



LA SEMPLICITÀ TRADIZIONI DI FAMIGLIA IN CUCINA

Bertazzoni 140
Edizione Anniversario

La semplicità – Tradizioni di famiglia in cucina

LA SEMPLICITÀ

TRADIZIONI DI FAMIGLIA IN CUCINA

BERTAZZONI 140
EDIZIONE ANNIVERSARIO

PREMESSA	7
VIVERE. FARE.	10
LA TERRA DELL'ABBONDANZA	44
CUCINA DA CHEF	84
TUTTI A TAVOLA!	126
LIQUORI E ALTRE DOLCEZZE	164
INDICE ANALITICO	199

<i>Editor</i>	David Gibbs
<i>Curatrice delle ricette</i>	Lindsey Bareham
<i>Consulente di cucina</i>	Tommaso Moroni
<i>Ricerche</i>	Jennifer Selway
<i>Illustrazioni</i>	Rosie McGuinness
<i>Fotografia</i>	Julian Anderson Phil Sayer Alessandro Zoboli Archivio della famiglia Bertazzoni
<i>Design</i>	Pentagram
<i>Traduzione</i>	Cristina Saracchi per Landoor srl
<i>Stampato in Italia da</i>	Eurotipo SRL

LA CUCINA, IL NOSTRO MONDO.

Nel 1882, il mio bis-bisnonno fondò con il figlio una piccola officina meccanica a Guastalla. Questo libro celebra i nostri primi 140 anni di storia.

Siamo nel 2022 e Bertazzoni è l'azienda di elettrodomestici per la cucina a conduzione familiare più antica del mondo, che commercializza i suoi prodotti in oltre 50 paesi. È impossibile fermare il tempo, soprattutto nel campo dell'ingegneria, dove l'innovazione, l'istinto imprenditoriale e la ricerca dell'eccellenza ci spingono a un costante miglioramento. Cambiano gli stili di vita, le relazioni sociali e i mezzi di comunicazione: lo vediamo ogni giorno. Ma oggi abbiamo sfide nuove da affrontare: energia, ambiente e cambiamenti climatici richiedono immediata attenzione e risposte urgenti.

Quando tutto corre a velocità vertiginosa, è importante riuscire a coltivare uno spazio tranquillo per le cose di una volta, i valori e i gusti di sempre, che orientano il nostro giudizio e ci aiutano a trovare una prospettiva. Bertazzoni è un'azienda ingegneristica, ma è anche una famiglia, una famiglia dell'Emilia-Romagna, con tutto ciò che questo comporta in termini di carattere, ambizioni, storia, paesaggio, cultura – e naturalmente di cucina.

Per festeggiare questo anniversario e i nostri valori, abbiamo pubblicato un ricettario esclusivo, ispirato al prezioso quadernetto che la mia bisnonna iniziò a scrivere negli anni '30 e arricchito via via dalle ricette di casa delle generazioni successive, in una varietà di grafie, gusti e metodi che rispecchiavano i tempi e le tradizioni dell'epoca. Il risultato è un ritratto poliedrico, unico e molto personale,

della nostra ricca cultura culinaria. Alla raccolta originale abbiamo aggiunto una serie di ricette speciali, attinte da altre fonti ma ormai entrate a pieno titolo tra le preferite della famiglia.

Le ricette sono suddivise in quattro capitoli, che rappresentano, nell'ordine, la nostra terra (l'Emilia-Romagna), ciò che facciamo (elettrodomestici per la cucina), chi siamo (la famiglia Bertazzoni) e infine una raccolta di preparazioni dolci, conserve, liquori e digestivi deliziosi che non mancano mai sulla nostra tavola nelle occasioni di festa. Le introduzioni ai capitoli illustrano la filosofia e lo spirito della nostra azienda. Il cibo è un collante molto forte nella famiglia Bertazzoni e per questo ogni piatto racconta anche un po' di noi.

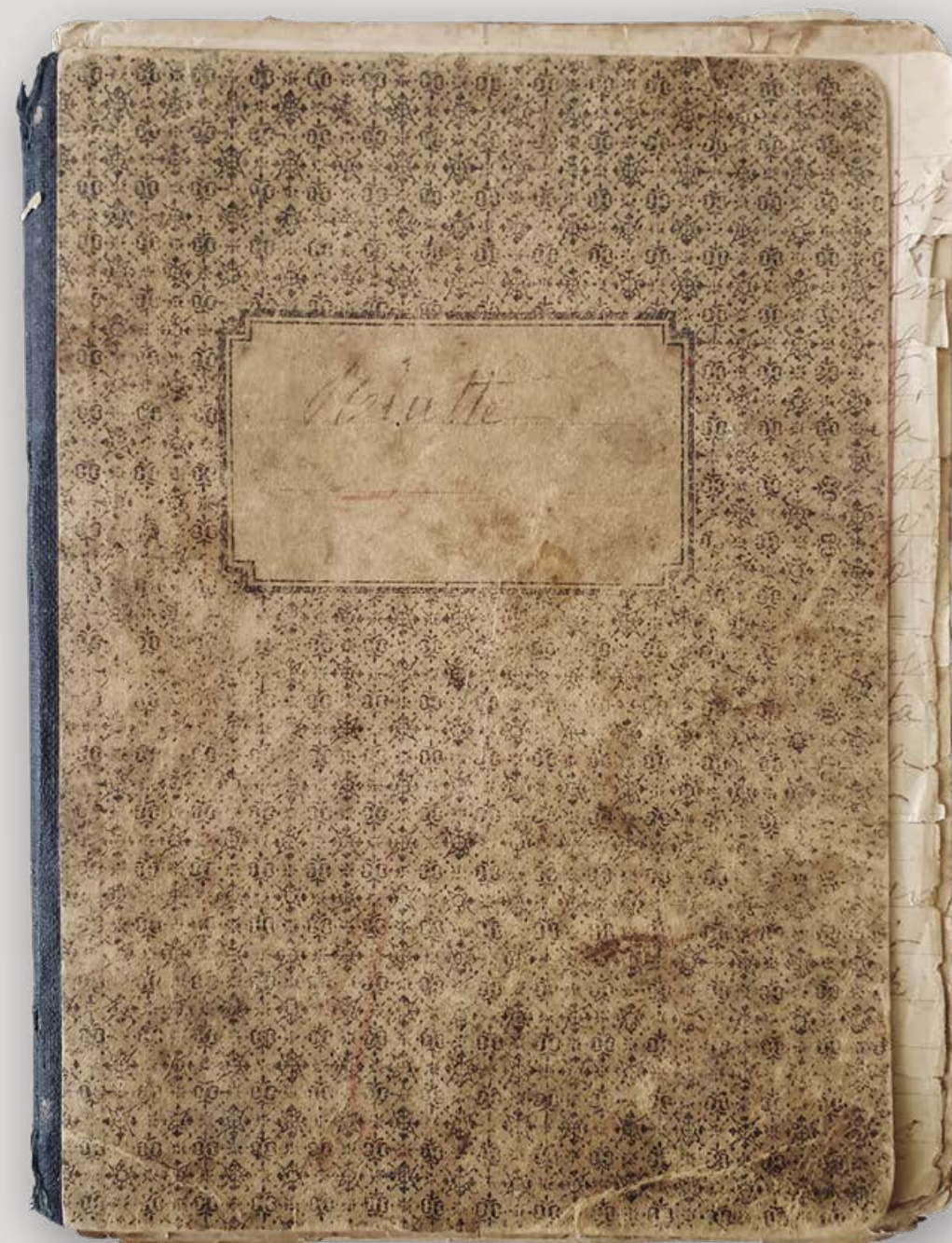
Per ordinare e interpretare i contenuti del ricettario – spesso semplici annotazioni o appunti minimi – dando loro una forma compiuta, ci siamo affidati alla penna sicura di Lindsey Bareham, food writer dallo sguardo internazionale, e allo chef e consulente di cucina Tommaso Moroni, grande conoscitore dei prodotti e della cultura gastronomica dell'Emilia-Romagna, oltre che esperto degli elettrodomestici di alta ingegneria di Bertazzoni.

Tutti gli ingredienti della storia di Bertazzoni sono qui: dalle prime cucine economiche a legna costruite a mano da padre e figlio a fine Ottocento, alla conquista del mercato americano all'alba del XXI secolo. Ma sono soprattutto il buon cibo e la buona cucina che hanno scritto questa storia.

Il viaggio continua e siamo certi che il passato ci guiderà nelle scelte future con il suo prezioso bagaglio di emozioni ed esperienze. Ci auguriamo che *La semplicità* trovi posto nella tua cucina e che ogni ricetta porti un pizzico di calma e armonia nei ritmi frenetici della vita moderna.

Valentina Bertazzoni
Guastalla 2022

Il ricettario originale della famiglia Bertazzoni.





VIVERE. FARE.

Chi è di queste parti lo sa bene. Chi viene da fuori, invece, scopre una qualità della vita che suscita immediata ammirazione: un equilibrio unico fra natura, storia, cultura e intraprendenza, che trova una delle sue migliori espressioni nel buon cibo e nella buona cucina, dalla produzione alla tavola.

Siamo in Emilia-Romagna, attorniata da città di fama mondiale come Milano e Torino, delimitata a nord dal corso del fiume Po e a sud-ovest dai dolci colli appenninici che attraversano ad arco l'intera penisola, segnando il confine con Liguria, Toscana e Marche.

Il territorio comprende le due province storiche dell'Emilia e della Romagna, aggregate in una regione amministrativa nel 1948, unendo i rispettivi nomi con un trattino. Bologna è la principale città e capoluogo regionale.

Il nome Emilia deriva dalla via Emilia (in latino *Aemilia*), la strada romana fatta costruire nel II secolo a.C. per collegare strategicamente *Ariminium* (l'odierna Rimini) e *Placentia* (Piacenza) su ordine del console Marco Emilio Lepido, che governò con Ottaviano e Marco Antonio negli ultimi anni della Repubblica. Il nome Romagna viene invece dal tardo latino *Romània*, il modo in cui venivano chiamati i territori italiani non occupati dai Longobardi e rimasti sotto il controllo dell'Impero Romano d'Oriente, e le cui cinque maggiori città furono cedute al Papa nell'VIII secolo.

Nel XII secolo e sul finire del Medioevo, le antiche strutture feudali si andavano disgregando in tutto il paese, le monarchie nazionali diventavano più

influenti e nascevano le prime lingue nazionali. Importanti città della penisola acquisivano autonomia politica ed economica, accendendo aspre rivalità.

Nel XIV secolo inizia il Rinascimento, che da Firenze si estende a tutta l'Europa e oltre. È un periodo di grande rifiorire delle lettere e delle arti, della scienza e della cultura, che ha profondamente cambiato la vita delle persone e la loro visione del mondo. Perfetta rappresentazione di quest'epoca è il "genio universale", l'uomo sapiente che eccelle in molti campi e produce opere di grande rilevanza. Un esempio? Leonardo da Vinci. Con il Rinascimento, l'Italia fa il suo ingresso nell'età moderna.

In questo periodo di intensa rinascita intellettuale, artistica e tecnologica, le potenze nordeuropee cominciano a indebolirsi e gradualmente si fa strada l'idea di un'unità italiana, teorizzata e realizzata nel XIX secolo da pensatori e patrioti come Mazzini e Garibaldi. Con la Spedizione dei Mille, che sbarca in Sicilia e risale la penisola abbattendo le vecchie suddivisioni imperiali, un'Italia indipendente e unificata emerge per la prima volta dai tempi dell'antica Roma.

Nel 1861 è proclamata l'unità d'Italia. Roma e Venezia ne entrano a far parte qualche anno più tardi. Per l'Emilia-Romagna, la riorganizzazione politica porta grandi cambiamenti nell'economia agricola e nelle strutture sociali, tra cui la nascita delle Società di mutuo soccorso e delle Camere del Lavoro, alla base delle istituzioni regionali moderne.

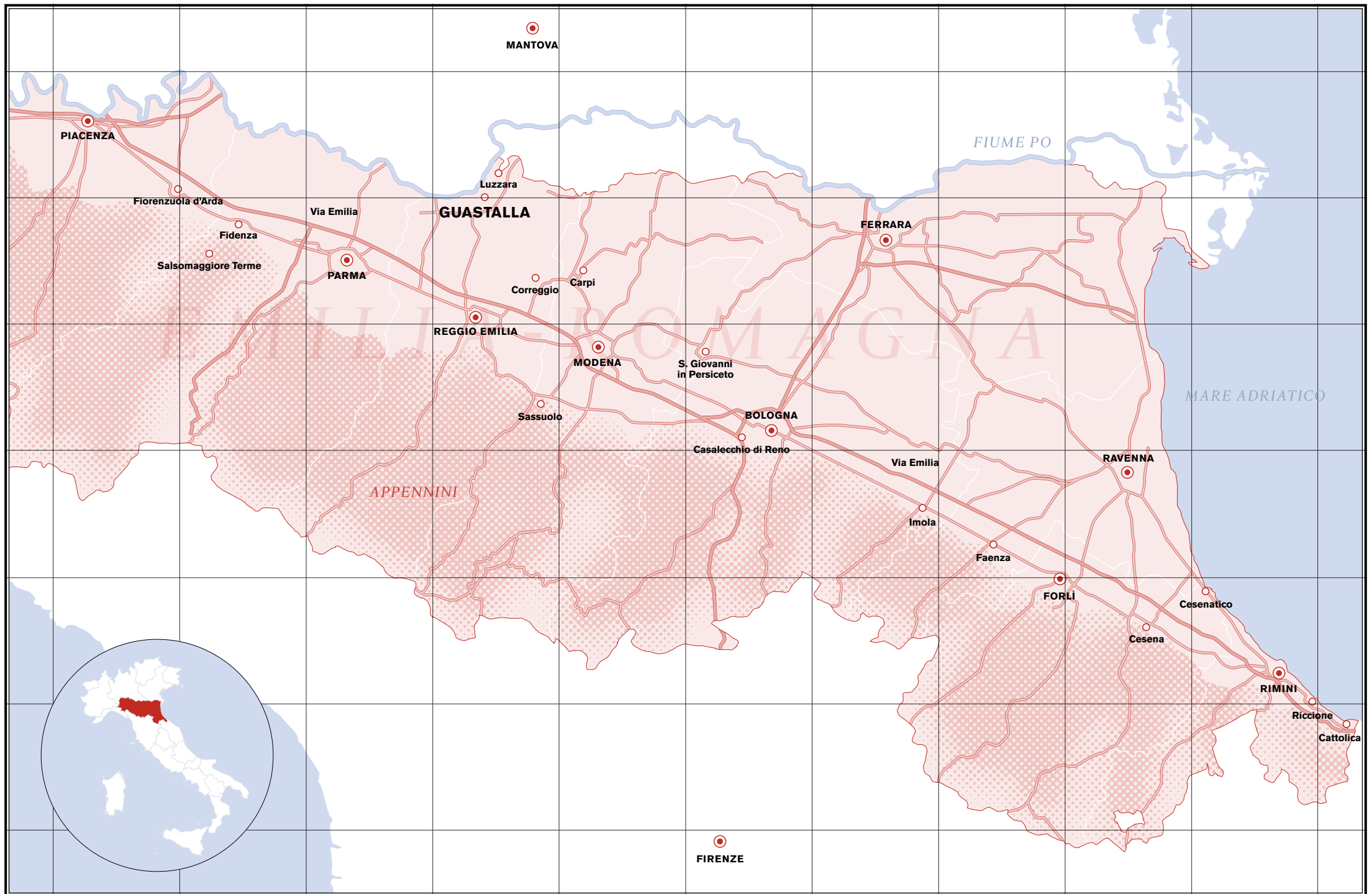
Oggi l'Emilia-Romagna fa parte del complesso mix di storie, tradizioni e sensibilità che definisce il nostro paese e ne rappresenta l'unicità, tanto affascinante agli occhi di chi ci abita come a quelli dei visitatori dei nostri territori.

AGRICOLTURA E PRODUZIONE

L'Emilia-Romagna è sempre stata una terra produttiva, fin dalla notte dei tempi. Abbraccia lo Stivale in tutta larghezza, dal mar Adriatico a est agli Appennini a sud-ovest, occupando la porzione meridionale della grande e fertile Pianura Padana. Il fiume Po segna il confine a nord. Il clima è estremamente variegato, con estati calde e inverni freddi, umidi e nebbiosi nell'entroterra padano, più temperati lungo la fascia costiera.

La produzione agricola è ricca e varia: frumento, mais, riso, prugne, ciliegie e pomodori, barbabietole da zucchero e cipolle. Uva e castagne si coltivano ai piedi dei colli appenninici, importanti anche per il settore caseario (con la produzione di latte e formaggi) e per l'allevamento del bestiame (bovini da carne e suini in particolare). Pesci, molluschi e crostacei sono il frutto prelibato della pesca e dell'allevamento lagunare. Non è un caso che l'Emilia-Romagna fosse già nota ai tempi dei Romani come il "granaio dell'Impero".

Davanti a tanta abbondanza di materie prime di altissima qualità, la gente del posto ha perfezionato metodi e tecniche per preparare piatti che hanno

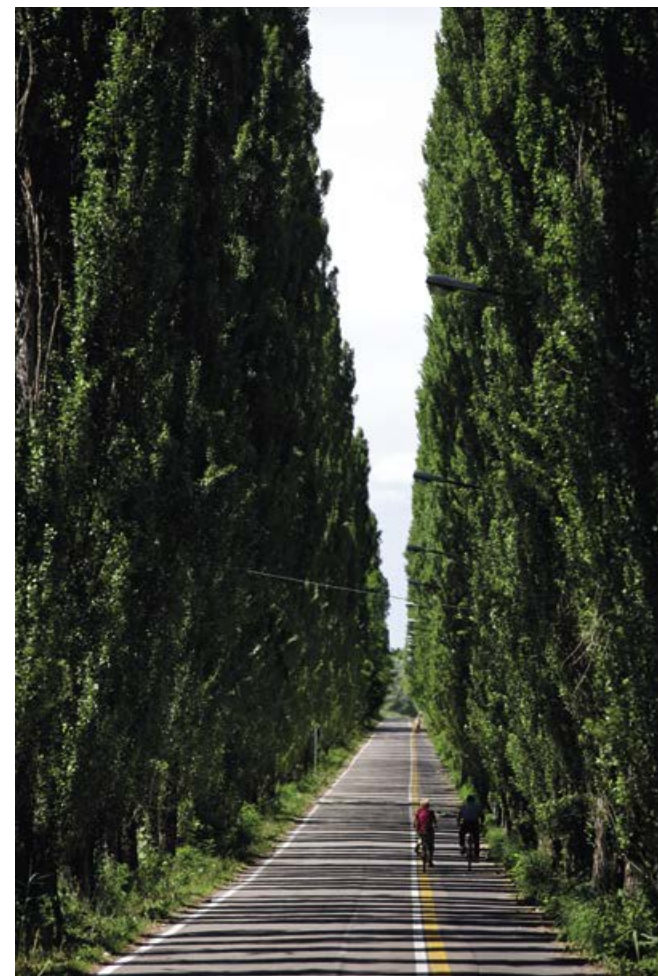


Il fiume Po segna per un lungo tratto il confine settentrionale dell'Emilia-Romagna.





Queste terre fertili detengono
un grande patrimonio di
biodiversità.



Oggi l'Emilia-Romagna è al primo posto in Italia per la produzione di frutta.



Il frumento è alla base dei primi piatti di pasta della tradizione culinaria emiliano-romagnola.



La grande pianura alluvionale
si estende fino ai piedi degli
Appennini.



imbandito le tavole di generazioni di emiliani e reso famosa la cucina italiana nel mondo.

L'Emilia-Romagna è la terra della pasta, fatta in casa con il grano locale e le uova fresche. Qui, stendere la pasta è un'arte e le esperte sfogline sanno bene come tirare la sfoglia perfetta, rigorosamente a mano, senza dislivelli né rotture. I ripieni per i formati chiusi vanno dalle verdure al formaggio alla carne – manzo, maiale, selvaggina – passando per i salumi e le più originali varianti dolci. La pasta secca, invece, è più tipica delle regioni meridionali, dove il clima è più caldo. Dalla macinazione del grano duro si ottiene anche una farina fine, usata per fare il pane e la pizza.

Riso, polenta e pane sono altri grandi protagonisti della cucina regionale. Il riso cresce nella valle del Po. Le varietà locali, usate per fare i risotti, sono caratterizzate da chicchi corti e ovali: la più famosa è l'Arborio, esportata in tutto il mondo. La polenta è un piatto arcaico, consumato nella regione da oltre duemila anni. Oggi si prepara con la farina di mais e, a seconda della consistenza, si serve con il cucchiaino o tagliata a fette, accompagnata da sughi e intingoli delle pietanze principali. Da fredda, può essere anche fritta o ripassata al forno.

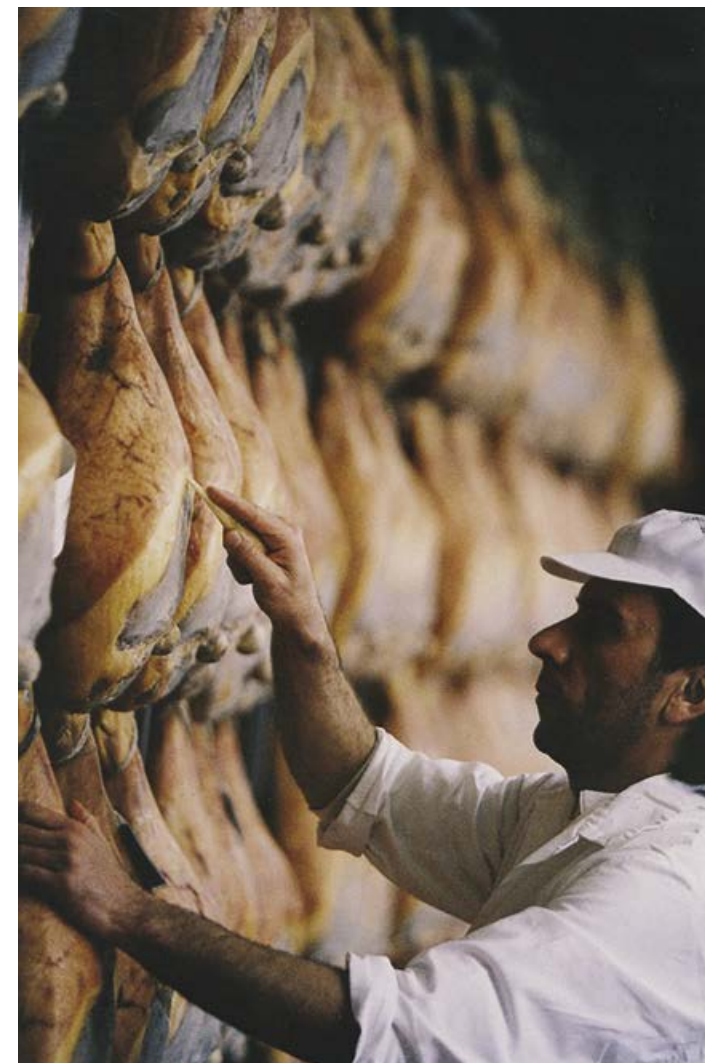
I pascoli degli Appennini e delle montagne offrono le condizioni ideali per l'allevamento del bestiame; con il latte della zona si produce il Parmigiano Reggiano, incoronato "re dei formaggi" sin dai tempi dei Romani. La stagionatura minima è di 12 mesi, e la qualità e l'autenticità delle forme sono disciplinate dalla legge italiana tramite un apposito organismo di controllo. Altri formaggi tipici della regione sono il formaggio di fossa romagnolo, preparato con latte vaccino o di pecora e stagionato per tre mesi in tipiche grotte scavate nel tufo o nella pietra arenaria. Il ravaggiolo e lo squacquerone sono formaggi a pasta molle usati soprattutto come ingredienti in preparazioni più complesse.

E come non parlare dei salumi, prodotto simbolo della cucina emiliano-romagnola e custodi di una tradizione millenaria? Innanzi tutto il Prosciutto di Parma, le cui origini risalgono a oltre duemila anni fa. Nel 100 a.C., Catone il Censore descrisse per primo la stagionatura delle cosce suine nella zona intorno a Parma: salate, asciugate e unte con un po' d'olio, sprigionavano meravigliosi profumi. Ancor prima, nel 500 a.C., gli Etruschi nella valle del Po conservavano le cosce di maiale con il sale e le commerciavano nel resto d'Italia e in Grecia.

Ma l'Emilia-Romagna è famosa anche per i suoi vini e i suoi condimenti, le cui qualità caratteristiche si sono evolute nel corso dei secoli. Nella regione ci sono 18 vini DOC (Denominazione d'Origine Controllata), tutti molto diversi dagli altri vini del Nord Italia.

Il vino emiliano per eccellenza è il rosso Lambrusco, secco e spumoso, ottenuto in grandi volumi dalle uve che crescono nella piana intorno a Modena e Reggio, a sud del Po. Anche i vini dei colli emiliani tendono a essere piacevolmente frizzanti, e i vigneti ai piedi degli Appennini a sud producono bianchi dolci e rossi corposi.

Tra i salumi italiani, il più famoso è forse il Prosciutto di Parma, le cui origini risalgono a oltre duemila anni fa.

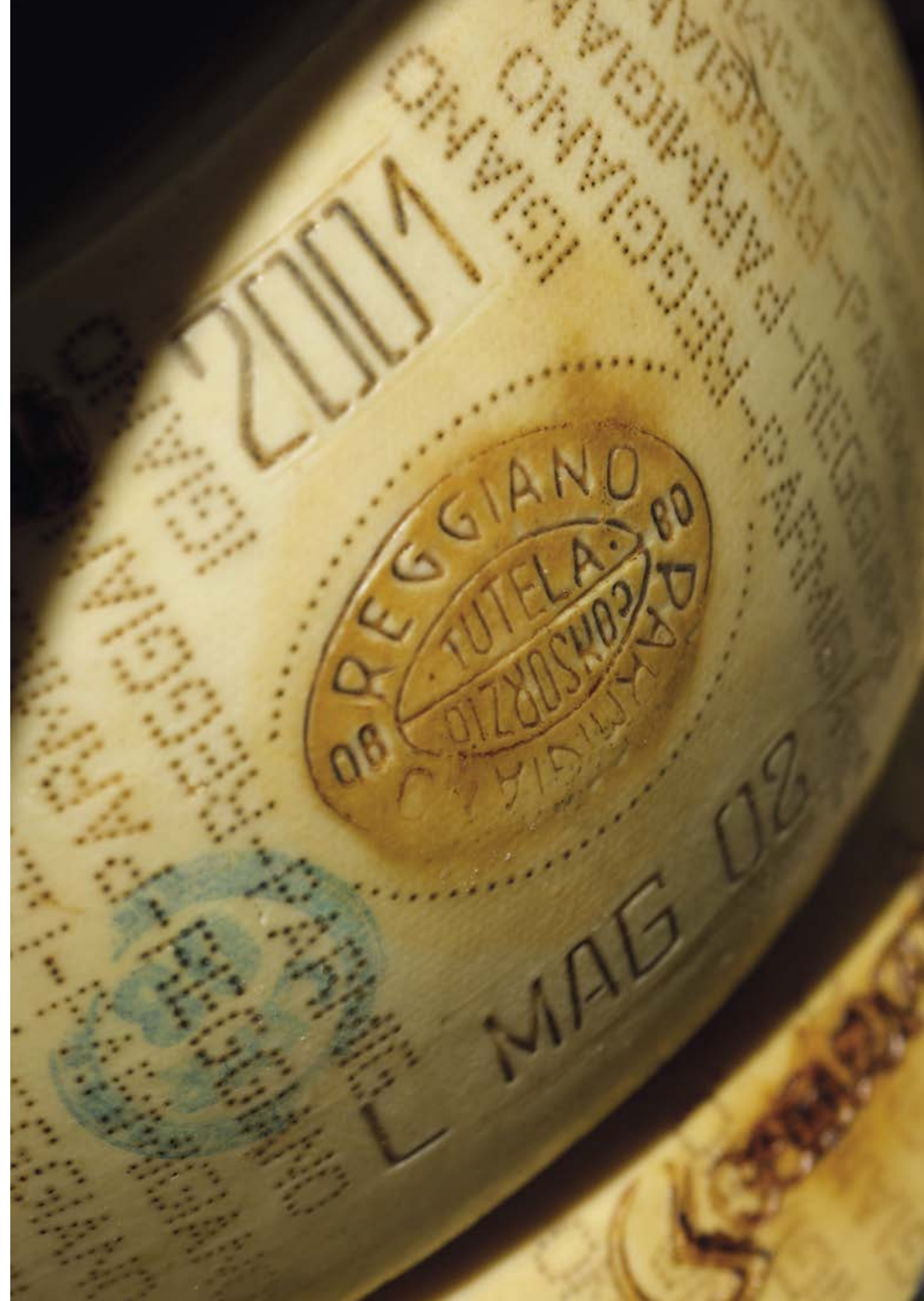
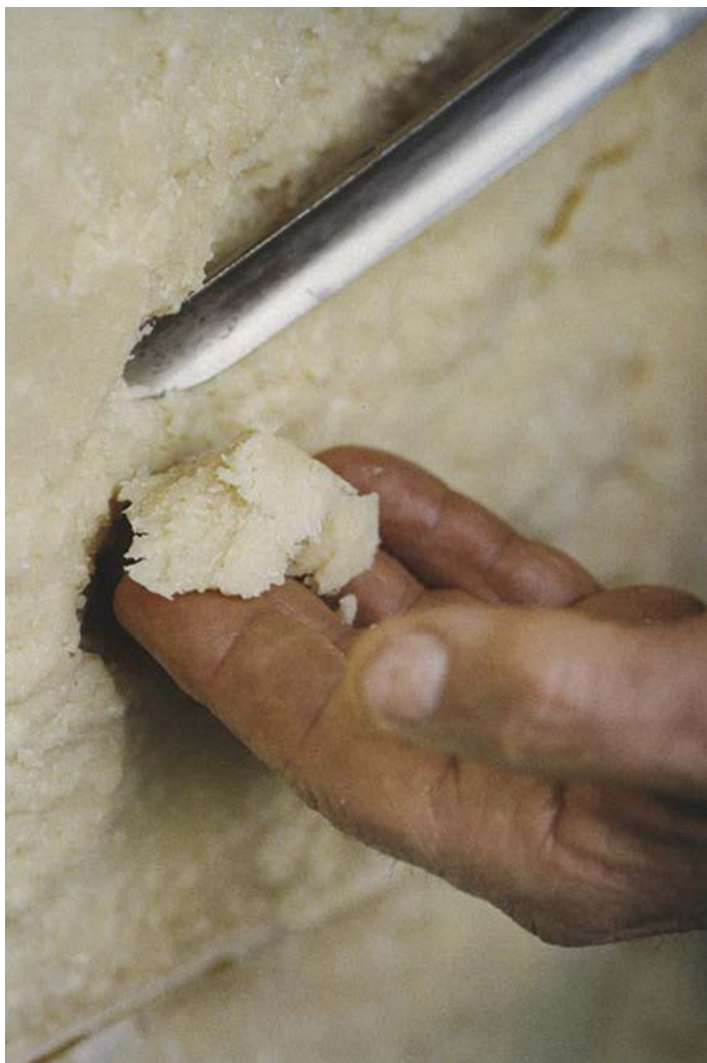




L'aceto balsamico di Modena invecchia in botte per un periodo che va dai 12 ai 25 anni, a volte anche di più.



