

Brescia. Una «stella d'oro» vicino al Garda

# Vecchia Lugana Sirmione

Michelin: 2 forchette e 1 stella, Espresso: 16/20, Pirelli: 3 cappelli, Veronelli: 3 cappelli.

**N**el locale, in passato, hanno sempre lavorato le donne sia in sala sia in cucina e Natale era l'unico giorno di ferie concesso. I tempi sono cambiati e così anche i ritmi di lavoro e il personale ma questa usanza s'è mantenuta e la Natività si trascorre tra parenti e amici.

Grande festa invece per San Silvestro con un menu offerto a 160.000 lire compresi i vini, ad una sessantina di persone a base di specialità della cucina gardesana con spunti mantovani e veronesi.

● *Nella foto, Pierantonio Ambrosi, che ha lasciato i libri di giurisprudenza, per proseguire l'attività di famiglia meritando, tra gli altri, il riconoscimento «La Etoile d'or».*

Una spuma di dolcezza



## ► Mousse al torrone con salsa al caramello calda

**Ingredienti e dosi per 4 persone:** ● 6 g di colla di pesce ● 1 tuorlo ● 80 g di torrone tritato al frullatore (non finemente) ● 130 g di panna montata ● 1 cucchiaino scarso di zucchero; (per la salsa) ● 130 g di zucchero ● 210 g di panna liquida ● torrone ricoperto al cioccolato (facoltativo).

**M**ontare il tuorlo con lo zucchero e quando risulterà ben spumoso, unirvi il latte precedentemente fatto bollire, quindi passare il tutto al setaccio. Versare il composto in una casseruola e cuocere a fuoco lento fino a quando comincerà ad addensarsi. Unirvi la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda, mescolare bene e passare di nuovo al setaccio. A parte mettere una bastardella (pentola a sfondo sferico) su una base di cubetti di ghiaccio, versarvi la crema e lavorarla con la frusta fino a quando si sarà raffreddata, quindi, aggiungervi il torrone e lasciare addensare. Successivamente incorporarvi la panna montata facendo attenzione a mescolare il composto con molta delicatezza. Mettere il tutto in frigorifero. Preparare la salsa. In una padella stendere sul fondo in modo uniforme lo zucchero e farlo sciogliere a fuoco lento (attenzione a non mescolare con nessun attrezzo). Al termine quando non vi saranno più cristallini, unirvi la panna liquida poco alla volta amalgamando bene il tutto con l'aiuto di un cucchiaino di legno. Versare in un contenitore. Servire la bavarese con lo sporzionatore del gelato, versando attorno la salsa calda e guarnire con torrone al cioccolato tagliato a fette.



## Menu di Capodanno

Insalata tiepida di capperate  
al dragoncello  
e gallinella lunga (insalata riccia)

\*

Zuppa di cavolo e gamberi  
all'aneto e caviale

\*

Crespele di folagne e germani  
alla fonduta di peperoni

\*

Trancio di stornone  
allo Champagne  
con verdure in agrodolce

\*

Sorbetto al cedro gardesano

\*

Pernice alle lenticchie verdi

\*

Mousse di torrone  
con salsa al caramello calda

\*

Piccola pasticceria

\*

Caffè

## Vini

Ca' del Bosco Brut  
Lugana 1990  
(selezione Vecchia Lugana)

\*

Erico Manzoni 1985  
Rocche dei Manzoni

\*

Moscato passito di Pantelleria  
Associati di Pantelleria



Mantova. Ricette padane ai profumi dell'orto

## Il Pescatore Canneto s/Oglio

Michelin: 3 forchette e 2 stelle, Espresso: 19/20, Pirelli: 3 cappelli, Veronelli: il sole.

**D**a quando è aperto il locale (1920) non ci sono mai state richieste di pranzi o cene, ma per Capodanno il discorso cambia e ogni anno si appronta un menu diverso. I punti fermi della preparazione dei piatti sono idee «importate» dalle ricette tradizionali della Pianura padana e altre nate dall'esperienza professionale che creano l'atmosfera di festa. Per il cenone, proposto a 200.000 lire compresi i vini, arriva una cinquantina di clienti anche da lontano, per trascorrere un tranquillo San Silvestro in campagna.

● Nella foto, Antonio Santini e la moglie Nadia, che hanno lasciato entrambi gli studi in Scienze politiche per proseguire la tradizione di famiglia.

### Menu di Capodanno

Terrina di verdure  
al profumo di menta

\*

Romolo al forno  
con salsa agli agrumi  
caviale e nuvole di cipolle

\*

Fettuccine con legumi  
con fonduta di pecorino dolce  
e tartufo

\*

Coscetta d'agnello  
con salsa al Cabernet  
e piccoli legumi

\*

Caprino della Capreria Occitana  
Provole e Auricchio alle braci

\*

Strudel di frutta di stagione  
Fantasia di sorbetti di frutta

### Vini

Chardonnay 1988 Ca' del Bosco

\*

Barbaresco 1985 Gaja

\*

Recioto dei Caritelli  
1986 Anselmi

\*

Champagne Bonnaire  
1982 Special Club

Cannella, garofano e buccia di limone



### ► Strudel di frutta di stagione

**Ingredienti e dosi per 4 persone:** (per il ripieno) ● 200 g di mele renette ● 100 g di pere ● 50 g di uvetta sultanina ● 30 g di pinoli ● 30 g di zucchero ● 3 chiodi di garofano ● cannella ● buccia di un limone; (per la pasta) ● 300 g di farina ● 2 uova ● 30 g di burro ● 1 cucchiaino di zucchero ● 1 pizzico di sale ● 1/2 bicchiere di acqua tiepida.

