destinate a provocare cambiamenti determinanti.

LA TAVOLA MODERNA

Le nuove esperienze di cucina degli ultimi anni hanno trovato in Lombardia il terreno più fertile. A Milano, la città più europea d'Italia, l'evoluzione del gusto tradizionale, già profondamente modificato dalle molte immigrazioni e, soprattutto, dal successo pluridecennale dei numerosi osti toscani saliti al nord in cerca di fortuna, è stata rapida. Dopo un momento iniziale di sperimentazioni e incertezze che avevano fatto dimenticare molte caratteristiche regionali e nazionali, i cuochi operanti nel capoluogo e in tutta la Lombardia hanno saputo mirabilmente fondere tecniche di cottura decisamente innovative, sapori e profumi tradizionali e nuovi, creando le basi per una cucina regional-nazionale moderna.

Tutto ciò non ha significato il sacrificio della tradizione, anzi in parecchi casi si è scoperto che piatti antichi, intelligentemente riletti sui ricettari rinascimentali, erano perfettamente in linea con le richieste e l'evolversi del gusto.

Non a caso, per esempio, il massimo esponente italiano della cosiddetta *nouvelle cuisine* è stato Gualtiero Marchesi, milanese puro sangue cresciuto alla scuola della cucina meneghina più tradizionale, provvidenzialmente andato a risciacquare i suoi panni nei limpidi ruscelli della grande esperienza francese. Altrettanto non a caso è nato in Lombardia il fenomeno di "Linea Italia in Cucina", un libero sodalizio tra giovani ristoratori fondato da Franco Colombani a Maleo con il proposito, perfettamente raggiunto, di proporre una gastronomia italiana moderna, leggera, elegante ma fedele ai canoni fondamentali della tradizione.

A Milano e in Lombardia è iniziato quindi per primo il processo di trasformazione della trattoria in ristorante, e il ventaglio delle offerte si è sensibilmente allargato grazie alle possibilità messe a disposizione dai moderni sistemi di trasporto del mercato. Grazie a ciò i ristoranti lombardi hanno scoperto e valorizzato il pesce e i piatti marinari in modo spesso sorprendente.



Regione quasi tutta di pianura, la Lombardia ha una sua precisa caratteristica: ovunque vi sia un accenno di collina vi sono vigneti. È così a San Colombano al Lambro, non lontana da Milano, dove si producono pochi ma interessanti vini, ed è così in Valtellina, a Bergamo e Brescia e, soprattutto, nell'Oltrepò pavese. L'evoluzione della cucina e la maggiore educazione del consumatore hanno provocato anche in campo enologico un miglioramento. L'Oltrepò, per esempio, era un tempo tradizionalmente considerato il serbatoio al quale attingevano i milanesi andando il sabato e la domenica a riempire damigiane di vini che dovevano la loro qualità più alla straordinaria eccellenza delle uve che all'abilità di chi le lavorava. Sullo stimolo di un mercato sempre più esigente, la trasformazione è stata rapida e profonda. Si pensi al successo della Cantina Sociale di Santa Maria della Versa, produttrice di uno dei migliori spumanti classici italiani. Sul versante orientale della regione, altro territorio a meravigliosa vocazione vinicola è la Franciacorta, produttrice al pari dell'Oltrepò di grandissime uve da spumante. Qui il nome più importante balzato alla ribalta internazionale, con grande notorietà negli Stati Uniti, è quello di Maurizio Zanella e della sua Ca' del Bosco, dove si producono spumanti eccelsi e vini di grande lignaggio. Ancora in Franciacorta vanno segnalati l'azienda agricola Berlucci, e il successo relativamente recente di Vittorio Moretti e della sua Cantina Belavista, sempre con i classici spumanti della zona e con i vini da tavola, mentre nella vicina Valcalegio, sulle colline tra il lago d'Iseo e Bergamo, Carlo Zadra ha portato a livelli assoluti i vini del Castello di Grumello e un raro e magnifico spumante che porta il suo nome.

ANTIPASTI

Caviale di melanzane e lavarello affumicato

Per 4 persone: 4 lavarelli affumicati, 1 melanzana, 3 dl di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, 2 foglie d'alloro. Per la salsa: 1 tazza di maionese, il succo di un limone, 1 cucchiaino di erba cipollina tritata.

Tagliare a quadrettini molto piccoli la melanzana con la buccia. In una casseruola mettere a freddo l'olio, l'aglio e l'alloro. Accendere il fuoco al massimo e portare quest'olio a ebollizione. Aggiungere i cubetti di melanzana, cuocerli per non più di 2 minuti. Coprire la casseruola e lasciar riposare il tutto al caldo per 15 minuti.

Preparare intanto la maionese con 1 tuorlo d'uovo, olio extravergine, sale e succo di limone, incorporarvi l'erba cipollina.

Disporre su piatti individuali i filetti di lavarello affumicato, appoggiarvi accanto un mucchietto di cubetti di melanzana e aggiungere la salsa. Servire con pane nero caldo.

Il piatto è una creazione di Carlo e Itala Brovelli del ristorante "Sole" di Ranco, sul lago Maggiore. Il lavarello, pesce tipico della zona, viene affumicato leggermente per una migliore conservazione. L'idea nuova è l'accostamento con un contorno solare e mediterraneo come la melanzana che viene trattata in modo più raffinato, ma vicino a quello abituale in Sicilia per la tradizionale caponata.