Il Parmigiano Reggiano, "re dei formaggi" sin dai tempi dei Romani, ha una stagionatura minima di 12 mesi.



La fertile pianura romagnola, tra Ferrara e Ravenna, è celebre per i suoi vitigni dalle rese abbondanti, che danno soprattutto vini da taglio. Il Sangiovese a bacca nera, con le sue note fruttate, si sposa alla perfezione con carni e formaggi. Il Trebbiano bianco secco, il cui vitigno è coltivato anche in altre zone d'Italia, in Romagna è fresco e leggero e si accompagna al pesce. L'unico DOCG della regione (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) è il bianco Albana di Romagna, storicamente un vino dolce ma oggi prevalentemente secco.

E infine, come dimenticare l'aceto balsamico di Modena? È un prodotto di antica tradizione, preparato con la stessa cura che qui viene riservata al vino, e radicato nella cultura locale al punto che generazioni di modenesi hanno tenuto la propria acetaia nella soffitta di casa. L'aceto balsamico invecchia in botte per un periodo che va dai 12 ai 25 anni, a volte anche più a lungo. L'aceto balsamico si usa come condimento per carni, pesce e verdure, e come ingrediente nella preparazione di salse. Quello invecchiato almeno 20 anni si degusta anche puro, sulla punta di un cucchiaino, per stimolare l'appetito o come digestivo.

Eccellenze enogastronomiche, tradizioni secolari e generosità del territorio fanno sì che la regione abbia il paniere più ricco d'Italia di prodotti a marchio DOP (Denominazione d'Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta). Per questo l'Emilia-Romagna si è meritata il titolo di "Food Valley": una valle del gusto di cui l'antica *Via Aemilia*, con le sue città, è oggi la principale direttrice.

INDUSTRIA

L'Emilia-Romagna non è solo cibo: è anche la Motor Valley d'Italia, la terra dei motori, luogo di produzione di auto e moto da corsa famose in tutto il mondo. Marchi leggendari, che richiamano alla mente idee di libertà, potenza, velocità e perfezione meccanica, come Ferrari, Maserati, Alfa Romeo, CNH, Lamborghini, Dallara, Pagani, Ducati, AlphaTauri... solo per fare alcuni nomi. Nella regione si contano circa 200 aziende coinvolte nel design e nella produzione automobilistica, un distretto dell'eccellenza che si estende fra le città di Parma, Modena e Bologna fino alla Romagna.

Esperienza, qualità costruttiva e know-how nel campo dell'ingegneria meccanica hanno decretato il successo di altri settori industriali oltre all'automotive. Direttamente legati al comparto agroalimentare sono la fabbricazione di macchine agricole, impianti per la lavorazione e l'imballaggio alimentare, sistemi per la conservazione degli alimenti e per la catena del freddo; e naturalmente il design e la produzione di elettrodomestici per la cucina. Ma di questo parleremo più avanti (pag. 34-39).

Tra Modena e Reggio Emilia sorge il più grande comprensorio dell'industria ceramica, che concentra intorno al 13% della produzione mondiale. Nella regione

si trovano anche importanti centri di design e innovazione per l'edilizia, leader nella ricerca di materiali innovativi e tecniche di produzione più avanzate. Altri settori molto rappresentati sono il chimico, il farmaceutico e la produzione di componenti oleodinamici e di apparecchiature elettromedicali. A Ravenna e sulla costa adriatica sorgono numerosi cantieri navali.

In Emilia-Romagna sono molto sviluppate la filiera tessile e la produzione di abbigliamento, calzature e accessori. Qui hanno sede tante piccole aziende ultraspecializzate, che operano ad altissimo livello tecnico e artigianale. Designer di fama mondiale hanno studi creativi e stabilimenti manifatturieri in Emilia-Romagna.

Le infrastrutture regionali rispondono con efficienza alle esigenze del settore produttivo. Bologna è un hub logistico e commerciale tra Nord e Sud Italia, e la regione è ben servita da strade e ferrovie. La Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna è un network di innovazione e ricerca che collega l'industria meccanica e gli scienziati dei materiali in una comunità strategica di altissimo profilo. Il sistema fieristico emiliano-romagnolo è una delle piattaforme commerciali più moderne e avanzate d'Europa, che ospita eventi di portata globale a cui convergono operatori ed espositori di ogni parte del mondo.

I piccoli impianti idroelettrici lungo i principali fiumi della regione forniscono l'energia per alimentare tutte queste attività. Sono integrati con le centrali ubicate nell'arco alpino in modo da tenere conto delle fluttuazioni stagionali. I grandi giacimenti di gas naturale e petrolio hanno permesso all'Emilia-Romagna di giocare un ruolo di punta nell'economia energetica italiana.

UNA GRANDE FAMIGLIA

C'è un piccolo centro della Bassa Reggiana, sul fiume Po, che ben rappresenta tutte le caratteristiche e i valori dell'Emilia-Romagna descritti fin qui. Si trova a 145 km a sud-est di Milano, a circa 30 a nord-est di Parma e più o meno equidistante da Reggio Emilia e Mantova.

È Guastalla, dove vive la famiglia Bertazzoni.

Le origini del primo nucleo abitato sono etrusche e risalgono al VII secolo a.C. Il suo nome si trova citato per la prima volta come città lombarda nel IX secolo d.C. Nel corso della storia, anche Guastalla subì il dominio di imperatori e duchi, passando spesso di mano. Fu governata dalla famiglia Torelli nel XV secolo e dai Gonzaga cent'anni più tardi. Nel XIX secolo Guastalla fece parte del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla e – dopo una temporanea fusione con il Ducato di Modena – fu annessa al Regno d'Italia con il resto dell'Emilia-Romagna nel 1861.

Da quel momento, Guastalla partecipò ai grandi cambiamenti che rivoluzionarono la società, il lavoro e i commerci in Italia, non ultimi i progressi tecnologici.

Francesco Bertazzoni, fondatore dell'azienda, iniziò a costruire cucine economiche a legna insieme al figlio Antonio alla fine del XIX secolo.



Napoleone Bertazzoni con la moglie Angela e la famiglia. Tutti i figli furono coinvolti nella gestione aziendale tra gli anni '40 e '50.



I grandi investimenti nei trasporti permisero anche di creare una rete ferroviaria nazionale, che ora univa praticamente e simbolicamente la penisola. Grazie agli enormi passi avanti dell'ingegneria, un'altra delle sfide vinte fu valicare l'imponente barriera delle Alpi. E così Guastalla si ritrovò sulla tratta Parma-Suzzara della ferrovia che, proseguendo verso nord, arrivava fino a Innsbruck in Austria e nel cuore dell'Impero austro-ungarico.

In questo contesto politico-culturale di grandi rivolgimenti, in cui prendeva forma l'Italia moderna, nel 1882 Francesco Bertazzoni cominciò a fabbricare bilance di precisione per i caseifici emiliano-romagnoli e le farmacie della zona.

Osservando i treni che, scendendo verso Parma dalle gelide Alpi, fermavano nella stazione di Guastalla, Francesco notò che i vagoni erano riscaldati da innovative stufe a legna e fu folgorato da un'idea: perché non usarle anche per le case? Insieme al figlio Antonio, decise di trasformare il sogno in realtà e a fine secolo nacque la prima cucina economica a legna Bertazzoni.

Padre e figlio realizzavano tutto artigianalmente, nella loro officina di Guastalla: nessuna cucina era uguale all'altra. Erano modelli a basso consumo energetico, che fornivano anche acqua calda, riscaldavano gli ambienti e producevano cenere, a quei tempi usata per il bucato. Inizialmente la produzione era molto limitata e destinata esclusivamente al mercato locale.

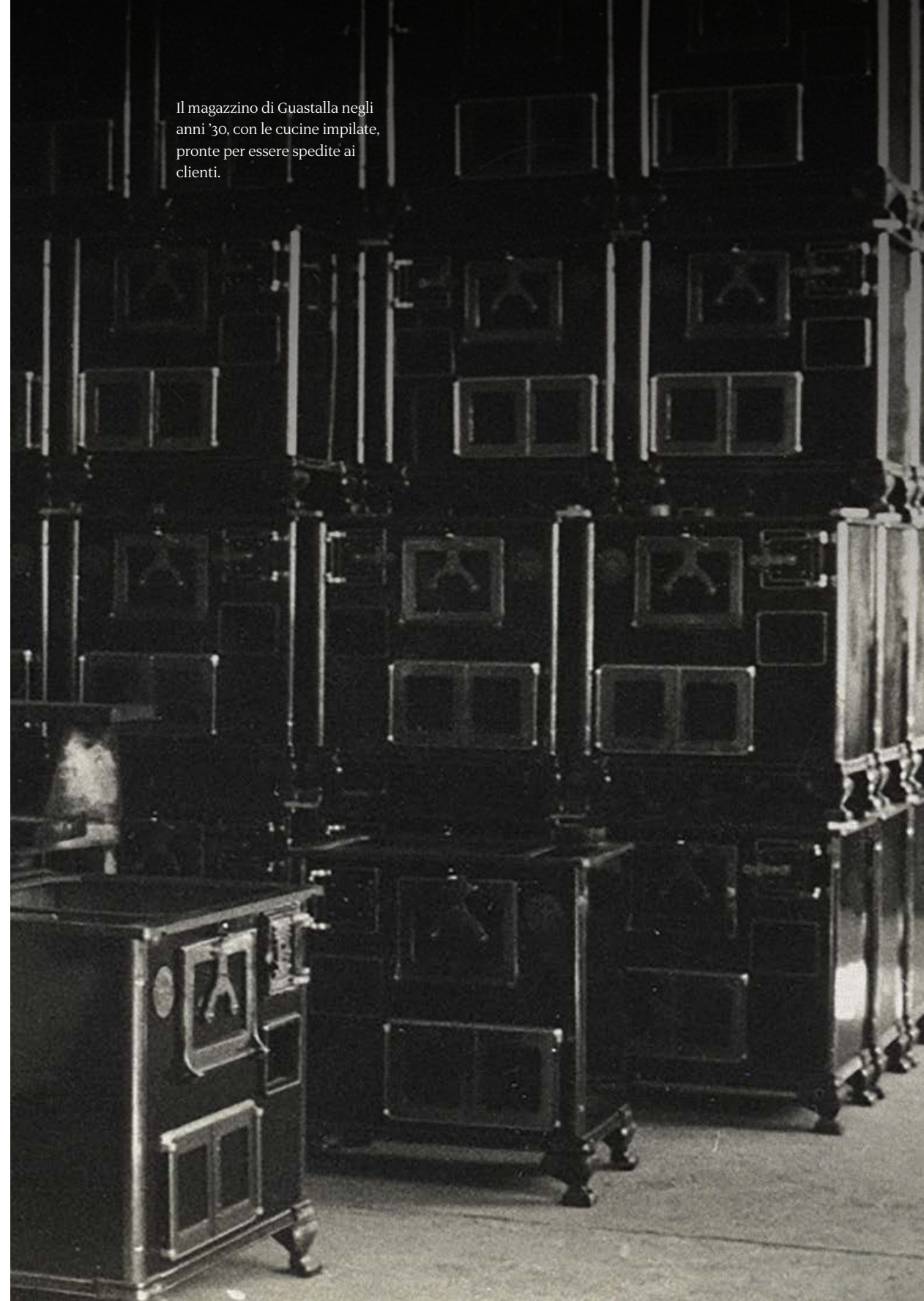
L'istinto dei Bertazzoni non aveva sbagliato e questo fu l'inizio di una storia che portò l'impresa di famiglia a diventare una delle aziende italiane di maggior successo del XXI secolo. Agli inizi del Novecento, per alcuni anni Antonio diresse l'attività con la collaborazione dei quattro figli, Ettore, Attilio, Napoleone e Arturo. Presero parte all'Esposizione Internazionale di Milano del 1906 e alla Fiera Campionaria di Firenze del 1909.

Alla morte di Antonio, nel 1907, l'azienda passò ai figli, che costruirono la prima fabbrica Bertazzoni proprio accanto alla stazione ferroviaria di Guastalla, tra il 1908 e il 1909. Il maggiore finanziamento per questa espansione venne dalla moglie di Napoleone, Angela Bonfanti – figlia del proprietario di un'industria casearia della zona – che prestò ai fratelli Bertazzoni l'ingente somma di 10.000 lire (circa 45.000 euro odierni).

Dopo lo stallo della Prima Guerra Mondiale, l'azienda riaprì i battenti e cominciò a realizzare cucine su ben più vasta scala. Napoleone Bertazzoni, il figlio di Antonio, applicò delle tecniche di produzione in serie che aveva imparato lavorando presso la Fiat di Torino. Grazie alla standardizzazione delle fusioni di metallo e dei componenti, la produzione raggiunse le 80.000 unità negli anni a cavallo tra le due guerre.

Nel 1923, i fratelli adottarono il logo FBG (Fratelli Bertazzoni Guastalla) e decisero di battezzare il modello ammiraglio della loro linea di cucine con un nome emblematico, "La Germania", in omaggio all'eccellenza manifatturiera tedesca e all'ispirazione ricevuta dalle stufe che riscaldavano i treni in arrivo a Guastalla proprio dalla Germania. Seguirono quindici anni di successi commerciali ininterrotti.

Il magazzino di Guastalla negli anni '30, con le cucine impilate, pronte per essere spedite ai clienti.



Negli anni '50 l'azienda Bertazzoni iniziò a progettare e produrre le prime cucine a gas.



I nuovi forni ad alta efficienza hanno comandi elettronici touch.



zone di temperatura. Il design di bruciatori e griglie assicura la massima efficienza energetica.

Nel corso del tempo, alle serie principali si sono affiancate nuove linee di prodotti – frigoriferi, lavastoviglie e cappe – e oggi Bertazzoni offre soluzioni di alta ingegneria per cucine complete. Modernità e presenza globale hanno solide basi: “Bertazzoni è sempre fedele alle proprie radici, che affondano nella tradizione d’impresa familiare e, da specialista, tramanda la cultura dell’arte culinaria italiana” – queste parole sono scritte sulle pareti di Casa Bertazzoni, lo showroom museo che l’azienda ha aperto a Guastalla.

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Negli anni '30, Napoleone Bertazzoni si alzava molto presto per andare al lavoro e raggiungeva a piedi la fabbrica, che ai tempi si trovava vicino alla stazione ferroviaria di Guastalla. Ogni giorno, verso le 11 di mattina, tornava a casa per scoprire cosa bolliva in pentola: sollevava i coperchi delle pietanze sulla cucina a legna, assaggiava i condimenti. Poi tornava al lavoro, fino all’ora di pranzo. L’amore per la cucina è qualcosa di innato.

Dalle finestre di ogni cucina di famiglia, in Emilia-Romagna, si diffondono aromi inebrianti. Qui tutti amano mangiare. Ritrovarsi intorno alla tavola è una festa, non parlare di cibo è impossibile; menu e ricette si tramandano di generazione in generazione. Il cibo è passione. Parla direttamente al cuore delle persone e i suoi rituali sono ispirati alla bellezza della natura, alla storia millenaria, all’arte e all’architettura della regione.

Ogni città dell’Emilia-Romagna ha il suo eroe culinario. Maria Luigia, seconda moglie di Napoleone e imperatrice d’Austria, fu duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla nel XIX secolo e ispirò moltissimi piatti. Gli Estensi, duchi di Modena, crearono il “culto” dell’aceto balsamico. A Ferrara, Cristoforo di Messisbugo mise per iscritto le succulente ricette delle corti rinascimentali. E lo scrittore Pellegrino Artusi, di Forlì, è considerato il padre della cucina italiana moderna.

La buona cucina è un valore fondamentale anche per i Bertazzoni.

Il ricettario di famiglia, che risale agli anni '30, documenta in modo autentico l’evoluzione dei gusti e degli stili di cucina del territorio, raccontando quel misto di tecnica ed emozioni che è il vero segreto di ogni piatto. La profonda conoscenza degli ingredienti permette di esaltare sapori e combinazioni in modo unico e, al tempo stesso, semplice e familiare.

Il ricettario originale è un quaderno di appunti scritti a mano, compilati sul filo degli anni. Le prime ricette sono di Ines, bisnonna materna dell’ultima generazione di Bertazzoni, spesso arricchite dai consigli di familiari e amici e della cognata Elvira, mamma di Iolanda. Ci sono poi le ricette delle figlie di Ines (una

delle quali, Maria, è la nonna materna dell’attuale generazione) e i contributi della nonna paterna Iolanda e delle famiglie di Paolo, Elisabetta e Valentina.

La semplicità è una selezione delle ricette originali, riscritte in modo che tutti possano provarle nelle proprie cucine. Abbiamo esplicitato i passaggi troppo sintetici e completato le spiegazioni là dove, nelle pagine del quadernetto, c’erano solo veloci note e promemoria. E così abbiamo realizzato il sogno di portare in tavola piatti semplici ma gustosi, preparati con gli straordinari ingredienti della nostra terra: l’Emilia-Romagna.







LA TERRA DELL'ABBONDANZA

Mangiar bene è una cosa seria. E forse qui si nasconde un piccolo paradosso: il buon cibo rilassa e scioglie le inibizioni, deliziando il palato e lo spirito; ma perché questo avvenga occorrono un'attenta preparazione e una profonda conoscenza di metodi e materie prime.

In Emilia-Romagna le aspettative sono alte: la perfezione sta nella semplicità. Con il suo patrimonio unico di geografia, geologia, clima e storia, la regione è una vera e propria "terra dell'abbondanza". Frutteti, campi, pascoli, fiumi e mare offrono un'incredibile varietà e qualità. Cucinare, in Emilia-Romagna, inizia con la scelta dei migliori ingredienti e uno scrupoloso rispetto della stagionalità.

La generosità del territorio ha permesso lo sviluppo di una serie di abilità artigianali nella conservazione e nella preparazione degli alimenti: primi fra tutti i salumi ottenuti dalla lavorazione di suini di razze autoctone, come il prosciutto crudo di Parma, conosciuto in tutto il mondo, la coppa piacentina e la pancetta piacentina dolce. Ma l'elenco non finisce qui. C'è il culatello di Zibello, ricavato dalla parte più pregiata e tenera della coscia, che stagiona nelle pianure nebbiose lungo le rive del Po. E la celebre mortadella di Bologna, da delicate carni locali, profumata e versatile, che conta numerosi tentativi di imitazione anche all'estero. Nelle cucine emiliane si prepara anche un insaccato magro e leggermente speziato, il salame gentile.

L'Emilia-Romagna è anche una regione agricola. Le celebri varietà di riso coltivate in questa zona sono alla base di gustosi risotti: il Carnaroli,





dai grandi chicchi di forma ovale, l'Arborio, forse il più noto e diffuso, il Baldo e il semifino Vialone Nano. Il mais, trasformato in farina, è usato per la preparazione della polenta.

La coppia ferrarese è un pane a pasta dura dall'originale forma a quattro punte. Piada e piadina romagnola sono i capisaldi della gastronomia locale, da farcire nel modo più classico con crudo, rucola e squacquerone. Sui colli emiliani, il borlengo è una leggerissima sfoglia, simile a una crêpe, che viene aromatizzata con un battuto di lardo, aglio e rosmarino, ripiegata su se stessa e spolverizzata di parmigiano grattugiato.

La semola di grano duro è la farina usata per fare la pasta della tradizione emiliana. E a proposito di pasta, nessun luogo al mondo batte l'Emilia-Romagna in fatto di esperienza e passione. Bologna non è solo il capoluogo regionale ma anche la capitale gastronomica d'Italia. La massima espressione del gusto, qui, sono i tortellini, che qualcuno dice ispirati all'ombelico di Venere. Il ripieno può essere di carne o di magro: ne esistono innumerevoli varietà. Altri primi piatti tipici di Bologna sono le lasagne verdi, le tagliatelle e la gramigna, dalla forma a ricciolo. Molti di questi formati di pasta vengono serviti ormai in tutti i continenti.

Parma è la patria dei tortelli e degli anolini, preparati anche a Piacenza, di cui invece sono originari i pisarei, gnocchetti "poveri" di farina e pangrattato. I cappellacci ripieni di zucca sono il simbolo di Ferrara, mentre i cappelletti, chiusi a ricordare la forma di un copricapo, arrivano da Reggio Emilia. Tra le specialità della Romagna vanno citati i passatelli, cilindretti di pasta fatti con uova e pangrattato, e i garganelli, anch'essi all'uovo.

Per secoli, i castagneti dell'Appennino sono stati una delle principali fonti di sostentamento della regione. Le castagne vengono coltivate ancora oggi: gran parte del raccolto è essiccata su tradizionali grati e poi macinata in una farina priva di glutine, usata nella preparazione di vellutate, pane e dolci, compresi i tradizionali ciacci, tipici dell'area appenninica.

L'Emilia-Romagna è leader nazionale nella coltivazione del pomodoro. Passate e pelati vengono esportati insieme a ciliegie, prugne, mele cotogne e altra frutta. La regione produce anche tartufi bianchi, funghi spontanei, verdura e legumi di ogni tipo, che costituiscono gli ingredienti di molte minestre e ricette di pasta.

Dalla zona a sud di Parma, che comprende le provincie di Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova, viene il latte da cui nasce un formaggio noto in tutto il mondo: il Parmigiano Reggiano, apprezzato sin dai tempi dei Romani. Esalta e arricchisce moltissime ricette e viene grattugiato praticamente su tutti i piatti di pasta. (Alzi la mano chi non ha mai sentito una mamma o una nonna dire che "fa bene alle ossa".)

Quando si ha una materia prima di così alta qualità, non è necessario ricorrere a cotture complesse: gli ingredienti parlano da soli. È sufficiente

comprenderne i sapori e le consistenze, il carattere e le sfumature aromatiche, la capacità di formare alleanze di gusto o di esprimere, da soli, la propria unicità. Quindi il segreto della buona cucina è: sì alla cura e alla ricercatezza; no all'eccessiva complicazione.

La cucina è un'arte che si tramanda di generazione in generazione. Le ricette della famiglia Bertazzoni seguono l'evolversi del gusto e delle tradizioni, dimostrando come i piatti della regione abbiano sempre celebrato la qualità e la freschezza degli ingredienti locali, preparati in modo semplice. Ingredienti che sono alla base delle ricette dei diversi capitoli di questo libro.

In questo ricettario è declinata la passione della famiglia Bertazzoni per la buona cucina, che fin dall'Ottocento è parte indissolubile della storia dell'azienda. I segreti dei nonni e delle nonne dell'Emilia-Romagna sono giunti fino a noi, modellando l'identità e il carattere di una cucina regionale ricca di sapori, profumi ed emozioni. Le persone che abitano questo territorio, e i loro gusti, ancora conservano un pizzico di sofisticazione rinascimentale.

La storia continua: la famiglia annota, corregge, modifica... scrive nuove ricette e guarda al futuro con ottimismo, senza dimenticare gli insegnamenti del passato. Ciò che distingue i Bertazzoni è che fanno anche le cucine con cui preparano i loro piatti!

NOTE SULLE RICETTE

Se non diversamente specificato, tutte le temperature di cottura si intendono con forno ventilato.

PENSIERI E COMMENTI

Paolo – Presidente e Amministratore Delegato di Bertazzoni

Elisabetta – Membro del Consiglio di Amministrazione di Bertazzoni

Iolanda – mamma di Paolo ed Elisabetta

Nicola, figlio di Paolo – Direttore Generale di Bertazzoni

Valentina, figlia di Paolo – Direttore Marketing di Bertazzoni

...e *Tommaso Moroni*, chef ufficiale di Casa Bertazzoni.

BESCIAMELLA

PER CIRCA 750 ML DI SALSA

In Emilia-Romagna, la besciamella è la regina delle salse: densa, cremosa, a base di latte e noce moscata, due ingredienti che non mancano mai nelle cucine locali. La besciamella è il condimento del piatto più tipico della regione, una delle prime ricette di pasta della storia: le lasagne alla bolognese. Si dice che in Emilia la besciamella non faccia mai grumi, perché gli emiliani nascono con una frusta e un cucchiaino di legno in mano! Ma forse il vero segreto è scaldare il latte prima di aggiungerlo al resto del composto, come nella nostra ricetta.

Per lo chef di Bertazzoni, Tommaso Moroni, originario di Parma, il momento più importante è quando la farina inizia a cuocere nel burro fuso e acquista il caratteristico aroma nocciolato. Lui non si accontenta di un pizzico di noce moscata e ne grattugia a profusione. Iolanda Bertazzoni, che di anni ne ha più di novanta, è d'accordo su questo punto, ma dice che lei, spesso, unisce tutti gli ingredienti a freddo - farina, latte e burro - direttamente nel pentolino. La besciamella si può preparare anche nel forno a microonde. Unisci tutti gli ingredienti in una ciotola in vetro, mescola bene per farli amalgamare completamente e cuoci il composto per 5 minuti a 300 W (160°C). Ripeti il ciclo per almeno 3 volte, mescolando vigorosamente fra una cottura e l'altra, o finché la salsa non avrà raggiunto la densità desiderata.

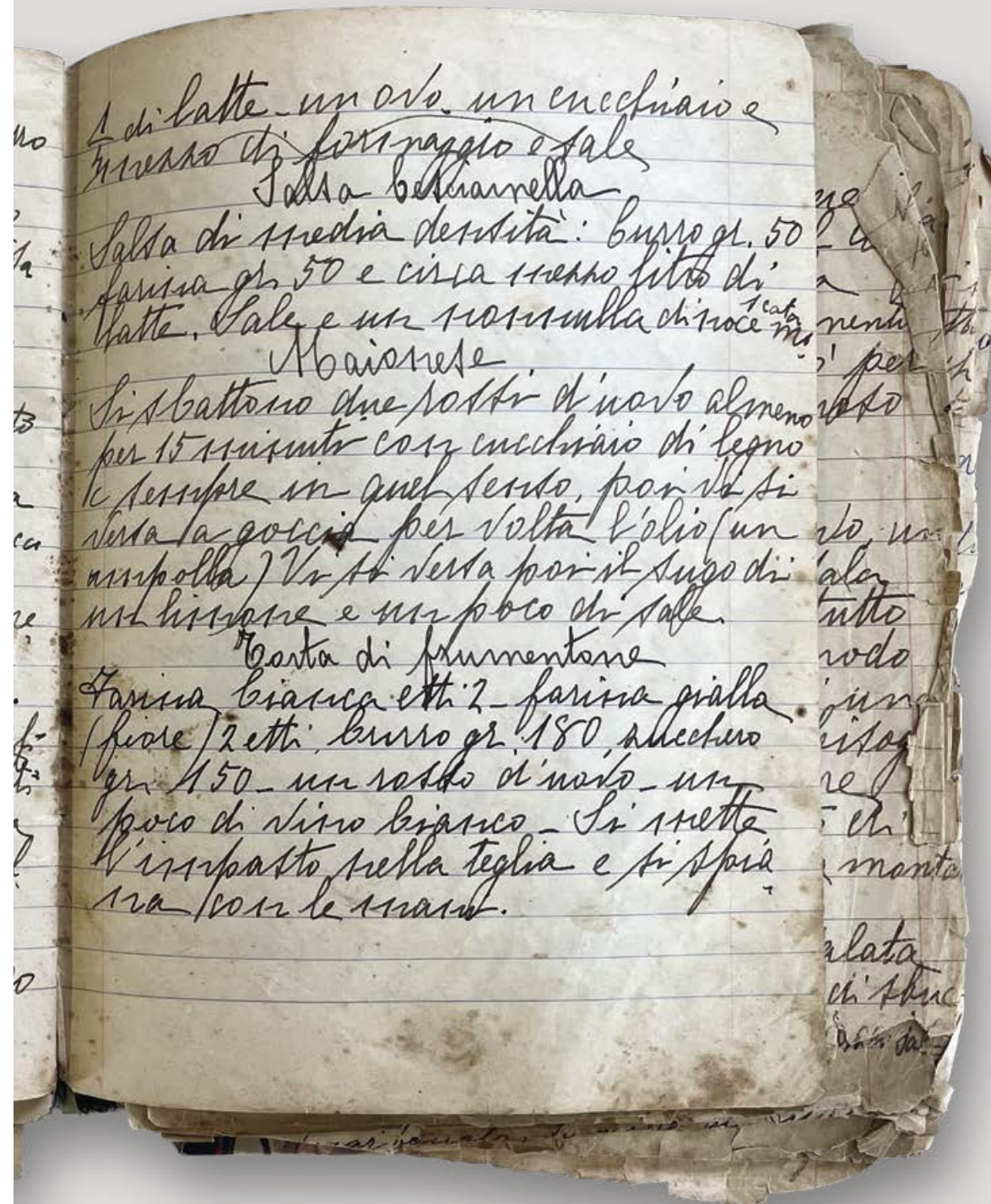
Per Nicola Bertazzoni, la besciamella è legata al ricordo dei cavolfiori gratinati che gli preparava la nonna materna, Maria. Un altro piatto indimenticabile della nonna erano gli sformati. "Alternava strati di pane passato nell'uovo con besciamella, formaggio e prosciutto. L'ultimo strato era di prosciutto e poi la teglia andava in forno. Una delizia!"

