

Gusto

«Ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo d'attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono» **Italo Calvino**



UNA CREMA ROSA. NATA UN PO' PER SBAGLIO

La crema reggina è un tipo di gelato, tipico di Reggio Calabria, di colore rosa, a base di rum. Si narra che sia nata per caso ad opera di un pasticciere che a corto di farina per legare l'impasto, utilizzò del rum. Esagerò un po' e la crema assunse delle caratteristiche particolari. Aggiunse poi i canditi e la dedicò a Reggio.

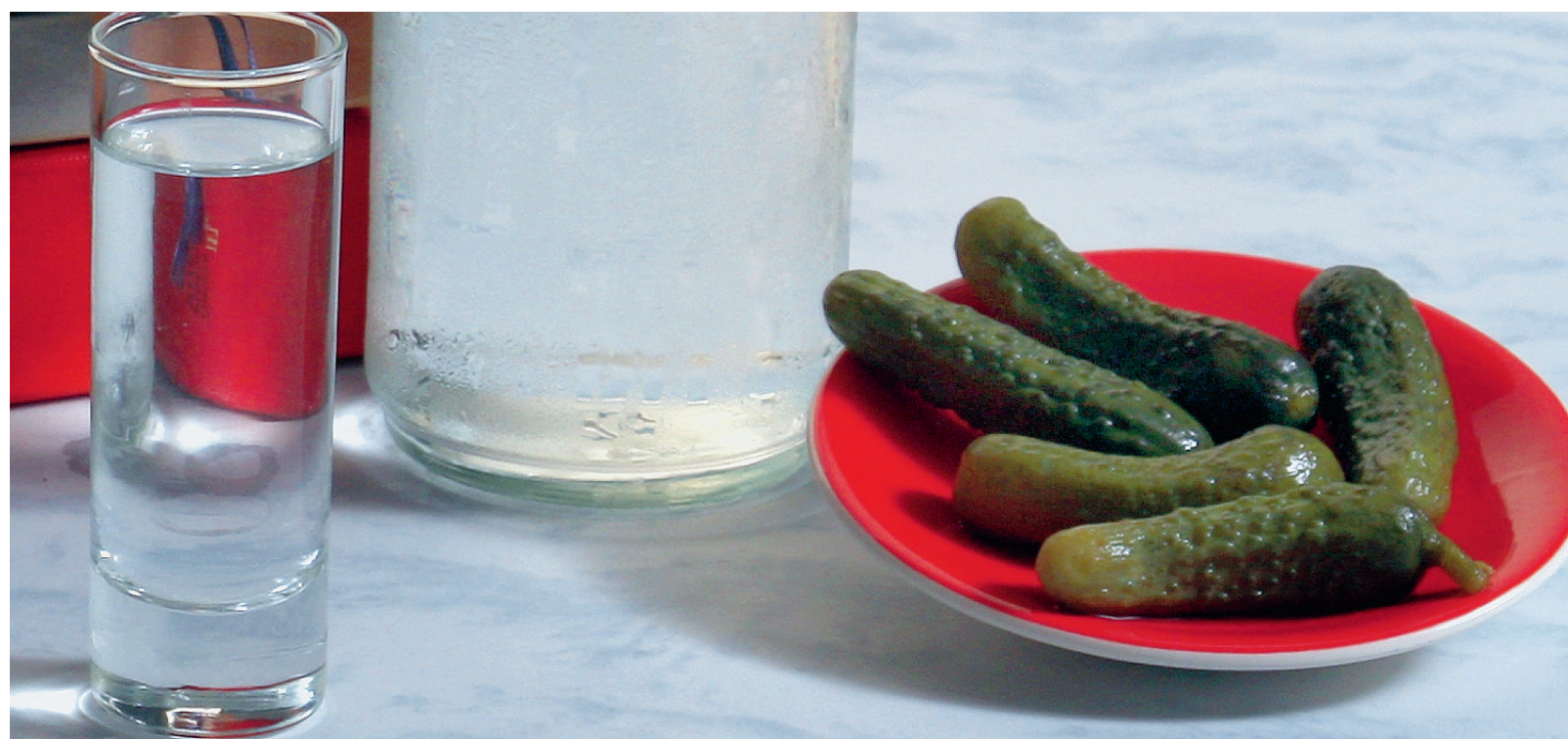


L'ANTICO FORMAGGIO «ESTINTO» RITORNA A VIVERE

Il Montébore è un formaggio piemontese antichissimo con una caratteristica forma a tronco di cono a gradoni la cui produzione si estinse di fatto nel 1982. È stato in seguito recuperato alla produzione dal 1997 grazie ad una ultima produttrice che ha sempre rispettato l'antica tecnica di lavorazione casearia tradizionale.