**M**ettere la farina a fontana e unirvi il burro a pezzetti, lo zucchero, il sale, un uovo e l'acqua tiepida. Amalgamare bene gli ingredienti per ottenere un composto morbido ed omogeneo. Lavorare la pasta sbattendola su una superficie piana per ottenere maggior elasticità. Farla riposare in ambiente caldo per circa mezz'ora. Nel frattempo sbucciare la frutta, tagliarla a cubetti e unirvi lo zucchero, i chiodi di garofano, un pizzico di cannella e la buccia del limone grattugiata lasciando macerare il tutto in una zuppiera per mezz'ora. Stendere la pasta con il matterello sopra un panno spolverato



di farina fino a raggiungere lo spessore di mezzo centimetro; cospargerla con un velo di pane grattugiato, e porvi la frutta scolata dal succo. Aiutandosi col panno arrotolare la pasta ottenendo un salame schiacciato. Chiudere bene i lati e spennellare lo strudel con l'uovo sbattuto con un po' di zucchero. Cuocere in forno a 150 °C per 40 minuti circa.

Mantova. L'eredità dei Gonzaga in cucina

# Al Bersagliere Goito

Michelin: 3 forchette e 1 stella, Espresso: 18,5/20, Pirelli: 3 cappelli, Veronelli: 3 cappelli.

**A** Natale il locale è chiuso, mentre a Capodanno accoglie 60 persone con un menu più tradizionale e semplice degli anni passati a 185.000 lire compresi i vini. Le preparazioni risentono poco dell'influenza veronese, ma riscoprono antiche ricette della corte dei Gonzaga rivisitate con attenzione nella scelta degli ingredienti e proposte con interessante interpretazione personale.

● Nella foto, Roberto Ferrari si occupa della sala e della scelta dei vini mentre il cugino Massimo ha il suo regno in cucina. Entrambi sono coadiuvati nel loro lavoro dalle rispettive mogli, Silvana e Maria.

Così la selvaggina si addolcisce

## ► *Petto di piccione al Marsala con spinaci, pinoli e uvetta*

Ingredienti e dosi per 4 persone: ● 500 g di petto di piccione (125 g per persona) ● 200 g di burro ● 200 g di foglie di spinaci cotte ● 50 g di pinoli tostati ● 50 g di uvetta sultanina ammollata ● 1 bicchiere di Marsala secco ● rosmarino, salvia, cipolla ● sala e pepe.

**R**osolare in una padella con il burro la cipolla, il rosmarino e la salvia. Aggiungere i petti di piccione e rosolarli da ambo le parti; salare, pepare e bagnare con Marsala, quindi mettere in forno per 5 minuti a 200 °C. Togliere i petti e lasciarli riposare per 15 minuti al caldo. Nel frattempo saltare con il burro l'uvetta e i pinoli; salare e pepare ed aggiungere gli spinaci. Passare il fondo di cottura dei piccioni (se è poco aggiungere brodo); bollire e legare con fiocchi di burro, intanto scaldare in forno per 3 minuti i petti. Ora disporre gli spinaci con uvetta e pinoli sul piatto; tagliare a fette i petti e adagiarveli sopra, stendere la salsa e servire.



## *Menu di Capodanno*

Polpa di granchio poire  
con capuccio

\*

Insalata di lombo  
di coniglio mediterranea

\*

Minestra di ceci  
e gamberi di fiume

\*

Branzino brasato al vino rosso  
con piccole verdure

\*

Petto di piccione al Marsala  
con spinaci, pinoli, uvetta

\*

Torta di castagne  
spuma allo yogurt  
gelato al Mango  
con salsa alla vaniglia

\*

Piccola pasticceria

\*

Caffè e cioccolatini

## *Vini*

Carlozadra Erat  
Carlo Zadra

\*

Franciacorta bianco 1989  
Ca' del Becco

\*

Tignanello 1983 Antinori

\*

Recinto dei Capitelli di Soave 1988  
Anselmi

\*

Champagne Pierre Gimonnet Brut  
«Brindisi di Buon Anno»



Verona. Un ricercato locale di campagna

## La Gabbia d'oro Isola della Scala

Michelin: 3 forchette e 1 stella, Espresso: 17/20, Pirelli: 1 cappello, Veronelli: 1 cappello.

**H**a preparato i menu di Natale e San Silvestro, rispettivamente a 100.000 e 110.000 lire vini esclusi, a base di prodotti stagionali rifacendosi a ricette della tradizione lombarda.

La zona è tipica per la produzione del riso vialone nano che non poteva mancare nelle proposte dei piatti. A Natale arriva la clientela delle zone vicine, mentre a Capodanno il raggio d'azione si allarga alle grandi città.

● *Nella foto*, Domenico Burato ha cominciato a lavorare in cucina a sedici anni; una scelta fatta con passione, e nella sua carriera annovera esperienze nella catena dei grandi alberghi Ciga.