Con questa ricetta si ottiene una salsa di consistenza media. Se la preferisci più liquida, usa 35 g di burro e 30 g di farina e segui lo stesso procedimento.

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 15 minuti.

INGREDIENTI

500 ml di latte
50 g di burro
50 g di farina
Noce moscata da grattugiare q.b.



PROCEDIMENTO

Porta il latte a bollire a fuoco moderato. In un altro pentolino fai sciogliere il burro, poi unisci la farina tutta in una volta, mescolando con un cucchiaino di legno per 3-4 minuti fino a ottenere un composto dorato. A questo punto aggiungi a filo il latte caldo, mescolando con una frusta a mano. Aggiusta di sale e insaporisci con abbondante noce moscata. Continua a mescolare per evitare la formazione di grumi, fino a ottenere una salsa densa e cremosa.

BRODO DI CAPPONE

PER CIRCA 10 L

Il brodo è alla base di molte ricette dell'Emilia-Romagna. Secondo la tradizione andrebbe servito così com'è, senza schiumarlo per eliminare la parte grassa. Il nonno di Valentina, Francesco, diceva che un buon brodo "deve avere gli occhi", cioè le bolle dorate di grasso sulla superficie.

Prima si mettono in pentola le cipolle per dare acidità, poi le carote per la loro dolcezza e infine il sedano che, con i suoi nitrati, aiuta a mantenere il colore della carne. Per la carne bianca la scelta è tra pollo e gallina, ma il cappone dà i risultati migliori. La cottura dev'essere rigorosamente a fuoco lento.

Da bambino, Paolo Bertazzoni stava spesso dai nonni e li guardava catturare il pollo che poi sarebbe servito per fare il brodo. "Mi spiaceva molto per il povero pollo, ma la mia è stata un'infanzia meravigliosamente spensierata. Mi era solo proibito nuotare nel canale, altrimenti... a letto senza cena!" Valentina, la figlia di Paolo, prepara il brodo ogni settimana e dice che quel calore conforta lo spirito e il profumo le ricorda "le belle domeniche d'inverno".

*Preparazione: 15 minuti. Cottura: 2 ore e ½.
Serve una pentola capiente, da almeno 12 litri.*

INGREDIENTI

3 cipolle grandi
3 carote grandi
3 coste di sedano
1 cappone

1 kg di spalla di manzo
15 g di sale
10 litri di acqua

PROCEDIMENTO

Gratta le carote, pela le cipolle, separa e lava i gambi di sedano. Metti le verdure nella pentola insieme a tutti gli altri ingredienti. Cuoci a fuoco molto lento per almeno 2 ore e ½ (più lunga è la cottura, migliore sarà il risultato; se inizi a prepararlo a colazione, il brodo sarà pronto per mezzogiorno). Nei primi 10 minuti, passa dei fogli di carta da cucina inumiditi sulla superficie dell'acqua per eliminare le impurità. Spegni il fuoco, toglila carne e le verdure, filtra il liquido con un colino a maglie strette, poi, se vuoi alleggerirlo, elimina la parte grassa che sarà affiorata in superficie. Sarà ancora più semplice se lo lasci riposare in frigorifero per un'intera notte. La carne bollita si può servire accompagnata da mostarda, salsa verde e cipolline sott'aceto, oppure tritare per farne delle buonissime polpette.

PASSATELLI IN BRODO

PER 4 PERSONE

I passatelli sono dei grossi spaghetti corti e irregolari, fatti con uova, pangrattato e Parmigiano Reggiano. L'impasto si passa al "ferro per passatelli", che assomiglia a uno schiacciapate ma con i fori più grossi. I passatelli cuociono per un paio di minuti nel brodo bollente, con cui si servono direttamente nel piatto.

La ricetta è una specialità tradizionale dell'Emilia-Romagna, tipica di Natale, Capodanno e Pasqua. Una regola semplice per ricordare le dosi: 40 g di pangrattato e 50 g di formaggio per ogni uovo, più 1 cucchiaino di farina e noce moscata a piacere.

Preparazione: 20 minuti + 30 minuti di riposo. Cottura: 5 minuti.

INGREDIENTI

2 uova
80 g di pangrattato
100 g di Parmigiano Reggiano
grattugiato

1 cucchiaino di farina
Noce moscata
1 litro di brodo di cappone

PROCEDIMENTO

Rompi le uova in una ciotola, quindi incorpora gli altri ingredienti: pangrattato, formaggio, farina e una generosa grattugiata di noce moscata. Lavora l'impasto

con le mani fino a ottenere una palla liscia e morbida. Avvolgila nella pellicola per alimenti e lasciala riposare in un luogo fresco per 30 minuti. Schiaccia l'impasto con il tipico ferro oppure con lo schiacciapatate direttamente nel brodo portato a ebollizione (vedi la ricetta precedente). I passatelli cuociono in 2 minuti.

CARCIOFI ALLA MOZZARELLA

PER 4 PERSONE

Ai tempi dei Romani, il carciofo era un apprezzato toccasana per il fegato. Oggi sappiamo che questo ortaggio è ricco di preziosi nutrienti, è un ottimo digestivo, regola la pressione, abbassa i livelli di zucchero nel sangue e di colesterolo "cattivo" e contribuisce ad aumentare il colesterolo "buono" (HDL).

In questa ricetta, i carciofi - con un gustoso ripieno di mozzarella, prezzemolo, formaggio e pangrattato - cuociono nel brodo o in acqua bollente fino a diventare tenerissimi. Un filo d'olio nel liquido di cottura rende le foglie squisitamente lucide. "I miei nonni materni hanno vissuto a Roma per qualche anno" racconta Nicola Bertazzoni "e mi ricordo che la nonna faceva tantissimi piatti con i carciofi."

La stagione dei carciofi va da ottobre a maggio; ogni pianta produce circa 20 capolini, la parte commestibile del fiore.

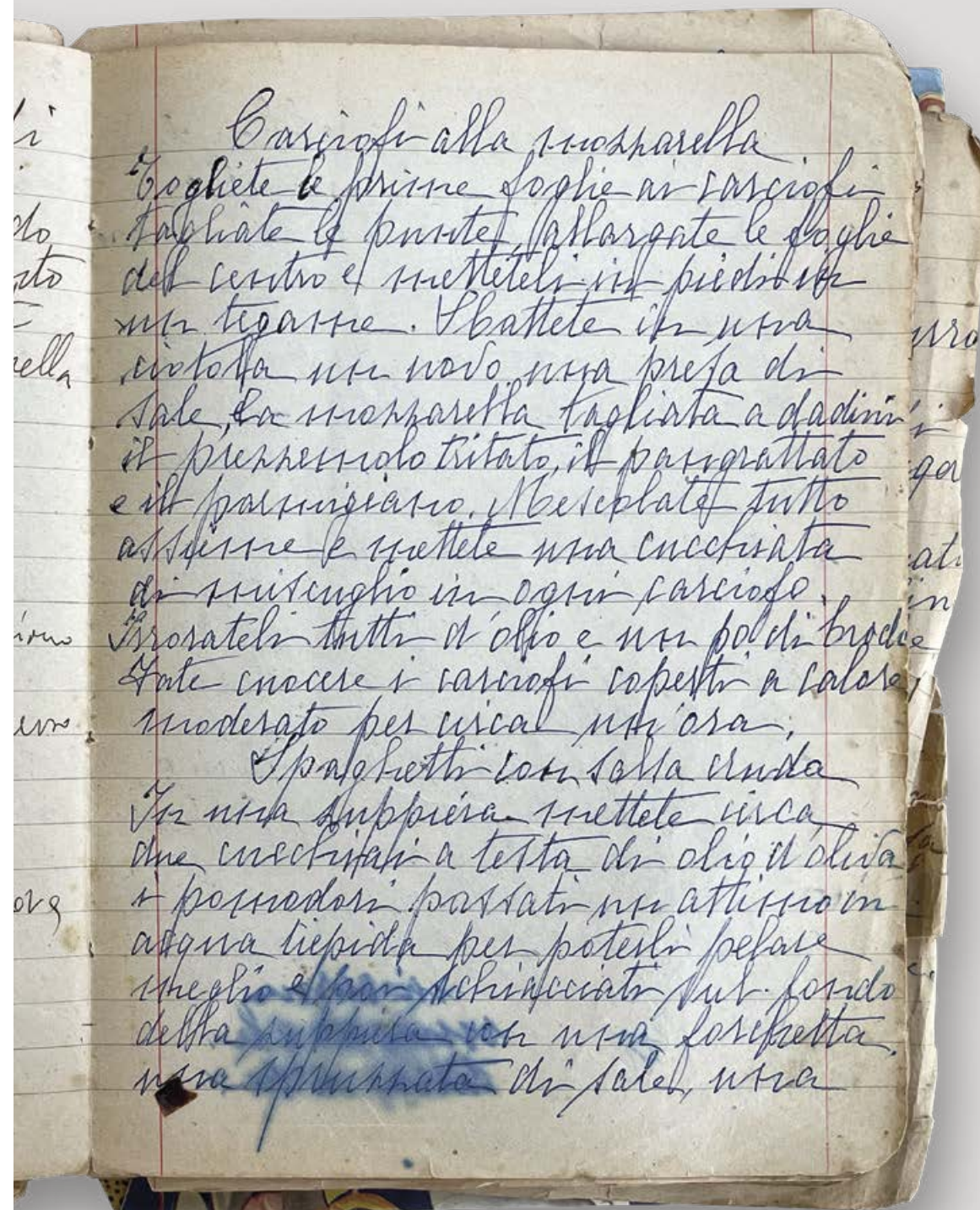
Preparazione: 15 minuti. Cottura: 25 minuti.

INGREDIENTI

4 carciofi	30 g di pangrattato
60 g di mozzarella	15 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
1 uovo	2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
10 g di prezzemolo tritato	125 ml di brodo o acqua

PROCEDIMENTO

Taglia i gambi dei carciofi ed elimina le punte con le spine, poi apri le foglie con le dita in modo da dare alle corolle l'aspetto di un fiore. Schiaccia delicatamente i carciofi sul piano di lavoro, facendo pressione con la mano per appiattare la base, e sistemali in una casseruola ampia, uno vicino all'altro ma non troppo stretti. Taglia la mozzarella a cubetti di circa 0,5 cm per lato. In una ciotola, sbatti le uova, aggiungi un pizzico di sale e unisci la mozzarella, il prezzemolo tritato, il parmigiano e il pangrattato. Mescola bene per amalgamare tutti gli ingredienti.



Allarga i carciofi con le dita e, aiutandoti con un cucchiaino, riempi gli spazi tra le foglie con il composto. Condisci con un filo d'olio e versa un mestolo di brodo (o di acqua) sopra i carciofi. Copri la pentola con un coperchio e cuoci a fiamma bassa per circa 25 minuti, finché i carciofi non risulteranno teneri e cedevoli.

TORTA D'ERBE

PER 4-6 PERSONE

Questa è una ricetta tipica della Lunigiana, il territorio appenninico posto fra l'estremo nord della Toscana e il confine occidentale dell'Emilia-Romagna. Dimostra, ancora una volta, quanto sia ricca e diversificata la cucina della nostra penisola. "È un piatto molto tradizionale" spiega Paolo "anche se in Toscana non sembra particolarmente apprezzato. Noi la compriamo dal panettiere e la mangiamo spesso a pranzo, magari con un bel bicchiere di Lambrusco."

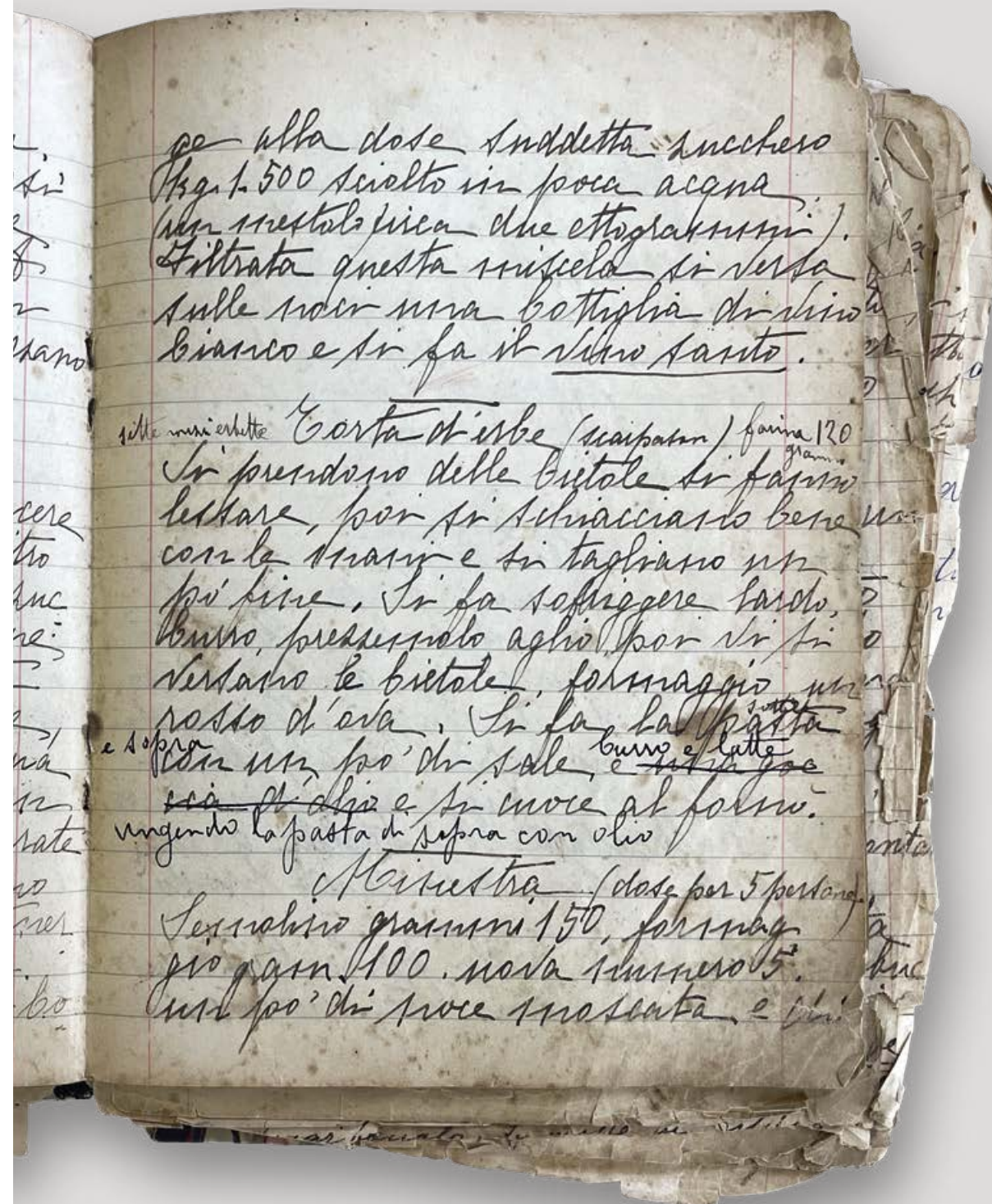
Paolo torna spesso a casa per pranzo, percorrendo a piedi o in bicicletta la distanza che separa l'azienda dall'abitazione di famiglia a Guastalla. Il Lambrusco, per inciso, è un vino tipico dell'Emilia-Romagna, un rosso frizzante che si può servire anche freddo (vedi pag. 30).

Quando ha ospiti a cena, Valentina ama servire la torta d'erbe come accompagnamento, con salame e formaggio. La cottura nel forno a vapore è molto adatta alle torte salate.

Preparazione: 40 minuti + 60 minuti di riposo. Cottura: 40 minuti.

INGREDIENTI

Per il ripieno:	1 spicchio di aglio
250 g di verdure a foglia verde o erbe spontanee miste (cicoria, borragine, crescione, cime d'ortica, valeriana, papavero, cicerbita, pimpinella, ecc.)	25 g di burro
500 g di coste o bietole	25 g di strutto
100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato	Per la pasta:
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva	300 g di farina 0, più una piccola quantità per lo spolvero
Sale	4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
	150 ml di acqua tiepida
	Un pizzico di sale



PROCEDIMENTO

Lava, asciuga e trita finemente le verdure, comprese le bietole. Mettile in un colapasta e salale (il sale aiuta a eliminare l'acqua e toglie il sapore amarognolo alle erbe selvatiche). Lascia riposare per circa un'ora. Risciacqua le verdure, scolale e asciugale tamponando con uno strofinaccio. Se hai un forno a vapore, cuocile a 90°C per 6 minuti in modalità di solo vapore. In alternativa, usa una pentola con un cestello per la cottura a vapore. Disponi le verdure su uno strofinaccio, allargandole bene, arrotola il panno e strizzale. Distendi il canovaccio e lasciale raffreddare completamente.

Trita lo spicchio d'aglio. Fai sciogliere il burro con lo strutto in una padella a fuoco medio e aggiungi l'aglio. Mescola e lascia soffriggere per un paio di minuti, fino alla doratura, quindi aggiungi le verdure. Condisci con sale e pepe e trasferisci tutto in una ciotola. Unisci il formaggio e amalgama bene. Assaggia il ripieno per vedere se è abbastanza sapido: normalmente non occorre aggiungere altro sale.

Prepara la sfoglia. In una ciotola, setaccia 300 g di farina e, mescolando con una spatola, aggiungi poco alla volta l'acqua, quasi tutto l'olio e un pizzico di sale. Impasta fino a ottenere una grossa palla morbida, liscia e omogenea. Lasciala riposare e, nel frattempo, ungi una teglia e accendi il forno a 160°C al livello minimo di vapore.

Dividi l'impasto in due parti, infarina la spianatoia e con il matterello tira due sfoglie sottili. Stendi la sfoglia più grande sul fondo della teglia, lasciando un margine di 3 cm tutt'intorno. Disponi il ripieno di verdure al centro, distribuiscilo uniformemente e copri con l'altra sfoglia. Taglia la pasta in eccesso e sigilla i bordi. Spennella di olio d'oliva e bucherella la superficie con una forchetta per evitare che la torta si gonfi in cottura. Cuoci per 35-40 minuti finché la sfoglia non sarà ben dorata. Servi calda o a temperatura ambiente.

GNOCO FRITTO

PER 8-10 PERSONE

Lo gnocco fritto è una specialità gastronomica tipicamente emiliana, che si prepara con pochi semplici ingredienti. Leggero, gonfio e dorato, si serve tiepido accanto a un tagliere di formaggi e affettati: salame, prosciutto, culatello, mariola, strolghino, coppa e cicciolata. Lo chef Tommaso suggerisce di usare lo strutto al posto dell'olio, incorporandolo in una buona farina per paste lievitate (00). "Così c'è più gusto" spiega.

"Lo gnocco fritto mi ricorda le feste di paese" dice Paolo. "Li friggevano in grandi pentoloni d'olio e te li davano da mangiare all'interno di un cartoccio." "Nelle trattorie li servono spesso come antipasto, con i salumi" aggiunge Nicola.

Valentina ricorda che entrambe le nonne, Iolanda e Maria, preparavano lo gnocco fritto se qualcuno regalava loro un buon salame o del prosciutto. "Era un antipasto ma al mattino si potevano anche inzuppare nel caffelatte, se ne avanzavano dal giorno prima. In Italia non si spreca nulla!"

Lo gnocco fritto è una vera bontà e, come il pane, si accompagna con tutto e si consuma in ogni occasione e a ogni ora della giornata, persino a colazione. Questa è la ricetta della famiglia Bertazzoni.

Preparazione: 30 minuti + 3 ore di lievitazione. Cottura: 30 minuti.

INGREDIENTI

500 g di farina 0	70 g di strutto, burro o olio
1 cucchiaino di lievito di birra secco	extra vergine d'oliva
1 cucchiaino di zucchero	12 g di sale
200 ml di acqua	Olio o strutto per friggere

PROCEDIMENTO

In una ciotola, inizia a preparare la pastella unendo 60 g di farina con il lievito, lo zucchero e 50-60 ml di acqua. Copri con la pellicola e fai lievitare a temperatura ambiente se fa caldo, altrimenti all'interno del forno a temperatura minima, finché l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume e presenterà tante bollicine in superficie. Di solito occorre un'oretta. Aggiungi il resto della farina e dell'acqua. Impasta a mano fino al completo assorbimento dei liquidi. Se l'impasto è troppo duro e vedi ancora della farina sulle pareti della ciotola, aggiungi un altro cucchiaino di acqua per compattarlo.

Incorpora poco alla volta lo strutto: aggiungi un pezzetto, impasta, poi aggiungi un altro pezzetto. La consistenza deve essere liscia e morbida. Sala e continua a impastare fino a ottenere una palla. Con il coltello, pratica un'incisione a forma di croce sulla sommità. Copri con la pellicola trasparente e lascia lievitare in un luogo caldo (25°C) per circa 2 ore, finché l'impasto non avrà triplicato di volume.

Trascorso il tempo di riposo, stendi la pasta con il matterello su una spianatoia, spolverizzando con un po' di farina sopra e sotto. Forma un rettangolo di circa 3 mm di spessore. A questo punto, taglialo prima a strisce larghe 5 cm e poi diagonalmente per ottenere dei rombi. Metti a scaldare la pentola con l'olio per la frittura. Quando avrà raggiunto la temperatura ottimale, immergi uno o due pezzi alla volta. Quando saranno gonfi, girali e cuocili ancora per un minuto sull'altro lato. Scolali su carta assorbente e trasferiscili su un piatto da portata.

Bella presa di origano, abbondante
basilico, alcuni incisari di
parmigiano grattugiato e una buona
prosciutto tagliata a fettine sot-
tilissime. Lasciate macerare
questa insalata per un paio d'ore.
Cottogli spaghetti gettateli nella
terzina e scuotete, la mozza
nella col calore si scioglierà.

Cappelletti alla panna

Ripieno: borsa di stracotto gr. 150
vittello gr. 200

pollo un petto e 2 cosce crude

burro 150 formaggio gr. 100

olio un bicchiere vino bianco

un bicchiere panna gr. 250

noiva due sale quanto basta

Si mette il tutto a cuocere in
una tegame, quando è cotto si
trita dicicciotti la carne, si
aggiunge il formaggio e la noiva
interiore. Il sugo della carne si

Lo gnocco fritto è pronto: si può servire caldo o freddo, magari cosparso con del sale in fiocchi, accompagnato o farcito con salumi e formaggi.

CAPPELLETTI IN BRODO

PER 6 PERSONE

“Sembra di essere a Natale!” esclama Elisabetta ogni volta che la famiglia si siede davanti a un piatto di cappelletti in brodo, tipica pasta ripiena dell’Emilia-Romagna, che tradizione vuole sia preparata rigorosamente a mano. Secondo la leggenda, una sera gli dèi Venere, Marte e Bacco si fermarono in una locanda della zona per riposare. Al mattino, l’oste scorse per caso l’ombelico della dea dell’Amore e ne rimase al tal punto estasiato che, tornato in cucina, cercò di riprodurre la forma con dei pezzetti di sfoglia ripiena.

Formare i cappelletti in punta di dita richiede pazienza. “Se sei da solo è un lavoraccio” conferma Tommaso. “Molto meglio organizzarsi con un gruppo di amici e fare la pasta tutti insieme, conversando allegramente. La sfoglia deve essere talmente sottile da riuscire a vedere la luce di una candela in trasparenza.”

Dici cappelletti e pensi subito alla tavola delle feste. I cappelletti si possono congelare per conservarli più a lungo, ma di solito quelli avanzati dal pranzo della domenica si mangiano al lunedì con la panna (la ricetta è qui sotto).

Preparazione: 30 minuti per l’impasto, 6 ore per il ripieno, 10 minuti per la salsa, 60 minuti per la preparazione dei cappelletti. Cottura: 20 minuti.

INGREDIENTI

Per la pasta:	1 litro di brodo di cappone (vedi pag. 56)
350 g di farina 00	2 fette di Prosciutto di Parma
350 g di semola di grano duro	50 g di pangrattato
7 uova	2 uova
	Noce moscata
Per il ripieno:	
200 g di stracotto di manzo	Per la salsa alla panna:
1 spicchio di aglio	250 ml di brodo di cappone
600 g di cosce e fusi di pollo	250 ml di vino bianco
2 salsicce	250 ml di panna fresca
2 cipolle	30 g di farina 0
Olio extravergine d’oliva	Parmigiano Reggiano grattugiato
25 g di burro	per servire

PROCEDIMENTO

Setaccia le farine in una ciotola, forma la fontana e rompi le uova al centro. Aggiungi un pizzico di sale e inizia a lavorare l'impasto con le mani. Trasferisci l'impasto su una spianatoia e continua a lavorarlo finché non otterrai un panetto liscio ed elastico. Avvolgilo nella pellicola per alimenti e lascialo riposare per 15 minuti.

Nel frattempo prepara il ripieno. Sbuccia lo spicchio d'aglio e taglialo in 4 o 5 parti. Con un coltello, fai delle incisioni nella carne e inserisci un pezzetto di aglio in ogni fessura. Scalda l'olio e il burro in una padella capiente, aggiungi le cipolle pelate e fai sigillare la carne, scottandola su tutti i lati. Versa il brodo, metti il coperchio e lascia cuocere per 4 ore, girando la carne di tanto in tanto. Aggiungi il prosciutto crudo e lascia intiepidire, dopodiché elimina le cipolle e frulla tutta la carne nel mixer. Unisci le uova intere e il pangrattato inumidito con un po' di brodo e frulla di nuovo. Insaporisci con una grattugiata di noce moscata.

Per fare i cappelletti, stendi la pasta fino a ottenere una sfoglia sottile. Ritaglia dei quadratini di 4 cm per lato. Posiziona mezzo cucchiaino di impasto su un lato di ogni quadratino e piega a metà il quadratino sovrapponendo i due angoli opposti in modo da formare un triangolo. Congiungi le due estremità ad anello, lasciando un foro nel mezzo (l'ideale sarebbe arrotolare i cappelletti intorno a un dito, ma ci vuole un po' di pratica). Premi bene i bordi per farli aderire. Se ti appoggi al tavolo è più facile.

Per i cappelletti in brodo, porta il brodo di cappone a bollire e cuoci la pasta fresca per un paio di minuti.

Se avanzano dei cappelletti, il giorno dopo potrai servirli con una deliziosa salsa alla panna. Ecco come si prepara. Versa il brodo e il vino bianco in una padella non troppo grande e accendi un fuoco moderato. Aspetta che i liquidi, evaporando, si riducano di un terzo. Amalgama la panna con la farina e versa a filo il composto nella riduzione di brodo, mescolando con una frusta. Fai cuocere per qualche minuto, continuando a mescolare per evitare che la salsa si attacchi sul fondo. Aggiusta di sale e pepe. Per riscaldare i cappelletti, tuffali in acqua bollente salata per 2-3 minuti. Scolali bene, versali direttamente nei piatti e condisci con la salsa calda. Spolverizza con il parmigiano grattugiato.

SPEZZATINO DI VITELLO

PER 4 PERSONE

Questa è la prima ricetta che David Gibbs, il curatore di questo libro, ha notato sfogliando l'antico ricettario della famiglia Bertazzoni mentre faceva ricerche per un altro progetto dell'azienda. Ne è rimasto molto colpito.