Il piatto forte Un ortaggio nato sull'Himalaya e ora diffuso nelle cucine di tutto il mondo

Cetrioli, un vero peccato usarli solo in insalata



Un vegetale che come pochi rappresenta l'estate per la sua fragranza balsamica e per il suo contenuto d'acqua rinfrescante, senza dimenticare tante analogie organolettiche con l'anguria: il cetriolo. La sua origine parte da tempi e luoghi lontani. Si racconta che anticamente crescesse allo stato selvatico nelle regioni ai piedi dell'Himalaya, e che in India e in Persia era ben conosciuto. Gli egiziani furono tra i primi a coltivarlo e di seguito, i greci, gli ebrei e i romani che lo apprezzavano molto. Plinio ci tramanda come Tiberio ne fosse letteralmente ghiotto, tanto da consumarlo quasi quotidianamente: crudo condito con l'appetitoso garum o con l'aceto, ma anche cotto come accompagnamento alla carne e ai pesci, senza considerare che lo gradivano molto servito come dessert, abbinato al miele e ai vini passiti. Poi nei secoli successivi in Italia si perse l'abitudine al consumo di questo vegetale disdegnato nei convivi importanti, mentre veniva utilizzato soprattutto sulle tavole dei meno abbienti. Il nome scientifico del cetriolo è *Cucumis sativus*, appartiene alla famiglia delle cucurbitacee, è una pianta erbacea con fusto rampicante e foglie palmate di colore verde scuro sulla faccia superiore e più chiaro sulla parte inferiore, i fiori sono gialli, il frutto a bacca è di colore verde e forma allungata, bitorzoluto. Si raccolgono nella stagione calda e

GAZPACHO

Il cetriolo si usa nel famoso gazpacho, una zuppa fredda di origine spagnola, più precisamente dell'Andalusia e dell'Estramadura meridionale, deliziosa durante la calura estiva. Questa una delle possibili versioni:

Ingredienti
400 g di cetrioli
1 kg di pomodori maturi
100 g di cipolle
100 g di peperoni
2 spicchi d'aglio
100 g di mollica di pane
1 l di acqua molto fredda
1 dl di vino rosso
100 g di olio d'oliva
sale e pepe q.b.

Tagliare le verdure grossolanamente. Tritare l'aglio, frullare le verdure nel mixer precedentemente raffreddato in freezer. Unire alla purea di verdure, il vino, la mollica di pane e l'acqua. Aggiungere l'olio e mescolare con la frusta per ottenere una zuppa vellutata. Mettere in frigorifero per un paio di ore. Verificare la sapidità aggiungendo sale e pepe, mescolare. Il gazpacho può essere servito con crostini di pane, peperoni e cetrioli tagliati a dadini, cipolla bianca tritata.

tante sono le varietà, iniziando da quelli molto piccoli da mettere sott'aceto o in salamoia, di colore più scuro con piccoli aculei bianchi o neri, se gustati crudi risultano molto amari, i più utilizzati sono: il Piccolo Parigi e il Cetriolino di Pozzuoli. Fra quelli da consumare freschi, i migliori sono gli europei dalla forma lunga e sottile, buccia liscia o rigata di colore dal verde scuro al giallo chiaro, con polpa croccante e pochi semi. I cetrioli turchi e armeni botanicamente assomigliano ai meloni con un'estremità attorcigliata, ma dal sapore del cetriolo. È consigliabile acquistarlo molto fresco, di piccole dimensioni, dalla buccia liscia, senza grinze, dal colore brillante. Fra le preparazioni più conosciute, ricordiamo: alla fiamminga con i cetrioli cotti in forno (una particolarità nord europea) con prosciutto e panna; alla moda mediorientale in insalata conditi con yogurt; alla Doria salati in padella con menta per accompagnare vitello arrosto o salmone; alla bulgara in minestra; alla greca (celebri i tzatziki tagliati sottili con aglio e yogurt). Ma non dimentichiamo la zuppa cremosa di cetrioli molto in voga negli Stati Uniti e l'Augurkesalat con aceto e aneto che si mangia in Olanda. Questo per ricordare che una verdura come questa ha possibilità di utilizzo ben superiori a quella della classica insalata. **• Andrea Grignaffini**