Coniglio marinato al ginepro

Per 4 persone: 600 gr di coniglio, 20 gr di bacche di ginepro, 8 foglie di salvia, 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva, 100 gr di rucola, sale e pepe.

Disossare il coniglio e mettere la carne a bollire in acqua salata con la metà del ginepro e della salvia e un pizzico di pepe. Lasciar cuocere per un quarto d'ora. Scolare e far raffreddare, quindi affettare la carne e disporla in una terrina con l'aggiunta del ginepro e della salvia tenuti da parte. Coprire tutto con l'olio d'oliva e lasciar macerare per 6 ore.

e lo strutto per la cottura, sostituiti felicemente dall'olio d'oliva e da pochissimo burro. Il piatto viene servito inoltre con una guarnizione originale di indivia in agrodolce cucinata in forno per 20 minuti con sale, aglio, olio d'oliva e vino bianco, infine glassata con un poco di zucchero.

Ricotta calda ai radicchiotti

Per 4 persone: 300 gr di ricotta fresca, 50 gr di insalatina novella tagliata finissima (pasqualina, soncino, trevisana ecc.), 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato non troppo stagionato, 20 gr di burro, sale.

Fare appassire in una padella le insalatine con il burro, unire quindi la ricotta e il parmigiano amalgamando bene. Cuocere per circa 2 minuti a fuoco moderato, salare, mescolare bene il tutto. Infine disporre in piatti caldi guarnendo eventualmente con foglioline di prezzemolo.

Il piatto, che non ha riscontri nei ricettari classici nazionali, può forse proporsi come versione alleggerita e ingentilita dei casalinghi spinaci saltati al burro e spolverati di parmigiano. Lo firma Stefania Moroni del ristorante "Aimo e Nadia" di Milano. Può essere un leggero e saporito piatto di mezzo o un delicatissimo contorno. Aimo Moroni, toscano trapiantato, è da sempre ai vertici della ristorazione milanese con una cucina che ha il pregio di non essere mai banale.



Storione con sugo d'arrosto di vitello

Per 4 persone: 1 storione di circa 1,5 kg, 4 dl d'olio extravergine d'oliva, 40 gr di burro, 4 dl di sugo d'arrosto di vitello, 100 gr di burro crudo, 300 gr di scalogno, 300 gr di zucchine tagliate sottilissime.

Pulire lo storione e ricavarne quattro tranci. In un capace tegame far dorare leggermente tutto lo scalogno, privato della pellicina, con i 40 grammi di burro e l'olio. Appena comincia a imbrionire scolare tutto il primo grasso

di cottura e aggiungere i 100 grammi di burro, alzare la fiamma e lasciare che il burro diventi color nocciola. A questo punto unire tutto il sugo d'arrosto di vitello e aspettare che riprenda il bollore.

Sistemare nel tegame i tranci di storione e ricoprirli con le zucchine. Far cuocere, a recipiente coperto, per una decina di minuti rivoltando un paio di volte i pezzi di pesce, quindi spegnere la fiamma e far riposare, sempre coperto, per cinque minuti.

Presentare i tranci di storione sui piatti individuali, coperti con il fondo di cottura e le verdure.

L'accostamento è ardito, ma lo storione è un pesce abbastanza grasso che regge bene il rapporto con il sugo d'arrosto di vitello. Notevole la presenza dello scalogno in quantità elevata. L'eliminazione del primo fondo di cottura ha la funzione di alleggerire notevolmente il sapore dell'ortaggio, che assume così particolare delicatezza. Il piatto è una personale elaborazione di Carlo Brovelli del "Sole" di Ranco. Lo storione, un tempo abituale abitatore del Po oggi riprodotto in allevamento, è da sempre nella cucina classica lombarda e viene solitamente offerto bollito con una salsa maionese di contorno.

Tacchinella ripiena alle castagne

Per 8 persone: 1 tacchinella da 1,3 kg, 250 gr di burro, 1 bicchiere di vino bianco, sedano, carota, cipolla, rosmarino, salvia, sale e pepe. Per il ripieno: 200 gr di carne di tacchino, 200 gr di carne magra di maiale, 100 gr di castagne glassate, 100 gr di lardo, 30 gr di noci sgusciate, 30 gr di uvetta sultanina ammollata in acqua, 20 gr di tartufi neri, 100 gr di panna, 1 albume d'uovo, sale e pepe.

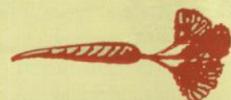
Macinare la carne del maiale e del tacchino, mescolarla bene e aggiungere la panna, l'albume, sale e pepe. Unire a questo composto il lardo tagliato a quadretti minuti, le noci tritate, l'uvetta, i tartufi tagliati a dadini e le castagne glassate frantumate, mescolarle insieme e lasciarlo riposare. Intanto tagliare la tacchinella sul dorso, di

sossarla badando di non rompere la pelle, salare e pepare l'interno, introdurre la farcia e cucire la carcassa dell'animale con filo da cucina.

Rosolare la tacchinella in una placca da forno con 100 grammi di burro, qualche foglia di salvia e un rametto di rosmarino, unire le altre verdure (sedano, carota e cipolla), irrorare con il vino bianco e cuocere in forno a 170° per un'ora e mezza, aggiungendo un poco di acqua se necessario. Togliere quindi la tacchinella e farla riposare al caldo. Nel frattempo passare il fondo di cottura con un colino, raccogliendolo in un recipiente e legarlo con il burro rimasto formando così una vera e propria salsa.