In effetti questo piatto conquista i palati di tutti gli ospiti che siedono alla tavola di famiglia, a Guastalla. Le versioni presentate qui è molto classica: la carne viene aromatizzata con rosmarino, carote, sedano e cipolle, sfumata con vino bianco e fatta cuocere molto lentamente in acqua o in un brodo di pollo. Lo spezzatino si serve accompagnato da una polenta all'onda, condita con Parmigiano Reggiano e burro, e guarnita con un trito di prezzemolo e scorza di limone – aggiunto all'ultimo, per dare un tocco inatteso – e altro parmigiano grattugiato.

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 60-90 minuti.

INGREDIENTI

<i>1 kg di polpa di vitello, oppure 1 kg di spalla o stinco di manzo disossato (polpa)</i>	<i>Farina bianca 200 ml di vino bianco secco 350 ml di brodo di pollo o acqua</i>
<i>3-4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva</i>	<i>25 g di prezzemolo</i>
<i>1 carota grande</i>	<i>1 grosso limone non trattato</i>
<i>1 costa di sedano</i>	<i>200 g di polenta rapida</i>
<i>1 finocchio</i>	<i>800 ml di acqua portata a bollire</i>
<i>1 cipolla media</i>	<i>50 g di burro</i>
<i>1 rametto di rosmarino</i>	<i>50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, più altro per servire</i>

PROCEDIMENTO

Taglia la carne a cubotti di circa 5 cm e infarinati leggermente, avendo cura di eliminare la farina in eccesso. In un tegame ampio, con il bordo alto, scalda 2 cucchiaini di olio e fai rosolare la carne, un po' alla volta, trasferendola in un piatto a mano a mano che procedi. Taglia la cipolla a metà, sbucciala e tritala finemente. Pulisci il sedano e la carota e tritali per il soffritto. Taglia a piccoli pezzi anche il finocchio. Sfoglia il rosmarino e sminuzza gli aghi. Terminata la rosolatura della carne, nella stessa padella aggiungi 1½ cucchiaino di olio, la cipolla e il rosmarino e lascia insaporire per qualche minuto, girando spesso, quindi unisci la carota e il finocchio e regola di sale e pepe.

Mescola, copri con il coperchio e lascia cuocere a fuoco dolce per 5 minuti. Unisci la carne al soffritto di verdure e sfuma con il vino bianco, mescolando mentre evapora. Versa il brodo, insaporisci con sale e pepe, copri con il coperchio e cuoci a fuoco medio per 90 minuti o finché la carne non risulterà molto tenera.

Trita finemente il prezzemolo insieme alla scorza di limone (attenzione: non la parte bianca perché è amara). Al momento di servire, trasferisci lo spezzatino in un piatto da portata e tienilo in caldo mentre prepari la polenta. Porta a bollore 800 ml di acqua salata e versavi a pioggia la polenta, mescolando continuamente con la frusta per un paio di minuti finché non si sarà addensata. A fine cottura incorpora il burro e il formaggio. Servi la polenta nei piatti, distribuisci sopra lo spezzatino e guarnisci con il trito di prezzemolo e limone e una spolverata di parmigiano.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PER 6 PERSONE

Il “comfort food” più classico che ci sia, un piatto famoso in tutto il mondo. La ricetta della famiglia Bertazzoni prevede l’aggiunta di una piccola quantità di spinaci all’impasto, per dare alle lasagne un bel colore verde. Spiega lo chef Tommaso che la sfoglia verde è più tipica della tradizione bolognese che non di Parma o Guastalla: “La donna che ha scritto questa ricetta nel quaderno di famiglia sicuramente era in anticipo sui tempi e ha guardato oltre gli immediati dintorni, in un’epoca in cui non esisteva ancora Internet con i suoi food blogger”.

Dice Nicola: “Le lasagne davvero speciali si riconoscono subito: il segreto sta nell’equilibrio tra ragù e besciamella. E il segreto del ragù è nel mix di carni. Ognuno ha il suo metodo e lo custodisce gelosamente, come la ricetta segreta della Coca-Cola... Mia nonna, Iolanda, fa le lasagne più buone che io abbia mai assaggiato. Prepara anche una versione con i carciofi che è a dir poco sublime.”

“Sì” conferma Valentina. “Iolanda è imbattibile. Tira una sfoglia sottilissima e la sua besciamella è leggera e cremosa, con una crosticina dorata sulla superficie.”

Per realizzare una lasagna perfetta bisogna assemblare il piatto quando la besciamella e il ragù sono freddi. In questo modo creeranno un meraviglioso amalgama con gli strati di pasta.

Preparazione: 40 minuti per la pasta, 20 minuti per il ragù, 20 minuti per la composizione delle lasagne. Cottura: 1 minuto per la pasta, 45 minuti per il ragù, 40 minuti per il piatto assemblato.

INGREDIENTI

Per la pasta:
60 g di spinaci
2 uova
330 g di farina 0

Per il ragù:
40 g di carote
40 g di sedano
40 g di cipolle

2 foglie di alloro
100 ml di olio extravergine d’oliva
150 g di macinato di manzo
150 g di macinato di spalla di maiale
150 g di pancetta
100 ml di vino rosso
90 g di concentrato di pomodoro
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Per la besciamella:
400 ml di latte
35 g di burro
30 g di farina
Noce moscata
Pepe nero

PROCEDIMENTO

Trita finemente gli spinaci. In una ciotola, sbatti le uova con la frusta e unisci gli spinaci. Setaccia la farina su una spianatoia e disponila a fontana. Versa al centro le uova sbattute con gli spinaci. Incorpora la farina dai lati verso l’interno e poi inizia a lavorare l’impasto con le mani, fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Avvolgila nella pellicola o mettila in un sacchetto di plastica per alimenti e lasciala riposare in frigorifero per almeno 20 minuti.

Per fare il ragù, monda la carota e tagliala a cubetti. Pela il sedano con un pelapatate e taglialo a cubetti. Dividi a metà la cipolla, sbucciala e tritala finemente. Prepara il soffritto: riscalda 2 cucchiaini di olio in una padella, aggiungi le verdure e le foglie di alloro. Lasciale insaporire e appassire a fuoco medio, girando spesso, quindi aggiungi la carne trita mista e la pancetta tagliata a pezzetti. Alza la fiamma, continua a mescolare e fai rosolare la carne. Aggiusta di sale e pepe e sfuma con il vino rosso. Riduci leggermente il calore e attendi che il vino sia completamente evaporato, mescolando di tanto in tanto. Abbassa ulteriormente la fiamma e aggiungi il concentrato di pomodoro. Copri con acqua e cuoci a fuoco lento per almeno 30 minuti, girando di tanto in tanto. Terminata la cottura, lascia raffreddare il ragù.

Nel frattempo prepara la besciamella. In un pentolino fai fondere il burro a fuoco basso, aggiungi un po’ di noce moscata grattugiata e un pizzico di sale, e unisci la farina mescolando con una frusta. A parte, riscalda il latte. Versa il latte a filo nel composto di burro e farina, incorporandolo gradualmente, e continua a mescolare per evitare la formazione di grumi. Cuoci per alcuni minuti. Regola di sale e aromatizza con altra noce moscata, se occorre. Lascia raffreddare la besciamella e coprila con la pellicola alimentare, ponendola a diretto contatto con la salsa, così non si formerà la pellicina in superficie. (Di besciamella parleremo ancora a pag. 54)

Tira la pasta con la macchinetta sfogliatrice o con il matterello su un piano di lavoro infarinato, portandola a uno spessore di 1 mm. Taglia la sfoglia a rettangoli di circa 8×16 cm. Porta a ebollizione una grande casseruola di acqua salata e cuoci

i rettangoli di pasta per 1 minuto. Trasferiscili in una bacinella con acqua fredda, scolali e tamponali con un canovaccio. Imburra una teglia rettangolare di circa 20x30 cm e disponi sul fondo un primo strato di pasta. Copri con uno strato di ragù, cospargi con il formaggio grattugiato, fai un altro strato di pasta, copri con la besciamella e poi ancora con le sfoglie di pasta. Continua così, alternando ragù e besciamella spolverizzati di parmigiano, fino a esaurire gli ingredienti. Termina coprendo tutto con la besciamella e con un'ultima spolverata di parmigiano. Cuoci in forno per 40 minuti appoggiando la teglia sulla placca (nel caso fuoriuscisse del condimento). Le lasagne devono formare una crosticina croccante, con il sugo che fa le bollicine lungo i bordi.

MODO DI CUCINARE LA LEPRE

PER 4 PERSONE

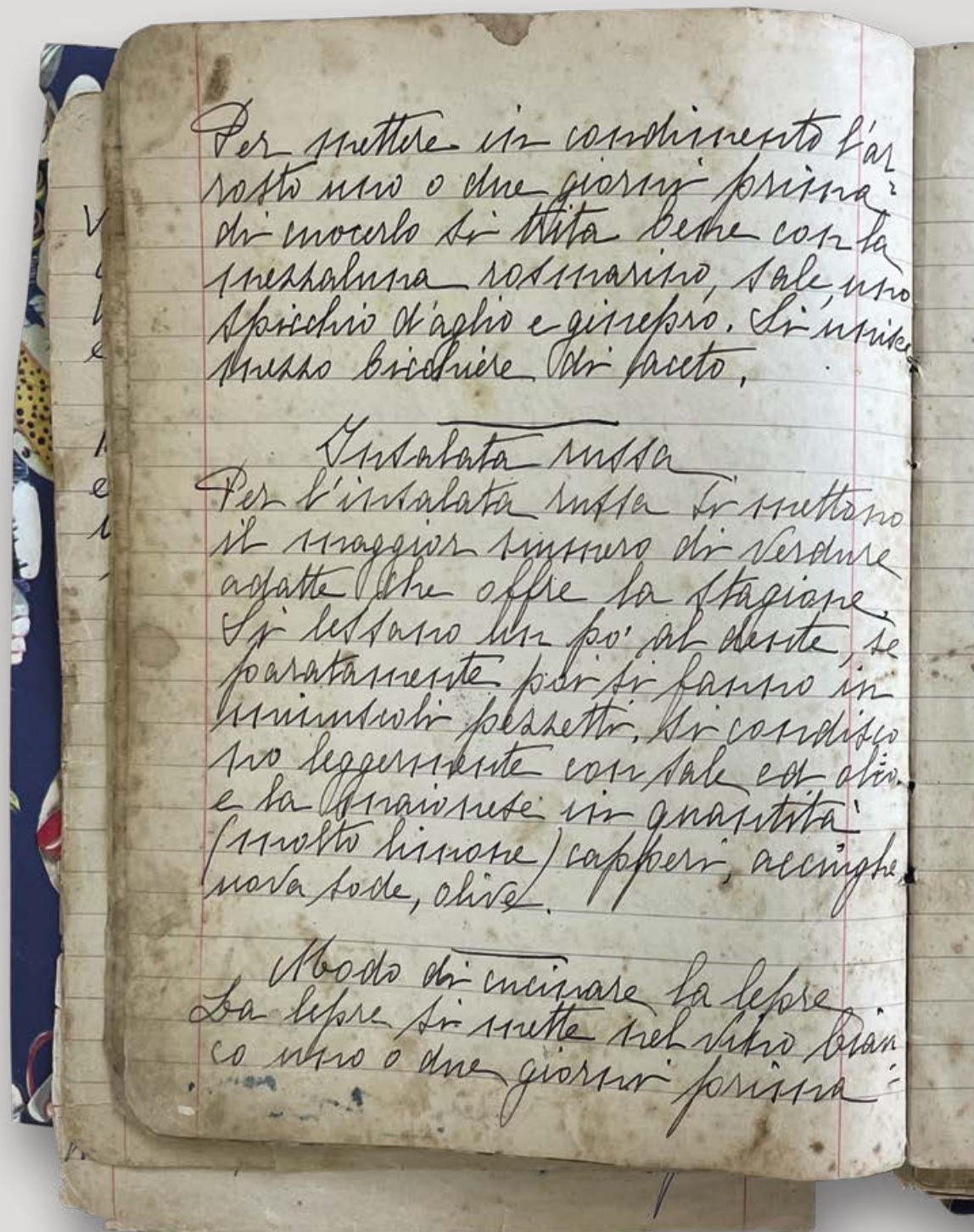
In Emilia-Romagna esiste ancora la tradizione della caccia e la selvaggina - lepri, fagiani, cervi e cinghiali - si porta in dono agli amici. "La lepre è molto speciale" osserva Paolo. "Richiede una lunga preparazione, va marinata per un paio di giorni. In genere noi la serviamo con un contorno di verdure e polenta."

In questa ricetta, la lepre viene marinata in vino bianco e aceto bianco, con erbe aromatiche e un trito di sedano, carote e cipolla, per almeno 24 ore. Poi la carne si mette in padella a rosolare con la sua marinata (filtrata e ulteriormente arricchita di aglio e rosmarino) e la si lascia cuocere per almeno 2 ore.

Preparazione: 40 minuti. Cottura: 2 ore e 1/2.

INGREDIENTI

Per la marinata:	1 litro di vino bianco
3 foglie di salvia	40 ml di aceto di vino bianco
Qualche rametto di timo	1 lepre
100 g di carote	3 spicchi di aglio
100 g di sedano	1 rametto di rosmarino
100 g di scalogno	Burro
1 foglia di alloro	Olio di semi



PROCEDIMENTO

Inizia preparando la marinata: trita grossolanamente le erbe e monda le verdure. Pela le carote e tagliale a dadini. Lava il sedano e taglialo a pezzetti. Taglia a metà gli scalogni, sbucciali e tritali finemente.

Lava la lepre e tagliala a pezzi. Per farlo, appoggia l'animale sul dorso e, con un coltello da cucina affilato, incidi l'attaccatura delle zampe posteriori, girando intorno all'osso. Fai lo stesso con le spalle. Poi, aprendo a metà la gabbia toracica, dividi la sella in 4 parti uguali. Un consiglio: appoggia la punta del coltello sulla sella e dai un colpo secco con il matterello, in modo da praticare un taglio netto senza frantumare le ossa.

In una ciotola capiente, miscela il vino con l'aceto e unisci le erbe, le verdure tagliate a pezzetti e l'alloro. Condisci la lepre con sale e pepe e immergila nella marinata. Sigilla la ciotola con la pellicola trasparente e lascia la carne a marinare per tutta la notte in frigorifero.

Il giorno dopo, trita finemente l'aglio, sfoglia il rosmarino e sminuzza gli aghi. Togli i pezzi di carne dalla marinata e asciugali tamponando con della carta da cucina. Filtra la marinata, eliminando erbe aromatiche e verdure. Versa un filo d'olio di semi in una padella, aggiungi una noce di burro, l'aglio e il rosmarino e lascia soffriggere per qualche momento, quindi inserisci i pezzi di lepre – pochi alla volta – e falli rosolare, aggiungendo altro olio e burro se necessario. Metti la lepre in una casseruola, versaci sopra la marinata precedentemente filtrata, copri con il coperchio e cuoci a fuoco lento per 2 ore o finché la carne non risulterà molto tenera.

PATTONA

PER 6-8 PERSONE

La pattona è l'interpretazione emiliano-romagnola del castagnaccio: una torta bassa, fatta con pochi ingredienti, dal caratteristico aspetto screpolato ma con un cuore morbido. Per un risultato perfetto, cuocila nel forno a vapore, con un livello di vapore medio, a 160°C per 18 minuti.

La stagione fredda ha il sapore avvolgente delle castagne, bollite o arrosto. Frutto prezioso e versatile per l'economia contadina, la castagna è ottima avvolta in una fettina di prosciutto crudo o con i formaggi. Ridotta in farina – con uvetta, rosmarino e noci o pinoli per guarnizione – è alla base di uno dei dolci più tradizionali della cucina regionale d'autunno.

Definita “il pane della montagna”, a partire da ottobre la castagna è protagonista di numerose sagre e feste in Emilia-Romagna.

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 30 minuti.

Queste dosi sono per una teglia da 24 cm (meglio se ne usi una a cerniera).

INGREDIENTI

<i>60 g di uvetta sultanina</i>	<i>30 g di pinoli</i>
<i>15 ml di rum</i>	<i>20 g di noci</i>
<i>260 g di farina di castagne</i>	<i>1 rametto di rosmarino</i>
<i>30 ml di olio extravergine d'oliva, più quello che serve per ungere la teglia</i>	<i>Un filo d'olio extravergine d'oliva per guarnire</i>
<i>310 ml di latte</i>	

PROCEDIMENTO

Metti l'uvetta in ammollo nel rum per 20 minuti per farla reidratare e poi scolala. Preriscalda il forno a 175°C, ventilato. In una ciotola, setaccia la farina di castagne e unisci il latte e un pizzico di sale, continuando a mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi. Devi ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungi l'olio poco alla volta. Aiutandoti con una spatola, incorpora due terzi dell'uvetta e dei pinoli e amalgama bene.

Ungi il fondo e le pareti della teglia con un pennello intinto nell'olio. Rivesti il fondo con carta forno. Versa l'impasto nella teglia, livellandolo in modo uniforme. Decora la torta con le uvette e i pinoli rimasti, le noci e gli aghi di rosmarino, e termina con un filo d'olio. Cuoci la pattona in forno per 24 minuti o finché non vedrai formarsi delle piccole crepe sulla superficie. Servi a temperatura ambiente o, ancor meglio, dopo qualche ora, quando si sarà ben raffreddata.

TORTA NERA

PER 6 PERSONE

Quanti compleanni ha festeggiato la famiglia Bertazzoni con questa torta! Valentina ricorda che la nonna materna, Maria, aggiungeva qualche goccia di liquore Sassolino al ricco impasto di cioccolato. “Ma ogni cuoca ha la sua versione” dice. “Piaceva anche a Caterina de' Medici” osserva Paolo. “Con l'aggiunta di un po' di rosolio, prende un sapore dolce molto particolare.”

La cottura in un forno a vapore Bertazzoni mantiene la torta soffice e umida al punto giusto.

frutto grande bagnato d'acqua
il serachino all'attesa di un cen-
tinetto. Quando sarà freddo fa-
gliatelo a quadretti. Prendete una
teglia spalmata con un pezzo di
burro e disponete il serachino a
strati coprendoli con fagnaggio
grattato e iraffiateli con burro,
e bittelili sul forno per un quar-
to d'ora e quando saranno di-
veritati color d'oro serviteli. Se
dosi date sono per sei persone.

Crocchette dolci di castagne
Messo chilogrammo di castagne
ridotte in pure, quattro unchiani
di zucchero lavorata molto sul
fuoco affinché si asciughi. Vorn
petei uno alla volta tre tosti
d'oro e unite 25 grammi di
burro. Quando è fredda pren-
dete dei pezzi grossi come una

dino quando sarà servato e bagna-
te il tutto con lo sciroppo della frutta.

Crema soffice di pesche.
Cnocete otto belle pesche, nel vino
bianco e zucchero, passatele e
fate della marzullata. Fredda
che sin incorporatevi tre chiare
d'uovo sbattute a neve, servate
in uno stampo liscio imburrato
e mettete a bagnomaria badan-
do che non bolle. Dopo circa
un quarto d'ora sformate il
budino e fatelo servire caldo.

Torta nera
4 etti mandorle dolci molto
tostate con un po' di burro, 4
etti di zucchero, 8 tosti d'oro e
tutte le 8 chiare siglatte in fioca.
Vorn biscchiere di latte, la corte-
cia di un limone, stesso etto-

Preparazione: 35 minuti. Cottura: 40 minuti.

INGREDIENTI

100 g di burro	½ cucchiaino di estratto di vaniglia
150 g di zucchero semolato	2 bicchierini di liquore Sassolino o rosolio (facoltativo)
3 uova	Una noce di burro
125 g di cacao zuccherato in polvere	Zucchero a velo per servire
1 cucchiaio colmo di farina, più una piccola quantità per lo spolvero	

PROCEDIMENTO

Lavora il burro con lo zucchero fino a ottenere una pomata dalla consistenza morbida e cremosa. Rompi un uovo alla volta: unisci i tuorli al composto di burro e zucchero e separa gli albumi. Tra un tuorlo e l'altro, aggiungi la farina poco alla volta, il cacao in polvere, la vaniglia e il Sassolino (se ti piace l'anice). Amalgama bene. In una ciotola a parte, monta gli albumi a neve ferma e incorporali al resto del composto, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso. Imburra una teglia di 24-26 cm e spolverala di farina, eliminando la quantità in eccesso. Versa l'impasto nella teglia infarinata e cuoci in forno a 170°C per 30-40 minuti.

Lascia raffreddare la torta per 10 minuti nello stampo, quindi coprila con un piatto e capovolgila con un unico movimento deciso. Lasciala a testa in giù per 30 minuti e poi girala nuovamente. In questo modo otterrai una superficie perfettamente piatta. Servi a temperatura ambiente, con una spolverata di zucchero a velo.

SBRISOLONA CON ZABAGLIONE

PER UNA TORTA DAL DIAMETRO DI 20 CM

“Ah, la sbrisolona!” esclama Paolo, che non sa resistere a questa torta friabile a base di mandorle. L'aspetto semplice cela un sapore ricco e inconfondibile. Si scioglie al morso come un biscotto e del biscotto ha la consistenza rustica e croccante. La sbrisolona si mette al centro della tavola e si spezzetta con le mani. Uno zabaglione profumato è l'accompagnamento ideale. Ottima anche inzuppata in un bicchierino di grappa.

Questo dolce della tradizione era molto apprezzato sia dai ricchi Gonzaga sia dalle famiglie contadine di Mantova, che lo realizzavano con farina, nocciole e strutto al posto del burro, troppo costoso.

Valentina, che non fa molti dolci, nei mesi freddi prepara spesso la sbrisolona perché “è semplice e tradizionale, piace a tutti”. “L'inverno a Guastalla inizia il 25 novembre, il giorno di Santa Caterina” dice. “Le nostre nonne iniziavano a confezionare queste golosità che ci accompagnavano fino a Pasqua e all'inizio della primavera.”

Preparazione: 30 minuti per la torta, 5 minuti per lo zabaglione.

Cottura: 15 minuti per lo zabaglione. Una teglia da 20 cm.

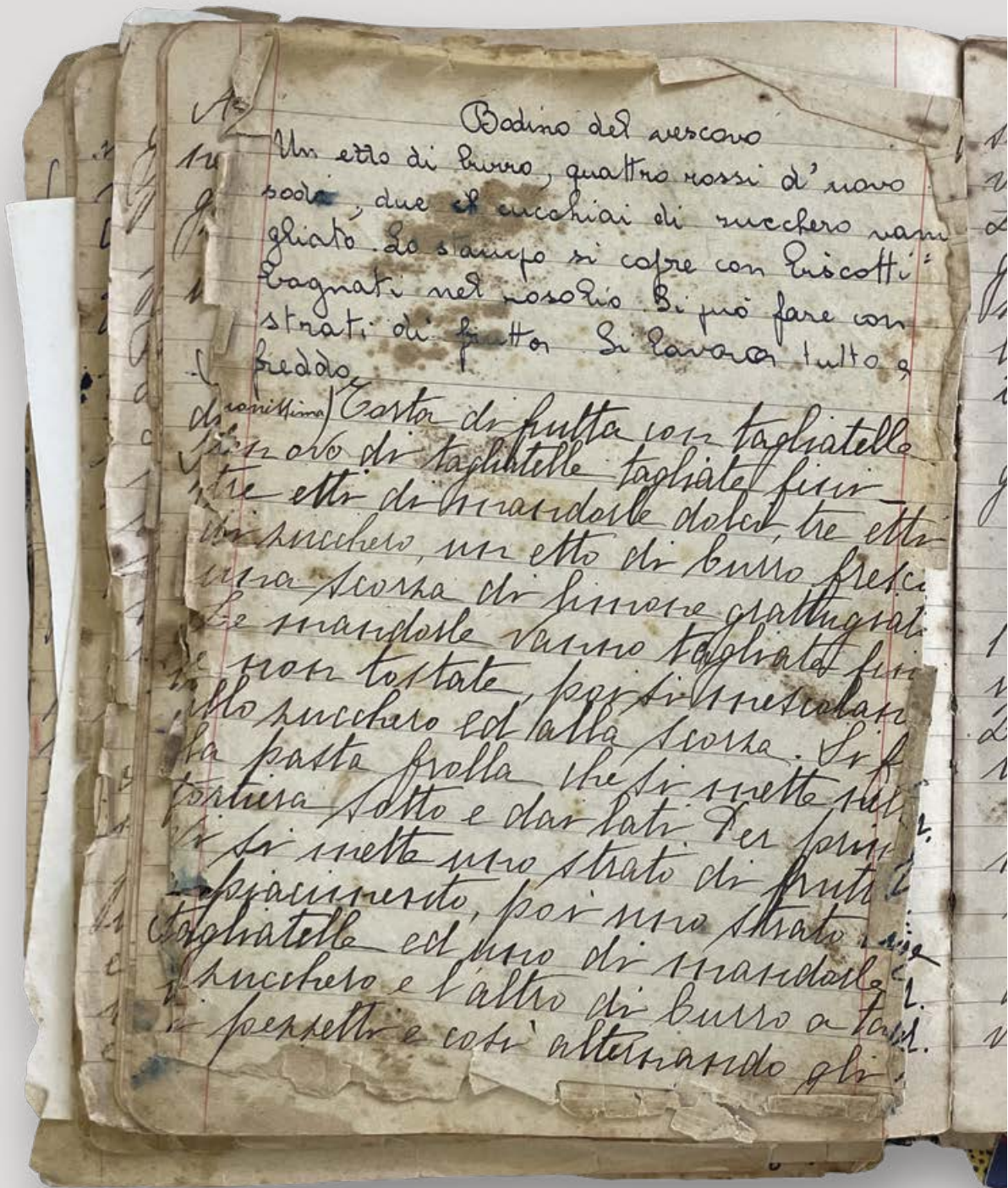
INGREDIENTI

Per la sbrisolona:	Per lo zabaglione:
150 g di mandorle non pelate	1 tuorlo per persona
150 g di zucchero	1 cucchiaio di zucchero per persona
150 g di burro a temperatura ambiente	1 cucchiaio di Marsala
200 g di farina 00	
70 g di farina di mais	
2 tuorli	
20 ml di grappa	
1 limone grande non trattato (scorza)	
2-3 cucchiaini di zucchero a velo	

PROCEDIMENTO

Preriscalda il forno a 160°C, ventilato. Avvolgi in un canovaccio le mandorle non pelate, disponile su un tagliere e tritale grossolanamente con un pestacarne in metallo. In una ciotola capiente, unisci lo zucchero al burro morbido e aggiungi le mandorle spezzettate, le farine e la scorza grattugiata del limone. Lavora il tutto con le mani, sfregando i palmi come se le volessi lavare, fino a ottenere un impasto costituito da grosse briciole. Incorpora i tuorli e la grappa, ripetendo lo stesso movimento. Disponi il composto nella teglia, senza appiattirlo: la superficie deve restare irregolare. Cuoci in forno per 30 minuti.

Prepara lo zabaglione all'ultimo. Metti i tuorli (la quantità dipende dal numero di ospiti) in una boule di metallo e, sbattendo con una frusta, aggiungi lo zucchero e il marsala, continuando a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Porta quasi a ebollizione mezza pentola d'acqua. Poni la ciotola con gli ingredienti sopra la pentola, ma non a contatto con l'acqua bollente, girando sempre con la frusta a mano o con uno sbattitore elettrico. Dopo 10-15 minuti, lo zabaglione sarà diventato morbido, spumoso e vellutato.



Bodino del vescovo

Un etto di burro, quattro rossi d' uovo
soda, due et cucchiari di zucchero vani-
gliato. Lo stampo si copre con biscotti
cagnati nel nosorio. Si può fare con
strati di frutta. Si lava tutto a
freddo.

(d'ammittina) Torta di frutta con tagliatelle
Un etto di tagliatelle tagliate fin
tre ette di mandorle dolci, tre ette
di zucchero, un etto di burro fresco
una scorza di limone grattugiata
Le mandorle vanno tagliate fin
non tostate, poi si mescolano
allo zucchero ed alla scorza. Si fa
la pasta frolla che si mette sul
fornello sotto e dar lati. Per sopra
si mette uno strato di frutta
a piacere, poi uno strato di
tagliatelle ed uno di mandorle
e zucchero e l'altro di burro a to-
stare e così alternando gli

Lo zabaglione si può preparare anche su un piano cottura a induzione: basta una sola pentola e i tempi si dimezzano. Sbatti gli ingredienti con una frusta a calore massimo per 30 secondi, spegni il fornello e continua per altri 10 secondi. Ripeti un paio di volte questi passaggi fino a ottenere una bella consistenza cremosa.

Versa lo zabaglione all'interno di coppette in ceramica. Spolverizza la sbrisolona con zucchero a velo, rompila in pezzi grossolani e servila insieme allo zabaglione.

TORTA DI FRUTTA CON TAGLIATELLE

PER 4 PERSONE

Le tagliatelle formano una copertura croccantina su questa torta fresca ed estiva. "Il bello è che si può preparare con qualsiasi frutta di stagione" osserva Nicola. Paolo ha l'acquolina in bocca: "È morbida e fragrante al tempo stesso". "La ricetta originale è di Bologna" tiene a precisare Valentina.

Preparazione: 90 minuti. Cottura: 35 minuti.

Queste dosi sono per una teglia da 22-24 cm.