Bere miscelato

Ora un brindisi con la scorza. Anzi facciamone tre

■ La scorza del cetriolo è anche indispensabile nel mondo dei cocktail. Come nel caso del Pimm's n. 1. Un miscelato che nasce in Inghilterra nel 1840, allorché un oste inventò una bevanda a base di gin ed erbe aromatiche segrete che serviva ai suoi clienti. Visto il successo iniziò a imbottigliarlo e a commercializzarlo diventando in breve molto gradito a nobili e borghesi. La ricetta è rimasta segreta tanto che solo sei persone la conoscono. Si è passati alla numerazione del Pimm's per distinguere le basi: il n. 1 con gin, il n. 2 con whisky, il n. 3 con vodka.

E noi oggi vi proponiamo il cocktail Pimm's n.1. La ricetta prevede 4 cl di liquore Pimm's n. 1, soda Water o limonata o Ginger ale. Per decorare occorre mezza fetta d'arancia, una buccia di cetriolo, una spirale di scorza di limone, alcune foglioline di menta fresca. Per prepararlo occorre mettere cubetti di ghiaccio in un tumbler, versarvi sopra il Pimm's n. 1, poi la soda o la limonata o il Ginger ale. Passare alla decorazione e servire.

Il Vino di Andrea Grignaffini



Piemonte, non solo i classici rossi

Un grande Piemonte in bianco. Con la potenza di un rosso. Coppo e le sue Riserve della Famiglia in questo caso quella di Chardonnay. Buon sangue non mente per chi ha fatto assurgere a grande vino, per importanza e nobiltà, un'uva come la freisa - pensiamo al Mondaccione - non poteva essere da meno quando si confronta con uno chardonnay «Borgogna style». Siamo a Cannelli in provincia di Asti zona altamente vocata alla viticoltura dove la famiglia Coppo dalla fine dell'Ottocento si dedica con spirito appassionato e coinvolgente alla viticoltura. Ora arrivati alla quarta generazione si appresta a scalare le vette di una produzione che annovera una vastissima gamma di vitigni toccando soprattutto le tipologie del territorio piemontese meridionale. I vini della famiglia Coppo sono autentici e vincenti per il coraggio indomito di andare oltre la tradizione storica e di confrontarsi con vitigni internazionali come appunto lo chardonnay che ne diventa una sfida già vinta per l'azienda. Tornando appunto allo Chardonnay e ai suoi due grandi vini: il Riserva della Famiglia 2004, prodotto solo nelle annate migliori, ancora una volta dimostra la sua qualità superiore che si mantiene costante nel tempo. Un vino elegante e sofisticato, signorile e raffinato. Colore dorato carico, al naso profumi di iodio, di frutti gialli e un mix intrigante di spezie e vaniglia; in bocca è complesso, strutturato, piacevolmente sapido e di fragrante freschezza.

Altro splendido Chardonnay il Monterio 2006 dal colore giallo paglierino intenso. All'olfatto un'esplosione di sentori di frutti esotici e agrumati, cedro in evidenza, frutta a polpa bianca, camomilla, e un quid di minerale. Al palato è rotondo, succoso con finale delicatamente amaricante. **•**

Parma in bottiglia

Sia lodata la barbera dei nostri colli

Palazzo sia Lodato ha un fascino indiscutibile. Lo stesso di un vitigno come la malvasia che qui, presso l'azienda agricola Palazzo, mostra carattere e fierezza. Un'azienda che si muove su più versanti tra la territorialità e lo sguardo al di fuori anche quando è stato provocatorio. Ci abbiamo pensato in periodo «Mondiali» in parallelo di quando successe che Marcello Lippi rispondendo ai giornalisti se portasse con sé l'acqua benedetta come il suo predecessore Trapattini confessava senza timore che all'acqua preferiva il vino. E quale meglio di un evocativo Sia Lodato dell'azienda Palazzo? Notizia passata e notorietà immediata per una barbera in purezza che al primo tentativo ci lasciò perplesso tra un nome così impegnativo e una rigidità così tagliente da lasciare attoniti. Eppure il vino si è formato e ora mostra un carattere e una forza che fanno pensare che si possano creare barbera con i fiocchi anche nei nostri colli senza per forza combinarle con la bonarda. Ma Palazzo è anche alla moda, come nel caso del Siarosé, bollicina metodo Charmat a base di pinot nero e chardonnay, giocata sulla semplicità di approccio: al naso fragolina di bosco, in bocca si aggiunge anche la sensazione di ciliegia rossa, per un vino da beva fresca e immediata.