### Menu di Natale

Aperitivo  
Champagne Louis Roederer  
Brut Premier

\*

Frittata di fegato di vitello  
al profumo di rosmarino

\*

Grattini di pasta all'uovo  
con ragò di capretto

\*

Scaloppa di branzino  
d'acqua dolce  
arrostito su fumetto di cerfoglio

\*

Stracotto d'anatra da cortile  
con verza  
e ravioli di mela renetta

\*

Torta di vialone nano  
con zabaglione dei Capitelli  
e sorbetto al vin brulé

\*

Caffè e piccola pasticceria

Col porcino è più morbida

### ► Frittata di fegato di vitello al profumo di rosmarino

Ingredienti e dosi per 4 persone: ● 300 g di fegato di vitello pulito dalla pellicina e tagliato a striscioline ● 150 g di funghi porcini puliti e tagliati a julienne ● 1 uovo ● 40 g di farina bianca ● 80 g di Parmigiano grattugiato ● 100 g di burro ● 4 rametti di rosmarino ● 50 g d'olio d'oliva ● 3 dl di glassa di vitello ● sale e pepe.

**I**n una padella cuocere nell'olio i funghi per 3 minuti a fuoco vivace, salare e pepare lasciando raffreddare. In una ciotola sbattere l'uovo con la farina ed il Parmigiano; incorporarvi i funghi ed il fegato aggiustando di sale e pepe. Rosolare appena il rosmarino con il burro nel pentolino a fuoco basso. Con una parte di burro ungere una piccola padella e versarvi un quarto del composto per la frittata cuocendolo per due minuti da ambo le parti. Adagiare così la frittata in un piatto caldo ponendovi sopra un rametto di rosmarino e versare la glassa di vitello tutt'intorno. Proseguire nel medesimo modo per le rimanenti frittate fino a terminare il composto.



Imperia. Un "sottomarino" se c'è mareggiata

## Balzi Rossi Ventimiglia

Michelin: 3 forchette e 2 stelle, Espresso: 17,5/20, Pirelli: 1 cappello, Veronelli: 2 cappelli.

**I**l locale si trova nella baia di Mentone, vicinissimo al mare; a volte, con forti mareggiate, la schiuma delle onde lambisce le finestre dando l'impressione di stare in un sottomarino. Ma è proprio questo uno degli aspetti che ha affascinato lo staff del locale. Aperto a Natale e a Capodanno, offre rispettivamente un menu a 150.000 lire compresi i vini e a 250.000 lire accompagnato dallo Champagne.

● Nella foto, Giuseppina Beglia con il marito Andrea, che si occupa della sala aiutato dal figlio Maurizio ed è supervisore dei piatti preparati dalla moglie e da Alfio Gadaldi, affettuosamente detto «il maresciallo».



Il segreto è nelle acciughe

### ► *Pescatrice cotta in verza*

Ingredienti e dosi per 4 persone: ● 400 g di pescatrice (coda di rospo) ● 6 foglie di verza ● 4 filetti di acciughe sotto sale ● 1 bicchiere di vino bianco ● 100 g di burro ● sale e pepe.

**F**are cuocere per pochi istanti le foglie di verza in acqua bollente e lasciarle raffreddare. Su ogni foglia, ben allargata, posare con cura la pescatrice che precedentemente sarà stata divisa in quattro trance. Condire con sale, pepe ed una noce di burro. Avvolgere quindi le foglie di verza alle trance di pescatrice e riporle in una pirofila, bagnare con il vino bianco. Coprire la pirofila con carta stagnola e mettere in forno a 200 °C per 15 minuti.

A cottura ultimata raccogliere il sugo in una ciotola, aggiungere i filetti di acciuga sotto sale, il rimanente burro, sale e pepe. Frullare sino ad ottenere una salsa omogenea. Tagliare a fettine gli involti di pescatrice, adagiarle sui piatti caldi e condire con la salsa.



### Menu di Natale

Zampone di Boves con lenticchie  
di Castelluccio di Norcia

\*

Insalata di fegato grasso d'anatra  
affumicato  
con caviale

\*

Pescatrice cotta in verza  
con salsa di acciughe

\*

Ravioli di astaco  
con salsa americana

\*

Bianco di branzino con carciofi  
e bottarga all'olio extravergine

\*

Cartelletto di coniglio  
con salsa tonnata

\*

Torta di marroni  
di Borgo San Dalmazzo  
con salsa caramello

\*

Piccola pasticceria della casa

\*

Caffè

### Vini

Ca' del Bosco 1989 Franciacorta

\*

Bricco Manzoni 1985  
Valentino Migliorini



Udine. Quattro menu per quattro stagioni

## Da Toni Gradiscutta di Varmo

Michelin: 2 forchette, Espresso: 15/20, Veronelli: 1 cappello.

**P**er le festività invernali di Natale e Capodanno, in accordo con quello che offre la stagione, non possono mancare piatti di carne con cacciagione e selvaggina. I coperti sono per 90 persone: 80.000 lire per il menu natalizio, e 120.000 lire per il cenone, sempre compresi i vini.

● Nella foto, Aldo Morassutti insieme allo chef Roberto Cozzarolo che in perfetto accordo con la filosofia del titolare propone una cucina regionale in chiave aggiornata a seconda dei prodotti offerti dalle stagioni.