Servire la tacchinella tagliata a fette, due per commensale, ricoperte di salsa e guarnire con cipolline e marroni glassati e con mostarda di Cremona.

La tradizione è rispettata, ma in questa ricetta di Massimo Ferrari del "Bersagliere" di Goito c'è una più attenta selezione degli ingredienti, nel ripieno vi sono solo due carni e mancano salsiccia, pancetta e interiora.



Trota lessata in brodo di cappone

Per 4 persone: 1 trota da 1 kg, 3 litri di brodo di cappone o di gallina, 1 fetta di cipolla, 50 gr di burro, pepe e sale.

Scaldare il brodo in una pescera e immergervi la trota ben pulita. Cuocere a fuoco moderato per 20 minuti. Contemporaneamente, a parte, fondere a bagnomaria in un tegamino il burro, profumandolo con la fetta di cipolla. Versarlo, togliendo la cipolla, sulla trota sfilettata calda ripartita sui piatti di servizio individuali, aggiustare di sale e di pepe. Servire come contorno una purea di patate.

Silvana e Franco Colombani servono questa trota al "Sole" di Maleo. È uno dei molti esempi di piatti antichi rivalutati nella ricerca di una moderna cucina italiana. La ricetta è stata infatti trovata in uno scritto di Paolo Giovo, datato 1560.

re nell'olio con i due spicchi d'aglio, spruzzare con il vino bianco, lasciarlo evaporare, quindi aggiungere il concentrato di pomodoro e, dopo qualche minuto, i pomodori pelati passati al setaccio. Aggiungere anche i chiodi di garofano e la foglia d'alloro. Continuare la cottura a fuoco lento per un'ora allungando il fondo di cottura con un poco d'acqua man mano che si prosciuga.

Infine far cuocere i calzoni in acqua salata, scolarli e condirli con il ragù d'agnello e una buona dose di pecorino stagionato grattugiato.

Il piatto presenta un doppio motivo d'interesse. È infatti entrato nelle abitudini gastronomiche dei cremonesi perché fa parte del repertorio del ristorante "Ceresole" i cui proprietari sono di origine lucana. Nella versione originale presente sui ricettari classici la farcia di ricotta è però salata, con un'aggiunta di pecorino grattugiato, mentre in questa, messa a punto da Rino Botte e dai suoi collaboratori, entra in gioco un contrasto tra dolce e salato.



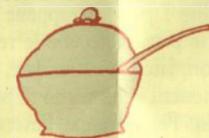
Conchiglie alle verdure

Per 4 persone: 400 gr di conchiglie, mezzo bicchiere d'olio, 1 cipolla media, 1 spicchio d'aglio schiacciato, 4 pomodori, 1 melanzana, 1 peperone verde o giallo, origano, pepe, sale, 100 gr di fagiolini, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Tagliare le cipolle finemente, la melanzana a dadini, i pomodori a spicchi togliendo i semi. Rosolare tutto con metà olio e lo spicchio d'aglio, regolandosi di sale. Lessare i fagiolini in abbondante acqua salata tenendoli al dente. Tagliare il peperone in piccoli pezzi, saltarlo in padella con l'olio e l'origano. Unire le due preparazioni lasciando cuocere insieme per cinque minuti. Far bollire le conchiglie, scolarle al dente e versarle in una zuppiera unendo il ragù di verdure e il formaggio. Amalgamare bene il tutto e servire con una macinata di pepe.

Si tratta di uno dei piatti-simbolo di Linea Italia, creato da Silvana e

Franco Colombani al "Sole" di Maleo in uno sforzo di ricerca di una moderna gastronomia nazionale. Gli ingredienti del ragù vegetale sono quanto di più mediterraneo sia dato trovare e offrono alla pasta un mirabile insieme di sapori, fuso e amalgamato da una dose minima di olio d'oliva.



Maccheroni al torchio con fagioli e guanciale di maiale

Per 4 persone: 200 gr di fagioli borlotti freschi, 200 gr di pomodoro fresco, 100 gr di guanciale di maiale, 100 gr di scalogno, 40 gr di lardo di maiale macinato, 320 gr di maccheroni al torchio, sale e pepe.

In un tegame mettere il lardo insieme con lo scalogno tritato, lasciar rosolare a fuoco moderato, quindi aggiungere il guanciale dopo averlo tagliato a cubetti minuti.

Appena anche quest'ultimo sarà dorato a dovere, unire il pomodoro a dadini, mescolare e far amalgamare, infine mettere nel tegame anche i fagioli borlotti precedentemente lessati e lasciar cuocere tutto insieme ancora per un quarto d'ora circa.

Cuocere intanto i maccheroni in acqua salata, scolarli quando sono al dente e saltarli nel tegame con l'intingolo di fagioli. Servire con abbondante parmigiano grattugiato.

Il ristorante "Ambasciata" di Quistello, presso Mantova, propone una classica cucina italiana molto ben presentata e Romano Tamani, chef-padrone, studia i migliori accostamenti tra ingredienti della zona.

I maccheroni al torchio sono i dialettali "bigoli", comuni a tutta la pianura lombardo-veneta tra Mantova e Verona. Vengono solitamente conditi con sugo d'anitra, con le regaglie di pollo (i "rovinazzi"), con una salsa a base di acciughe, oppure sardine, stemperate in olio e cipolla. Questo è un originale esempio di salsa d'estrazione contadina.