INGREDIENTI

400 g di farina 00	150 g di mandorle
230 g di zucchero	50 g di amaretti
2 cucchiaini di lievito istantaneo per dolci	300 g di frutta a piacere (mele, pere, albicocche...)
3 uova	50 ml di liquore all'amaretto
80 g di burro	Zucchero a velo per servire
1 limone non trattato	

PROCEDIMENTO

Per prima cosa realizza la pasta frolla. Setaccia 200 g di farina in una ciotola capiente, unisci 80 g di zucchero e il lievito. Mescola le polveri e forma la classica fontana. Sguscia un uovo al centro e aggiungi 80 g di burro morbido tagliato a tocchetti e la scorza grattugiata del limone. Inizia ad amalgamare gli ingredienti con la punta delle dita e lavora velocemente l'impasto fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Avvolgila nella pellicola e lasciala riposare per 30 minuti.

Prepara adesso la pasta all'uovo. Impasta gli altri 200 g di farina e le 2 uova rimaste, così da formare un panetto omogeneo ed elastico. Fallo riposare mentre triti grossolanamente le mandorle con un coltello e sbricioli gli amaretti. Unisci

mandorle e amaretti in una ciotola, versavi lo zucchero rimanente e il liquore per inumidire il composto. Sbuccia la frutta e tagliala a pezzettini. Stendi la pasta frolla in un disco e usalo per foderare la teglia, lasciandolo sbordare di 2 cm tutt'intorno, in modo che non scivoli giù. Bucherella il fondo con una forchetta.

Nel frattempo stendi la pasta all'uovo con il matterello o l'apposita macchinetta, spolverizzala di farina e ricava delle tagliatelline sottili con l'aiuto di un coltello. Dividi la pasta così ottenuta in 3 mucchi. Distribuisci metà del composto di mandorle e amaretti sul fondo della torta. Copri con la frutta, poi con le tagliatelle, un altro strato di composto di mandorle e uno di frutta. Distribuisci dei fiocchetti di burro e spolverizza con un po' di zucchero mentre crei due strati di ciascun ingrediente. Infine cospargi la superficie con le tagliatelle rimaste. Cuoci per circa 45 minuti in forno preriscaldato a 170°C.

Una volta sfornata e raffreddata la torta, taglia la pasta in eccesso sui bordi e decora con zucchero a velo.

TORTA D'ECONOMIA

PER 6 PERSONE

Una torta facile e veloce, ideale a colazione e a merenda, con una tazza di tè o un bicchiere di vino. Gli ingredienti principali? Albumi montati a neve e arancia, per un risultato sfizioso, delicatamente agrumato, in una veste fragrante. Le uova non scarseggiano nella campagna italiana, e questa ricetta ne vuole tante. Conserva i tuorli e usali ad esempio per preparare una maionese (pag. 137).

Questo dolce mette d'accordo grandi e bambini, che ne chiederanno certamente una seconda fetta, dimenticandosi delle merendine confezionate. È tra le preferite della famiglia Bertazzoni.

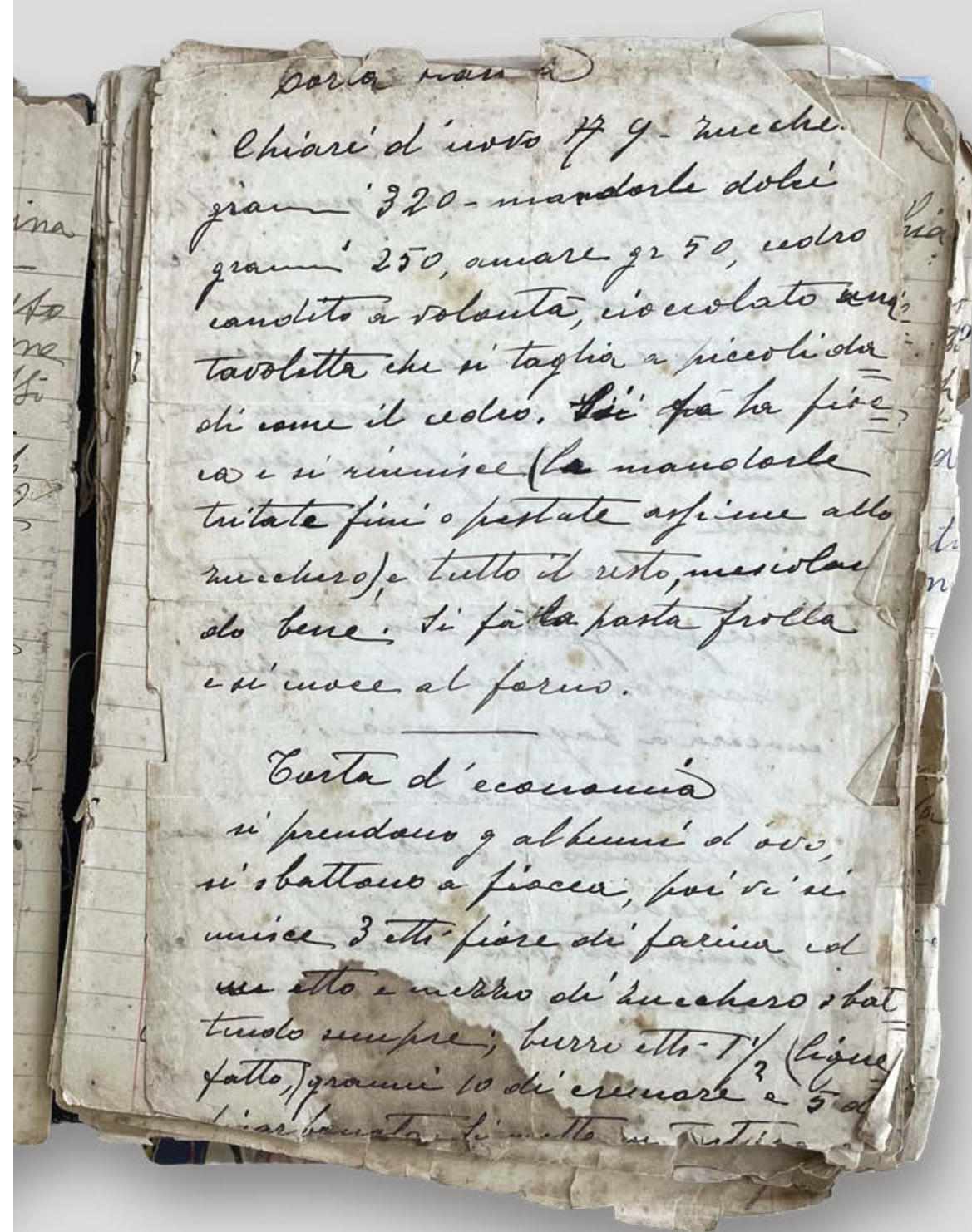
Preparazione: 30 minuti. Cottura: 35 minuti.

Queste dosi sono per una teglia da 24 cm.

INGREDIENTI

2-3 arance
270 g di farina 00
Lievito in polvere
180 g di burro a temperatura ambiente,
più il necessario per imburrare la teglia

5 albumi
125 g di zucchero semolato
180 ml di succo d'arancia
Zucchero a velo per servire



PROCEDIMENTO

Con una grattugia per agrumi, grattugia la scorza di 2 arance. Taglia le arance a metà e spremi il succo, filtrandolo con un colino in una brocca graduata. Ne servono 180 ml, quindi se necessario spremi una terza arancia. Setaccia la farina in una ciotola e aggiungi il lievito, mescolando bene per amalgamare. Versa lo zucchero nella planetaria, unisci 180 g di burro tagliato a tocchetti e lavora con la frusta a filo fino a ottenere una spuma gonfia e cremosa.

Monta gli albumi a neve ferma e uniscili al composto di burro e zucchero, un cucchiaino alla volta, senza fermare la planetaria. Incorpora quindi la scorza d'arancia grattugiata e la farina, sempre un cucchiaino alla volta. Quando l'impasto avrà assorbito tutta la farina, aggiungi anche il succo d'arancia, continuando a impastare. Ferma la planetaria quando avrai ottenuto una consistenza omogenea e trasferisci l'impasto in una teglia precedentemente imburrata e rivestita con carta forno.

Cuoci per 40 minuti in forno preriscaldato a 175°C. Terminata la cottura, sforna il dolce, lascialo raffreddare, disponilo su un piatto da portata e spolverizza la superficie con zucchero a velo. La torta d'economia è pronta per essere gustata!

AMARETTI

PER 4 PERSONE

Chi non conosce gli amaretti, i piccoli biscotti semisferici fatti con i semi amari dei noccioli di albicocca, lo zucchero e gli albumi d'uovo? Pare che risalgano addirittura al Medioevo. Esistono in versione croccante o a pasta morbida e si realizzano facilmente anche a casa. Spesso sono confezionati singolarmente in un'elegante carta colorata. Erano la passione della nonna di Valentina, Maria, che ogni giorno preparava torte o biscotti. "Passavo tanto tempo a casa dei nonni, perché i miei genitori lavoravano entrambi" racconta Valentina.

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 15 minuti.

INGREDIENTI

140 g di mandorle	1 cucchiaino di bicarbonato/lievito
60 g di armelline (semi di albicocca)	in polvere
200 g di zucchero	Estratto di vaniglia q.b. (facoltativo)
4 albumi	Zucchero a velo per spolverizzare

PROCEDIMENTO

Trita nel mixer le mandorle e le armelline con 70 g di zucchero. Monta gli albumi a neve ferma. A parte, unisci le mandorle, le armelline, metà dello zucchero rimasto, un quarto degli albumi montati e l'estratto di vaniglia e mescola bene per amalgamare gli ingredienti. Incorpora il resto degli albumi montati a neve, l'altra metà dello zucchero e l'estratto di vaniglia, se gradisci. Mescola con la frusta per circa 2 minuti. Trasferisci il composto in un sac à poche con una punta liscia da 13 mm di diametro. Prepara una teglia rivestita di carta forno e, tenendo la punta perpendicolare alla superficie di lavoro, forma delle palline grandi come una noce (circa 2,5 cm di diametro), distanziandole bene l'una dall'altra. Inumidisci l'indice con un po' d'acqua e premilo delicatamente su ogni mucchietto d'impasto per appiattirlo. Cospargi di zucchero a velo e cuoci in forno preriscaldato a 170°C per 15-18 minuti. Trascorso questo tempo, sforna la teglia e lasciala raffreddare completamente.

Per fare gli amaretti morbidi, monta a neve gli albumi e incorporali delicatamente agli ingredienti in polvere. Forma delle palline e passale nello zucchero a velo. Disponile su una teglia ricoperta di carta forno e inforna a 230°C per 10 minuti.



CUCINA DA CHEF

Cucinare è un'arte secolare, che esprime al tempo stesso abilità tecnica e amore. La cucina è il cuore pulsante di ogni casa. Qui nasce l'alchimia che riunirà la famiglia e gli amici intorno alla tavola, nelle occasioni di festa ma anche nella vita quotidiana, dove ogni giorno diventa speciale grazie a sapori e profumi che vengono da lontano.

Tutto è pronto. Le superfici sono lucide e pulite, il frigo è pieno, i fuochi attendono solo di essere accesi. Non devi far altro che scegliere la tua ricetta.

Non è la qualità degli elettrodomestici che fa un buon cuoco, ma certamente la precisione e la semplicità d'uso ti aiuteranno a realizzare a pieno le tue intenzioni e a creare autentiche prelibatezze. Quando forno, grill e piano cottura sono progettati per darti la giusta quantità di calore, alla giusta temperatura, per il tempo che occorre, tutto è sotto controllo e risponde ai tuoi gesti con la perfetta sintonia di un'orchestra.

La famiglia Bertazzoni progetta e realizza elettrodomestici di alta ingegneria per la cucina sin da fine Ottocento, quando iniziò a fabbricare le prime cucine economiche a legna. Da allora le tecniche di produzione e il design si sono evoluti e l'azienda ha conquistato nuovi mercati. Fino agli anni '50 le stufe bruciavano legna e carbone. Poi, con la scoperta dei giacimenti gas-petroliferi nella Pianura Padana, le cose cambiarono. Nel 1953 Bertazzoni costruì i primi fornelli a gas, presto arricchiti dall'aggiunta di un forno, per creare l'elemento base delle nostre cucine così come lo conosciamo oggi.

Stile pratico e design d'eccellenza: la Serie Master, anche con triplo forno, porta un tocco professionale nella cucina di casa. Gli elettrodomestici hanno misure standard per integrarsi nelle installazioni già esistenti.



L'estetica della Serie Heritage si ispira alle cucine originali di Bertazzoni prodotte all'inizio del XX secolo, unendo il fascino di uno stile classico alle tecnologie più avanzate.



L'innovazione tecnologica e lo sviluppo di design ed estetica hanno migliorato la funzionalità, l'efficienza e la versatilità degli elettrodomestici nelle case. Oggi le cucine Bertazzoni sono usate e apprezzate in tutto il mondo. L'azienda non smette di innovare: microonde, piani a induzione e forni a vapore realizzano le intuizioni creative dei grandi chef e i desideri dei cuochi in erba. In linea con le sfide del nostro tempo, anche le cucine diventano sempre più pulite ed ecologiche.

Bertazzoni produce quattro serie di elettrodomestici premium per la cucina: Professional, Modern, Master e Heritage – ciascuna con il suo carattere, pensate per spazi, gusti e stili diversi. Gli elettrodomestici di ogni serie sono perfettamente integrati per offrire una soluzione completa. Oltre alle linee di piani cottura e forni da incasso, la gamma di prodotti ora include frigoriferi, lavastoviglie e sistemi di aspirazione.

PIANI COTTURA A INDUZIONE

I piani a induzione consentono di usare pentole molto grandi, per preparare un'ampia varietà di piatti in poco tempo e con la massima efficienza. Non ci sono sprechi: praticamente tutta l'energia viene usata per riscaldare la pentola. E non c'è attesa per il riscaldamento degli elementi: la piena potenza è disponibile immediatamente e l'acqua bolle in metà tempo rispetto ai bruciatori a gas. Il vetro intorno alle zone a induzione resta sempre freddo; le impostazioni si effettuano con comandi elettronici touch. I sistemi di sicurezza integrati comprendono le protezioni contro il surriscaldamento e le fuoriuscite.

FORNI ELETTRICI

I forni elettrici delle Serie Bertazzoni, compatti e da incasso, dispongono di comandi elettronici e di un sistema di ventilazione che distribuisce uniformemente il calore, permettendo di ridurre i consumi e risparmiare energia. Per le cotture tradizionali, come pizza, pane e torte, sono disponibili i programmi statici. Alcuni modelli hanno potenti grill a infrarossi e integrano l'Assistente Bertazzoni, con le preimpostazioni create dallo chef Roberto Carcangiu. Per ottimizzare l'efficienza energetica, la porta forno ha fino a quattro strati di vetro e l'isolamento della cavità è realizzato con materiali avanzati. Il ciclo di pulizia ad alta temperatura riduce in cenere l'unto, il grasso e gli altri depositi, facilitandone l'eliminazione.

FORNI A VAPORE

I forni a vapore Bertazzoni usano il vapore acqueo per sigillare i nutrienti, le vitamine e i minerali all'interno degli alimenti. Cuociono in modo rapido ed efficiente, mantenendo la consistenza e il sapore di carne, pesce e verdure. La cucina a vapore è sana e gustosa e conserva l'umidità dei cibi. Questi modelli danno la possibilità di combinare le tradizionali funzioni di cottura con diverse intensità di vapore, fino al vapore puro. Hanno comandi intuitivi, bassi consumi energetici e sono facili da pulire.

PIANI COTTURA A GAS

I piani cottura a gas Bertazzoni offrono la massima versatilità e precisione. I modelli più esclusivi sono dotati di bruciatori in ottone con wok doppio ad azionamento indipendente, che permettono di regolare la potenza dalla fiamma, da delicata alla massima temperatura. Il sapiente design delle griglie in ghisa consente di posizionare le pentole più vicine alla fiamma, per raggiungere l'ebollizione più rapidamente e risparmiare gas durante la cottura. Le pentole hanno sempre la massima stabilità ed è facile spostarle da una parte all'altra in sicurezza. I bruciatori sigillati sono realizzati senza spigoli vivi né cavità, per semplificare la pulizia.

FORNI A GAS

I forni da incasso Bertazzoni offrono prestazioni e controllo per sfruttare al meglio tutte le potenzialità della cottura a gas. La ventilazione permette di distribuire uniformemente il calore, anche nelle cotture a più livelli, riducendo la temperatura e i consumi di gas. Il grill a infrarossi a tutta larghezza sigilla gli alimenti e garantisce una rosolatura sull'intera superficie. Forno e grill sono dotati di accensione elettrica. Per le cotture tradizionali è disponibile la modalità statica. L'innovativo rivestimento interno e la porta con triplo vetro assicurano un ottimo isolamento e semplificano la pulizia del forno.

Per ulteriori informazioni sulle cucine Bertazzoni, visita bertazzoni.com

Le ricette di questo capitolo sfruttano al meglio le innovative tecnologie degli elettrodomestici Bertazzoni, in cui si fondono esperienza, design e ingegneria di precisione. Anche i piatti all'apparenza più complessi sono facilmente realizzabili nella cucina di casa.

Con il suo design curato, la Serie Professional fornisce l'efficienza, la flessibilità e l'usabilità migliori della categoria: prestazioni professionali per la cucina di casa tua. Modelli a libera installazione, forni da incasso e piani cottura sono dotati di comandi elettronici.



La Serie Modern porta in cucina un'eleganza fresca e contemporanea, raccontando una storia squisitamente italiana, fatta di stile e design, in cui vetro e metalli preziosi si uniscono in un mix senza tempo.



SPAGHETTI ALLA CAPRESE

PER 4 PERSONE

Lo chef Tommaso arrotola gli spaghetti all'interno di un mestolo, aiutandosi con le pinze da cucina, che tiene perpendicolarmente, quindi dispone il nido al centro del piatto. Quanta eleganza in un semplice gesto!

Questa ricetta dai sapori mediterranei, con tonno e olive nere, è leggera e molto estiva e viene dal Sud Italia. Dice Valentina: "È una delle poche ricette del ricettario Bertazzoni che preveda la pasta secca invece di quella fresca, più comune al Sud. All'epoca in cui è stata scritta nel quadernetto, doveva essere qualcosa di piuttosto esotico".

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 15 minuti.

INGREDIENTI

<i>350 g di spaghetti</i>	<i>50 g di olive nere snocciolate</i>
<i>350 g di pomodori San Marzano</i>	<i>50 g di tonno sott'olio in scatola</i>
<i>4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva</i>	<i>100 g di mozzarella</i>

PROCEDIMENTO

Cuoci gli spaghetti in acqua salata – che scolerai al dente. Nel frattempo, togli i piccioli ai pomodori e fai un'incisione a croce sul lato opposto. Immergi i pomodori per circa 40 secondi in acqua bollente per sbianchirli e poi blocca la cottura mettendoli in acqua e ghiaccio. Quando si saranno raffreddati, pelali e dividili in quattro. Spremi delicatamente ogni quarto per far fuoriuscire la maggior parte dei semi. Taglia i pomodori a pezzetti. Scalda 2 cucchiaini di olio in una padella a fuoco medio-basso. Aggiungi i pomodori e insaporisci con una generosa dose di sale e pepe. Fai cuocere per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché la salsa non si sarà addensata. Nel frattempo sgocciola il tonno e spezzettalo con una forchetta. Sminuzza le olive e taglia la mozzarella a cubetti.

Scola gli spaghetti al dente e trasferiscili nella padella con il sugo. Mescola bene e infine aggiungi il tonno e le olive. Prima di servire, condisci con l'olio restante e la dadolata di mozzarella.

Per preparare una salsa di pomodoro perfetta, da usare tutto l'anno, per prima cosa sterilizza dei vasi di vetro nel microonde per 2 minuti a 1000 W. Ripeti il ciclo per 4 volte. Elimina i piccioli dei pomodori e fai un'incisione a X sul lato opposto. Cuoci i pomodori a vapore a 90°C per 3 minuti. Pelali aiutandoti con

Polpettone al sugo
 Ingredienti (per 4 persone)
 carne magra di vitello g 500
 prosciutto cotto g 50
 uova 1
 sale e pepe limoni 1
 vino bianco 1 bicchiere
 burro g 15
 prezzemolo g 10
 cipolla g 15
 cipolla sedano carota 30

tempo di cottura 1 ora
 Tritare la carne insieme al prosciutto tritare e unire il prezzemolo e unire il sale e mescolare fino a che non siano bene amalgamati. Date con le mani una forma cilindrica all'impasto, quindi impastare. Tritare la cipolla il sedano e la carota unire una tucce di burro e mettere il tutto in un tegame a rosolare a fuoco

bratto, adagiando il polpettone e cuocerlo da ambo le parti, per unire un bicchiere di vino bianco, coprire il tegame e far cuocere lentamente, badando che non si attacchi. La carne cotta prima di unire il polpettone strappare nel suo sugo un limone. Si può degustare con un uovo sodo, at-

Spaghetti alla Caprese

per 4 persone
 Spaghetti gr 350 pomodori pelati 350
 aglio gr 50 olive nere gr 50
 Mozzarella gr 100 olio 1/2 bicchiere
 Scaldare in una padella un po' di olio con la mozzarella e qualche cucchiaino di olio d'oliva aggiungere il pomodoro passato con sale e pepe. Trasmutare il tutto e disossare le olive pestare tutto finemente e poi passare al setaccio e condire con qualche un-

un coltellino affilato. Metti i pomodori all'interno dei vasi sterilizzati, aggiungi una foglia di basilico e un giro di olio extravergine d'oliva. Chiudi con i coperchi e conserva in un luogo fresco e buio. La salsa è pronta da gustare per il resto dell'anno!

TORTELLI VERDI

PER 4 PERSONE

I tortelli d'erbetta sono forse il piatto più tipico dell'Emilia-Romagna, preparato in tutte le occasioni di festa. Il tortello – o raviolo, com'è chiamato in altre zone d'Italia – è una pasta ripiena di forma quadrangolare. Tortello... torto, ovvero piegato: forse è questa l'origine del nome. Dice Nicola: "Si possono riempire con le erbette, e allora sono verdi, oppure con la zucca o le patate. Quando i tortelli salgono a galla nell'acqua bollente, vuol dire che sono cotti".

"La pasta dev'essere sottilissima" spiega Valentina "perché quando si chiude intorno al ripieno, lo spessore raddoppia. È un piatto meraviglioso. Noi qui diciamo che i tortelli vengono *fogà in dal buter e sugà con al furmaj*, ovvero affogati nel burro e asciugati con il formaggio."

Preparazione: 45 minuti. Cottura: 15 minuti.

INGREDIENTI

Per la pasta:	200 g di erbette
300 g di farina o	150 g di ricotta vaccina
3 uova	200 g di Parmigiano Reggiano
	grattugiato
Per il ripieno:	50 g di burro
1 tuorlo	Noce moscata

PROCEDIMENTO

Innanzitutto prepara la pasta. Disponi la farina a fontana sulla spianatoia e rompi al centro le 3 uova. Impasta energicamente fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgilo nella pellicola trasparente e mettilo in frigo a riposare per 30 minuti. Nel frattempo, dedicati al ripieno. Cuoci le erbette in acqua bollente per circa 5 minuti, finché non si saranno ammorbidite. Scolale, tamponale con della carta da cucina e tritale finemente. In una ciotola, setaccia la ricotta e unisci le erbette sminuzzate, il tuorlo d'uovo, 100 g di Parmigiano

Reggiano e una generosa spolverata di noce moscata.

Tira una sfoglia sottile con il matterello o la macchinetta sfogliatrice, portandola a uno spessore di circa 1 mm. Distendi la sfoglia e, con la punta di un coltello, dividila in quadrati di 6/8 cm di lato. Ora, aiutandoti con un sac à poche o semplicemente con un cucchiaino, disponi una pallina di ripieno al centro di ogni quadrato, lasciando un margine di almeno 1 cm su ogni lato. Ripiega la sfoglia e separa i tortelli con una rotella dentata, premendo i lati con le dita in modo da sigillarli bene. Cuoci i tortelli in una grande pentola di acqua salata bollente per 3-4 minuti. Scolali e saltali brevemente nel burro fuso in una padella a fuoco basso. Spolverizza con il formaggio grattugiato e porta in tavola.

GNOCCHI ALLA ROMANA

PER 4 PERSONE

Paolo adorava questi gnocchi da bambino. "Appena sfornati, hanno un meraviglioso colore giallo ambrato. Il formaggio è *umami* e il semolino dà loro un gusto delicato e inconfondibile." Anche per Valentina la ricetta è legata a bei ricordi d'infanzia: quando era piccola, aiutava a tagliare i dischetti di pasta con un bicchiere rovesciato. Era uno dei suoi piatti preferiti.

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 45 minuti.

INGREDIENTI

1-2 cucchiai di olio extravergine d'oliva	1 uovo
50 g di burro	Noce moscata
500 ml di latte	80 g di Parmigiano Reggiano
125 g di semolino	grattugiato

PROCEDIMENTO

Ungi di olio una pirofila, che servirà per la gratinatura in forno. In una casseruola, fai sciogliere 20 g di burro in 500 ml di latte. Aggiungi un pizzico di sale e abbondante noce moscata grattugiata. Porta il latte a bollire e versavi a pioggia il semolino, mescolando energicamente con un cucchiaio di legno. Cuoci il composto a fuoco basso per circa 15 minuti. Sulla superficie vedrai formarsi delle bolle scoppiettanti che ricordano un vulcano in eruzione!

Quando il composto si sarà addensato, togliilo dal fuoco e aggiungi l'uovo e 2 cucchiai di formaggio grattugiato. Mescola bene per incorporare gli

Gnocchi alla Romana

(Dolce per 5 persone)

Si fa bollire un litro e mezzo di latte con burro quanto una noce, vi si aggiunge 2 etti di semola. Si lascia cuocere circa un quarto d'ora. Quando è cotta si leva dal fuoco vi si aggiunge un uovo intero, due cucchiari di formaggio, sale, mescolando il tutto. Si rovescia su di un asse, lasciando la di una altezza di un dito circa e quando è raffreddata si taglia a mandorle. Si condisce in una teglia mettendo uno strato di semola con pezzetti di burro e formaggio, lasciando l'ultimo strato senza formaggio e con il solo burro. Si mette nel forno per una mezz'ora almeno.

formaggio

ingredienti e versa l'impasto su una spianatoia. Con una spatola in metallo, livellalo uniformemente a uno spessore di circa 2,5 cm. Lascialo raffreddare e quindi ricava gli gnocchi con l'aiuto di un tagliabiscotti circolare o di altra forma. Gli sfridi si possono recuperare e reimpastare. Adagia gli gnocchi nella pirofila, appena sovrapposti l'uno sull'altro, e cospargili con fiocchi di burro e Parmigiano Reggiano grattugiato. Cuoci in forno a 175°C per 12-15 minuti, finché non avranno formato una crosticina dorata e croccante.

RISOTTO ALLA ZUCCA

PER 4 PERSONE

In questa ricetta, il colore la fa da padrone. Aprire una zucca ha un che di voluttuoso: le ricche tonalità aranciate della polpa ricordano un tramonto fiammeggiante. Il risotto alla zucca si mangia anche con gli occhi: la fusione degli arancioni pastosi con il bianco perlaceo dei chicchi di riso crea un bellissimo contrasto con il verdegrigio delle foglie di salvia.

“È il piatto preferito di mio padre” dice Valentina. Paolo conferma. “È molto tradizionale. Si coltivano tante zucche in questa regione e durano tutto l'inverno. L'arancione del risotto è meraviglioso, ci porta il colore dell'estate in pieno inverno.” Nicola raccomanda di aggiungere qualche amaretto sbriciolato per dare un tocco in più.

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 60 minuti.

INGREDIENTI

Zucca, almeno 1 kg	350 g di riso da risotti
1-2 cucchiari di olio extravergine d'oliva	1 bicchiere di vino bianco
½ cipolla o 1 scalogno	150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, più altro per servire
60 g di burro	8 foglie di salvia
1 litro di brodo	

PROCEDIMENTO

Prepara la zucca: tagliala grossolanamente, senza preoccuparti di eliminare buccia e semi, e disponila sulla placca da forno, appoggiando i pezzi sul lato della buccia. Condisci con un filo d'olio e cuoci a 180°C in forno non preriscaldato per 20 minuti. Dopodiché, sbuccia un quarto della zucca e taglia la polpa a dadini. Servirà per la guarnizione. Lascia cuocere il resto della zucca

per altri 20 minuti. Il colore arancione si scurirà sulle punte, dando un sapore più intenso e aromatico alla zucca. Terminata la cottura, priva la polpa della buccia e tagliala a cubetti di circa 2,5 cm, eliminando i semi.

Metti a scaldare il brodo. Prepara il risotto nel solito modo. In un tegame, a fuoco medio-basso, fai appassire la cipolla tritata in 40 g di burro, mescolando spesso, finché non sarà ben dorata. Trita finemente la salvia. Unisci metà della salvia al soffritto di cipolla. Aggiungi il riso e sfuma con il vino bianco, mescolando finché non sarà evaporato, quindi aggiungi la zucca. Procedi con la preparazione del risotto versando il brodo caldo poco alla volta, con un mestolo, e girando di continuo con un cucchiaino di legno finché i chicchi non risulteranno esternamente morbidi ma ancora abbastanza duri al centro. Togli dal fuoco e aggiungi un ultimo mezzo mestolo di brodo per mantenere il risotto denso e cremoso: all'onda, come si suol dire. Durante la fase finale della mantecatura, muovendo la pentola con un colpo secco, il risotto deve creare una specie di onda sulla superficie. Incorpora il burro rimanente e la salvia tritata per dare una nota piacevolmente amarognola alla dolcezza della zucca. Guarnisci con la zucca a dadini messa da parte e servi con abbondante parmigiano grattugiato.