### Menu di Natale

Crostini con fegatini di pollo

\*

Insalata di fagiolo e mais

\*

Consommé

\*

Risotto con piccioni selvatici

\*

Tacchinella con mostarda e rafano

\*

Sorbetto alla grappa di Moscato

\*

«Agnello» allo spiedo  
con «Argelut» (galinella)

\*

Perire cotte in vino bianco

\*

Dolci di Natale

\*

Caffè

### Vini

Erut Champenois 1987  
Vigneti Pittaro

\*

Sauvignon 1990 Radigon

\*

Roncuz Russiz Superiore 1990  
Marco Felluga

\*

Novello 1991  
Canine Bidoli

\*

Braida nuova 1988  
Borgo Conventi

\*

Verduzzo 1990 Dario Coos

Un connubio di sapori profumati al vino

### ► Risotto di piccioni al Refosco

**Ingredienti e dosi per 4 persone:** ● 300 g di riso ● 2 piccioni ● 2 calici di vino Refosco (250 cc.) ● salvia e rosmarino ● 80 g di burro ● 80 g di Parmigiano ● 8 dl di brodo di carne ● 1/2 cipolla ● sale e pepe.

**A**romatizzare i piccioni con sale, pepe, alcune foglie di salvia e rosmarino, legarli e cucinarli in forno bagnandoli con un calice di vino Refosco ed eventualmente con poco brodo di carne. Preparare un soffritto con la cipolla tritata finemente e 30 g di burro, aggiungere il riso e la carne delle cosce dei piccioni preparata a tocchetti, tostare leggermente il tutto ed aggiungere il restante vino lasciandolo evaporare. Completare la cottura bagnando di tanto in tanto con il brodo necessario. A cottura ritirare dal fuoco e mantecare con il burro rimasto ed il Parmigiano.

Disporre il riso sui piatti di portata, adagiarvi sopra i petti dei piccioni tagliati a fettine e conservati in caldo e decorare con un ciuffo di rosmarino.



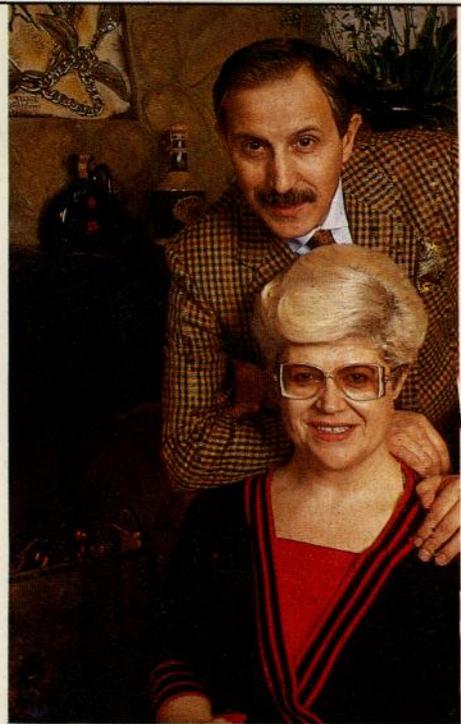
Forlì. Spunti artusiani in Romagna

# La Frasca Castrocaro Terme

Michelin: 4 forchette e 2 stelle, Espresso: 19/20, Pirelli: 3 cappelli, Veronelli: 2 cappelli.

**I**l giorno di Natale qui è tranquillo, la clientela abituale «emigra» a Cortina o ai mari del Sud e si prepara per quaranta coperti proposti a 120.000 lire compresi i vini. Le preparazioni, così come l'impostazione della cucina, si ispirano allo stile descritto dall'Artusi, anch'esso romagnolo, naturalmente rivisitato e alleggerito. A San Silvestro i coperti raddoppiano, i piatti diventano più ricercati e il costo per il Cenone sale a 180.000 lire, compresi i vini.

● Nella foto, Gianfranco Bolognesi con la signora Bruna. Pur avendo lasciato da tempo i fornelli in mano allo chef Marco Cavallucci e al suo staff, Bolognesi decide il menu da solo, ma in sintonia con il capocuoco.



Piccoli ortaggi colorano il piatto



## ► Pernice con verze croccanti, salvia frita e verdure mignon

**Ingredienti e dosi per 4 persone:** ● 4 petti di pernice ● 200 g di verza ● 300 g di verdure mignon (zucchine, finocchi, carote, cipolline) ● 100 g di pancetta magra ● 18 foglie di salvia ● 1 calice di vino bianco secco ● 1 mestolo di fondo di cacciagione ● 2 spicchi d'aglio ● 100 g di burro ● olio extravergine di oliva ● sale e pepe ● 50 g di tartufo bianco (facoltativo).

