

SAPORI&SAPERI DOLCI

A CURA DI VERA FISOGNI
info: v.fisogni@laprovincia.it

TREND DI DESIGN

Tutti i colori del ghiaccio per una granita arcobaleno

ANNA PIAZZI

Il gelato? Troppo calorico. Meglio limitarne il consumo all'uscita serale. Se avete voglia di un break freddo ma leggero, a merenda o come dopo cena, potete fare da voi, preparando granite coloratissime. Basta disporre di sciroppi o spremute (menta, fragola, limone, frutti rossi, anguria, vino) con cui preparare cubetti di ghiaccio multicolor. A questo punto, entra in scena il tritagliaccio: quello di Tescoma, con grattugia a tamburo (19,90 euro), è veloce, facile, pratico. La confezione include anche 20 sacchetti autosigillanti per realizzare i cubetti. Non resta che attivare la fantasia. Sul sito www.tescmaonline.com c'è il video tutorial.



Il kit del tritagliaccio di Tescoma per granite

TORTE IN FACCIA / UN DOLCE, UN FILM

Il dessert in versione noir nella satira amara della tv

BERNARDINO MARINONI

Ad Acitruolo, sperduta località dell'entroterra abruzzese in via di desertificazione immaginata dalle parti di Campobasso, il dolce locale si chiama "babbacchione", ma ha niente da spartire né con babà né con bombolone. Anzitutto è passabile solamente rispetto all' "Amaraccio" servito nell'unico bar del luogo, ammesso che non si faccia caso all'aspetto, ancorché mimetizzato inequivocabilmente escrementizio, del "babbacchione", invenzione di Maccio Capatonda, regista e interprete di "Omicidio all'italiana" (2017). In compenso nel film è squisita la satira sulla tv della cronaca nera: il sindaco di Acitruolo coglie l'occasione di una morte in apparenza accidentale per montare un delitto che, complice il programma tv "Kill acciso?", renda famoso il paese. Quando accade, tra altro il bar si affolla e aggiorna il menù imbandendo per l'aperitivo portate riferite a clamorosi delitti, compresa un' "insalatina di Erba", mentre al "babbacchione" la pasticceria aggiunge un "tiramisuicido" decorato con schiuma a forma di croce.



La Tortionata Bontà fragrante che si sbriciola

Dessert di Lodi, originario del Medio Evo a base di mandorle, simile alla "sbrisolona" si accompagna a salse di frutta o a crema

SOFIA ZUCCARI

La cucina italiana è fondata sui prodotti locali che il territorio mette a disposizione e sulle radicate tradizioni popolari che hanno dato i natali a moltissimi piatti diventati famosi in tutto il mondo. Esistono, però, piatti con una storia antichissima, tramandati di generazione in generazione, che sono pressoché sconosciuti ma vivono nel cuore di tanti abitanti delle nostre città o dei nostri paesi.

Questo è il caso della Tortionata (o Tortjonata), un dolce caratteristico di Lodi, riconosciuto addirittura come prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano. L'ingrediente caratteristico sono le mandorle, la consistenza è molto simile a una "sbrisolona", ma leggermente più morbida, nonostante l'assenza di lievito. È un dolce che si originò nel tardo Medioevo, ma le prime notizie ufficiali risalgono ad inizio '800 grazie al pasticcere Carlo Tacchinardi, che iniziò a tramandare la ricetta di padre in figlio. Per la preparazione, gli ingredienti sono nel box accanto. Procedete così: innanzitutto fate bollire per 2 minuti le mandorle precedentemente sguosciate e una volta scolate eliminate la pellicina che le ricopre. Tritatele grossolanamente e mettetele in forno per circa 15 minuti a 150°C in modo da tostarle.

Mettete la farina in una ciotola, versate il burro precedentemente fuso, aggiungete le mandorle tostate, il tuorlo d'uovo e la scorza di limone grattugiata. Mescolate bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo, ma poco compatto, dal momento che è una caratteristica tipica di questo impasto. Mettete il composto in una tortiera ricoperta di carta da forno e livellatela tutta allo stesso spessore; infornatela a 120°C per un'ora, finché la superficie risulterà ben dorata. Una volta cotta e tolta dal forno lasciatela raffreddare prima di spolverizzarla con zucchero a velo.

La ricetta di questa pagina è proposta dagli studenti e dai docenti dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" del Centro Casnati di Como, diretto dal professor Danilo Discacciati. Oltre a far riscoprire sapori del territorio, i contributi intendono invitare i lettori all'alimentazione consapevole. (LA FOTO È SOLO INDICATIVA DEL PIATTO)

La ricetta di questa pagina è proposta dagli studenti e dai docenti dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" del Centro Casnati di Como, diretto dal professor Danilo Discacciati. Oltre a far riscoprire sapori del territorio, i contributi intendono invitare i lettori all'alimentazione consapevole. (LA FOTO È SOLO INDICATIVA DEL PIATTO)



La ricetta

Mai usare il coltello per tagliare il dolce

Dolcezza per far festa

Ingredienti

• 300 gr di farina "00", 150 gr di burro, 150 gr di mandorle, 1 tuorlo d'uovo, 1 scorza di limone, zucchero a velo q. b.