FLAN DI GRANA CON ASPARAGI

PER 6 PERSONE

“Nella nostra cucina ci sono molti flan con influenze francesi o piemontesi. Abbiamo scelto questo perché c'è il Parmigiano Reggiano fra gli ingredienti” spiega Valentina. Paolo specifica che con questa ricetta si può realizzare un unico flan oppure diverse monoporzioni, come abbiamo fatto qui.

“Ai bambini piace un sacco aiutare a preparare i flan.” Valentina ricorda la cucina della sua infanzia, con la cappa imponente, il macinino da caffè antico, le bilance e il grande tavolo in noce dell'Ottocento, che poteva accogliere otto persone e che lei usava per fare i compiti.

Preparazione: 25 minuti. Cottura: 35 minuti.

Ti serviranno anche 6 ramekin in porcellana o mini cocotte da forno.

INGREDIENTI

<i>2 uova</i>	<i>100 g di pangrattato</i>
<i>140 ml di panna da cucina</i>	<i>6 x 70 g di punte di asparagi</i>
<i>140 g di Parmigiano Reggiano</i>	<i>1 scalogno</i>
<i>grattugiato</i>	<i>Olio extravergine d'oliva</i>
<i>1 limone non trattato</i>	<i>250 ml di vino bianco</i>
<i>Pepe nero</i>	<i>1 mestolo di brodo vegetale</i>
<i>Noce moscata</i>	<i>2 rametti di timo</i>

10 g di burro a temperatura ambiente

PROCEDIMENTO

In una ciotola, unisci la panna alle uova, amalgamando con la frusta, quindi incorpora il Parmigiano Reggiano e la scorza grattugiata del limone. Aggiungi il sale, il pepe e la noce moscata. Imburra gli stampi da forno e cospargi l'interno di pangrattato, scuotendo via l'eccesso. Versa il composto negli stampi e ponili all'interno di una pirofila a bagnomaria. Cuoci in forno a 160°C per 20 minuti se desideri che i tuoi flan risultino dorati e con una crosticina croccante. Se li preferisci più morbidi, cuoci a 140°C per 25 minuti. Lasciali raffreddare nell'acqua del bagnomaria. I flan si conservano per qualche giorno e possono quindi essere preparati con un po' di anticipo.

Per fare la crema, inizia a pulire gli asparagi. Elimina la parte finale dei gambi, più dura, e taglia a pezzetti le parti più tenere, conservando le punte, che serviranno per la decorazione. Sbollenta rapidamente le punte degli asparagi in una pentola d'acqua, per un minuto o due. Scolale e mettile da parte. In una padella a calore medio-basso, fai saltare gli asparagi con un filo d'olio e lo scalogno tritato, mescolando sempre, per un paio di minuti. Sfuma con il vino bianco e, nel frattempo, sfoglia il timo eliminando i rametti. Copri gli asparagi con il brodo, aggiungi le foglie di timo e aggiusta di sale e pepe. Lascia cuocere finché gli asparagi non saranno ben teneri. Emulsiona con il frullatore a immersione e versa un mestolino di crema al centro di ogni piatto. Togli i flan dagli stampi e appoggiali sopra la crema. Decora ogni porzione con una punta di asparago.

sta di altro colore si divide
l'impasto a metà aggiungendo
in una sacca o cassetto.

Bindino di asparagi

Messa chilo di asparagi, 2 etti sennolino
due uova, parmigiano, un etto di burro
un etto di formaggio fresco, pangrattato sale
Cottori gli asparagi, passateli in un tegame
con poca grassa tracci di burro. Cuoci-
te il sennolino in un litro di acqua
e una presa di sale per dieci minuti.
Incasate il sennolino con mezzo etto
di burro e parmigiano. Aggiungete
le uova e passatele bene il tutto.
Trasferite in un stampo fessa buca
nel centro spolverizzate di pane
e accommodate il sennolino piano
gli la forma di scatola. In que-
sta scatola mettete gli asparagi
e il formaggio fresco tagliato a
dadini e qualche cucchiata di par-
migiano. Richiudete la scatola

col sennolino ricuocuto in modo da
chiusure bene il sennolino. Togliete con
le dita l'orlo del bindino, spolveriz-
zate con pangrattato e qualche pro-
ciolina di burro e indorrate il
bindino. Cuocetelo per mezz'ora a
fuoco moderato e servitelo caldo.

Costa di piselli e prosciutto

Farina g. 250, mezzo etto di burro, mezzo
chilo di piselli, g. 150 di prosciutto,
sale, g. 15 di lievito di birra, tre
uova e parmigiano.

Disponete la farina

Lignone di limone

2 etti e mezzo alcool

3 etti acqua e 3 etti zucchero

Le buccie si lasciano in infusione

nell'alcool per circa una mese

poi si fa lo sciroppo si unisce

all'alcool e si filtra

Le buccie debbono essere tagliate

sottissime. I semi debbono essere

verdi

BRANZINO ALLA SANTINI

PER 4 PERSONE

“Il Santini era uno dei migliori ristoranti tradizionali di Milano e probabilmente uno dei primi con la cucina visibile dalla sala da pranzo negli anni '80” spiega Valentina. “Mio padre Paolo ci andava sempre con il padre Francesco quando erano a Milano. Molti anni dopo, mio padre ha trovato questa ricetta in una rivista. Da allora è diventata parte delle nostre tradizioni di famiglia. Ha il buon sapore degli ingredienti freschi ed è legata a dolci ricordi.”

La salsa alla Santini si prepara mescolando succo di limone e salsa Worcester con un misto di erbe aromatiche. La freschezza del prezzemolo e il delicato aroma dell'erba cipollina bilanciano il tocco pungente del rosmarino fresco. Le carni magre e sode del branzino, cotto in umido o a vapore, sono perfette per dare risalto a questa salsa intrigante. “Anche se non abitiamo lungo le coste dell'Emilia-Romagna affacciate sul mare” dice Valentina “stiamo mangiando molto pesce ultimamente, cucinato in modo sano e gustoso.”

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 25 minuti.

Per cuocere il pesce nel forno a vapore ti servirà anche una sonda per alimenti.

INGREDIENTI

2 cipolle	Per la salsa alla Santini:
2 carote	40 g di rosmarino
Un mazzetto di prezzemolo	½ spicchio di aglio
1,5 kg di branzino, pulito ma non desquamato	1 cucchiaio di succo di limone
	60 ml di salsa Worcester
	25 g di prezzemolo tritato
	40 g di erba cipollina tritata finemente
	Qualche goccia di aceto balsamico
	25 ml di olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Taglia le cipolle a metà, sbucciale e tritale finemente. Monda e affetta le carote. Metti le verdure e il mazzetto di prezzemolo in una pentola (o in una pescera) piena d'acqua, che sia abbastanza grande da contenere il branzino intero. Porta a ebollizione con una generosa presa di sale e abbondante pepe nero macinato fresco. Lascia bollire per 5 minuti, abbassa la fiamma e immergi lentamente il pesce. Lascia sobbollire per 8-10 minuti.

Nel frattempo prepara la salsa. Sfoglia il rosmarino e sminuzza gli aghi. Trita l'aglio e schiaccialo con la lama di un coltello per ridurlo in poltiglia. Unisci l'aglio e il rosmarino in una ciotola. Aggiungi il succo di limone, la salsa Worcester, il prezzemolo tritato, l'erba cipollina e, per finire, qualche goccia di aceto balsamico. Mescola bene per amalgamare gli ingredienti. Versa l'olio a filo continuando a girare, fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Copri la ciotola con la pellicola alimentare e mettila in fresco.

Delicatamente, trasferisci il pesce su un piatto da portata, tamponalo con la carta da cucina per togliere l'acqua in eccesso e toglila la pelle sul lato superiore. Ravviva la salsa con una mescolata e versala sul pesce. Servi immediatamente.

In alternativa, il branzino può essere cotto in forno. Riscalda il forno a 90°C, al livello massimo di vapore. Adagia il pesce su una teglia bassa. Inserisci la sonda per alimenti sotto la pinna pettorale nel senso della lunghezza, parallelamente alla lisca del pesce, per circa 5 cm. Quando il forno è pronto, collega la sonda all'apparecchio. Cuoci finché non leggerai l'indicazione di 73°C. In questo modo il pesce conserverà intatti i suoi sapori e il suo valore nutritivo, senza aggiungere grassi.

VAPORATA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURE

PER 4 PERSONE

Una ricetta sana e appetitosa. “La vaporata di calamari e gamberi è uno dei piatti più semplici che preparo quando ho ospiti” commenta Valentina. “Ne esistono milioni di versioni; nella mia la citronette prende spunto dalla catalana, con un goccio di aceto e la cipolla di Tropea, ed è davvero sfiziosa.”

I calamari tagliati ad anelli e i gamberi sgusciati vengono cotti a vapore e accompagnati da verdure colorate e croccanti – marinate in un'emulsione di limone e olio evo – che si combinano splendidamente con la pastosità di molluschi e crostacei. La cipolla di Tropea, regina rossa di Calabria, è particolarmente dolce e succosa.

Preparazione: 35 minuti. Cottura: 16 minuti.

INGREDIENTI

800 g di calamari piccoli	Per la citronette:
18-20 gamberi (con il guscio, privati della testa)	4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
3 pomodori pachino	2 cucchiaini di succo di limone
4 carote	1 cucchiaino di aceto di vino bianco
4 zucchine baby	
3 gambi di sedano	
½ cipolla rossa di Tropea	
Prezzemolo	

PROCEDIMENTO

Preriscalda il forno a 80°C alla massima intensità di vapore. Metti la leccarda in forno, al primo livello. Nel frattempo pulisci i calamari. Inizia staccando i due tentacoli più lunghi, quindi infila le dita nel mantello ed estrai le interiora e poi la penna di cartilagine trasparente. Separa la testa dai tentacoli incidendo con un coltello poco sopra gli occhi ed elimina il dente duro centrale, che si staccherà facilmente. Sciacqua i calamari sotto acqua corrente e tagliali ad anelli. Lascia interi i tentacoli. Distribuisci gli anelli e i tentacoli su una teglia forata. Sguscia i gamberi: elimina il carapace nella parte superiore, lasciando solo le code. Con un coltellino affilato, incidi il dorso dei gamberi ed estrai delicatamente l'intestino (il filetto nero all'interno). Sciacquali in acqua fredda, scolali e tamponali per asciugarli. Distribuisci i gamberi su un'altra teglia forata.

Quando il vapore sarà a temperatura, inforna la teglia con i calamari al terzo livello. Cuoci per 12 minuti impostando il timer in modo da non eccedere con il tempo. Ora inforna anche la teglia con i gamberi al secondo livello e lascia cuocere per altri 4 minuti.

Nel frattempo prepara la citronette, unendo l'olio, il succo di limone e l'aceto in una ciotola capiente ed emulsionando gli ingredienti con una frusta a mano. Aggiusta di sale e pepe. Per finire prepara le verdure. Taglia i pomodori a tocchetti. Pulisci le carote e tagliale in bastoncini sottili. Monda e taglia a cubetti anche il sedano e le zucchine. Trita finemente la cipolla e quindi il prezzemolo. Metti tutte le verdure crude nella citronette, mescola bene con delle pinze da cucina e lascia marinare per qualche minuto. Quando i gamberi e i calamari saranno pronti, servili con le verdure e la citronette.

OSSIBUCHI ALL'ARANCIO

PER 4 PERSONE

Pellegrino Artusi ha inserito l'ossobuco nel primo ricettario della cucina italiana. Ciò che rende speciale questo piatto è la tenerezza della carne, data dalla lenta cottura. Tradizionalmente si accompagna al risotto alla milanese (vedi oltre) o alla polenta, guarnito con la tipica gremolata.

“L'arancia dà carattere al gusto delicato del vitello” dice Paolo “e il risotto giallo è sempre molto raffinato e attuale.” Nicola ricorda che estraeva il midollo dall'osso con uno stuzzicadenti o con un pezzo di pane per fare la scarpetta.

Se la lunga preparazione del risotto ti scoraggia – cuocere a puntino il riso Arborio, aggiungendo il brodo un po' alla volta – Valentina consiglia di procedere lentamente. “Presta attenzione a ogni gesto. Nella nostra cucina non c'è spazio per la fretta. Apparecchia la tavola, gira il risotto... prepara la frutta per dopo, gira il risotto... Assapora ogni momento e buon appetito!”

Preparazione: 30 minuti per gli ossibuchi, 15 minuti per il risotto.

Cottura: 90 minuti per gli ossibuchi, 25 minuti per il risotto.

INGREDIENTI

Per gli ossibuchi:	200 g di pomodori
4 ossibuchi di vitello	500 ml di brodo di vitello o di pollo
Farina o amido per infarinare	1 foglia di salvia
60 g di burro	1 rametto di rosmarino
100 ml di olio extravergine d'oliva	½ bicchiere di vino bianco secco
1 piccola cipolla	1 spicchio di aglio
1 carota	1 arancia non trattata
1 gambo di sedano	1 limone non trattato

PROCEDIMENTO

Infarina gli ossibuchi, sbattendoli con delicatezza per eliminare la quantità in eccesso. Sala e pepa. Fai sciogliere il burro in una padella, aggiungi gli ossibuchi e lasciali rosolare per una ventina di minuti a fuoco medio, girandoli di tanto in tanto, finché non saranno ben coloriti.

Intanto sbuccia la cipolla e tritala finemente. Monda e trita la carota. Pela il sedano con un pelapatate e taglialo a cubetti. Togli i piccioli ai pomodori e fai un'incisione a croce sul lato opposto. Immergi i pomodori per circa 10 secondi in

acqua bollente per sbianchirli e poi blocca la cottura mettendoli in acqua e ghiaccio. Quando si saranno raffreddati, pelali e dividili in quattro. Spremi delicatamente ogni quarto per far fuoriuscire la maggior parte dei semi. Taglia i pomodori a pezzetti. Metti i pomodori e le altre verdure nella padella con gli ossibuchi, aggiungi 150 ml di brodo, la salvia e il rosmarino. Irrora con il vino bianco. Copri con il coperchio e lascia cuocere a fiamma bassa, aggiungendo un po' d'acqua se il fondo si dovesse asciugare troppo. Dopo 45 minuti controlla la carne e, se necessario, lasciala sul fuoco per altri 15 minuti.

Gira gli ossibuchi un paio di volte durante la cottura. Trita l'aglio e gratta le scorze dell'arancia e del limone, tritandole finemente, quindi unisci i tre ingredienti. Cospargi la gremolata all'arancia sugli ossibuchi prima di servirli insieme al risotto.

RISOTTO ALLA MILANESE

PER 4 PERSONE

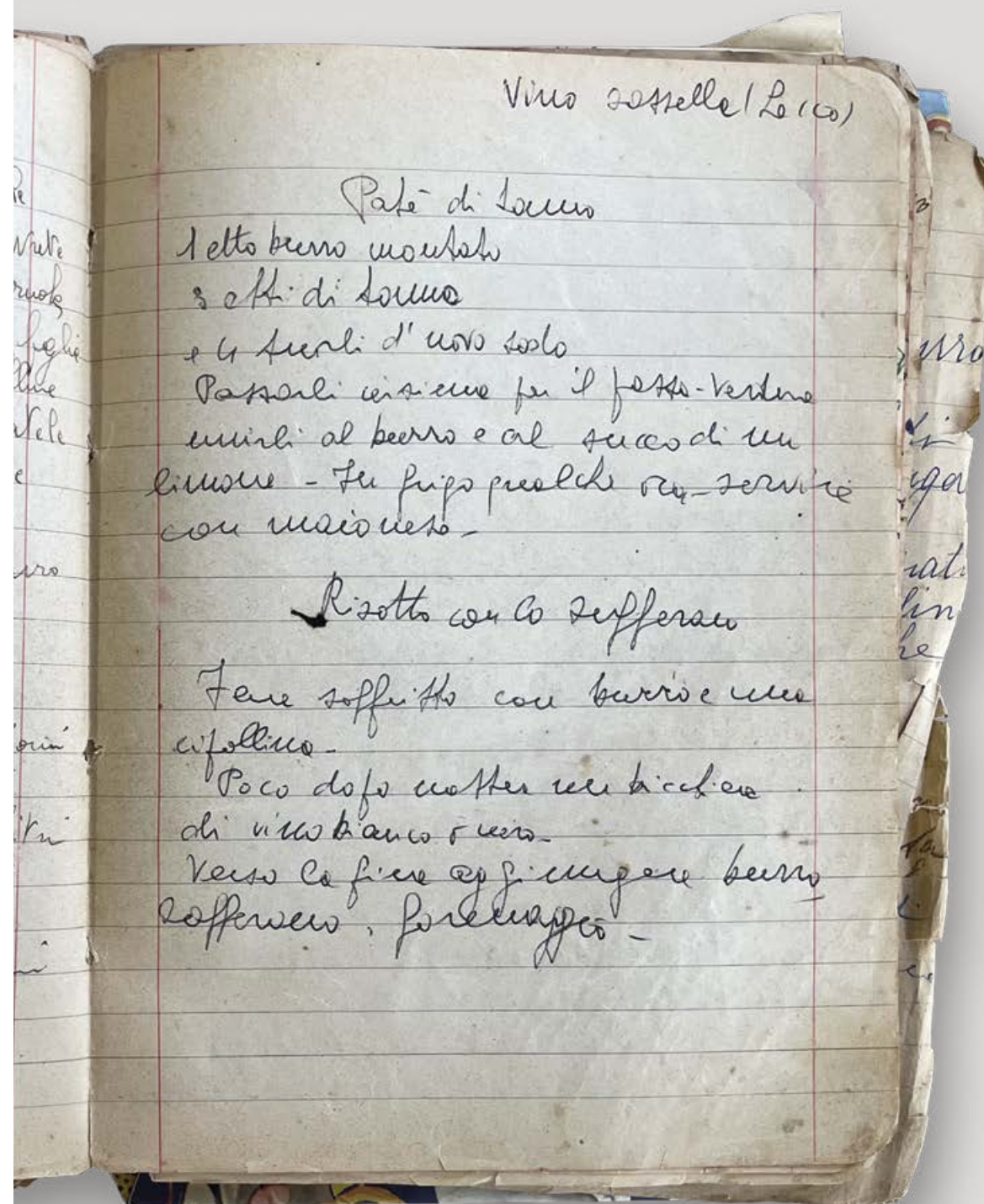
Preparazione: 10 minuti. Cottura: 18-25 minuti.

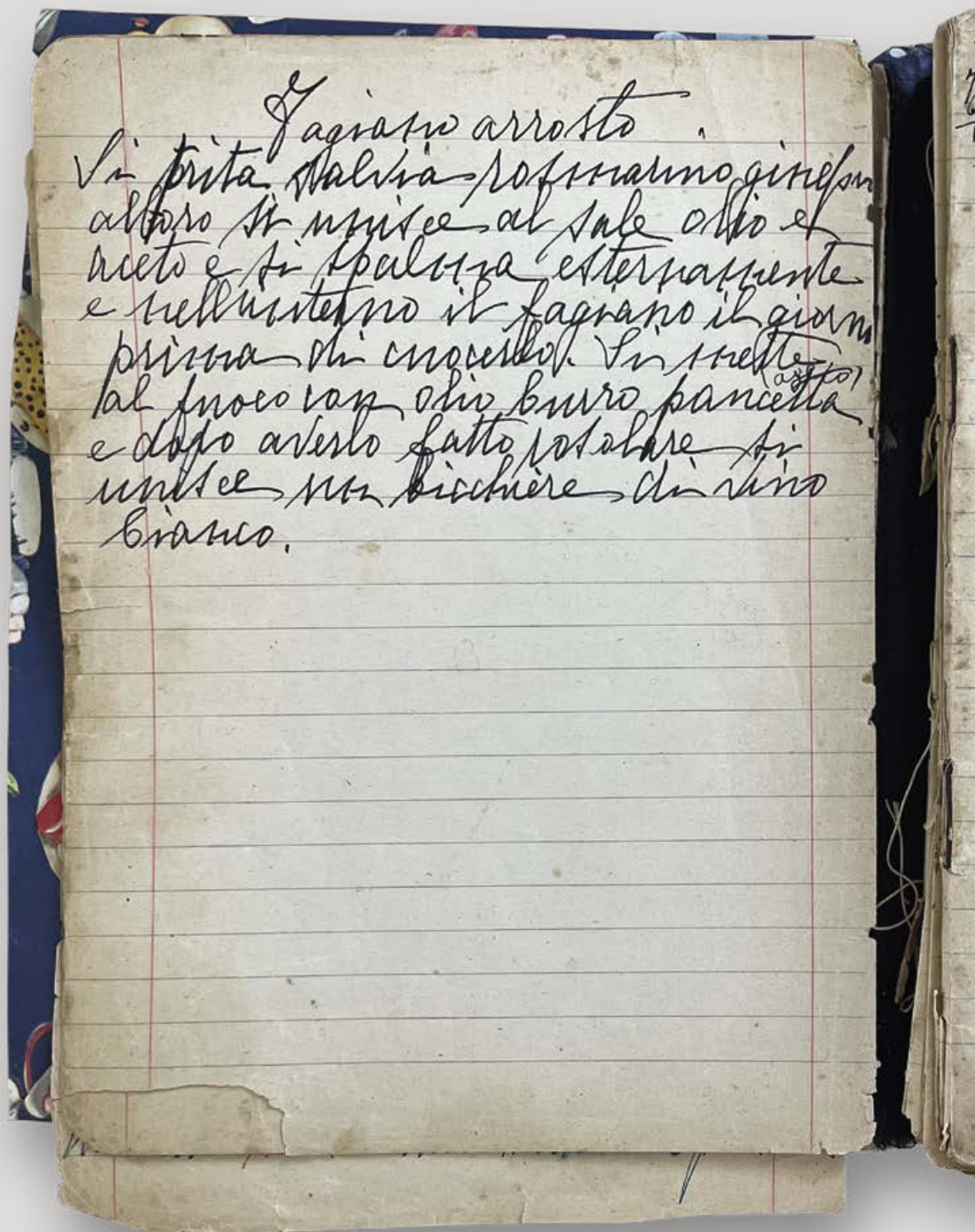
INGREDIENTI

1 cipolla bianca	20 ml di vino bianco
40 g di midollo di vitello	1 bustina di zafferano
300 g di riso Carnaroli	600 ml di brodo di pollo
50 g di burro + un altro po' per la mantecatura	4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

PROCEDIMENTO

Taglia, sbuccia e trita finemente la cipolla. Taglia il midollo a cubetti. In un tegame largo, fai fondere 50 g di burro insieme al midollo, unisci la cipolla e lasciala imbondire a fuoco medio-basso. Aggiungi il riso e fallo tostare finché non prenderà un aspetto traslucido: ogni chicco deve essere rivestito di burro. Sfuma con il vino e attendi che evaporino completamente. Quando il vino sarà assorbito, versa il brodo e termina la cottura, mescolando spesso. Il riso deve restare al dente, con l'anima interna ancora abbastanza dura, percettibile all'assaggio. A metà cottura - dopo circa 15 minuti - aggiungi lo zafferano e una generosa manciata di parmigiano grattugiato. Manteca con il burro rimanente e servi.





FAGIANO ARROSTO

PER 2 PERSONE

Questa ricetta si può fare anche con la faraona, che Nicola preferisce perché la carne resta un po' più succosa rispetto al fagiano. "Ma anche il fagiano è ottimo" assicura Paolo. "Bisogna solo stare attenti a non farlo asciugare troppo. Servono tanti profumi: salvia, rosmarino, alloro... più ce n'è, meglio è. Le erbe aromatiche fanno parte della nostra anima mediterranea."

Preparazione: 40 minuti + 3-24 ore di marinatura. Cottura: 40 minuti.

INGREDIENTI

10cm di rametti di rosmarino	5 chiodi di garofano
5 foglie di salvia	500 g di patate
4 foglie di alloro	20 g di burro
1,2 kg di fagiano	3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
5 grani di pepe nero	

PROCEDIMENTO

Sfoggia il rosmarino e tritalo finemente insieme alla salvia e all'alloro. Unisci una generosa presa di sale e massaggia il fagiano con questo mix aromatico. Trasferisci le erbe in una ciotola capiente, aggiungi il pepe, i chiodi di garofano, il vino e l'aceto e amalgama bene. Taglia la cipolla a metà, sbucciala e tritala finemente. Elimina i filamenti esterni del sedano con un pelapatate e taglialo finemente. Unisci la cipolla e il sedano alla marinata. Rigira il fagiano nella marinata e lascialo a bagno con il petto in giù. Copri la ciotola con la pellicola alimentare e lascia la carne a marinare in un luogo fresco per almeno 3 ore – meglio se per l'intera notte. Ogni tanto gira il fagiano in modo che la marinata insaporisca bene ogni lato.

Quando arriva il momento di cuocerlo, toglilo dalla marinata, lascialo scolare e asciugalo tamponando con della carta da cucina. Pela le patate e tagliale a cubetti. Passale sotto l'acqua fredda e asciugale tamponando con della carta da cucina. Versa la marinata in una ciotola, filtrandola con un colino. Lascia scolare il liquido in eccesso, recupera le verdure e le erbe aromatiche nel colino e asciugale tamponando. Elimina il pepe e i chiodi di garofano. Accendi il forno a 175°C. In un'ampia casseruola, sciogli il burro a fiamma viva in 3 cucchiaini di olio e rosola il fagiano su tutti i lati, girandolo ogni 2 minuti circa, per una decina di minuti in totale.

Disponi il fagiano insieme alle patate e alle verdure con le erbe in una teglia, sala e cuoci in forno per circa 25 minuti, aggiungendo qualche cucchiaino del liquido della marinata di tanto in tanto. Per controllare la cottura, inserisci un termometro per carni nella coscia del fagiano, il più possibile vicino all'osso e parallelo a quest'ultimo. La temperatura interna rilevata deve essere di 72°C nel forno a 170°C.

Al termine della cottura, spegni il forno e aspetta qualche minuto prima di estrarre il fagiano, poi servilo con le patate e il suo succo di cottura.

ROASTBEEF DI FILETTO O SOTTOFILETTO

PER 4 PERSONE

“È semplice ma squisito” dice Paolo. Il roastbeef si serve a fette sottilissime, sia caldo – appena fatto, con il suo sughetto e le patate al forno – sia freddo, con scaglie di Parmigiano Reggiano, un filo d'olio extravergine e rucola o pomodorini.

Preparazione: 15 minuti di riposo. Cottura: 25 minuti.

INGREDIENTI

500 g di lombata, scamone o un altro
taglio di manzo per arrostiti
60 ml di olio extravergine d'oliva

50 g di Parmigiano Reggiano,
da servire in scaglie
Aceto balsamico q.b.
Insalata a piacere

PROCEDIMENTO

Lega la carne con dello spago da cucina e insaporiscila con sale e pepe. Scalda metà dell'olio in una padella a fuoco medio e rosola ogni lato della carne, rigirandola con le pinze. Cuoci la carne in forno già caldo a 170°C, fino a ottenere un bel colore rosa nel centro; controlla dopo 15 minuti. Lascia riposare per 5 minuti e poi affetta sottilmente il roastbeef. Prima di servirlo, guarnisci con scaglie di grana (che puoi ricavare con un pelapatate), qualche goccia di aceto balsamico e l'insalata condita con un filo d'olio.

TORTA CIOCCOLATINA

PER 6 PERSONE

Lo dice già il nome: questa torta si scioglie in bocca come un cioccolatino. Prima di servirla, va tagliata in tanti piccoli cubetti, meravigliosamente fondenti. “È il dolce ideale da portare a casa degli amici quando ti invitano a cena, insieme a una bottiglia di vino bianco frizzante” dice Valentina. “Successo assicurato!”

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 30 minuti.

INGREDIENTI

4 uova
200 g di zucchero
150 g di burro

200 g di cioccolato fondente
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
70 g di farina

PROCEDIMENTO

Metti in freezer una ciotola di metallo (o una grande ciotola in ceramica). Nel frattempo, in un'altra ciotola, aiutandoti con un cucchiaino di legno, incorpora i tuorli nello zucchero fino a ottenere una crema liscia. Ora toglila dalla prima ciotola dal congelatore e usala per montare gli albumi a neve ferma, con un pizzico di sale. Amalgama la crema gialla agli albumi, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso, con un movimento circolare. Spezzetta il cioccolato e mettilo all'interno di una ciotola di metallo insieme al burro a tocchetti. Poni la ciotola sopra una pentola di acqua bollente, ma non a contatto con l'acqua. Sciogli a bagnomaria, continuando a mescolare, fino a ottenere una consistenza lucida e omogenea. Unisci il cioccolato agli altri ingredienti, quindi aggiungi la farina e l'estratto di vaniglia, girando energicamente per amalgamare bene. Trasferisci l'impasto in una teglia di metallo o ceramica di circa 24-26 cm di diametro. Cuoci per 30 minuti in forno già caldo a 170°C (25 minuti se hai un forno a gas). La torta cioccolatina deve rimanere morbida e umida all'interno. Tagliala a cubetti e finisci con una spolverata di zucchero a velo.