**C**uocere a vapore (o lessare) le verdure mignon lasciandole croccanti; tagliare finemente la verza e saltarla in padella con un filo d'olio e gli spicchi d'aglio, salare e papare. Cuocere i petti di pernice in padella con poco olio e due foglie di salvia, mantenerli in caldo; sgrassare il fondo di cottura, bagnare col vino bianco e lasciar evaporare, unire il fondo di cacciagione (ottenuto con gli scarti delle pernici, verdure, erbe aromatiche e vino bianco, il tutto lasciato cuocere per alcune ore bagnando di tanto in tanto con buon brodo di carne) amalgamando bene. Disporre sopra un piatto ben caldo la verza croccante, adagiarvi il petto di pernice tagliato a fettine, sull'altra metà del piatto mettere le verdure mignon saltate in padella con poco burro. Friggere le foglioline di salvia infarinate in olio bollente, metterle al centro dei piatti completando con la pancetta croccante e la salsa ben calda. A piacere aggiungere sopra il petto di pernice il tartufo bianco tagliato a lamelle sottili e servire immediatamente.



## Menu di Capodanno

Insalata d'astice,  
gazpacho di pomodoro  
e coriandoli di frutta

\*

Zuppa di lenticchie  
in brodo di seppia  
gamberi dorati  
e prezzemolo riccio fritto

\*

Mezzelune di mare con melanzane  
e zucchine profumate al timo

\*

Mignonettes di vitello tartufate  
con gratin di patate  
e anelli di porri dorati

\*

Pernice con verze croccanti,  
salvia frita e verdure mignon

\*

Crêpe al mandarino,  
budino all'arancia  
e sorbetto di pompelmo

\*

Piccola pasticceria

\*

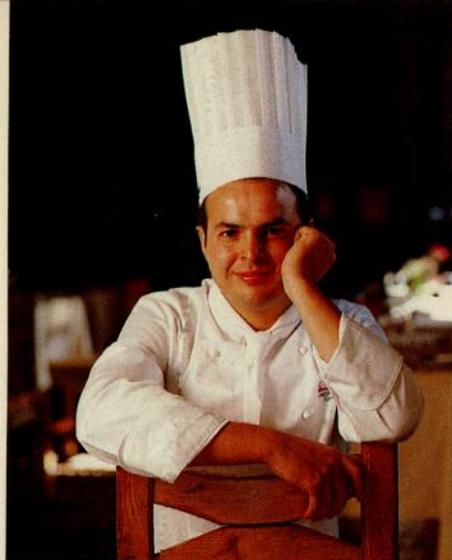
Caffè e distillati

## Vini

Sauvignon Collio 1990  
Castello di Spessa

\*

Barbaresco  
Camp Gros Martinenga 1988  
Gresy



Siena. Business milanese tra mura toscane

## L'Amorosa Sinalunga

Michelin: 2 forchette, Espresso: 16/20.

### Menu di Capodanno

Pâté di fagiolo tartufato  
con carciofi all'olio e limone

\*

Zuppa di anitra al Madeira  
con crostini

\*

Ravioli di ceci al burro e timo  
con filetti di pomodoro fresco

\*

Trancio di storione  
in salsa di caviale  
riso pilaf

\*

Insalata di lenticchie  
e broccoletti  
all'aceto aromatico

\*

Filetto di manzo gratinato  
ai porcini  
in salsa di vino rosso  
patate olivetta  
spinaci al tegame

\*

Semifreddo di arancia  
in salsa di lamponi  
con croccante di pinoli e nocciole

\*

Caffè con piccola pasticceria

### Vini

Castagnolo  
Orvieto Classico secco Doc  
Barberani  
1990

\*

Borgo Amorosa  
vino da tavola  
della Toscana centrale  
Fattoria dell'Amorosa  
1983

\*

Brut Cremant Ca' del Bosco

**R**icavato da antiche stalle ristrutturare, ha mantenuto il fascino dell'architettura originaria. Ha festeggiato Natale e Capodanno con menu che si basano su piatti tradizionali toscani alleggeriti da grassi e condimenti e proposti in versione più delicata, senza eccedere dal lato opposto. Circa una sessantina i coperti disponibili per Natale a 100.000 lire, mentre per San Silvestro 90 coperti a 200.000 lire, sempre comprendendo i vini.

● Nella foto, Walter Redaelli, giovane chef di origine lombarda come il titolare, è approdato alla «Locanda» otto anni fa, dopo aver frequentato la scuola alberghiera ad Inverigo, in Brianza.

Indispensabili ricotta e pecorino

### ► Ravioli di ceci al burro e timo con filetti di pomodoro fresco

**Ingredienti e dosi per 4 persone:** (per la pasta) ● 300 g di farina ● 3 uova ● acqua tiepida; (per il ripieno) ● 250 g di ricotta fresca ● 100 g di ceci ● 2 uova ● 1 cucchiaio di Pecorino grattugiato ● sale e pepe; (per la salsa) ● 75 g di burro ● 10 g di timo fresco ● 60 g di Parmigiano grattugiato ● 150 g di pomodoro a filetti.

**C**uocere i ceci, precedentemente messi a bagno per circa 12 ore in acqua salata con un cucchiaio d'olio d'oliva. Preparare una sfoglia alta 1 millimetro con 300 g di farina, le uova e l'acqua necessaria per fare un impasto sufficientemente elastico. In un contenitore amalgamare la ricotta, le uova, il pecorino ed i ceci, che avremo già passato al tritatutto, salare e pepare. Ultimato l'impasto, fare dei mucchietti al centro della striscia, alla distanza di circa 5 centimetri l'uno dall'altro; ripiegare la striscia e tagliare i ravioli con uno stampo rotondo del diametro di 6,8 centimetri. Cuocerli per 6/7 minuti in acqua salata, adagiarli sui piatti e spolverarli con il Parmigiano e i filetti di pomodoro. Versarvi sopra il burro soffritto con il timo e servire.



