

€ 4
DICEMBRE
2021

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**GIOCHI
DI STILE
PER STUPIRE
GLI OSPITI**

**IL GRANDE
PRANZO
IN 90 MINUTI**

NATALE FELICITÀ

**ESCLUSIVA
IL DOLCE
DEI NOSTRI
CAMPIONI
DEL MONDO
DI PASTICCERIA**

**LE RICETTE
REGIONALI
DEL 25 DICEMBRE**

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUNESCO





INDOVINA COS'È

«Mia moglie Albertina mette in campo molta creatività e la tavola è sempre pronta a stupire ogni anno», ci svela Gaetano **Marzotto**, presidente di Santa Margherita Gruppo Vinicolo. «Nel menù, tortellini burro e salvia o burro e tartufo, anatre, pernici o fagiani, cacciati per l'occasione da me. Con la carne ci piace il Pinot Nero **Vigna Maso Reiner** di **Kettmeir** o il Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo di Lamole di Lamole. E poi ci divertiamo anche con le degustazioni alla cieca: ognuno porta un vino coperto e insieme cerchiamo di indovinare cos'è». santamargheritagruppovinicolo.com

LA MARATONA GASTRONOMICA

«Come ogni famiglia italiana, ci ritroviamo intorno a un tavolo per affrontare un menù infinito, composto dai piatti della tradizione; essendo italo-americani, festeggiamo anche il Giorno del Ringraziamento, il quarto giovedì di novembre, e quindi arriviamo alle feste di Natale ben allenati alle maratone a tavola!», scherza Joe **Bastianich**. «Mentre mamma Lidia si occupa del cibo, io penso ai vini. Di solito per le feste apriamo i grandi formati e le annate speciali, come un bel tre litri di **Vespa Rosso** o di Calabrone: siamo una famiglia numerosa!». bastianich.com



PASSEGGIANDO TRA LE VIGNE

«Ci riuniamo a Valiano, nel Chianti Classico», racconta Mario **Piccini**, ad di Piccini 1882, che comprende cinque tenute tra Toscana, Vulture ed Etna. «Facciamo una passeggiata tra le vigne, fino al colle dove nasce il cru **Poggio Teo**, giochiamo a tombola davanti al camino, degustiamo le nuove annate. A tavola, brodo di carne, pollo in gelatina, agnello con patate, insalata russa e sfornati di verdura; e poi i dolci tipici della pasticceria toscana, come i ricciarelli e i cantucci abbinati al nostro Vin Santo». piccini1882.it

Completate con la ventresca spezzettata grossolanamente e una macinata di pepe.

Fate insaporire in frigo per 2 ore prima di servire.

Da sapere Le papaccelle sono piccoli peperoni costolati di forma schiacciata, carnosi e saporiti. In conserva sotto aceto, sono il «sigillo territoriale» dell'insalata di rinforzo.

Il Vino Naturalmente, campano: optate per la **morbida Falanghina del Sannio Taburno 2020** di Nifo Sarrapochiello. 8 euro, nifo.eu



FRITTO MISTO DI VERDURE

È tradizione a Roma, ancora oggi, preparare in anticipo per la Vigilia di Natale un grande fritto misto che viene servito tiepido. A differenza di altri fritti romani, in questo caso, gli ingredienti sono solo di magro: ortaggi invernali e, immancabili, mele a fette. È poi frequente veder aggiungere alici e baccalà, per rinforzare il tutto. La frittura è ovviamente buona calda ma, considerati i tanti ingredienti, è prassi nelle cucine di casa prepararla nel tardo pomeriggio un po' alla volta e tenerla in caldo per poi consumarla alla sera. *M.B.*

Cuoco Fratelli Lebano
Impegno Medio

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA PASTELLA

- 110 g acqua frizzante ghiacciata
- 100 g farina 00
- 100 g farina di riso
- 80 g vino bianco secco
- 60 g olio extravergine di oliva
- 4 albumi