Una metà dose di questo flamin e quella
sempre usata per fare. Essi questi
della farina

Un litro di latte circa, un etto di
burro sei cucchiaj di farina, sei
uova, formaggio parmigiano
grattugiato a Volaksta. Che etti spina

Flamin di gnese

Si prende mezzo litro di latte
e si mette dentro poco per volta
4 cucchiaj fior di farina e un
po' di sale. Si cuoce poi si aggiun-
ge un po' di formaggio gnese
e un po' di parmigiano grattugiato.
Si mescola coll'impasto 4 tolli
d'ova e 4 chiazzi ridotti in zuppa.
Si unge lo stampo con l'impa-
stata e vi si mette l'impasto o-
strato mescolato in la gnese tagliata
a fettine sottilissime. La gnese battuta

Pastella per le fritture
Farina g. 100, olio una cucchiasata

uova 1, sale quanto occorre, acqua
quanto basta. Spegnete la farina
col rosso di uovo e cogli altri ingre-
dienti versando l'acqua a poco
per volta per farne una pasta
non troppo liquida. Sbarbatela
bene col mestolo e lasciatela in
riposo diverse ore. Quando siete
per adoperarla aggiungete la
chiara montata. Questa pastella
puo' servire per molti fritti e
specialmente per frutta ed erbaggi.

Salsa da versare sul pollo freddo
Si prendono poche accinghe, po-
chi capperi e poco tonno (metto etto
ciascuno circa). Si tritano con la
mazzaluna e si passano col se-
taccio per si usisce olio, limone
e aceto. Si mette l'olio mentre si
passa al setaccio e si aceto si
mette in ultimo.

~ ~ ~

PASTELLA PER LE FRITTURE

PER 4 PERSONE

La frittura preserva la consistenza, gli aromi e i sapori dei cibi freschi – che si tratti di frutta, verdura, pesce, formaggi o carni. Nicola ricorda che la nonna Maria friggeva in pastella i fiori di zucca ripieni di mozzarella e acciughe. “È fondamentale usare un olio blando come l’olio di girasole o magari l’olio di arachidi, che è delicato e quasi insapore. Il risultato dev’essere leggero, non unto.”

Qui presentiamo due ricette. La prima è per una tempura in stile giapponese, leggerissima e croccante, ideale per carciofi, fiori di zucca, pesce e frutta. L’altra, molto simile ma arricchita dall’aggiunta di un uovo e di olio, va bene per le melanzane, la carne, il pollame e il formaggio. Entrambe, comunque, sono indicatissime per pesce, frutta e verdura.

RICETTA 1

Preparazione: 15 minuti.

100 g di farina 00
250 ml di acqua frizzante fredda

PROCEDIMENTO

Versa la farina in una ciotola e unisci a filo l’acqua frizzante, mescolando con una frusta o una forchetta: la pastella non dovrà essere del tutto liscia, bensì lievemente grumosa. Aggiungi un pizzico di sale e allunga con acqua per ottenere una consistenza piuttosto liquida. Lascia riposare per 30 minuti e mescola ancora brevemente la pastella prima di usarla.

RICETTA 2

Preparazione: 15 minuti + 2 ore di riposo.

100 g di farina 00
1 uovo
1 cucchiaio di olio extravergine d’oliva
Sale q.b.
250 ml di acqua frizzante fredda

PROCEDIMENTO

Rompi l’uovo, separando l’albume dal tuorlo. Unisci la farina e un po’ di acqua fredda per ottenere una pastella liscia e senza grumi. Aggiungi il tuorlo d’uovo e l’olio e poi, a filo, l’acqua rimanente, mescolando energicamente con un cucchiaio di legno. La consistenza non dev’essere troppo liquida. Lascia riposare per un paio d’ore. Poco prima di usare la pastella, incorpora l’albume montato a neve.

Per una versione gluten-free, sostituisci la farina 00 con la stessa quantità di amido di riso e amido di mais in parti uguali. Per una pastella più ricca, usa la birra al posto dell’acqua.

STRUDEL

PER 8 PERSONE

La ricetta del popolarissimo strudel è nata nell’Impero Ottomano e, attraverso le Alpi austriache, è arrivata fino al Tirolo italiano. “Preferisco sempre farlo, piuttosto che comprarlo” dice Nicola. “Le mele migliori sono quelle del Trentino-Alto Adige” interviene Valentina. “Sono dolci e croccanti. Io uso soprattutto le renette.” E aggiunge: “Nel ricettario originale della famiglia Bertazzoni, era considerato un dolce particolare ed esotico”. Lo chef Tommaso concorda: “La donna che ha annotato la ricetta nel quaderno doveva essere un tipo sofisticato, non certo una *rezdora* che se ne stava sempre in casa.” Nella tradizione regionale, la *rezdora* è più di una semplice massaia: era la regina e amministratrice del focolare domestico, con un ruolo sociale ben definito. E se era anche una buona cuoca, contribuiva al mantenimento non solo della famiglia ma dell’intera comunità.

Preparazione: 45 minuti + 30 minuti di riposo per l’impasto,
45 minuti per il ripieno. Cottura: 50 minuti.

INGREDIENTI

Per la pasta:
250 g di farina bianca forte, più una
piccola quantità per lo spolvero
Una generosa presa di sale
1 uovo sbattuto
1 cucchiaio di olio di semi
75 ml di acqua tiepida

Per il ripieno:
50 g di mandorle pelate o pinoli
75 g di burro
75 g di pangrattato
1 limone non trattato
1 kg di mele o pere, oppure
1 kg tra mele, pere e prugne

carta oleata.

FINE

Lo « Studel »

Mettete sull'apposito assi grammi
250 di farina bianca, un pizzico
di sale, 4 cucchiaini di zucchero,
riunite il tutto a montagna,
fatene nel mezzo un buco; versate
nel buco un uovo intero ed un
cucchiaio colmo di burro ed sciolto
in 1/2 bicchiere di latte tiepido.
Impastate, aggiungete ancora
latte se fosse necessario; manipolate
pensate che più lavorate la
pasta, più il dolce vi riuscirà
squisito e delicato. Ammassate
a palla la pasta; mettetela sul
fuoco una casseruola vuota,
perché si riscaldi; ricoprite
con essa la pasta; e lasciatela
poi lì, al caldo per una
mezz'ora circa. Secondo il

100 g di uvetta sultanina
4 cucchiaini di rum
75 g di zucchero integrale

2 cucchiaini di cannella in polvere
1 uovo sbattuto
25 g di zucchero a velo

PROCEDIMENTO

In una ciotola, versa la farina setacciata e il sale. In una ciotola più piccola, sbatti l'uovo, aggiungi l'olio e l'acqua e amalgama bene. Crea la fontana al centro della farina e versa il liquido poco alla volta, mescolando con un cucchiaino di legno fino a ottenere un impasto sufficientemente omogeneo. Questo è un momento delicato, perché se aggiungi troppo in fretta la parte liquida si formano i grumi. Inizia a impastare con le mani e trasferisci il composto sul piano di lavoro; continua a lavorarlo per una decina di minuti finché non sarà liscio ed elastico. Forma una palla e coprila con uno strofinaccio. Lasciala riposare al caldo per almeno 30 minuti.

Ora prepara il ripieno. Fai sciogliere 15 g di burro in una padella ampia e, non appena inizierà a formare delle bollicine, unisci le mandorle (o i pinoli). Quando saranno dorate (o dorati), trasferiscile su un foglio di carta da cucina per scolarle e raffreddarle. Asciuga la padella e sciogli altri 35 g di burro. Aggiungi il pangrattato e tostalo finché non risulterà croccante, poi mettilo sopra un foglio di carta da cucina a raffreddare. Metti le mandorle in un sacchetto di plastica per alimenti e tritale con un pestacarne. Preleva la scorza del limone e tagliala finemente. Spremi il succo del limone in una ciotola. Sbuccia le mele e le pere, elimina i torsoli e tagliale in quattro spicchi e poi a fettine sottili, direttamente nel succo di limone. Amalgama bene per evitare che la frutta annerisca. Se usi le prugne, tagliale a pezzetti. Bagna l'uvetta con 2 cucchiaini di rum.

Riprendi l'impasto e lavoralo brevemente. Distendi uno strofinaccio pulito sulla spianatoia e infarinalo abbondantemente, strofinando la farina sul tessuto. Disponi l'impasto al centro. Il tuo obiettivo ora è quello di stenderlo con il matterello sino a farlo diventare più grande del canovaccio e così sottile da intravedere il disegno della stoffa attraverso la pasta. All'inizio ti sembrerà impossibile, perché la pasta tenderà a ritirarsi, ma non demordere: continua a stenderla, tirandola delicatamente con le mani. A mano a mano che il rettangolo di pasta si allarga, infila le mani sotto l'impasto e staccalo piano dallo strofinaccio. Tira e allunga con cura la pasta, sostenendola con gli avambracci e poi con il dorso delle mani.

Può essere utile stendere l'impasto su un tavolo o su una spianatoia che ti permettano di girarci intorno e di lavorare su tutti i lati - altrimenti gira semplicemente lo strofinaccio. Continua finché la sfoglia non sarà sottilissima e sborderà appena dal canovaccio. Non importa se vedrai qualche piccolo strappo; il lato più integro sarà quello che rimarrà all'esterno quando arrotolerai

il dolce. Rifinisci i bordi. Se non l'hai ancora fatto, passa le mani sotto la sfoglia per controllare che non sia attaccata allo straccio. Prepara una teglia imburrrata e rivestita di carta forno, anch'essa imburrrata.

Sciogli i restanti 25 g di burro e spennellali sull'intera superficie della pasta. Cospargi con le mandorle tritate e il pangrattato, lasciando un margine di 2 cm su tutti i lati. Scola le mele e le pere e aggiungi la cannella, lo zucchero e la scorza di limone. Adagia il composto di frutta sullo strudel, distribuendolo uniformemente. Arrotola la pasta aiutandoti con lo strofinaccio, partendo dal lato opposto a quello che dovrà rimanere all'esterno. Sigilla lo strudel con l'uovo sbattuto, chiudendo bene anche i lati e ponendo la sigillatura sotto il rotolo. Sposta lo strudel sulla teglia imburrrata, facendo attenzione a non romperlo, e piegalo a forma di ferro di cavallo. A questo punto della preparazione, lo strudel può essere messo da parte e conservato, se desideri posticipare la cottura.

Altrimenti preriscalda il forno a 180°C e cuoci per 20 minuti. Aumenta la temperatura a 200°C e cuoci per altri 30 minuti, finché la superficie non sarà ben dorata e croccante e in cucina non si sarà sprigionato un delizioso profumo natalizio. Decora con zucchero a velo e metti lo strudel su un vassoio da portata. Servi tiepido, tagliato a fette. Se vuoi, immediatamente prima di portarlo in tavola, puoi cospargerlo con un po' di rum e fiammeggiarlo.

TORTA DI RICOTTA

PER UNA TORTA DAL DIAMETRO DI 26 CM

Le origini della ricotta si perdono nella notte dei tempi. Quel che è certo è che questo formaggio era già molto apprezzato da re e pastori ai tempi degli Egizi e dei Sumeri. Il nome deriva dal latino *recocta*, che significa cotta due volte: in fase di produzione, infatti, il siero viene sottoposto a una doppia cottura. Per secoli, il 25 novembre, giorno di Santa Caterina, la ricotta fresca arrivava in città all'interno di ceste di vimini, accompagnata dal suono delle zampogne e delle ciaramelle dei pastori che scendevano dalle montagne con i loro prodotti. La tradizione continua ancora oggi e, nei giorni che precedono il Natale, i suonatori percorrono la città soffiando nei loro antichi strumenti, vestiti con abiti che ricordano la scena della Natività, e annunciano l'arrivo delle feste.

Questa versione della torta di ricotta del ricettario di famiglia è arricchita dalla presenza delle mandorle nell'impasto e delle ciliegie "griottine" nella ricotta. A chiudere il tutto, uno strato di cremoso cioccolato fondente. Il risultato è morbido e delicato, ma ghiotto.

Sul sito web di Bertazzoni c'è la ricetta di una versione più moderna di questa torta, che a Nicola piace molto perché prevede l'uvetta, che lui ama particolarmente. "E anche i canditi... sempre meglio abbondare!" Vedi *bertazzoni.com*.

*Preparazione: 40 minuti + 2 ore di raffreddamento. Cottura: 40 minuti.
Ti servirà anche una teglia a cerniera da 26cm.*

INGREDIENTI

Per la pasta brisé:	Per la farcitura:
50 g di mandorle pelate	220 g di cioccolato fondente
300 g di farina, più una piccola quantità per infarinare la teglia e il piano di lavoro	150 ml di latte
Scorza grattugiata di ½ limone	½ bacca di vaniglia
150 g di burro + un altro po' per imburrrare la teglia	75 g di burro morbido
150 g di zucchero	200 g di zucchero
1 uovo intero	600 g di ricotta mista (70% da latte vaccino, 30% da latte di pecora)
2 tuorli	4 tuorli
1 cucchiaio di acqua fredda	20 griottine (ciliegie selvatiche sotto spirito)
12 g di lievito per dolci	Per la decorazione:
	100 g di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Programma il forno: 160°C ventilato o 170°C statico. Tosta le mandorle per un paio di minuti a fuoco medio-basso, continuando a muovere la padella per evitare che scuriscano. Lasciale raffreddare e, quando saranno fredde, riducile in farina. Unisci la farina, le mandorle tritate, il lievito, 150 g di burro morbido a tocchetti, 150 g di zucchero, un uovo intero e 2 tuorli, più il cucchiaio di acqua e la scorza di limone, e inizia ad amalgamare gli ingredienti con le dita. Lavora l'impasto fino a ottenere una palla compatta. Avvolgila nella pellicola e mettila a riposare in frigorifero per 30 minuti. In una ciotola, stempera 75 g di burro ammorbidito con 200 g di zucchero, quindi incorpora la ricotta e i semi estratti dalla bacca di vaniglia con la punta di un coltello. Continua a mescolare e incorpora i 4 tuorli, uno alla volta. Alla fine unisci le ciliegie, scolate dal loro liquido.

Imburra la teglia con una noce di burro extra e infarinala, girandola in modo da distribuire uniformemente la farina e scuotendo via l'eccesso (così la torta non si attaccherà). Spargi un po' di farina sulla spianatoia e stendi la pasta con il matterello portandola a uno spessore di 4 mm. Fodera la teglia con la pasta, lasciandola sbordare di 5 cm tutt'intorno. Bucherella il fondo con una forchetta e riempi il guscio di pasta con la farcitura. Cuoci in forno per 35-40 minuti, finché la torta non sarà ben compatta e uniformemente dorata.

Sformato Sartassa

Lessate gr. 800 di spirracci e a parte
gr. 500 di patate. Appena cotte
passatele al setaccio e posatele
sul fuoco con un cucchiaino di burro.
Incorporate poi in ciascuna
4 cucchiaini parmigiano, sale, un
morsò e la metà di una bescia
mella che avrete preparato con
gr. 50 di burro gr. 50 di farina
e 1/2 litro di latte. Trorburate e
cospargete di pane uno stampo
sul quale verrete i due costipoli
stip. Cuocete nel forno a ba-
gnomaria per circa un'ora e mezza.

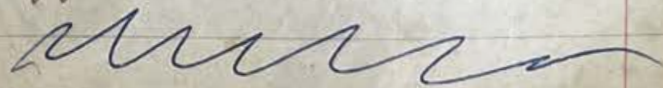
Torta di ricotta

2 torchi di uova battuti con due
cucchiaini di zucchero. Per si unisce
quattro etti di ricotta mescolata
pinoli mescolati una sultanina
e mescolati candidi con biscietti
di cognac

deusa. La pastella bisogna prepa-
rarla un paio di ore prima ed al
momento di usarla usarla con la
chiara montata.

Frittelle Carolina

Fate cuocere in acqua salata un chilo
di patate farinate indi sbucciatele,
passatele e mettete il passato in una
insalatiera aggiungendo 80 grammi
di aneto e la buccia grattugiata
di un limone. Mescolate bene
questa pasta in modo che sia
morbidida ed omogenea, indi ag-
giungete a poco a poco tanta farina
che getterete a pioggia fino a che non
diventi sempre freschando abba-
stanza dura. Mettete questa pasta
su una tavola e stenditela sottile
poi con un bicchiere tagliatela a
dischi e friggetela spolverizzata di
farina.



Sforma, lasciala raffreddare, taglia la pasta in eccesso lungo il bordo e ricopri con il cioccolato precedentemente spezzettato e sciolto in una casseruola con il latte a calore medio-basso. Quando il cioccolato si sarà solidificato, toglilo dal dolce dallo stampo. Se preferisci, puoi fondere il cioccolato nel microonde. Spezzetta due terzi del cioccolato in una ciotola e mettila nel microonde a 800 W. Ogni 5 secondi, estrai la ciotola, mescola con un cucchiaino e rimettila nel forno finché il cioccolato non sarà completamente sciolto. Per il cioccolato fondente, la temperatura finale deve essere di 50°C. (Se invece usi cioccolato al latte o cioccolato bianco, deve essere di 45°C.) Aggiungi il cioccolato rimanente e gira bene con il cucchiaino, riducendo la temperatura a 30°C. Decora la torta con il cioccolato fuso.

TORTA DELLE ROSE

PER 1 TORTA

Questa torta squisita – un bouquet di rose di pan brioche farcito di crema al burro – fu creata nel 1490 per il matrimonio fra Isabella d'Este, figlia del duca di Ferrara, e Francesco Gonzaga, marchese di Mantova.

“È un dolce molto scenografico, abbastanza complicato da fare in casa” dice Valentina. “La lievitazione è la parte più difficile.” “È una gioia per gli occhi, ha la forma di un cestino di rose” commenta Paolo. “Mia mamma Iolanda lo preparava, ma confesso che noi ormai lo compriamo in pasticceria.”

Preparazione: 40 minuti. Cottura: 30 minuti.

INGREDIENTI

Per la pasta:
500 g di farina 0
2 uova
1 cucchiaino di sale
75 g di burro
1 limone non trattato
20 g di lievito fresco
120 ml di latte caldo
85 g di zucchero
½ bacca di vaniglia

Per la farcitura:
100 g di burro
100 g di zucchero
150 g di uvetta sultanina
Zucchero a velo per servire

PROCEDIMENTO

Crea la fontana con la farina sulla spianatoia. Aggiungi le uova e 1 cucchiaino di sale al centro. Fai fondere il burro, facendo attenzione a non portarlo a bollore. Grattugia la scorza del limone. Sciogli il lievito in mezza tazza di latte caldo, unisci lo zucchero e i semi estratti dalla bacca di vaniglia. Versa tutti gli ingredienti nella farina e lavora l'impasto per circa 15 minuti. Trasferiscilo in una ciotola molto capiente e lascialo lievitare finché non avrà raddoppiato di volume. Nel frattempo prepara la farcia. Mescola burro e zucchero fino a ottenere una crema, quindi aggiungi l'uvetta e incorporala bene.

Terminata la prima lievitazione, infarina nuovamente il piano di lavoro e stendi l'impasto con il matterello a uno spessore di circa 5 mm, formando un rettangolo. Spalma la crema di burro e zucchero sulla sfoglia. Arrotola la pasta partendo dal lato più lungo e dividi il tronchetto così ottenuto in dieci fette spesse 5 cm. Disponi le “rose” in una tortiera rotonda, rivestita di carta forno, sigillando la pasta sul fondo in modo che la farcia non esca. Lascia lievitare finché le rose non si saranno attaccate le une alle altre. Spennellale con il latte e cuoci in forno per circa 30 minuti a 175°C. Spolverizza di zucchero a velo prima di servire.



TUTTI A TAVOLA!

I pranzi in famiglia sono semplici e buoni. Quando arrivano in tavola i piatti preferiti, mangiare insieme diventa un rituale di felicità, che rafforza i legami tra le persone e il piacere di stare insieme.

L'incantesimo si ripete ogni volta: quando la famiglia è riunita, la tavola diventa il luogo più importante della casa. Le generazioni imparano a conoscersi, parlano, discutono, si scambiano le idee... scoprono cosa hanno in comune e cosa invece le differenzia. Si creano ricordi che dureranno per sempre.

Le ricette di questo capitolo rappresentano tutte queste cose per i Bertazzoni. Nel ricettario di famiglia ci sono i piatti della tradizione ma anche ricette più nuove, che rispecchiano l'evoluzione dei tempi e dei gusti. L'Emilia-Romagna, con la sua generosità, ha regalato ingredienti di prim'ordine, via via reinterpretati nel corso degli anni, che hanno accompagnato la storia familiare diventando memorabili argomenti di conversazione e prelibata consuetudine.

La struttura di un pranzo italiano è ben nota: antipasto, primo, secondo – accompagnato da un'insalata fresca o da un altro contorno – e per finire frutta, formaggi e dolce.

Se è vero che il menu completo è riservato alle occasioni speciali e ai giorni di festa, la maggior parte dei pranzi in famiglia ha almeno tre portate. E tutte le regioni d'Italia hanno un asso nella manica: la pizza, cotta nel forno di casa e guarnita con i più sfiziosi ingredienti di stagione.





Gli antipasti lasciano libero spazio alla fantasia: si va dai salumi con verdure al parmigiano con le pere, irrorato da aceto balsamico, passando per crostini con salame, insalata caprese – con mozzarella, ciliegini e basilico fresco – e bruschetta di pane pugliese strofinata con aglio e condita con olio e cristalli di sale.

La pasta è il primo per antonomasia (e ogni regione ha i suoi condimenti, con carne o verdure), ma ci sono anche risotti, gnocchi, minestre e lasagne. Tartufi, frutti di mare e altre specialità gastronomiche impreziosiscono i sughi più ricercati.

Una parola sul Parmigiano Reggiano, ingrediente indispensabile di così tanti piatti. Durante la stagionatura sviluppa la tipica struttura granulosa e il suo sapore diventa sempre più intenso con il passare dei mesi. Il formaggio più giovane si serve con pere e uva, come negli antipasti appena descritti. Le medie stagionature si gustano con il prosciutto, il radicchio e le noci; il parmigiano più stagionato accompagna mostarda e cipolline. Quando lo si grattugia, si usano le stagionature medie sulla pasta e le più mature nei ripieni, insieme ad altri ingredienti.

Ma torniamo al nostro pranzo. In Emilia-Romagna, i secondi piatti non sono solo di carne – vitello, manzo, maiale, pollame e selvaggina, con sontuosi intingoli e condimenti profumati. Pesce e frutti di mare, anche in zuppe e gratin, insaporiti con fragrante olio d'oliva, aglio e prezzemolo, sono tipici della fascia costiera. E se il secondo prevede una doppia portata di pesce e di carne, come talvolta accade, un fresco sorbetto pulisce la bocca tra l'una e l'altra. I contorni di verdura e le insalate si servono a parte, per preservare l'integrità dei sapori.

Formaggi e frutta chiudono il pasto e, anche in questo caso, la regione offre una straordinaria ricchezza di prodotti: pesche, ciliegie, pere, meloni, noci... ogni stagione ha le sue sorprese. E per finire, i dolci: torte e gelati che lasciano l'ultima, indimenticabile nota di gusto. Il caffè si fa con la moka e può essere seguito da un digestivo, ad esempio un bicchierino di Nocino, un antico liquore emiliano-romagnolo preparato con il mallo di noce.

Questa meravigliosa varietà di sapori, profumi e colori invita la famiglia e gli amici a riunirsi intorno alla tavola per il pranzo tradizionale, nel conforto di un'atmosfera di rilassante familiarità. Familiarità perché le persone e il cibo sono familiari, l'ambiente è familiare e i tempi sono familiari – sia nel senso di *noti*, *conosciuti*, sia come autentica espressione d'amore.

Insieme a tutte queste bontà, sulla tavola di famiglia non possono mancare i vini regionali. A ovest (Emilia) il rosso Lambrusco, leggermente frizzante, prodotto nell'area di Parma, Reggio Emilia e Modena; e il bianco Pignoletto della zona di Bologna, citato già da Plinio il Vecchio nel I secolo d.C. A est (Romagna) c'è il rosso Sangiovese, l'abbinamento più classico per le carni; tra i bianchi vanno ricordati l'Albana, conosciuto fin dai tempi dei Romani, e il Trebbiano secco, ideale con il pesce. Tra i molti altri vini locali, ci sono i rossi e i bianchi



Valentina

degli Appennini e delle valli intorno a Piacenza, mentre i rossi più corposi provengono dalla zona di Parma; senza contare la numerose varianti e le piccole produzioni locali.

Per la famiglia Bertazzoni, la tavola è un luogo di incontro molto importante, al punto da tornare a casa per pranzo durante le giornate di lavoro. Il cibo dà gusto alle conversazioni – anche se poi si finisce sempre per parlare della gestione aziendale! Se c'è qualcosa che distingue gli elettrodomestici Bertazzoni, oltre al design e all'ingegneria innovativa, è la consapevolezza profonda che la cucina riunisce le famiglie e che i prodotti di qualità aiutano a trarre il massimo godimento dal cibo.

Sotto: Paolo ed Elisabetta
Pagina a fronte: Nicola



SALSA VERDE ALL'UOVO

PER 4-6 PERSONE

Una salsa molto versatile, capace di rendere speciali anche i piatti più semplici. Densa e cremosa, sembra quasi una maionese verde, ma ha una personalità decisamente più sfaccettata. Dice Paolo: “Dà sapore e carattere ai menu dell'inverno, con il suo gusto deciso di prezzemolo, acciughe, aglio, capperi e aceto. È ottima per accompagnare i bolliti, che sono tenerissimi perché hanno cotto per tre o quattro ore. Si mette fredda sopra la carne”. “Ed è buonissima anche con il pesce o un semplice uovo sodo” aggiunge Valentina.

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 10 minuti.

INGREDIENTI

30 g di pane raffermo	8 capperi
1 cucchiaio di aceto di vino	½ spicchio di aglio
1 uovo	2 filetti di acciughe sott'olio
200 g di prezzemolo	Olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Ammolla il pane nell'aceto. Immergi l'uovo in un pentolino pieno d'acqua, porta a ebollizione e cuoci per 8 minuti. Separa le foglie di prezzemolo dai gambi ed elimina i gambi. Sbuccia l'uovo e taglialo a pezzetti. Metti nel mixer le foglie di prezzemolo, l'uovo, i capperi, l'aglio e le acciughe insieme a 1 cucchiaio di olio. Aggiungi un pizzico di sale e pepe macinato fresco. Mentre il mixer è in funzione, continua ad aggiungere l'olio d'oliva a filo, in quantità sufficiente a ottenere una salsa densa e cremosa di un bel colore verde. Con 80 ml di olio la salsa resta piuttosto compatta, mentre con 100-150 ml diventa più fluida; 110 ml è la giusta dose. Trasferisci la salsa in un vaso con coperchio e conservala in frigorifero.

MAIONESE

PER 700 ML DI SALSA

La nostra ricetta è per una dose abbondante, magari in vista di una festa in compagnia degli amici. Nessun problema se ne avanza, dato che la maionese si può conservare in frigo per 4-5 giorni. Si prepara facilmente con il mixer o la planetaria. In alternativa, puoi farne a mano una piccola quantità sbattendo 2 tuorli con un cucchiaino di legno per almeno 15 minuti (gira sempre nella stessa direzione). Aggiungi 75 ml di olio d'oliva, un goccio alla volta, 2 cucchiaini di succo di limone e un pizzico di sale.

Il consiglio dello chef Tommaso è di aggiungere un quarto del sale immediatamente, appena inizi a sbattere i tuorli. Può essere utile lavorare in due: una persona tiene la ciotola e mescola; l'altra versa un sottilissimo filo d'olio, senza mai fermarsi. L'olio spezza le catene proteiche delle uova. Per un'insalata russa, unisci un quarto di maionese e tre quarti di verdure.

Valentina ammette che, a differenza delle nonne Maria e Iolanda, lei usa una frusta elettrica. “Le nostre nonne ci hanno viziato” dice Nicola.

Preparazione: 30 minuti.

INGREDIENTI

6 tuorli	250 ml di olio di semi di girasole
1 cucchiaino di sale	e 250 ml di olio extravergine d'oliva
500 ml di olio di semi di girasole oppure, per un sapore più intenso	30 ml di succo di limone
	15 ml di aceto di vino bianco

PROCEDIMENTO

Metti i tuorli delle uova nel contenitore della planetaria o in una boule, aggiungi un quarto del sale e inizia a mescolare con una frusta, aumentando progressivamente l'intensità della rotazione. Nel frattempo versa l'olio a filo, sempre continuando a mescolare energicamente. A questo punto, aggiungi un terzo del succo di limone e, quando il composto l'avrà ben assorbito, aggiungi i liquidi rimanenti, sempre lentamente e senza smettere di girare. Continua fino a ottenere una crema lucida e vellutata. Finisci con il resto del sale. Copri con la pellicola alimentare e riponi in frigorifero.

cotto conditelo con un altro po' di burro
e passigliano grattato. A questo da
teho in un piatto e disponeteci so
pra le aquivelle con la loro poca salsa.