Minestra di finocchio

Per 4 persone: 6 finocchi, 2 litri di brodo di gallina, 1 bicchiere di crema di latte, 60 gr di pinoli, 4 tuorli d'uovo, il succo di 2 limoni, 1 pizzico di cannella

Levare ai finocchi la parte esterna più dura, tagliarli a cubetti e metterli in una pentola con il brodo, coprire, far alzare il bollore e cuocere per 40 minuti circa.

Intanto tritare i pinoli, mescolarli ai tuorli, al bicchiere di crema di latte e al succo di limone amalgamando bene. Versare il composto lentamente, sempre mescolando, nella minestra, infine assaggiare e regolare di sale. Servire in scodelle aggiungendo all'ultimo un pizzico di cannella.

Il piatto è suggerito dal "Cigno" di Mantova, dove Tano Martini continua a ripescare e proporre in chiave moderna i piatti del passato. Questa minestra appartiene alla grande tradizione gonzaghese.

L'accostamento dei vari ingredienti, in particolare l'intervento insolito in un primo piatto della cannella e quello dei pinoli ne sono un esempio, conferisce al piatto un sapore di rara delicatezza.



Risotto con la tinca

Per 4 persone. Per la salsa: 1 tinca da 800 gr pulita, 4 cipolle, 4 spicchi d'aglio, olio d'oliva, un poco di foglioline di menta secca, 1 litro di vino bianco, prezzemolo tritato. Per il riso: 300 gr di riso Vialone nano, 50 gr di burro, 1 cipolla media tritata, 1/2 bicchiere di vino bianco, brodo di carne leggero.

Mettere a rosolare in una padella, con l'olio, le cipolle affettate sottili e gli spicchi d'aglio, unire la tinca, dorarla sui due lati, regolare di sale e pepe, cospargere con la menta secca e versare il vino bianco lasciando che riprenda l'ebollizione a fiamma alta, quindi ridurre il fuoco e cuocere per 20 minuti. A questo punto togliere la tinca, pulirla con molta cura, eliminando la pelle e tutte le lisce. Passare al frullatore il fondo di cottura e filtrarlo

rimettendoci dentro la tinca ormai pulita e ridotta a pezzetti.

In una casseruola adatta, rosolare la cipolla tritata in poco burro, aggiungere il riso, lasciarlo tostare, bagnare con il mezzo bicchiere di vino bianco e far evaporare, infine tirare a cottura il risotto con il brodo.

Quando il riso è ancora bene al dente aggiungere il composto di tinca, mescolare, quindi far amalgamare fuori del fuoco e mantecare il risotto con poco burro fresco.

■ La tinca è abitatore abituale dei laghi di Mantova dove questo risotto è nato. Rispetto alla ricetta tradizionale, al "Bersagliere" di Goito aggiungono la menta e il vino bianco. Il riso, che in origine veniva cucinato con aggiunte di sola acqua direttamente nel fondo di cottura della tinca, acquista invece dimensioni di risotto classico e la salsa lo raggiunge dopo essere stata ammorbidita dal passaggio in frullatore.

Tortelli di zucca

Per 4 persone. Per la pasta: 250 gr di farina bianca, 2 uova. Per il ripieno: 800 gr di zucca gialla, 100 gr di mostarda, 60 gr di amaretti, 2 cucchiari di parmigiano grattugiato, noce moscata, sale e pepe. Per il condimento: 100 gr di burro, 3 cucchiari di parmigiano grattugiato.

Preparare con la farina e le uova una sfoglia sottile e ricavarne dei quadrati di 10 cm per lato.

Pulire la zucca dai semi, tagliarla a pezzi e cuocerla in forno per 20 minuti, quindi togliere la buccia e passare la polpa al setaccio. Aggiungere al passato la mostarda tritata finemente, gli amaretti ridotti in polvere, il parmigiano, la noce moscata regolando di sale e pepe.

Amalgamare bene il composto, formarne delle pallottoline e deporle al centro dei quadrati di pasta. Ripiegare la pasta diagonalmente, formando dei tortelli triangolari, immergerli in acqua bollente salata e lasciarli cuocere per 4 o 5 minuti. Servirli disposti a strati nei piatti ben caldi, cosparsi di burro fuso e parmigiano.

■ I tortelli di zucca possono essere quadrati come ravioli, arrotolati su loro stessi come i tortellini, triangolari come questi del "Pescatore" a Runate di Canneto sull'Oglio. La versione di questo ristorante, famoso per la qualità della cucina e per la ricerca di nuove riproposte nella tradizione, presenta un ripieno più leggero rispetto alla norma. I ricettari tradizionali suggeriscono infatti la cottura della zucca al vapore o lessa, mentre in forno asciuga di più ed esige minori quantità di ingredienti. Inoltre, l'impasto è in questo caso ottenuto solo con farina e uova, mentre in altri esempi alla farina viene unito del semolino.



Tortellini con ripieno e ragù di asparagi

Per 4 persone. Per la pasta: 300 gr di farina bianca, 2 uova, 3 cucchiari di vino bianco secco. Per il ripieno: 200 gr di punte d'asparagi, 100 gr di ricotta fresca, 50 gr di parmigiano grattugiato, 3 cucchiari di panna fresca, sale e pepe. Per il ragù: 350 gr di punte d'asparagi, 50 gr di burro.

