

LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" per salutare l'arrivo della bella stagione

Sapori "verdi" a tavola

Tanti assaggi sfiziosi per gli appassionati di cucina vegetariana

POLENTA FRITTA



Ingredienti per 4 persone

⇒ 1 litro e 1/2 di acqua, 500 g di farina gialla, olio, sale

Preparazione

Mettere sul fuoco una pentola con acqua salata. Quando questa avrà raggiunto il bollore far cadere a pioggia la farina per polenta e mescolare in continuazione con un cucchiaio di legno per non formare grumi (prestare la massima attenzione nella preparazione di questa semplice ricetta). La polenta sarà cotta dopo 40 minuti circa, quando mescolando si staccherà dalle pareti della pentola. Servire calda o versarla, ancora calda, in una forma e lasciarla raffreddare. Una volta fredda tagliare a fette e friggerle in olio caldo. Servire subito.



IN CUCINA

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" diretto da Franco Soldaini, e coordinati da Angelo Novati, propongono anche questa settimana freschi e semplici piatti vegetariani a base di verdure di stagione (fotoservizio Mv)

INVOLTINO DI VERDURE



Ingredienti per 4 persone

⇒ 300 g di indivia belga, 100 g di melanzane, 100 g di zucchine

⇒ 100 g di peperoni, olio, pepe, sale

Preparazione

Sfogliare l'insalata belga. Preparare una caponata tagliando a cubetti le melanzane, le zucchine e i peperoni. Quindi saltarli con olio e sale, aggiungervi della salsa di pomodoro e lasciar cuocere qualche minuto. Riempire ogni foglia con questo composto e chiudere con un'altra foglia. Aggiustare di sapore e infornare a 180 °C fino a doratura completa. Servire ben caldo.

ROTOLO DI ZUCCA E RICOTTA



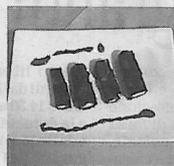
Ingredienti per 4 persone

⇒ 200 g di zucca, 100 g di ricotta, olio, sale, pepe

Preparazione

Per preparare il "rotolo", lavare e mondare la zucca. Tagliarla a fette sottili e scottarle in acqua bollente. Preparare a parte un ripieno con la ricotta, il sale e il pepe. Arrotolare poi due fette di zucca e farcirle con il ripieno. Servire.

BARBABIETOLE E PATATE



Ingredienti per 4 persone

⇒ 200 g di barbabietole, 100 g di patate, olio, sale, pepe

Preparazione

Far soffriggere in poco olio la cipolla e il sedano precedentemente tritati. Aggiungere la zucca e le patate tagliate a dadi. Bagnare con il brodo e terminare la cottura. Sistemare di sale e pepe. Servire caldo in una zucca incavata.

IL TORTINO



Ingredienti per 4 persone

⇒ 50 g di peperoni, 10 g di aglio tritato, 70 g di formaggio di capra, 20 g di capperi tritati, 10 g di aceto balsamico, 20 g di olio d'oliva, prezzemolo

Preparazione

Togliere la pelle al peperone tagliato prima a metà e arrosito. In una ciotola lavorare prezzemolo, aglio, capperi, aceto balsamico, pepe e formaggio. Foderare dei pirottini con le fette di peperone, aggiungervi il composto e infornare a 150 °C per circa 30 minuti. Servire caldo.

IL BIANCO

GAMBELLARA DOC

Particolarità

Prodotto tra i comuni di Montebello Vicentino, Montorso e Gambellara, in provincia di Vicenza

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, dorato, profumo vinoso e accentuato, floreale, sapore asciutto, amarognolo, vellutato e armonico. Gradazione alcolica minima: 10,5°. Uve: Garganega, con eventuali aggiunte (massimo 20%) di altre uve bianche della zona. Tipologie: bianco asciutto e abboccato (anche spumante). Si serve a 10-12°. È un vino maturo in 6-8 mesi

Abbinamenti

Antipasti, uova, formaggi a pasta cremosa, verdure e pesce d'acqua dolce

IL ROSATO

FRIULI LATISANA DOC

Particolarità

Vino prodotto in un'area del basso Friuli, comprendente dodici comuni che fanno capo a Latisana (Ud)

Caratteristiche

Colore rosato vivace, profumo vinoso, sapore asciutto e armonico, gradazione alcolica minima 10,5°. Temperatura di servizio 13-15°. È un vino da bere giovane. Esiste anche una versione spumante che ha le stesse caratteristiche organolettiche, la variante dell'uvaggio è costituita da chardonnay, pinot bianco e nero

Abbinamenti

Antipasti vegetariani, piatti di pesce di lago elaborati, carni bianche, formaggi a pasta molle

L'ITINERARIO

Villa Carlotta splende tra le opere di Canova e gli argenti della principessa

Tra le meravigliose ville della Trezzina, terra di pace nel mezzo del Lago di Como, la più famosa è senza dubbio Villa Carlotta, immediatamente riconoscibile dalle scenografiche scalinate e immersa in un giardino botanico che attira ogni anno migliaia di visitatori con gli straordinari colori e le composizioni naturali delle azalee in fiore

Al suo interno quadri, stucchi e opere d'arte superbe. Le statue del Canova, il

Trionfo di Thorvaldsen, il Bacio di Hayez. Ma non solo. Proseguendo in un lungo lavoro di recupero della sua "tradizione" culturale e artistica, Villa Carlotta a Trezzina ha riaperto quest'anno offrendo al pubblico due novità.

Una stanza a piano terra ospita infatti una rarissima collezione di cammei di gesso - oltre 470 calchi - eseguita intorno al 1830 dall'incisore romano Giovanni Liberotti.

Al secondo piano, nella sala detta dell'Arazzo, è invece allestita la Tavola della principessa Carlotta, dove saranno per la prima volta presentati nel loro splendore gli argenti e le porcellane da tavola appartenuti ai Sassonia Meiningen, a lungo proprietari della villa.

Visite: fino a settembre tutti i giorni dalle 9 alle 18. Il museo chiude dalle 12 alle 14. Info: www.villacarlotta.it oppure chiamare lo 0344.40405.

BANQUETING

L'ALLESTIMENTO

Tripudio di fiori primaverili su una tovaglia avorio

Primavera, risveglio della natura. La tavola di oggi è un tripudio di fiori accostati nelle nuance del rosa, lilla, fucsia e verde acido.

Su un tovagliato avorio i nostri esperti di *banqueting design* hanno realizzato un piccolo cuscino floreale che inganna il commensale: anche il verde, normalmente utilizzato per completare la composizione floreale del centrotavola, è realizzato con piccoli fiori dai toni della clorofilla.

Per realizzare la composizione, procuratevi dal fiorista rose (due tipologie e colori differenti), piccoli

fiori di campo e rametti di bordura. Dopo aver disposto i fiori seguendo l'andamento circolare del sottovaso, vi consigliamo di completare la composizione con delle foglie arrotolate che copriranno il perimetro del cuscino.

Fissate la foglia con filo di ferro per fioristi e colla a caldo. La tavola si arricchisce di un menù dipinto a mano che richiama la composizione floreale; consigliamo di legare il tovagliolo con un nastro in lino color rosa pastello.

Disponete poi il tovagliolo in obliquo per movimentare la tavola.



Su un piccolo cuscino floreale il centrotavola è realizzato con piccoli fiori dai toni della clorofilla. Con rose, fiori di campo e rametti si può realizzare una composizione raffinata che lascerà i vostri commensali a bocca aperta