PER IL FRITTO

- 150 g polpa di zucca
- 170 g cavolfiore bianco a ciuffetti
- 170 g cavolfiore viola a ciuffetti
- 100 g broccolo a ciuffetti
- 100 g broccolo romano a ciuffetti
- 100 g patata bianca
- 100 g patata viola
- 100 g patata dolce
- 10 foglie di salvia
- 3 carciofi
- 1 cipolla rossa
- 1 carota
- 1 mela rossa
- olio di arachide
- sale – pepe

PER LA PASTELLA

Mescolate la farina con la farina di riso, aggiungete gli albumi (serviranno a fare gonfiare la pastella in cottura e a farla aderire alle verdure), infine l'olio. Mescolate con una frusta, poi stemperate con l'acqua frizzante freddissima.

PER IL FRITTO

Tagliate a fettine la zucca.

Sbucciate le patate (bianca, viola e dolce) e tagliatele a bastoncini.

Lavate le foglie di salvia.

Pulite i carciofi, lasciando 2 cm di gambo, svuotateli dalla peluria interna (pappo) e tagliate ciascuno in 8 spicchi.

Mondate la cipolla, tagliatela a rondelle e separate gli anelli.

Sbucciate la carota e tagliatela a fette di sbieco.

Detorsolate la mela senza sbucciarla, quindi tagliatela a rondelle.

Immergete le verdure nella pastella e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo (175 °C), poche per volta, lasciando per ultime le patate e i cavolfiori viola. Quando saranno dorate, scolatele su carta da cucina, salate e pepate.

Servite il fritto accompagnato con salse a piacere: noi abbiamo scelto una maionese arricchita con un trito finissimo di carote, capperi ed erba cipollina.

Da sapere Pulite frequentemente l'olio, eliminando con un setaccio fine le briciole di pastella che si staccano via via dalle verdure: in questo modo eviterete che si brucino, rovinando l'olio e attaccandosi agli ortaggi in cottura.



Il Vino Non c'è di meglio delle bollicine per accompagnare i fritti, qui in versione **autoctono laziale** con il **Metodo Classico Pas Dosè Kori 2016** di Cincinnato.

19 euro, cincinnati.it

VIGILIA IN ROSA

«I piatti forti di questo periodo appartengono alla tradizione salentina», ci dice Clemente **Zecca**. «I vermicelli con il baccalà per la **Vigilia**, che accompagniamo con Venus, un rosato da uva negroamaro, e l'agnello da latte al forno per il pranzo di Natale, che abbiniamo con Nero, un robusto ed elegante rosso da negroamaro e cabernet sauvignon, che è piacevole anche dopo il pasto, mentre chiacchieriamo vicino al caminetto acceso. Per finire in dolcezza, ci sono i purcidduzzi, piccoli bocconcini di pasta, fritti e ricoperti di miele e confettini colorati». contizecca.it



IL MACCO CI VA A NOZZE...

«Sulla tavola, decorata con ghirlande e centrotavola creati con piante e fiori di Tenuta Regaleali e illuminata dalle candele, arrivano le ricette dei nonni», ricorda Alberto **Tasca d'Almerita**. «Le ghineffe, palline di riso fritte e servite in brodo di pollo, un piatto che deriva dalla tradizione dei monsù, i cuochi di famiglia che hanno tracciato il solco della cucina aristocratica siciliana. Apriamo e chiudiamo i brindisi con Almerita Brut e suggeriamo di provare il macco di fave con il **Nozze d'Oro**, specialmente di una vecchia annata». tascadalmerita.it

che fa parte dei Locali Storici Italiani, è uno dei pochi a produrle seguendo la ricetta originaria (renzelli.com). F.F.