Per il ripieno bollire le punte di asparagi e scolarle al dente, passarle al setaccio e amalgamarle con la ricotta, il parmigiano, la panna fresca, il sale e il pepe.

Impastare quindi la farina con le uova, il vino bianco e un pizzico di sale, ricavando una sfoglia sottilissima con la quale fare i tortellini.

Bollire le punte d'asparagi previste per il ragù, toglierne tre per persona e tenerle intere, serviranno per decorare il piatto. Tagliare tutte le altre a rondelle e passarle nel burro sciolto a bagnomaria e tenuto in caldo, lasciandovole il tempo necessario perché si ammorbidiscano appena.

Bollire infine i tortellini in abbondante acqua salata, scolarli e servirli coperti di parmigiano e ragù ben caldi. Decorare con le punte intere.

■ Si tratta di una delle più luminose creazioni di Pina Bellini, l'impareggiabile cuoca della "Scaletta" di Mila-

no. Tutta la sua cucina obbedisce a un desiderio di ricerca e di innovazione sul filo della tradizione.

L'idea di trasformare profondamente un piatto tradizionale come il tortellino, regalandogli l'elegante farcia di asparagi, è doppiamente vincente, sia sul piano dell'originalità sia su quello della semplicità.

SECONDI

Filetto di trota ai finocchi

Per 4 persone: 2 trote salmonate da circa 500 gr ciascuna, il succo di due limoni, 2 finocchi, 1/2 bicchiere d'olio, 1 ciuffo di finocchietto selvatico, sale e pepe.

Pulire e sfilettare le trote, disporle in una placca da forno con l'olio, disporre su ogni pesce, dopo averlo cosperso di sale e pepe, mezzo finocchio tagliato a fettine sottilissime, regolare ancora di sale e pepe, irrorare con il succo dei limoni e unire qualche cima di finocchietto selvatico. Coprire il recipiente con carta stagnola e cuocere in forno a 200° per 7 o 8 minuti.

■ Il piatto è nel menu del ristorante "Vecchia Lugana" di Sirmione. Rispetto alle preparazioni tradizionali sono scomparsi ingredienti come vino, pomodori, cipolle e pane grattugiato. La quantità di olio utilizzata è inoltre sensibilmente limitata e, grazie alla sfilettatura, il tempo di cottura è ridotto. L'utilizzo del finocchietto selvatico riprende i principi del "loup au fenouil", il classico branzino della cucina provenzale considerato un esempio di *nouvelle cuisine*.

Fegato allo Stefani

Per 4 persone: 4 fette grandi di fegato di vitello, 200 gr di fegato di vitello macinato, 50 gr di lardo macinato, 50 gr di midollo bollito, 50 gr di cedro candito grattugiato, 20 gr di pinoli, 20 gr di uvetta sultanina ammollata in acqua e strizzata, 2 tuorli d'uovo, 1 bicchiere di vino bianco, reticelle di maiale, 1 trito di salvia, rosmarino, dragoncello, scalogno e scorza di limone, 50 gr di burro, sale, pepe, zucchero e cannella.

Mettere in una casseruola il fegato e il lardo macinati, il midollo a cubetti, il cedro candito, i pinoli, l'uvetta, il trito di erbe, la cannella, sale, pepe e zucchero. Legare con i due tuorli e impastare bene il tutto. Stendere le fette di fegato sul tavolo cospargendole con sale, pepe, zucchero e cannella, distendervi sopra un cucchiaino di ripieno, avvolgere e mettere ogni involtino in una reticella di maiale.

Rosolare gli involtini in una casseruola con del burro, bagnare con vino bianco e cuocere a fuoco lento per 15 o 20 minuti.

A cottura avvenuta passare gli involtini in forno a 250° per 5 o 6 minuti su una placca leggermente imbrattata, giusto il tempo di prender colore, infine servire irrorando con il fondo di cottura sgrassato e legato con qualche fiocco di burro fresco.

■ Ecco un'impeccabile esecuzione di una ricetta di Bartolomeo Stefani, cuoco ducale presso i Gonzaga, reinterpretata al "Bersagliere" di Goito. Rispetto all'originale la formula è aggiornata e alleggerita: il fegato è di vitello e non di maiale, la dose di lardo è più che dimezzata e il burro sostituisce lo strutto.



Fegato grasso d'anitra caldo alla crema di borlotti

Per 4 persone: 4 fette di fegato grasso di anitra da 70 gr ciascuna, 50 gr di pancetta tritata, 1/2 cipolla rossa di Tropea tritata, 1 spicchio d'aglio sbucciato, 600 gr di fagioli borlotti freschi, aceto balsamico, sale e pepe, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

In una piccola pentola fare rosolare adagio con l'olio, la cipolla, la pancetta e l'aglio senza far prendere colore. Quando la cipolla sarà trasparente e la pancetta sciolta, aggiungere i fagioli precedentemente sgranati, farli insaporire nel grasso e coprirli con circa tre quarti di litro d'acqua, far prendere l'ebollizione e lasciar cuocere a fuoco lento regolando il sale solo verso fine cottura. Dopo circa mezz'ora i fa-

gioli dovrebbero essere perfettamente teneri. A questo punto passarli nel frullatore (o, meglio ancora, lavorarli nella pentola con un frullatore a immersione) fino a ottenere una crema morbida e densa. Regolare eventualmente il sale e il pepe.

