



BORSCH CLASSICESKIJ (BORSCH CLASSICO)

Ingredienti: 200 g. di barbabietole, 150 g. di cavolo, 100 g. di carote, 50 g. di cipolla, 10 g. di prezzemolo, 40 g. di concentrato di pomodoro, 20 g. di farina, 30 g. di olio di girasole, 20 g. di panna acida, 10 g. di zucchero, aceto e 2 lt. di brodo.

Sbianchire il cavolo tagliato a quadrettini, a parte soffriggere la cipolla tagliata a strisce, le carote e le barbabietole tagliate a bastoncini. Aggiungere il concentrato e la farina. Mettere tutto insieme aggiungendo il brodo, lo zucchero e l'aceto. Far cuocere per 40 minuti e prima di servire aggiungere la panna acida, o servirla a parte.



PEL'MENI YAR (PASTA DI GRANO SARACENO FARCITA CON CAPRIOLO E SALSA SMETANA)

Ingredienti: (pasta) 350 g. di farina "00", 150 g. di farina di grano saraceno, 4 uova, sale, pepe e acqua; (ripieno) 100 g. di polpa di capriolo, 100 g. di manzo, 50 g. di maiale, cipolle, sale e pepe, erbe aromatiche (timo, maggiorana, aneto).

Fare una pasta all'uovo con le farine, le uova, sale, pepe e acqua, lasciarla riposare per 1 ora. Nel frattempo preparare il ripieno passando nel cutter le carni, la cipolla e le erbe. Le carni devono essere crude. Salare e pepare. Stendere la pasta molto sottile, e fare dei ravioli esagonali, farciti con il ripieno descritto. Cuocere i pel'meni in acqua salata bollente per 5 minuti, e saltarli con smetana ridotta. Servirli caldi.



CARNI ALLA GRIGLIA

Quattro locali specializzati italiani e uno brasiliano: da Milano a Torino, da Treviso a Roma, passando per Rio de Janeiro. Il segreto consiste nella conoscenza del giusto tempo di cottura dei vari tipi di carne. Un confronto tra le razze bovine: i consorzi di tutela italiani e le carni importate. Il giusto accompagnamento: no a salse che alterano il gusto, sì a insalate e verdure. I vini: giusti i rossi, anche giovani, ma c'è chi consiglia anche il Prosecco.

a cura di Paolo Virtuani



QUEI PROFESSIONISTI DELLE BRACI

La griglia è il più antico metodo di cottura delle carni. Si perde nella notte dei tempi l'utilizzo del fuoco vivo da parte dei primi cacciatori. Da migliaia di anni, quindi, il profumo della carne sfrigolante sulle graticole, un tempo riscaldate dalle braci ardenti, ora da moderni impianti a gas, si spande nell'aria stimolando le papille gustative. Le carni cucinate alla griglia rimangono tra le preparazioni più gustose, pur se, negli ultimi tempi, sono state sottoposte, al pari di altri alimenti e sistemi di cottura, a una severa critica sul piano della cucina dietetica.

Alcune regioni italiane posseggono una tradizione ben radicata nella cucina di carne alla griglia. Toscana e Piemonte sono note per le carni bovine, l'Italia centro-meridionale e le isole per quelle ovicaprine. *Pubblico Esercizio* ha voluto analizzare un settore che, nonostante i molti segnali negativi che provengono dalle punte più avanzate della ristorazione italiana e dalle regole ferree dei guru dell'alimentazione, mantiene una posizione importante nel panorama gastronomico nazionale. Senza contare il consenso che i clienti continuano a manifestare.

umane. Lo *Xantarim*, così si chiama il bar, si trova in pieno centro storico della cittadina portoghese.