Legenda: prezzo medio in enoteca

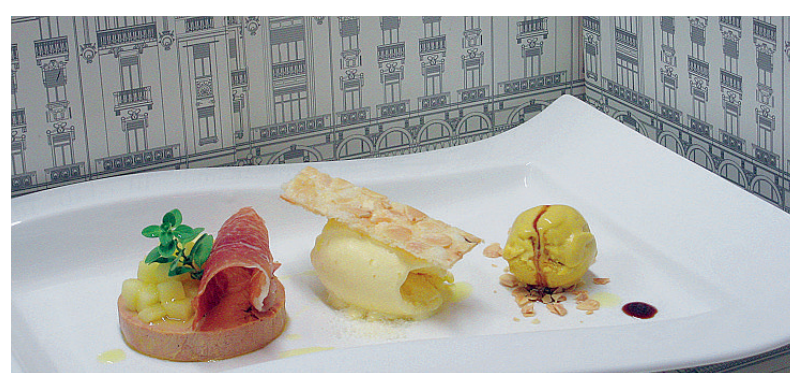
FASCE	A	B	C	D	E	F	G
	fino a 5€	da 5 a 10€	da 10 a 20€	da 20 a 35€	da 35 a 50€	da 50 a 100€	oltre i 100€

A qualcuno piace freddo Le proposte di tre grandi chef che si ispirano ai prodotti di Parma

Parmigiano e prosciutto sotto zero

Una notte rosa lunga 110 km. Con il profumo del Prosciutto di Parma e del Parmigiano-Reggiano. La «Notte Rosa», «il Capodanno dell'estate italiana» si avvicina. Dal tramonto all'alba del 2 luglio i 110 chilometri di costa della riviera adriatica dell'Emilia Romagna si trasformano in un'esplosione di luci, suoni, immagini e colori, nel segno del rosa. E con appunto i due grandi protagonisti della cucina di casa nostra in prima fila. La sera appunto del 2 luglio tre grandi chef, **Claudio di Bernardo, Filippo La Mantia e Luciano Sarzi Sartori** presen-

teranno le loro creazioni di un «Gelato nel piatto», preparato usando come base comune due prodotti eccellenti del «Made in Parma»: Prosciutto e Parmigiano. Questa «prima», messa in scena dai tre chef proprio in occasione della «Notte Rosa» della costa adriatica, unisce attraverso il «filo rosa» del gusto, due luoghi cari al Maestro. (Rimini appunto e via Veneto a Roma) e rientra nella iniziativa promossa da InformaCIBO, (www.informacibo.it) il giornale telematico diretta da Donato Troiano dedicato a chi ama il buon gusto a tavola e oltre.



Creativa La proposta di «gelato di parmigiano» di Filippo La Mantia.

Nello specifico Claudio di Bernardo preparerà un «Cremoso di riso al Parmigiano con torchon di foie-gras al croccante di prosciutto di Parma, melange golden e gelato all'aceto balsamico tradizionale»; Filippo La Mantia: «Il gelo di Parmigiano-Reggiano con la cioccolata di Modica e il sorbetto di menta e pomodoro di Pachino» e Luciano Sarzi Sartori: **Gelato nel piatto Brunello Lounge&Restaurant**. Ecco allora la ricetta di Luciano Sarzi Sartori, chef de «Il Brunello Lounge» ristorante dello storico albergo «Regina Hotel Baglioni», in via Veneto a Roma. Ricetta per la frolla 180 grammi di farina 00 setacciata, 135 grammi di burro, 180 grammi di parmigiano 4 anni, Sale, pepe qb

Per la preparazione amalgamare gli ingredienti fino a formare un panetto omogeneo, far riposare e cuocere a 180° Quindi passare al gelato per la cui realizzazione si useranno 1 litro di latte fresco, 210 grammi di zucchero, 250 grammi di glucosio, 150 grammi di latte in polvere, 10 grammi di stabilizzante. Per questo gelato si farà bollire il tutto, togliere dal fuoco e aggiungere 250 grammi di panna fresca, aggiungere 10 confezioni di paté di prosciutto crudo dolce a tuo gusto, alla fine si avrà un colore rosella. Il composto deve riposare in frigo per circa 12 ore e poi va versato nel bicchiere del pago jet per congelarsi. Infine va montato il tutto e servito: per un successo assicurato. **•**