Preparazione

Questo dolce, per tradizione, non deve essere tagliato

col coltello, ma deve essere spezzato e servito insieme a crema pasticcera o panna montata, accompagnando il tutto con un vino dolce come il Moscato. La Tortionata è presente nelle pasticcerie lodigiane e nel cuore dei propri abitanti, che la ripropongono sulle loro tavole soprattutto nelle feste.



1. La torta di cacao ai lamponi, rivestita di ganache al cioccolato, è l'emblema del programma di Real Time, nato in Inghilterra.



2. Damiano Carrara, 32 anni, è un cuoco e pasticcere di Lucca, diventato famoso negli Usa, come volto di un canale tv.



3. Tra i giudici, Ernst Knam, "re del cioccolato", è l'inventore della torta "Ace", tra le prove più ardue mai proposte ai concorrenti.

Primi spot su Real Time

Bake Off s'annuncia con un volto nuovo

Primi spot, su Real Time, della quinta edizione di "Bake Off Italia", la gara di pasticceria amatoriale condotta da Benedetta Parodi, con il "re del cioccolato" Ernst Knam e Clelia D'Onofrio, direttrice del "Cucchiario d'argento". Il talent torna in tv a inizio di settembre. Al posto del mastro panificatore e agronomo Antonio Lamberto Marino, che ha lasciato lo show, entrerà il pasticcere toscano Damiano Carrara. Cinque anni fa si è trasferito in California, per aprire una pasticceria con il fratello. In pochi anni è diventato, negli Usa, un personaggio di successo, volto del canale Food Network. SONIA LEONI

L'INTERVISTA GRAZIANO DUCA.

I consigli dello chef per preparare la marmellata ai piccoli frutti della famiglia delle Rosacee, mai così zuccherini grazie al caldo

Un tocco di timo per more a colazione

ARIANNA AUGUSTONI

La marmellata della nonna, il pane burro e marmellata che non ci faceva mai mancare la mamma. Parte da qui anch'ella storia della marmellata di more che ci propone lo chef del ristorante Le Cupole di Rapallo, Graziano Duca.

«Ricordo con grande orgoglio i momenti in cui in cucina - spiega Duca - mi rintanavo per ascoltare le storie e a preparare i piatti insieme alla mamma. Ma, tra le

mille "pozioni" rimpiango quella marmellata di more che personalizzavo già allora con delle erbe aromatiche». Ma quello era il passato e oggi Graziano Duca è diventato un innovatore della cucina italiana e la sua esperienza in Liguria è entrata di diritto nel suo "libro dei ricordi".

Oggi nessun vizzo culinario, ma una ricetta intramontabile: la marmellata di more.

Mi piace addolcire la giornata

degli ospiti dell'hotel (il ristorante è all'interno del Grand Hotel Bristol di Rapallo, ndr) e preparo sempre con grande dedizione le marmellate per la colazione. Quella di more è sfiziosa, alternativa, non troppo dolce, ma gradevole da spalmare.

Con quali ingredienti si prepara?

Servono un chilo di more ben lavate e 650 grammi di zucchero, due mele, anche se potrebbe essere utilizzata la pectina. Ma rimaniamo sulle soluzioni facili. Le

mele devono essere ben pulite, pelate e senza torsolo. Al tutto occorre aggiungere il succo di due limoni.

A questo punto, come si procede?

Preparati gli ingredienti, mettere in pentola o in un mixer caldo e iniziare a cuocere a 95 gradi. La durata dipende dall'acqua che rilasciano i frutti. Il composto si mette quindi in barattoli e quindi in forno per pastorizzare la marmellata. Bastano 15 minuti di forno a vapore.

Il tocco unico?

Il gioco sin da quando ero bambino - conclude lo chef Graziano Duca - utilizzare le erbe aromatiche, quindi suggerisco di aggiungere del timo. È un ingrediente raffinato e prezioso per insaporire, senza coprire, ogni pietanza. Il caldo di quest'estate sta favorendo un raccolto di more particolarmente zuccherine, di grande sapore. Oltre al gusto, i piccoli frutti selvatici (Rubus ulmifolius) e quelli coltivati (Rubus canadensis), della famiglia delle Rosacee, presentano un'alta concentrazione di acido folico e vitamine. Diuretiche, dissetanti e depurative, sono perfette nella confettura, ideali per prime colazioni, gelati, sorbetti e anche per accompagnare i formaggi stagionati.



Da provare sul budino di riso