La costruzione risale al XII secolo, al periodo della dominazione araba. L'odierna Travessa da Misericordia tra il 1300 e il 1400 era il punto focale del quartiere più importante dal punto di vista civico. Più tardi si trasformò in una *manceberia* che con un eufemismo si potrebbe tradurre dal portoghese in *strada del piacere*, lì vivevano le prostitute dell'epoca che attiravano uomini in cerca di amore mercenario. Un passato peccaminoso di cui oggi non rimane più traccia.

I due soci proprietari che gestiscono lo *Xantarim*, Joao Rosado e Fernando Romao, hanno voluto naturalmente lasciare intatte le volte fortunosamente portate alla luce e hanno scelto un arredamento che le mettesse in risalto.

Il materiale scelto è stato quindi il legno, impiegato per il bancone del bar, i tavolini, le sedie e i divani arricchiti da cuscini imbottiti. I muri inol-

tre sono stati trattati con una sostanza speciale in modo da evitare il deterioramento causato dal fumo delle sigarette. Per restare in tema di antichità, tra gli elementi d'arredo spicca un alambicco in rame. L'illuminazione, soffusa, è stata scelta per creare un'atmosfera intima e che inviti alle conversazioni.

Un invito che tanti giovani studenti accolgono, frequentando assiduamente il cocktail bar. E lo scelgono anche per l'ampia possibilità offerta dalla carta che propone vini e liquori nazionali ed esteri, birre e una innumerevole quantità di cocktails, dai classici internazionali agli analcolici. Più limitata l'offerta degli snack: la lista indica solo panini e tost. Il locale apre i battenti da mezzogiorno alle due di notte ma l'ingresso non è consentito a tutti.

Per accedere allo *Xantarim* ci si annuncia al videocitofono, installato per selezionare la clientela e forse per un eccesso di prudenza, dato che Santarem ha l'aria di essere una cittadina molto tranquilla. (R.F.)

crostacei, base per autentiche delizie, come la zuppa di conchiglie. Ma non solo, la cucina dell'Algarve coniuga la carne di maiale alle vongole in un saporito piatto chiamato *cataplana*. Nello spazio riservato alla regione ospitante, ossia il Ribatejo, sono invece di casa le anguille arrosto, la *fataça na telha* (una grossa muggine cotta al tegame). Ma il protagonista assoluto, in ogni tasquinha è il *bacalhau*, il merluzzo essiccato variamente cucinato ma anche crudo, tagliato a fette sottilissime e condito con cipolle e limone.

Tra le piccole trattorie all'interno della Casa do Campino non potevano mancare quelle gestite dai ristoratori provenienti dai possedimenti d'oltremare del Portogallo: le Azzorre e la lontanissima Macao. Originale la cucina della città orientale di stretta derivazione cine-