Avvolgere le fette di fegato grasso in un foglio di pellicola da cottura, cuocerle al vapore per 5 minuti. Sistemare in piatti individuali caldi la crema di borlotti, appoggiarvi al centro le fette di fegato, spennellarle con poco aceto balsamico, salarle e pepararle, infine servire.

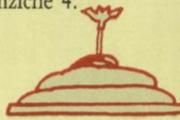
■ Potrebbe sembrare una specialità francese ma non lo è. Ezio Santini, nelle cucine della sua "Antica Osteria del Ponte" a Cassinetta di Lugagnano presso Abbiategrosso, fa una vera cucina moderna legata al territorio. Allevamenti di oche e anitre e produzione di fegato grasso sono tipici di Mortara, a pochi passi da Abbiategrosso, e l'ancor più vicina Vigevano è famosa per le sue coltivazioni di pregiati fagioli borlotti. Altri ingredienti interessanti sono le dolci cipolle calabresi di Tropea e l'aceto balsamico che aumenta il carattere del piatto. Esempio il limitatissimo uso di grassi.

Foiole in umido

Per 4 persone: 1 kg di foiole già bollito per 2 ore in acqua salata e aromi, 2 carote, 1 mazzetto di alloro, timo e prezzemolo, 2 cipolle rosse di Tropea, 2 coste di sedano, 4 pomodori molto maturi sbollentati, sbucciati e tagliati a dadini, una noce di burro, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva.

Tagliare il foiole a listarelle sottili. Soffriggere nell'olio un trito di carota, sedano e cipolla e aggiungere il foiole lasciandolo insaporire per 5' mescolando di continuo. Aggiungere il pomodoro sminuzzato, aggiustando di sale e pepe, continuare la cottura a fuoco dolce per 50 minuti, rimstando spesso con un cucchiaino di legno. Prima di servire aggiungere la noce di burro e il formaggio mescolando energicamente. Accompagnare con una fetta di polenta grigliata.

■ Ricetta di Giuliano Pellegrini del ristorante "Lio Pellegrini" di Bergamo. A confronto con altre preparazioni tradizionali di foiole, questa ha il pregio di essere notevolmente alleggerita, si usano solo due piccole cipolle invece del mezzo chilo di un tempo, è scomparso l'aglio e sono stati soprattutto eliminati la pancetta, il lardo e il brodo di carne. Compare l'olio d'oliva e la cottura è ridotta a 2 ore anziché 4.



Germano reale alle noci con salsa all'uva

Per 4 persone: 2 germani reali, 1 uovo, 6 spicchi d'aglio, 50 gr di parmigiano grattugiato, 50 gr di pane grattugiato, 4 noci sgusciate, 1 grappolo di uva rossa, 20 gr di burro, 1 bicchiere di Marsala, olio d'oliva, sale e pepe.

Disossare i due volatili, scelti piuttosto piccoli, attorno al chilo o poco più di peso, tenere da parte i fegatini e i cuori. Tritare queste interiora con uno spicchio d'aglio pelato e le noci, mescolare tutto in una terrina con l'uovo, il pane, il formaggio e regolare di sale e pepe. Farcire i germani con il composto e cucirli con filo da cucina. Metterli quindi a rosolare in una casseruola con un poco di olio d'oliva e con i cinque spicchi d'aglio rimasti che dovranno essere interi con la loro buccia. Lasciar prendere colore per una decina di minuti rivoltando spesso, quindi spruzzare con il Marsala e continuare la cottura a fuoco basso per un'ora circa. Dieci minuti prima della fine aggiungere il burro con gli acini d'uva e ridurre il fondo di cottura a fuoco alto. Tagliare i germani in due, nel senso della lunghezza, e disporli nei piatti individuali ricoprendo con la salsa.

■ È una ricetta della "Vecchia Lugana" di Sirmione che si rifà a un'antica tradizione padana. Sono però stati eliminati dal ripieno la carne di maiale o di vitello, la pasta di salsiccia o di salame, il fegato di maiale, il lardo e la pancetta. Scomparsi anche il lardo

Al momento di servire disporre sul piatto individuale un letto di rucola, deporvi sopra alcuni pezzi di coniglio e irrorare con l'olio della marinata.

È uno degli antipasti che vengono serviti al ristorante "Vecchia Lugana" di Sirmione.

Esistono nei ricettari tradizionali alcune insalate di coniglio suggerite più che altro per recuperare parti avanzate. Questa versione si riallaccia però all'insalata di lombi di lepre di Bartolomeo Stefani (1662), ma è più leggera e straordinariamente semplificata. La carne viene solo lessata e non cucinata nel burro, inoltre il ginepro e la salvia sostituiscono l'uva sultanina, i capperi e i chicchi di melograno.

Filetti d'anguilla marinata

Per 4 persone: 1 anguilla da 800 gr circa pulita, 2 bicchieri di aceto bianco, 5 bicchieri di vino bianco, aromi (aglio, timo, alloro, origano, pepe in grani), sale e pepe.

Sfilettare in due metà l'anguilla rifilando i bordi. Stendere quindi i due filetti, salarli e peparli, arrotolarli tenendo la pelle verso l'interno e cuocerli sulla griglia infilzati in uno spiedino per circa 10 minuti, cospargendoli con timo e origano.

Mettere a bollire la marinata con aceto, vino, aglio, alloro, origano e pepe in grani. Dopo circa 10 minuti mettere le anguille in una pentola d'acciaio, coprirle con la marinatura bollente, lasciar ribollire tutto brevemente e far raffreddare.