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora

più 30 minuti di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 25 PERSONE

500 g farina

200 g miele di castagno

150 g zucchero

140 g latte fresco

40 g uvetta – 10 g cacao amaro

6 g lievito in polvere per dolci sale

PER LA COPERTURA

250 g cioccolato fondente

150 g cioccolato bianco

Molto simile ad altri dolci del Centro Italia come pangiallo e panforte, si richiama piuttosto alla tradizione bolognese nelle sue varianti a base di riso cotto nel latte e per l'uso di agrumi canditi. Ne esistono anche versioni completamente salate. M.B.

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 30 minuti

più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 16-18 PERSONE

420 g latte – 200 g riso Originario

150 g pane raffermo

150 g zucchero di canna

120 g uvetta – 100 g fichi secchi

60 g gherigli di noce

60 g nocciole – 50 g cacao

50 g Grand Marnier

30 g farina di castagne

2 uova – 1 mela Renetta

1 arancia – sale

Lessate il riso al dente in acqua bollente salata. Scolatelo e fatelo raffreddare.

Frullate il pane e mescolatelo.

Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida.

Sminuzzate noci, nocciole e fichi secchi.

Mescolate in una capiente ciotola

il riso, il pane frullato, il latte; aggiungete

la frutta secca sminuzzata, le uvette

strizzate, le uova sbattute, lo zucchero,

il cacao, la farina di castagne,

la scorza grattugiata dell'arancia

e il Grand Marnier.

Sbucciate e detorsolate una mela, quindi grattugiatela nel composto.

Amalgamate fino a ottenere un insieme omogeneo, quindi versatelo in una placca o in stampi con il bordo alto, con il fondo coperto di carta da forno: in entrambi i casi lo spessore del composto dovrà essere di 4-5 cm; infornate a 170 °C per circa 1 ora.

Servitelo intero o, come da tradizione, tagliato a quadretti, completandolo a piacere con frutta secca sminuzzata, panna montata o zucchero a velo.



Il Vino Provate il vino di visciole, fatto con il rosso **Lacrima di Morro d'Alba** e lo sciroppo di ciliegie selvatiche. Il Querciantica di Velenosi è morbido e profumato. 12 euro, velenosivini.com

SUSUMELLE

Nascono come dolcetti di alto profilo, influenzati dalla pasticceria di devozione del Regno di Napoli, insieme ad altre bontà come i roccò e i bonbon Divino Amore. Miele e uva passa sono gli ingredienti originari, insieme a cannella e chiodi di garofano, spezie costose, che ne testimoniano le origini nobili. Il cioccolato di copertura è arrivato dopo. Dall'altra parte dello stretto, a Catania, il Gran Caffè Renzelli,

Lavorate la farina nell'impastatrice con il miele, lo zucchero, il latte, il cacao, un pizzico di sale e il lievito fino a ottenere un composto omogeneo.

Completate l'impasto a mano, incorporando l'uvetta.

Stendetelo in uno strato di 6-7 mm e ritagliatevi 25 biscotti di forma ovale.

Sistemateli su due placche, foderate con carta da forno, e infornate a 180 °C per 10-12 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

PER LA COPERTURA

Spezzettate il cioccolato fondente in un piatto largo e ponetelo nel forno a microonde a 500 W; estraetelo dopo 1 minuto, mescolatelo, infornatelo di nuovo, sempre per 1 minuto, per una o due volte, fermandovi non appena sarà fuso (oppure fondetelo molto dolcemente a bagnomaria e poi versatelo in un piatto).

Fondete anche il cioccolato bianco, quindi colatene una piccola parte, a fili, sul cioccolato fondente.

Immergetevi la superficie dei biscotti, ruotandoli, in modo da ottenere una copertura variegata.

Ripetete l'operazione, colando via via altro cioccolato bianco in quello fondente. Con il cioccolato che rimane, diluito con latte caldo, potrete preparare una cioccolata in tazza, per accompagnare i biscotti.



Il Vino Nobile e storico, come i dolcetti: è il **Moscato al Governo di Saracena** Peppina 2019 di Giuseppe Calabrese, concentrato e speziato. 25 euro, giuseppe-calabrese.it