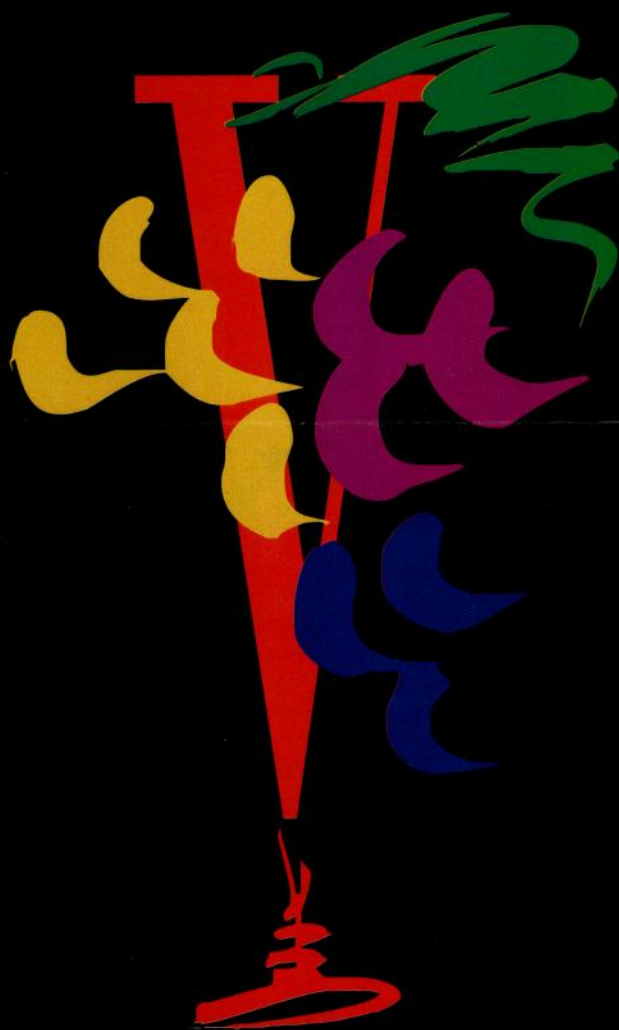
se e influenze portoghesi. Ciascuna regione, tramite il proprio ufficio del turismo, è chiamata ogni anno a organizzare, sempre nell'ambito del festival, un pranzo di gala, che si svolge in una sala, che ospita fino a 200 persone. Il convivio è animato da uno spettacolo folcloristico tipico di quella regione. Rispetto al prezzo delle più popolari *tasquinhas*, dove si può mangiare per 1500-2000 escudos, l'equivalente di 15-20 mila lire, quello del pranzo di gala è più alto: circa il doppio. Data la bontà dell'iniziativa non ci si meraviglia affatto nell'apprendere che i 15 giorni di festival attirano circa 100 mila visitatori, provenienti anche dalla vicina Lisbona, dalla quale Santarem dista circa 60 chilometri. Per i buongustai della capitale è un viaggio che vale la pena affrontare!



VERONA 3/8 APRILE 1992



VINITALY



26° SALONE INTERNAZIONALE
DELLE ATTIVITÀ VITIVINICOLE

Per ulteriori informazioni: VERONAFIERE - C.P. 525 - I - 37100 Verona
Tel. +39/45/588111 - Fax +588288



VERONAFIERE

chiama a raggiungerlo il fratello Sergej.

I gemelli Yakimiv sono l'anima russa dello Yar milanese. Grazie alla loro abilità, i clienti trovano tra gli antipasti, accanto ai diversi tipi di caviale (il beluga, l'ossetra, il sevruga e il *paiusnaya*, caviale pressato da uova troppo piccole o mature, dal gusto molto forte), piatti come il *farschizovannj gorosckom*, maialino al latte farcito con piselli, o i *ribnoe assorti*, storione, salmone, pesce spada e spratti affumicati, (con questi piatti vengono serviti i *piroschkij*, panini ovali, il cui cuore è impastato con verdure o carne). Tra le minestre ecco la *ucha*, brodo di storione con storione, o la *chirtma*, brodo, zafferano e tacchino. E poi i *pelmeni keta*, fagottini di pasta ripieni di salmone guarniti con salsa smetana. Per arrivare a secondi fastosi, come la *korejka v-kislo-sladkom souse*, costoletta di vitello in salsa agro-dolce, al *sevruga sous gribnoi*, trancio di storione bollito con salsa ai funghi, o ai

più classici filetto Stroganov e pollo alla Kiev. E infine i dolci: il *kaska*, tipico dolce russo con farina di mais e uvetta, o la *tort Medok*, pan di Spagna al cioccolato con miele e mousse di mascarpone.

Per accompagnare tutti questi piatti, un'incredibile lista di vini, curata dal direttore Giuseppe Vaccarini, già campione mondiale dei sommeliers. Oltre alle migliori etichette italiane e francesi (Tignanello, Gaya, Ceretto, Cà del Bosco, Jermann, Russiz Superiore, Château Margoux, Château Lafite, solo per citarne alcune), si trovano selezionati ben 13 tipi di vodka (cinque russe, quattro polacche e altre quattro di diverse provenienze) oltre ad autentici spumanti russi, gradevoli e di buon corpo.