Perugia. Un'oasi di gastronomia e relax

# Le Tre Vaselle Torgiano

Espresso: 15/20.

**T**ra le mura di un borgo antico, una grande casa seicentesca in stile umbro con le travature lignee, i pavimenti in cotto, le suggestive volte e i camini in pietra. Le numerose sale non creano stacco tra albergo e ristorante, ma danno la sensazione di trovarsi in casa di amici. Natale è tranquillo e, pur proponendo piatti diversi, il menu è «alla carte»; a San Silvestro invece si prepara per circa 150 coperti proposti a 220.000 lire compresi i vini, naturalmente delle Cantine di Giorgio Lungarotti, proprietario di questo microcosmo di ospitalità e gastronomia.

● Nella foto, da poco chef alle Tre Vaselle, Romano Resen ha lavorato per importanti catene alberghiere in Italia e all'estero.

Anticipo di primavera

## ► Dentice rosa con asparagi freschi e sformatino di finocchio

**Ingredienti e dosi per 4 persone:** ● 400 g di filetto di dentice rosa già pulito e spellato, in 4 pezzi ● 24 asparagi verdi della California ● 160 g di fave sgusciate ● 80 g di pisellini ● 4 pomodori ● 2 dl di olio extravergine ● 1 bicchiere di vino bianco Torre di Giano ● 1 cucchiaino di trito di sedano, carote e cipolla ● 2 carciofi a cubetti ● 4 finocchi ● 1 porro ● 1 foglia di alloro ● sale ● 3 dl di brodo di pesce fatto con gli scarti del dentice ● 4 cucchiaini di salsa balsamica di uva o di aceto balsamico.

**S**offriggere nell'olio extravergine di oliva le scaloppe di dentice con il trito, gli asparagi a pezzetti (escluse le punte), i carciofi, le fave e i piselli. Bagnare col vino, salare, aggiungere l'alloro e lasciar evaporare: fare una cottura breve affinché le verdure restino al dente. Cucinare le punte degli asparagi in poco brodo di pesce.

Tagliare a fettine i finocchi, soffriggerli nell'olio con il bianco del porro tritato. Aggiungere poco brodo di pesce e cuocere lasciando asciugare. Scottare le foglie verdi del porro in acqua salata e foderare quattro stampini dopo averli unti. Mettere i finocchi cotti e comprimere leggermente con la forchetta. Passarli in forno ben caldo per 7/8 minuti. Nel frattempo comporre il piatto: disporre la scaloppa di pesce e sopra di essa le punte degli asparagi tenendo il tutto al caldo, aggiungere alla salsa ancora in padella abbondanti cubetti di pomodoro, 2 cucchiaini d'olio e la salsa balsamica, mantecare e versare sul pesce, sformare i finocchi e servire.



## Menu di Capodanno

Solleone delle Tre Vaselle  
con succo di pomodoro e sedano  
pagliuzze dorate

\*

Insalatina di crostacei  
alla vinaigrette  
di caviale Sevruga

\*

Lenticchie di Castelluccio  
con salsicce norcine

\*

Risotto con code di scampi  
al timo serpillo

\*

Dentice rosa al vapore  
con asparagi freschi  
e sformatino di finocchio

\*

Sorbetto al Rubesco e fragoline

\*

Filetto di angus  
in dadolata di porcini

\*

Semifreddo al mandarino  
con ragù di sottobosco

\*

Biscotteria calendariale  
e cioccolatini

\*

Caffè

## Vini

Torre di Giano 1990 Lungarotti

\*

Chardonnay Riserva  
i Palazzi 1989 Lungarotti

\*

Rubesco Riserva  
Vigna Monticchio 1981 Lungarotti

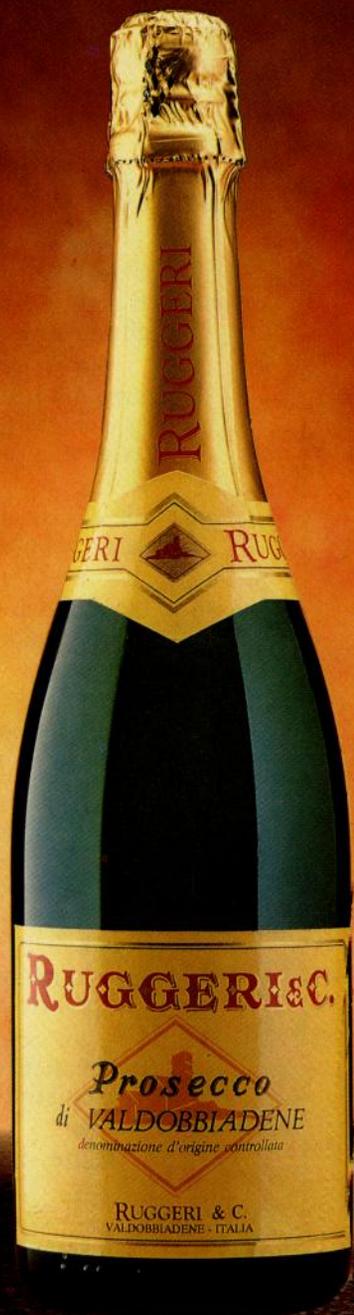
\*

Spumante Lungarotti Brut

\*

Grappa Chardonnay

RUGGERI.  
BEN ARRIVATI  
AL PROSECCO.