Crema di Spinaci

Mettete a lessare un po' di spinacci,
dopo cotti e ben spremuti deve
rimanere una palla grossa quanto
una piccola arancia. Tritateli bene
e se si vuole che la minestra risca
ancor più delicata passare gli spinacci
allo staccio. Fare una bechamella con
20 gr. di burro, 1 cucchiata di farina che
scolare e poi bagnare con 3^o di latte
o brodo, condire con sale e far bollire.
aggiungere allora gli spinacci sciogliuti
deve e poi diluire con un altro bicchier^{latte}
Volgarmente di spandere in tavola
metterci un pezzetto di burro e qual
che dadino di pane fritto.

Pasticciale

U. 125 di ~~latte~~ farina, gr. 30 di burro

1 di latte un ovo un cucchiaino e
un pezzo di formaggio e sale

Salsa bechamella

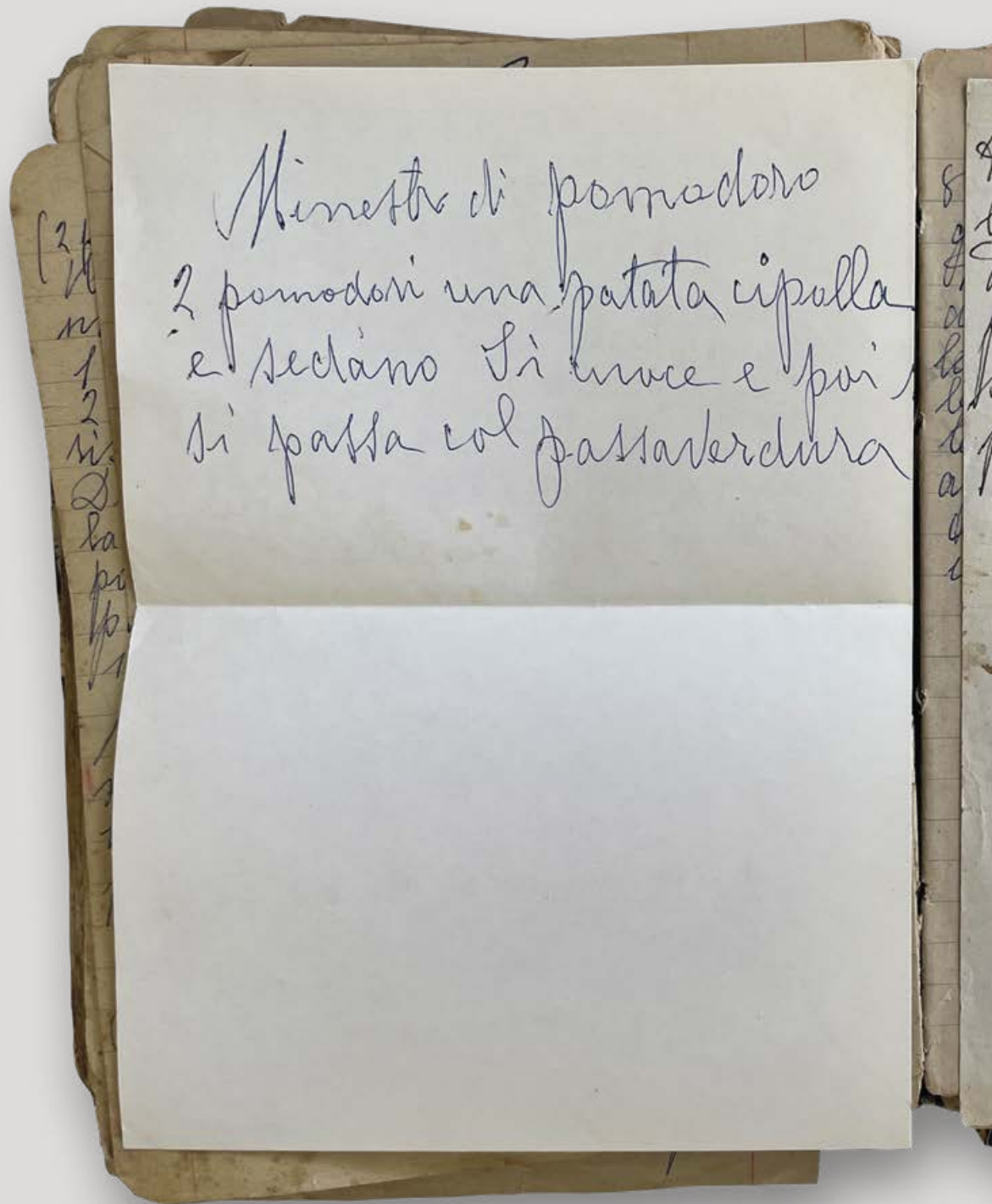
Salsa di media densità: burro gr. 50
farina gr. 50 e circa mezzo litro di
latte, Sale e un raschiello di roccia ^{1 cat.}

Maisinese

Si sbattono due rotoli d'uovo almeno
per 15 minuti con un cucchiaino di legno
e sempre in quel senso, poi si
versa la goccia per volta l'olio (un
ampolla) Versa per il sugo di
un litro e un poco di sale.

Costa di frumentone

Farina bianca etti 2 - farina gialla
(fiore) 2 etti, burro gr. 180, zucchero
gr. 150 - un rotolo d'uovo - un
poco di vino bianco - Si mette
l'impasto nella teglia e si spie
ra con le mani.



MINESTRA DI POMODORO

PER 4 PERSONE

Nel quaderno originale di Ines viene chiamata minestra, ma in realtà è una salsa di pomodoro. “Il segreto è avere dei buoni pomodori e non farla cuocere troppo a lungo” consiglia Paolo. “Volendo, i pomodori freschi si possono sostituire con i pelati. L’aglio va aggiunto quando l’olio è bollente. Le foglie di basilico, invece, vanno messe alla fine, dopo aver spento il gas, così rilasciano tutto il loro olio.” Valentina spiega che “a fine estate, quando c’è abbondanza di pomodori buoni, si prepara la salsa per l’inverno. La salsa è diversa dalla passata, che contiene solo pomodori e quindi è più fluida e meno saporita, non adatta a condire la pasta senza essere lavorata”.

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 35 minuti.

INGREDIENTI

1,2 kg di pomodori maturi
150 g di cipolle
50 ml di olio extravergine d’oliva

Un mazzetto di basilico
5 g di zucchero (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Lava i pomodori, elimina i piccioli e fai un’incisione a X sul lato opposto. Immergili per circa 10 secondi in acqua bollente per sbianchirli e poi blocca la cottura mettendoli in acqua e ghiaccio. Quando si saranno raffreddati, pelali e dividili in quattro. Spremi delicatamente ogni quarto per far fuoriuscire la maggior parte dei semi. Taglia le cipolle a metà, sbucciale e tritale finemente.

Soffriggi le cipolle in 40 ml di olio caldo in un tegame ampio, a fuoco medio-basso, mescolando spesso. Cuoci per 10-15 minuti finché le cipolle non saranno imbiondite. Aggiungi i pomodori e metà del basilico. Lascia cuocere per altri 15-20 minuti a fuoco basso, dopodiché toglì il basilico e passa la salsa al passaverdure. Aggiusta di sale. Per arricchire il gusto, aggiungi un filo d’olio a crudo e, se ti sembra troppo acida, bilancia i sapori con un pizzico di zucchero. Servi con gli gnocchi di patate (vedi la prossima ricetta), usando il basilico rimasto per guarnire.

Con questa salsa si prepara anche un’ottima pappa al pomodoro, un primo piatto “povero” della tradizione toscana. Taglia a fette o a tocchetti del pane raffermo, mettilo in una ciotola e cospargilo con la salsa (una quantità pari a metà del peso del pane). Cuoci in forno per 2 ore con la funzione di disidratazione, finché

il pane non sarà completamente sfatto. La pappa al pomodoro può essere gustata calda o a temperatura ambiente, con un giro d'olio evo a crudo.

GNOCCHI DI PATATE

PER 4 PERSONE

Agli gnocchi di patate, piatto tipico della cucina regionale, è dedicata la Gnoccata, la tradizionale festa che si svolge ogni anno in maggio a Guastalla.

“Si impara da bambini a fare gli gnocchi” spiega Valentina. “Si fanno dei lunghi salsicciotti di pasta, si tagliano dei tocchetti di 2 cm e poi si passano sui rebbi di una forchetta con il pollice per dare la caratteristica rigatura. Gli gnocchi devono avere la forma giusta per raccogliere bene il sugo. Mai fidarsi degli gnocchi troppo lisci!” Divertenti da preparare e buonissimi da mangiare. Le patate migliori sono quelle a pasta bianca, vecchie, farinose e ricche di amido: meno acqua contengono, meno farina richiederanno. E con la farina è bene non eccedere, altrimenti gli gnocchi vengono duri.

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 5 minuti.

INGREDIENTI

*1 kg di patate
1 uovo
250 g di farina 00*

PROCEDIMENTO

Lessa le patate in acqua non salata. Scolale, pelale e schiacciale direttamente sul piano di lavoro con uno schiacciapatate o un passaverdura. In una ciotola, sbatti l'uovo con una generosa presa di sale, usando una forchetta. Unisci la farina setacciata alla purea di patate, aggiungi l'uovo e un pizzico di sale e lavora il composto con le mani fino a ottenere un impasto morbido e compatto. Dividilo in più porzioni. Preleva una porzione alla volta e stendila “arrotolando” fino a ottenere dei cilindretti di circa 1,5 cm di diametro. Tagliali a pezzetti lunghi un paio di centimetri. Con una leggera pressione del dito, fai rotolare ogni gnocco sui rebbi di una forchetta per conferirgli la tipica rigatura. In alternativa puoi usare l'apposito attrezzo, il rigagnocchi.

Cuoci gli gnocchi, pochi alla volta, in abbondante acqua bollente salata. Dopo circa 2 minuti, inizieranno a salire in superficie. Aspetta altri 2 minuti e

scolali con una schiumarola. Devono essere soffici e leggeri. Condiscili con la “minestra di pomodoro”.

RICCIOLA ALLA LIPARI

PER 2 PERSONE

“Sono stati i miei genitori a scoprire la ricciola alla Lipari, durante una vacanza alle Eolie” racconta Valentina. “È un piatto dai sapori forti... la ricciola stessa ha un gusto molto intenso. E i capperi e le olive, aromi tipici del Sud Italia, catturano la potenza della natura del luogo: il mare, il vento, il vulcano. Se la ricciola è freschissima, sprigiona tutti i profumi di quell'incantevole angolo di Mediterraneo.” La ricciola è un pesce dalla carne soda e leggera, dal buonissimo sapore: ottima alla griglia, in padella e al cartoccio.

In questa ricetta, le porzioni sono facili da calcolare: un pesce per persona, insaporito con salvia e limone, e servito su un letto di patate, pomodorini e capperi. Il tutto aromatizzato con aglio, abbondante prezzemolo e origano, e condito con fragrante olio extravergine.

Preparazione: 40 minuti. Cottura: 35 minuti.

INGREDIENTI

<i>2 ricciole o orate da circa 400 g l'una</i>	<i>½ cucchiaino di peperoncino in polvere (facoltativo)</i>
<i>3 patate grandi</i>	<i>1 cucchiaino di origano essiccato frantumato</i>
<i>10 pomodori pachino</i>	<i>1 limone non trattato</i>
<i>1 spicchio di aglio</i>	<i>4 foglie di salvia</i>
<i>2 cucchiaini di capperi sotto sale</i>	<i>Olio extravergine d'oliva</i>
<i>4 cucchiaini di prezzemolo tritato</i>	

PROCEDIMENTO

Chiedi al pescivendolo di pulire le ricciole; se lo fai tu, lascia le teste. Lava bene i pesci sotto l'acqua corrente.

Pela le patate e affettale finemente. Dividi a metà i pomodori, elimina i semi e tagliali a cubetti. Pela e trita finemente l'aglio. Sciacqua i capperi e asciugali con della carta da cucina. In una ciotola, unisci le patate, i pomodori, i capperi, metà del prezzemolo, il peperoncino (se gradisci), l'aglio, una generosa presa di sale, l'origano e abbondante olio evo. Mescola il composto con le mani e stendilo sul fondo di una teglia, dove adagerai i pesci.

Fai un paio di tagli sul dorso della prima ricciola, su entrambi i lati. Sala l'interno del pesce e imbottisci la pancia con un paio di fette di limone, un paio di foglie di salvia e il restante prezzemolo tritato. Ripeti con il secondo pesce e disponili entrambi sul letto di patate. Irrora pesci e verdure con un filo d'olio e copri con un foglio di carta alluminio. Cuoci in forno già caldo a 160°C, ventilato, per 30 minuti. Servi immediatamente.

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA

PER 6 PERSONE

Il baccalà non è altro che il merluzzo salato. Questa ricetta nasce a Venezia, ma si è diffusa rapidamente in tutta Italia. Il baccalà si presenta secco e duro come il legno e ha un forte profumo di mare. Prima di essere usato in cucina, necessita di 3-4 giorni di ammollo per farlo rinvenire, cambiando ogni tanto l'acqua. (Per fortuna si può comprare già dissalato e ammollato!)

“È la specialità di mia mamma, gliel'ha insegnata un'amica che abita in Veneto” dice Valentina. “Lo mangiamo abbastanza spesso in inverno ed è una delle portate immancabili della cena di Natale, servito con fettine sottili di polenta abbrustolita al forno. Noi però non lo mantechiamo con l'olio, come fanno a Venezia” aggiunge. “Mia mamma dice che è già molto ricco di grassi.”

Il baccalà cuoce lentamente nel latte, a fiamma bassissima. Lo chef Tommaso raccomanda di “muovere la pentola di tanto in tanto, in senso rotatorio, senza mai mescolare”. A fine cottura, il pesce diventa tenero e cedevole, con un gusto molto particolare che, nella versione dei Bertazzoni, è arricchito dalla cipolla e dalle acciughe. Si schiaccia fino a ottenere un purè grossolano e si conserva in frigo fino al momento di servire – di solito accompagnato da polenta calda grigliata, che crea un allettante mix di consistenze e sapori.

Preparazione: 15 minuti per il baccalà.

Cottura: 40 minuti per il baccalà, 30 minuti per la polenta.

INGREDIENTI

1 cipolla
2 filetti di acciughe
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
500 g di baccalà o stoccafisso,
già ammollato
Farina per infarinare il pesce
3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
grattugiato
600 ml di latte
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Per la polenta:
250 g di farina di mais
900 ml di acqua
100 ml di latte
10 g di burro
10 g di Parmigiano Reggiano
grattugiato

PROCEDIMENTO

Trita finemente la cipolla e falla imbiondire in 2 cucchiaini di olio, in una padella abbastanza grande da contenere anche il pesce e il latte. Dopo qualche minuto aggiungi le acciughe e schiacciale con una forchetta. Lava il baccalà o lo stoccafisso, già reidratato e senza pelle, sotto l'acqua corrente e asciugalo con la carta da cucina. Infarinalo, scuotendo via la farina in eccesso, e mettilo in padella con il soffritto di cipolla e acciughe. Cospargi con il Parmigiano Reggiano e versa tutto il latte.

Copri la padella con un coperchio con una buona tenuta e cuoci a fuoco minimo per 30 minuti. Il pesce diventerà morbidissimo e il latte verrà quasi completamente assorbito; se necessario, cuoci per qualche minuto senza coperchio per far assorbire tutto il latte. Spezzetta il pesce fino a ottenere una poltiglia grossolana e mescolalo con una forchetta. Trasferiscilo in una ciotola, guarnisci con il prezzemolo tritato e copri con la pellicola alimentare. Conservalo in frigorifero.

Per preparare la polenta, porta a bollore 900 ml di acqua e 100 ml di latte in una casseruola capiente. Versavi a pioggia la polenta, mescolando energicamente con un cucchiaino di legno dal lungo manico. Lascia cuocere a fuoco basso, continuando a girare per evitare che si attacchi. Quando la polenta sarà densa e cremosa, incorpora 10 g di burro e 10 g di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Versa la polenta su un foglio di carta forno, livellandola a uno spessore di circa 2 cm. Lasciala raffreddare. Quando sei pronto a servire, taglia la polenta in rettangoli di 5x10 cm e cuocili in forno in modalità grill oppure su una piastra rovente (per ottenere le golose striature abbrustolite su entrambi i lati). Servi una cucchiainata di baccalà con una fettina di polenta.

TAGLIATELLE AL RAGÙ

PER 4 PERSONE

“Il bello del ragù” dice Valentina “è che si può usare in tantissimi modi, con tutti i tipi di pasta e la polenta, nelle preparazioni in casseruola e come ripieno per le verdure al forno. Ma io lo preferisco con le tagliatelle. Mia nonna Iolanda le faceva sempre: tirava la sfoglia a mano, con il matterello, non con la macchinetta, e poi ricordo che appendeva quelle lunghissime striscioline di pasta ad asciugare all’aria sul balcone.”

Iolanda spiega che la pasta migliore è quella fatta a mano: “Sì, naturalmente uso anch’io la macchinetta, ma se la stendi con il matterello, la pasta resta leggermente più ruvida e tiene meglio il sugo. È il legno che dà quest’effetto”. Tale è la considerazione di cui gode questo piatto in Emilia-Romagna che un campione in oro della tagliatella è esposto in una teca alla Camera di Commercio di Bologna. Le misure ufficiali stabilite per questa pasta sono 8 mm di larghezza da cotta e circa 7 mm da cruda.

Ma lasciamo l’ultima parola sulle tagliatelle a Pellegrino Artusi, che nel suo libro *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, pubblicato nel 1891, scrisse: “Conti corti e tagliatelle lunghe, dicono i Bolognesi, e dicono bene, perché i conti lunghi spaventano i poveri mariti e le tagliatelle corte attestano l’imperizia di chi le fece e, servite in tal modo, sembrano un avanzo di cucina”.

Preparazione: 30 minuti per la pasta + 30 minuti di riposo, 30 minuti per il ragù.

Cottura: 5 minuti per la pasta, 40 minuti per il ragù.

INGREDIENTI

Per il ragù:	100 ml di vino rosso
440 g di carote	90 g di concentrato di pomodoro
40 g di sedano	40 g di Parmigiano Reggiano
40 g di cipolle	grattugiato
2 foglie di alloro	
100 ml di olio extravergine d’oliva	Per le tagliatelle:
150 g di macinato di manzo	200 g di farina 00
150 g di macinato di spalla di maiale	2 uova
150 g di pancetta	

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, avvia la preparazione del ragù; mentre cuoce potrai dedicarti alla pasta. Monda e trita la carota. Pela il sedano con un pelapatate e taglialo a cubetti. Taglia la cipolla a metà, sbucciala e tritala finemente. Prepara il soffritto: riscalda 2 cucchiaini di olio in una padella, aggiungi le verdure e le foglie di alloro. Lasciale insaporire e appassire a fuoco medio, girando spesso, quindi aggiungi la carne trita mista e la pancetta tagliata a pezzetti. Alza la fiamma, continua a mescolare e fai rosolare la carne. Aggiusta di sale e pepe e sfuma con il vino rosso. Riduci leggermente il calore e attendi che il vino sia completamente evaporato, mescolando di tanto in tanto. Abbassa ulteriormente la fiamma e aggiungi il concentrato di pomodoro. Copri con acqua e cuoci a fuoco lento per almeno 30 minuti, girando di tanto in tanto.

Per fare la pasta, setaccia la farina su una spianatoia e disponila a fontana. Sguscia al centro le 2 uova. Incorpora la farina dai lati verso l’interno e poi inizia a lavorare l’impasto con le mani, fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Avvolgila nella pellicola o mettila in un sacchetto di plastica per alimenti e lasciala riposare in frigorifero per almeno 20 minuti. Stendi la sfoglia sottilissima, usando il matterello o la macchinetta tirapasta. Infarina leggermente e passa l’impasto nella macchinetta con il rullo per le tagliatelle. Altrimenti arrotola la sfoglia e tagliala a strisce il più possibile omogenee con il coltello.

Cuoci le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolale al dente. Secondo la tradizione bolognese, il ragù si versa sulla pasta già impiattata e si finisce con una spolverata di parmigiano grattugiato. Nei moderni ristoranti, tuttavia, è abitudine presentare un nido di pasta con un parte del sugo già incorporata e completare con una generosa cucchiata di ragù come guarnizione.

UCCELLI SCAPPATI/SALTIMBOCCA

PER 4 PERSONE

Questi deliziosi rotolini di vitello con prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano e salvia, sono molto simili agli ormai noti romani “saltimbocca”.

Valentina spiega: “Se i cacciatori tornavano a casa a mani vuote, al posto degli uccellini allo spiedo si usava arrostitire questi involtini che avevano la forma di piccoli volatili”. Le fettine ripiene si chiudono con uno stuzzicadenti, si rosolano nel burro fuso e si servono accompagnate da un risotto alla parmigiana (vedi la ricetta a pag. 150).

Preparazione: 10 minuti. Cottura: 15 minuti.

si aggiunge 1 bicchiere di vino bianco
cotta al forno per quasi due ore.

*** Vitello all'ispana

Prepara 4-8 etti di polpa di vitello,
farne un salame legandolo stretto
e mettilo in una casseruola a fuoco
non troppo alto con un pizzico di
sale e un cucchiaio di burro. Fa rosola
re rivoltando di tanto in tanto, ag-
giungi quando vedrai il vitello ben ro-
solato all'esterno 1 cucchiaio colmo di
farina bianca e due bicchieri di bro-
do o acqua. Copri la casseruola e lascia
lentamente cuocere. Prendi una man-
ciata di prezzemolo e tritalo con una
messalubra. In un piccolo tegame
metti a fuoco un cucchiaio colmo
di burro, il prezzemolo trito, il succo
di due limoni e fa cuocere per un
quarto d'ora. Allorché il vitello sarà
quasi cotto, usisi ad esso la salsa
e ricopri la casseruola. Quando il

vitello sarà cotto, togliolo affettalo sul
tagliere, disponi le fette sul piatto
ricopri con la salsa ben calda e servilo.

Il Saltimbocca

Dalla carne di vitello tagliate tante
fettine di forma regolare (200 gr per
persona). Preparatene altrettante fettine
di prosciutto e mettetele sul vitello
con una foglia di salvia. Fissate
i tre ingredienti con uno stecchino.
Fatele cuocere pochi minuti sul bu-
ro bollente e poi serviteli con tortini
di risotto bianco.

Unguento per sfornato

Burro, olio cipollina, saffritta. Si ag-
giunge la carne tritata e si tira a
cotta con un poco di acqua. Poi
si mette un poco di vino bianco.

Pizzarelle (buonissime)

3 etti di fior di farina - 30 grammi
di burro, un pizzico di sale ed
acqua quanto occorre per una

INGREDIENTI

8-10 scaloppine di vitello	½ bicchiere di Marsala
8-10 fette di Prosciutto di Parma	8-10 foglie di salvia
60 g di farina	8-10 stuzzicadenti
50 g di burro	

PROCEDIMENTO

Batti le fettine di carne con il batticarne per renderle sottili. Sala e pepa il lato esposto. Disponi una fetta di prosciutto e una foglia di salvia su ogni scaloppina e avvolgile chiudendole con uno stecchino. Infarina i saltimbocca. Sciogli il burro in un tegame abbastanza largo da contenere tutti gli involtini e fai rosolare i saltimbocca a fuoco medio per un paio di minuti su ogni lato. Sfuma con il marsala e servi immediatamente. Per una cottura più rapida, puoi usare il forno a microonde combinato con il grill. Riscalda il grill per 3 minuti, metti i saltimbocca sul grill e poni quest'ultimo sul piatto girevole. Cuoci a microonde + grill a 350 W per 5 minuti.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

PER 4 PERSONE

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 35 minuti.

INGREDIENTI

1 litro di brodo di pollo	50 ml di vino bianco secco
50 g di cipolle	25 g di burro
25 ml di olio extravergine d'oliva	100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
320 g di riso Carnaroli	

PROCEDIMENTO

Riscalda il brodo e lascialo sobbollire. Nel frattempo scalda 25 ml di olio in un tegame a fuoco dolce, aggiungi la cipolla tritata finemente e lasciala stufare finché non sarà morbida e trasparente. Aggiungi il riso e mescola per 2 minuti. Sfuma con il vino e, quando sarà evaporato, versa il brodo un mestolo alla volta,

senza smettere di girare. Continua finché il riso non avrà assorbito tutto il brodo; i chicchi devono risultare esternamente morbidi ma ancora abbastanza duri al centro. Spegni il fuoco e manteca con il burro e il Parmigiano Reggiano. Servi caldo.

MILLEFOGLIE

PER 2-4 PERSONE

“Mille” è una licenza poetica. In realtà gli strati di pasta sfoglia sono tre, alternati a una golosa crema pasticcera. La ricetta Bertazzoni è per una pasta sfoglia moderna, “che val la pena provare, invece di acquistarla già fatta” dice lo chef Tommaso.

La crema pasticcera è aromatizzata con il marsala e, come suggerisce Valentina, “si può usare anche per riempire i tortellini dolci o come base per la zuppa inglese”.

Preparazione: 15 minuti per la crema pasticcera, 2 ore per la pasta sfoglia.

Cottura: 15 minuti per la crema pasticcera, 15 minuti per la pasta sfoglia.

INGREDIENTI

Per la crema pasticcera:	Per la pasta sfoglia:
½ bacca di vaniglia	100 g di farina
½ litro di latte	100 g di burro
4 tuorli	1 uovo sbattuto
150 g di zucchero	
30 g di amido di riso	Per guarnire:
45 g di amido di mais	100 g di mandorle e zucchero a velo
5 ml di Marsala o Cognac	

PROCEDIMENTO

Inizia dalla crema. Incidi per il lungo il baccello della vaniglia e mettilo in un tegame insieme al latte. Sbatti i tuorli con lo zucchero in una ciotola, quindi aggiungi gli amidi, poco alla volta, setacciandoli e mescolando bene. Porta il latte a bollore, toglila vaniglia e versa un goccio di latte caldo sulla miscela di tuorli e zucchero per stemperarla. Continua a mescolare per evitare la formazione di grumi. Aggiungi il resto del latte e amalgama bene. Trasferisci la crema nel tegame e cuoci finché non sfiorerà il bollore, girando costantemente. Continua a

Dopo due ore si torna a spolverizzare
dove si prende sempre la torta
con tagliere pesante.

Torta di mandorle
Grassa farina gialla gr. 50, Farina
di patate gr. 200, Burro gr. 250.
Zucchero gr. 300 due uova, strutto gr. 50
Mandorle allo sciroppo

1 kg. mandorle messe in zucchero
1 litro alcool. Mettere nel vaso la
grassa, poi lo zucchero e l'alcool.

Crema per millefoglie
3 uova di uovo 90 gr. di zucchero 75
gr. di farina, mezzo litro di latte.

Fate una crema pasticcera, varvaratela
con un bicchierino di vaniglia,
un poco di cognac e lasciate fustolare.
Stuccate l'alto di mandorle, fate fustolare
una colorazione bionda e guarnite
con crema e mandorle la parte superiore,
con zucchero a velo spolverizzate.

cuocere e a mescolare fino a ottenere una consistenza meravigliosamente
densa e setosa. Versa la crema in un recipiente adatto e lasciala raffreddare.
Per una versione al cioccolato, sciogli 1 cucchiaio di cacao amaro e delle scaglie
di cioccolato fondente nella crema calda.

Per preparare la pasta sfoglia, unisci il burro - tagliato con il coltello,
altrimenti si ammorbidisce troppo - a 30 g di farina. Quando il composto sarà
ben amalgamato, dagli la forma di un panetto quadrato di 1 cm di spessore e
riponilo in frigorifero per 30 minuti. Miscela il resto della farina (70 g) con un po'
d'acqua e un pizzico di sale e inizia a lavorare l'impasto (che si chiama "pastello"
e... ti avvertiamo, si incollerà alle dita). Dagli la forma di un quadrato grande il
doppio del panetto di burro. Metti il panetto al centro del pastello e ripiega i
lombi di pasta verso l'interno, sopra il burro. Stendi l'impasto con il matterello,
modellandolo a forma di rettangolo. Mettilo in frigo a riposare per 20 minuti.
Posiziona il rettangolo di impasto orizzontalmente, davanti a te. Piega il lato
destro verso il centro, fino alla metà del rettangolo; piega il lato sinistro verso
il centro, a libro, fino a toccare il lato destro. Quindi piega nuovamente il panetto
a metà: avrai ottenuto quattro strati di sfoglia invece dei consueti tre. Ripeti la
stessa operazione per altre 4 volte, ponendo il panetto a riposare in frigorifero
per almeno 20 minuti tra una piegatura e l'altra.

Stendi la pasta con il matterello fino a uno spessore di 3 mm, spolverizzando
con lo zucchero a velo per evitare che si attacchi. Taglia la sfoglia a rettangoli
di circa 6x12 cm e spennellali con l'uovo sbattuto. In un forno tradizionale, la
pasta sfoglia si cuoce per 10 minuti a 190°C e poi per altri 10 minuti a 170°C. Con
la tecnologia dei forni Bertazzoni è possibile ottenere un eccellente risultato in
meno tempo, cuocendo a una temperatura di 175°C per 15 minuti finché la pasta
non sarà ben dorata e croccante.

Mentre cuoce la sfoglia, tosta le mandorle in padella a fiamma moderata,
girandole spesso in modo che la brunitura sia uniforme.

Componi la millefoglie, alternando tre strati di sfoglia ad altrettanti strati
di crema pasticcera. