

DOLCESALATO

INCHIESTA
CHIEDIMI COS'È
IL MADE IN ITALY

.36

UNA CREAZIONE DEL MAESTRO AMPI
DENIS DIANIN
DI D&G PATISSERIE



foto: aromacreativi.com

MARZO 2015 € 7,50

SPECIALE
BAGNE
IL GUSTO
DELLA TRADIZIONE

.58

REPORTAGE
SCHNEEBERG
RESORT & SPA

.90

PASTICCERIA,
CREATIVITÀ
ED ECCELLENZA
CON CAMEL

.54



N.161 - Mensile - Anno XV N. 3 - € 14,00 (Europa), CHF 21,90 (Svizzera Canton Ticino)

IL VETRO DIVENTA *chic*

SCOPRI UN MODO SFIZIOSO E TRASPARENTE PER PRESENTARE LE PIETANZE, DOLCI O SALATE, IN MODO ORIGINALE. SERVIRE RICETTE DOLCI E SALATE NEL BICCHIERE FA TENDENZA



Aperitivo chic: vellutata di zucca al rosmarino con code di gambero sgusciate



All'inizio fu il *mason jar*, ovvero il barattolo di vetro utilizzato per le conserve e provvisto di tappo a chiusura ermetica.

Questi barattoli, che ricordano le conserve di frutta o di verdura, allineate nelle cantine o nelle dispense, nel giro di pochi anni, sono diventati chic per la presentazione di qualsiasi proposta, sia dolce che salata. Dal barattolo al bicchiere fino alla tazza il passo è stato breve. E così è il trionfo del vetro che lascia intravedere gli ingredienti, i colori e le consistenze. Importante è ricercare l'equilibrio. L'eccessiva elaborazione potrebbe essere controproducente anche per la rapidità del servizio. L'aspetto estetico non è mai fine a se stesso, ma deve essere una modalità per migliorare la degustazione.

E PER NON SCOTTARSI?

C'è chi per evitare "scottature" prevede intorno al barattolo, al bicchiere o alla tazza di vetro, una piccola fascia di lana in tinta unita o colorata con cui circondare il contenitore.



Anche le zuppe possono diventare glam se presentate in un bicchiere servito su un piatto decorato con alcune delle erbe contenute nella ricetta e con un grissino o una fetta di pane

IDEALE

CENE A BUFFET
FINGER FOOD
FESTE
CENE IN PIEDI
IDEE REGALC



- 320 g › Patate a pasta gialla
- 4 n › Patate piccole (circa 5 cm lunghezza)
- 10 g › Aglio rosso dolce
- 3 g › Sale fino
- 4 n › Fette di pane casereccio tipo Altamura
- 100 g › Tartufo nero estivo
- 50 g › Olio extravergine d'oliva

TERRA, TERRA, TERRA!

CREMA DI PATATE ALL'AGLIO DOLCE, TARTUFO NERO E BRICIOLE DI PANE

di Matteo Fronduti, Manna Ristorante, Milano

CREMA DI PATATE

Lavate bene le patate a pasta gialla, pelatele e tagliatele a fette sottili. Pelate l'aglio e privatelo dell'anima verde. A freddo, in una casseruola capace, unite patate e aglio, coprite a filo con acqua fredda e cuocete con coperchio a fuoco lento, fino a quando il tutto non sarà ben cotto e morbido.

Frullate patate e aglio con tutta la loro acqua di cottura, passate al colino fine. Regolate di sale e olio (circa 20 grammi). Montate con l'aiuto di un sifone per spume.

GUARNIZIONE

Lavate le patate piccole e cuocetele in padella a fuoco vivo, ancora con la buccia. Bagnate con pochissima acqua

se necessario. Una volta cotte tagliate in piccoli pezzi. Private il pane della crosta, ungete con il restante olio e infornate a 190°C per circa 15 minuti fino a quando il pane non sarà dorato croccante. Una volta freddo rompetele grossolanamente in grosse briciole. Con una mandolina tagliatartufi ricava dal tartufo ben lavato e asciutto, 16 lamelle sottili. Il restante schiacciatelo rottame con i rebbi di una forchetta.

MISE EN PLACE

Sul fondo di un vasetto a chiusura ermetica mettete le patate, le briciole di pane e un cucchiaino di tartufo schiacciato. Sifonate fin oltre la metà della capienza del vaso la crema soffice. Adagiatevi sopra le lamelle di tartufo.

STRUDEL DI MELE IN TAZZA

di Markus Thurner, Hotel Pfösl, Nova Ponente (BZ)

- 4 n › Mele
- q.b › Uvetta
- q.b. › Zucchero a velo
- q.b. › Pinoli
- q.b. › Cannella
- q.b. › Cardamomo
- q.b. › Rum
- 200 ml › Crema di vaniglia

Finitura

- 12 n › Sfoglie di pasta di strudel (6 x 6cm)

Mettete la crema alla vaniglia in un sifone, raffreddate e agitate. Se non volete usare il sifone, potete anche raffreddare la salsa e frullate. Sbucciate e tagliate a cubetti le mele, cuocete per qualche minuto in padella, raffreddate e mescolate con tutti gli altri ingredienti. Mettete in tazze e aggiungete la spuma di vaniglia. Decorate con i fogli di pasta di strudel.