Ma il segreto del locale non risiede solo nella buona cucina o negli ottimi vini. Molto curato è anche il servizio in sala (oltre al direttore, cinque camerieri, tutti provenienti dall'Istituto Carlo Porta di Milano) e fondamentale è l'atmo-

sfera che è stata creata. La sala ristorante, curata dagli architetti milanesi Massimo Sacchi e Giulio Barazzetti, si presenta con un fascino d'altri tempi. Altissimi i soffitti da cui pendono splendidi lampadari di cristallo; ampie vetrate sulla sinistra oscurate da ricchi tendaggi di velluto azzurro; un grande specchio che prende tutta la parete di fondo; alla parete di destra, quadri, stampe, fotografie e vari oggetti di artigianato russo. Per terra, un caldo parquet e ricchi tappeti. I piatti sono originali cecoslovacchi, di porcellana bianca e azzurra, così come azzurri sono i bicchieri da acqua. Le posate sono d'argento, le tovaglie, bianco latte, di puro lino russo.

Diciotto i tavoli, cinque rotondi e tredici quadrati, per una capienza totale di circa 50-65 coperti.

Ma lo Yar non si esaurisce nel ristorante. Dalla parte opposta, oltre il bar-sala d'aspetto, si trova il bistrò: niente parquet per terra, tavolini in marmo e

noce apparecchiati all'americana, ancora tende in velluto, ma rosso porpora e, alle pareti, arazzi popolari *suzzani*, che costituiscono la dote delle contadine russe. In una zona separata della sala, un grande tavolo ovale intarsiato, che può ospitare fino a venti persone. L'atmosfera è più informale e richiama pubblico più eterogeneo.

Qui si viene per mangiare pochi piatti (la cucina, la stessa del ristorante, per il bistrò è aperta fino all'una di notte): oltre all'onnipresente caviale, sono molto richiesti i *kulebja-k*, strudel salati al salmone, alle verdure o alla carne di vitello, e i classici *bliny*, fritte! farcite. Ma è possibile anche solo bere, e allora vodka a fiumi, oppure spumanti russi, vari cocktail e birra.

In alcune serate un suonatore russo allietta il locale con la sua fisarmonica, creando una perfetta atmosfera da antico caffè moscovita.

Stefania Vinciguerra

ROMB MORKOVNIJ (RICOTTINI DI CAROTE)

Ingredienti: Kg 0,5 di carote, 200 g di ricotta, 100 g. di farina, 1 uovo, pepe, sale, g. 100 olio per friggere, pane grattugiato.

Far stufare le carote, raffreddare e passarle al passaverdure. Fare un impasto omogeneo con la crema di carote ottenuta, la ricotta, le uova, sale, pepe, farina, e dare una forma a rombo. Passare nel pane grattugiato e friggerle in padella con un po' di olio, prima da una parte e poi dall'altra. Servire con salsa smetana fredda.



**SUDAC S
GRANATON
(FILETTI DI TROTA
AL MELOGRANO)**

*Ingredienti: 4 trote da 250 g.
l'una, 0,200 lt di vino bian-
co, succo di un limone, 50 g.
di chicchi di melograno,
timo, aneto, 1 cipolla, sale e
pepe.*

*Spinare le trote, metterle in
una placchetta con vino
bianco, limone melograno,
cipolla già soffritta e aromi.
Cucinare in forno a vapore
per 10 minuti.*



**KISEL 1Z CERNIKI
(KISEL RIBES ROSSO)**

*Ingredienti: 125 g. di ribes
rosso, 200 g. di acqua, 100
g. di zucchero, 30 g. di feco-
la di patate.*

*Frullare la frutta, e intanto
portare l'acqua ad ebollizio-
ne. Aggiungere lo zucche-
ro, la frutta frullata, la fecola
di patate diluita. Versare il
tutto negli stampi e lasciar
raffreddare.*