  
**RUGGERI**

Il vino come vocazione.

Ruggeri & C. S.p.A. - Via Garibaldi 113 - 31049 Valdobbiadene (TV)

Tel. 0423/975716 - Telefax 0423-973304

## Le notizie

### Asti: Gancia si dimette dalla Camera di commercio

Dal 7 gennaio l'architetto Salvatore Garipoli è il nuovo presidente della Camera di commercio di Asti. Di area democristiana, già amministratore comunale, l'arch. Garipoli è stato segnalato dalle categorie economiche ed insediato dal ministro dell'Industria di concerto con quello dell'Agricoltura.

La nomina del nuovo presidente si è resa necessaria dopo le dimissioni di Vittorio Vallarino Gancia il 1° dicembre scorso: in carica per i cinque anni previsti dal mandato e poi ancora altri due anni in proroga perché tardava a venire la nuova nomina, Gancia, per «motivi di impresa», si è visto infine costretto ad abbandonare comunque l'incarico.

### Un insolito Artusi in mostra itinerante

Ispirata al fortunato manuale di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, è stata realizzata dalla Fini di Modena *La cucina briconcella*, una mostra che esce dagli schemi tradizionali e si propone in modo vivace e poliedrico. Inaugurata in novembre a Forlimpopoli, città natale dell'Autore, la manifestazione ha toccato Livorno a gennaio e prosegue in febbraio a Firenze per concludersi in primavera a Milano e infine a Bari.

L'itinerario della mostra si snoda in sei tappe che riprendono altrettanti capitoli del libro. I temi sono trattati in modo diverso: dall'esposizione di codici e manuali di gastronomia alla realizzazione di tavole di epoche diverse imbandite secondo la moda del tempo, dalla presentazione di erbe e spezie più utilizzate, alla proposta di una serie di attrezzi e utensili da cucina con l'esecuzione di una ricetta secondo canoni vecchi e moderni; infine uno sguardo al mondo dell'arte culinaria negli ultimi cent'anni grazie a numerose stampe e documenti iconografici.

### Trasimeno a tavola dal 12 al 15 marzo

Le maggiori località del comprensorio del Lago Trasimeno, nella provincia di Perugia, ospiteranno in marzo la seconda edizione di «Trasimeno a tavola», una manifestazione nata per valorizzare la cultura enogastronomica, il folclore, l'arte e l'ospitalità del territorio umbro che circonda il lago, organizzata dal Consorzio Unione ristoratori albergatori e camping del Trasimeno (Urat).

Piatti tipici saranno preparati dai ristoratori aderenti al Consorzio e sarà anche allestita una fiera con l'esposizione dei migliori prodotti di enogastronomia, compresi i due vini Doc del territorio, Colli del Trasimeno bianco e rosso.



# Piatti importanti e «firmati» nati nell'incanto di fine anno «importabili» nelle nostre case

**Le proposte di Natale e Capodanno, nate dall'inventiva di bravissimi chef che hanno scelto di operare fuori delle città, possono essere riprodotte sulle tavole "private" con un briciolo di buona volontà e attenzione ● Vogliamo provare? Ecco una scelta di dieci menu**

**E**bbene sì, quest'anno è di scena la provincia, prospera e innovativa, dove c'è tanta voglia ma soprattutto tempo per fare e per pensare. Qui c'è la possibilità di mantenere le tradizioni, soprattutto per la cucina che si sviluppa su ricette regionali «riviste» dagli chef che colgono l'essenza del piatto e lo propongono in versione alleggerita e con un pizzico di fantasia. Gran parte dei ristoranti che hanno ricevuto i maggiori apprezzamenti in questi ultimi anni sono proprio qui, in provincia, lontano dagli stress cittadini, dai tempi scanditi al minuto, dall'agitazione continua per riuscire a rispettare tutti gli impegni presi.

Diciamolo pure, che cosa sarebbe la città senza questo «polmone verde», ricco di tradizioni dove la natura trova ancora uno spazio per potersi esprimere? È vero che in città vi sono esigenze legate al mondo del lavoro e che vanno rispettate, ma ogni tanto è anche piacevole andare fuori porta per pranzare e cenare senza fretta, in completo relax, in mezzo al verde o vicino al mare. I locali sono spesso ricavati da antiche o vecchie costruzioni e sia che si tratti di una stalla o di una palazzina, il restauro spesso restituisce il fascino intatto di un tempo. Non è difficile scorgere per alcuni un piccolo orto dietro casa, con erbe aromatiche e a volte qualche ortaggio e c'è chi riesce ad avere animali da cortile «ruspanti» e pesce d'acqua dolce appena pescato.



Ma non è tutto oro quello che luccica. In inverno, con le nebbie e il brutto tempo, è difficile mantenere in settimana la potenzialità della clientela del week-end. Diventa allora impegnativa la gestione degli approvvigionamenti delle materie prime, ma ciò è superato dalla fedeltà della clientela che è disposta a percorrere qualche chilometro in più per gustare allettanti proposte gastronomiche.