PROVATELO CON UNA PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA POSTA SOTTO LA SPUMA

AMOR POLENTA TIEPIDO, SEMIFREDDO AL PINO MUGO E POLLINE DI FIORE

di Cesare Airoldi, Post Hotel, San Candido (BZ)

Amor Polenta

- 100 g › Polenta gialla
- 80 g › Farina 00
- 100 g › Burro
- 120 g › Zucchero
- 70 g › Farina di mandorle
- 2 n › Uova medie
- 10 g › Rum bianco
- ½ n › Baccello di vaniglia
- 8 g › Lievito chimico in polvere per dolci

Semifreddo al Pino Mugò

- 2000 g › Panna fresca
- 400 g › Miele
- 260 g › Uova
- 40 g › Tuorlo
- 200 g › Zucchero
- 2 › Gelatina fogli
- 4 g › Sale
- q.b. › Essenza di pino mugò
- 50 g › Polline di fiore
- 1 n › Ramo di pino mugò fresco

AMOR POLENTA

Iniziate ponendo, nella planetaria munita di fruste, il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzetti, insieme allo zucchero. Dopo averli lavorati con la frusta per qualche minuto, aggiungete le uova una alla volta e sbattete fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungete ora la polpa della bacca di vaniglia e il lievito, per procedere poi con le farine setacciate: aggiungete la farina 00, la farina di mais e infine quella di mandorle. Amalgamate bene il composto e ultimatelo aggiungendo il rum, mescolandolo delicatamente con una spatola. Con l'aiuto di un pennello, imburrate lo stampo. Versate ora l'impasto nello stampo, distribuendolo omogeneamente con l'aiuto di una spatola. Infornate il dolce in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 45 minuti (se il forno è ventilato, a 150° per 35 minuti) e, a cottura ultimata, sformatelo e lasciate che si intiepidisca.

SEMIFREDDO AL PINO MUGO

Il giorno prima mettere a bagno gli agli ben lavati del pino mugò nella metà della dose di panna. Montate le uova con il miele e lo zucchero a bagnomaria. Aggiungete l'essenza di pino mugò e la metà della panna aromatizzata con gli aghi, portata a 70°C. Unite anche la gelatina, prima ammollata in acqua e strizzata bene. Fate raffreddare in frigo per circa 3 ore. Montate l'altra metà della panna in planetaria e aggiungete piano piano al composto freddo finché non diventa una massa spumosa, versate negli stampi di silicone e dopo averne cosparso il fondo di polline. Congelate e sformate.

GRAPPA AL MUGO

1 L DI GRAPPA
8 PIGNE GIOVANI
1 CUCCHIAIO
DI ZUCCHERO



FONDUTA DI CASA SAVOIA

di Fabrizio Barbero, Ristorante Naskira dello Chalet il Capricorno, Sauze d'Oulx (TO)

Fonduta

- 800 g › Toma di Lanzo
- 200 g › Toma di "lait brusc"
- 40 g › Farina
- 400 g › Latte
- 4 n › Tuorli d'uovo

Pane alle nocciole

- 800 g › Farina 0
- 100 g › Farina integrale
- 100 g › Farina di nocciole
- 50 g › Pasta madre
- 500 g › Acqua
- 20 g › Sale
- 10 n › Acciughe sotto sale
- 10 n › Uovo di quaglia
- 80 g › Tartufo bianco

Mettete a bagno nel latte le due tome per almeno 12 ore. Aggiungete farina e tuorlo. Fate sciogliere a bagnomaria. Impastate le farine con la pasta madre proveniente dall'ultimo rinfresco e tre quarti di acqua. Quando il composto è amalgamato, aggiungete il sale e l'acqua restante. Fate riposare l'impasto finché non raddoppia in volume. Dividete in panetti da 250 grammi e fate riposare

mezz'ora. Date la forma e fate lievitare fino a quando saranno raddoppiati. Infornate a 220°C per 30 minuti circa. Versate la fonduta in un barattolo di vetro. Aggiungete il tuorlo di quaglia crudo, il pepe e il tartufo bianco. Accompagnate con crostini di pane alle nocciole tostati sui quali vengono adagiati un filetto di acciuga e scaglie di tartufo.

“

LA RICETTA, PRESENTATA AL PREMIO TARTUFO BIANCO DI GUBBIO 2013, È RISULTATO IL PIATTO PIÙ VOTATO DALLA GIURIA.

”



LA STORIA

Antica ricetta della tradizione piemontese (dal Trattato di cucina di Giovanni Vialardi, 1854), era uno dei piatti di rappresentanza dei banchetti di casa Savoia. Si presenta come una soffice crema di formaggi arricchita da tuorlo di quaglia a crudo, servita con crostini di pane alle nocciole e acciughe (pane alla Carlo Alberto) e scaglie di tartufo bianco.