Lasciar riposare una settimana. Servire tagliando l'anguilla a dischi, accompagnata da insalatina fresca con cipolline tritate.

■ Dal "Bersagliere" di Goito arriva questa proposta di carpione notevolmente alleggerito.

Le ricette tradizionali prescrivono di far friggere l'anguilla o, al massimo, di cuocerla in padella con olio e porri. In questo caso invece, alla leggerezza del pesce cucinato senza grassi, si aggiunge una marinata in cui il vino ha la parte preponderante rispetto all'aceto, con il risultato di un gusto più morbido.

Insalata di petti di cappone

Per 4 persone: 2 petti di cappone, un mazzetto guarnito, carota, sedano, cipolla, 50 gr di uvetta sultanina, 1/2 bicchiere di vino bianco abboccato, 1 cucchiaino di zucchero, la buccia di mezzo limone, olio, sale e pepe, 3 cucchiaini di buon aceto.

Far bollire i petti di cappone (o di gallina) in poca acqua con le verdure e gli odori, lasciarli raffreddare, sfilettarli e metterli in un piatto di portata profondo. Far rinvenire l'uvetta nel vino con un gocciolo di acqua tiepida e lo zucchero. Emulsionare in una ciotola olio, aceto, la buccia del limone grattugiato e l'uvetta con il vino. Regolare di sale e di pepe, versare il liquido sui filetti in modo da coprirli abbondantemente e lasciar riposare per qualche ora.

■ Al "Cigno" di Mantova propongo questo piatto di Bartolomeo Stefani nella sua edizione più ortodossa. Così si mangiava alla corte dei Gonzaga e la ricetta, dimenticata per secoli, è stata riportata d'attualità negli anni Sessanta con il fiorire a Mantova di iniziative di valorizzazione della cucina rinascimentale.



Spuma di trota, coregone e anguilla

Per 6 persone: 2 trote per circa 800 gr, 100 gr di burro, 1/2 foglio di colla di pesce, 1/2 bicchiere di vino bianco, sale e pepe, 2 mestoli di fumetto di pesce. Gli stessi ingredienti e il medesimo procedimento si utilizzano per il coregone e l'anguilla.

Sfilettare il pesce, imbrattare una pirofila e adagiarvi i filetti, regolare il sale, bagnare con il vino bianco e il fumetto di pesce, aggiungere il burro rimasto e mettere in forno a cuocere per qualche minuto a 200°.

A cottura avvenuta togliere il pesce e passarlo al setaccio fine, filtrare anche tutto il fondo di cottura. Mettere a sciogliere in acqua la colla di pesce, aggiungerla al passato, quindi montare la preparazione mescolando con una frusta e aggiungendo il fondo di cottura a poco

a poco badando che la consistenza rimanga, né troppo densa né troppo morbida. Regolare il sale e il pepe, quindi raccogliere la spuma in un contenitore e farla riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Servire con soncino o radicchio e pane toscano caldo.

■ È uno degli antipasti più famosi della "Vecchia Lugana" di Sirmione. Nelle versioni tradizionali il pesce viene pestato a crudo nel mortaio e passato al setaccio, quindi legato con panna e uova e infine cotto a bagnomaria. Qui sono previsti invece la colla di pesce e il fumetto che si ottiene facendo bollire con aromi, e filtrandone il liquido, i cascami non utilizzati dei pesci impiegati.

Dopo che sono state fatte le porzioni con un normale cucchiaino da tavola, le tre spume di trota, coregone e anguilla vengono presentate su un letto di soncino o di radicchio al centro del piatto, come tre petali di un fiore.

PRIMI PIATTI

Calzoni di ricotta con ragù di agnello

Per 4 persone. Per la pasta: 400 gr di farina, 3 uova, 1 bicchiere di latte, sale, zucchero. Per il ripieno: 500 gr di ricotta, 3 uova intere, 2 cucchiaini di zucchero, sale, una spruzzata di cannella, prezzemolo tritato. Per il ragù: 600 gr di agnello, 2 spicchi d'aglio, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 300 gr di pomodori pelati, 50 gr di concentrato di pomodoro, sale, 2 chiodi di garofano, 1 foglia d'alloro, 1/2 bicchiere di vino bianco secco.

Impastare la farina con le uova e il latte, aggiungendo un pizzico di sale e uno di zucchero, tirare una sfoglia sottile.

Passare al setaccio la ricotta, incorporarvi le tre uova intere, lo zucchero, la cannella, il prezzemolo e amalgamare bene il tutto.

Utilizzare questa farcia per formare dei calzoni ottenuti tagliando la sfoglia a dischi piccoli e ripiegandola a metà sul mucchietto di farcia. Tagliare l'agnello a pezzi, farli rosola-

DESSERT

Bianco mangiare con crema al caramello

Per 6 persone. Per il Bianco mangiare: 400 gr di panna, 150 gr di zucchero a velo, 200 gr di latte, 60 gr di mandorle bianche, 10 gr di mandorle amare pulite, 10 gr di gelatina, 50 gr di distillato di ciliegie. Per 1/2 litro di crema al caramello: 250 gr di zucchero, 10 gr di fecola, 500 gr di latte, 5 tuorli d'uovo, vanillina.

Per il Bianco mangiare: frullare le mandorle bianche e quelle amare con il latte. Montare la panna. Sciogliere la gelatina in acqua fredda. Mettere il frullato di latte e mandorle in una bacinella filtrandolo attraverso una garza da cucina e cercando di spremere il più energicamente possibile. Aggiungere lo zucchero a velo, il distillato di ciliegie e la gelatina sciolta. Infine, sempre rimstando, incorporare delicatamente la panna montata.