Le festività in provincia richiedono la preparazione di piatti tradizionali e Natale e Capodanno non sfuggono alla regola. C'è tuttavia una clientela diversa; per la Natività arrivano gruppi familiari e il menu deve essere più abbondante con alcuni piatti proposti da sempre, per San Silvestro ci sono fidanzati o gruppi di amici e il menu deve

essere più fantasioso con piatti diversi e con ingredienti nuovi: c'è il desiderio di qualche piccola follia e lo chef deve saperlo rispettare.

Quali le scelte per questi importanti menu? Molti hanno rielaborato e rinnovato ricette tradizionali a base di ingredienti di stagione. La scelta punta sulla selvaggina e sulla cacciagione, soprattutto piccioni e capriolo, immancabile il pollame, la gallina o il cappone in varie versioni, i petti d'anatra rigorosamente tagliati a fettine. Scompare l'aragosta per lasciar posto all'astaco e a qualche gambero, largo spazio è stato dato ai pesci di fiume e di mare. Le verdure non accompagnano solamente il piatto, ma sono preparate con la stessa attenzione dedicata alle carni e in armonia con loro; agli ortaggi si accompagnano i legumi come ceci e lenticchie che, per tradizione, sono portatori di fortuna e soldi.



Immane il tartufo bianco o nero, ingrediente invernale per eccellenza, che dà un tocco pregiato agli antipasti, ai primi e ai secondi; anche i porcini fanno capolino qua e là destreggiandosi tra pastasciutte e carni. Interessanti le proposte di formaggi tipici locali, come il formaggio di fossa, stagionato entro cunicoli scavati nella roccia. Ma forse è proprio nel dessert che lo chef riesce ad esprimere meglio la sua creatività e per queste festività particolari la gamma è molto ampia: dallo strudel di frutta al soufflé di torrone, dalla torta di castagne alla classica e sempre deliziosa piccola pasticceria.

Accurata la selezione dei vini in abbinamento con le preparazioni: si tratta di tre o quattro prodotti, un bianco che può essere spumante o fermo e accompagnare gli antipasti e i primi piatti, un rosso più o meno importante per i secondi e un vino da dessert con i dolci. Tre vini per diverse portate potrebbero sembrare pochi ma per esperienza è il numero adatto per le esigenze del cliente che solitamente non ama cambiarli spesso e che, in queste occasioni, non vuole scegliere ma si affida completamente alle proposte del ristoratore.

**Maria Cristina Beretta**



Cuneo. Tra vigneti e tartufi

## La Contea Neive

Michelin: 2 forchette e 1 stella, Espresso: 17/20, Pirelli: 1 cappello, Veronelli: il cuore.

**H**a festeggiato con la clientela solo Capodanno. Ogni volta, per l'occasione, presenta preparazioni nuove ricavate da vecchie ricette di cucina delle Langhe e del Roero con i pareri e i consigli di parenti ed amici. La maggior parte delle persone che si prenotano per il cenone appartiene alla clientela di sempre e quindi preparare qualcosa di nuovo è un piacevole obbligo. La proposta è per cinquanta persone a 170.000 lire compresi i vini.

● Nella foto, Antonio Verro con la signora Claudia e la giovanissima figlia Lisa che non ha ancora deciso se seguire o no le orme dei genitori, ma in ogni caso è sempre disponibile a dare una mano.

Tutti i profumi delle Langhe

### ► Pasticcino di tartufo con fonduta

**Ingredienti e dosi per 4 persone: (per la pasta frolla) ● 150 g di farina bianca ● 35 g di burro ● 1 uovo ● latte per impastare ● sale; (per il ripieno) ● 60 g di tartufo nero ● 1 cucchiaino di olio d'oliva ● 1 spicchio d'aglio ● poco prezzemolo tritato ● 100 g di Parmigiano grattugiato ● succo di un limone ● 1 piccolo tartufo bianco (facoltativo).**

**I**mpastare velocemente in un posto fresco gli ingredienti per la pasta frolla incorporando il burro a pezzetti, l'uovo e un pizzico di sale alla farina fatta a fontana. Lasciare riposare la pasta per almeno un'ora. Cuocere sulla cenere (o a fuoco bassissimo) il tartufo nero facendo prima rosolare aglio e prezzemolo nell'olio d'oliva, aggiungere il tartufo tagliato a scaglie, il Parmigiano e il succo di limone, eliminare l'aglio e lasciar raffreddare. Imburrare 4 piccole pirofile e stendervi metà della pasta frolla, riempirle col ripieno e ricavare dalla rimanente pasta quattro dischi che serviranno da «coperchio» per le pirofile. Cuocere in forno caldo (200 °C) per una ventina di minuti. Servire il pasticcino caldissimo, ricoperto di fonduta piemontese, con un'ulteriore grattatina di tartufo bianco.



### Menu di Capodanno

Trota del Maira  
sposata al maiale di cascina

Carciofo alla pastora  
nel suo nido di porri

\*

Pasticcino di tartufi  
con fonduta

Zuppa di beneauguranti  
lenticchie

\*

Agnolotti alla Sabauda

Mousse di volaggia  
con piccione

\*

Seufflé al torrone

\*

Caffè

### Vini

Arneis

\*

Barbaresco

\*

Moscato d'Asti