Per la crema al caramello: montare a crema i tuorli d'uovo con 100 grammi di zucchero, unirvi la fecola e un poco di vanillina. Mettete al fuoco il latte e, in altra casseruola, caramellare i 150 grammi di zucchero rimasti con pochissima acqua. Aggiungere alla crema di uova il latte bollente e il caramello, mescolando e lasciando raffreddare.

Disporre la salsa fredda sul fondo dei piatti individuali, deporvi sopra una fetta di Bianco mangiare e decorare con qualche mandorla tostata.

■ Si tratta di uno dei dolci classici della tradizione rinascimentale mantovana che Roberto e Massimo Ferrari del "Bersagliere" di Goito hanno ripresentato nel loro menu. Esistono ovviamente altre ricette, in questo caso c'è un minor utilizzo della gelatina, limitata all'indispensabile, un terzo delle mandorle normalmente usate, e c'è invece la novità del distillato di ciliegie.



Mousse di cioccolato bianco con salsa di passiflora

Per 4 persone: 125 gr di cioccolato bianco, 2 uova, 70 gr di burro, zucchero vanigliato, 8 frutti di passiflora, 3 cucchiaini di sciroppo di zucchero.

Far sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, unire i due tuorli e, rimstando velocemente, incorporare a poco a poco il burro. Lasciare raffreddare. Montare a neve ben ferma i due albumi aggiungendovi mezzo cucchiaino di zucchero vanigliato. Incorporare con delicatezza gli albumi al composto di cioccolato, distribuire in coppe da porzione e mettere a riposare in frigorifero per almeno un'ora. Guarnire con scaglie di cioccolato bianco, ciuffetti di erba menta e una nevicata di zucchero a velo.

La salsa alla passiflora, che va versata sulla mousse, è di facile esecuzione. Scavare con un cucchiaino da caffè la polpa dei frutti di passiflora (sono maturi quando la buccia scura si presenta tutta rappresa), passarla nel mixer per pochi secondi e filtrarla al passino fine, incorporarvi quindi lo sciroppo freddo di zucchero ottenuto facendo bollire per 3 minuti 50 cl di acqua con 30 gr di zucchero.

■ Questo dessert viene proposto ai clienti del ristorante "Lio Pellegrini" di Bergamo. La passiflora è forse più nota come albero della Passione e l'idea di Giuliano Pellegrini di accostarne i frutti al cioccolato bianco non è peregrina. La pianta, anche se perfettamente acclimatata in Italia, è originaria del Centro America dov'è nata anche la noce di cacao. L'accostamento è quindi suggerito dalla semplice considerazione di unire sapori ovviamente compatibili di prodotti dello stesso territorio.

Sugolo di uva fragola

Per 4 persone: 1,5 kg di uva fragola (detta anche americana), 4 cucchiaini di farina bianca, 300 gr di zucchero. Lavare bene l'uva, togliere tutti gli acini dai grappoli e metterli in un mixer frullandoli a lungo. Passarli quindi al setaccio raccogliendo il mosto in un recipiente d'acciaio che an-



drà sul fuoco. Quando il contenuto inizierà a bollire, sulla superficie si formerà una schiuma che va eliminata. Lasciare bollire per dieci minuti, quindi fare raffreddare. Stemperare la farina bianca in un poco di mosto freddo, aggiungendone se occorre (la dose media è di 6 cucchiaini per 1 litro di mosto). Filtrare il composto di farina attraverso un colino e unirlo al resto del mosto trasferendo tutto in un recipiente di rame stagnato. Rimettere sul fuoco sempre mescolando e aggiungendo zucchero a piacere. Quando questa preparazione, dopo aver iniziato a bollire, avrà raggiunto la consistenza di una crema, versarla in stampi per budino o in coppe e lasciare intiepidire o anche raffreddare completamente.

■ Antonio e Nadia Santini, del "Pescatore" di Runate a Canneto sull'Oglio, propongono questo tradizionalissimo dessert mantovano, ma lo presentano, anziché nella versione abituale che prevede l'impiego di normale uva da vino, utilizzando la più delicata uva fragola che ha il merito di essere leggermente meno acida, più dolce, e di richiedere una minor quantità di zucchero.

IRISTORANTI

- "Aimo e Nadia", via Montecuccoli 6, Milano, tel. 02/416886
- "Antica Osteria del Ponte", Cassinetta di Lugagnano (MI), tel. 02/ tel. 02/9420034
- "L'Ambasciata", via Martiri di Belfiore, Quistello (MN), tel. 0376/618255
- "Al Bersagliere", Goito (MN), tel. 0376/60007
- "Ceresole", via Ceresole 4, Cremona, tel. 0372/23322
- "Del Sole", p.za Venezia 5, Ranco (VA), tel. 0331/976507
- "Lio Pellegrini", via S. Tommaso 47, Bergamo, tel. 035/247813
- "Al Pescatore", Runate di Canneto sull'Oglio (MN), tel. 0376/70304
- "La Scaletta", p.za staz. Genova 3, Milano, tel. 02/8350290
- "Sole", via Trabattoni, Maleo (MI), tel. 0377/58142
- "Vecchia Lugana", via Lugana Vecchia, Sirmione (BS), tel. 030/919012.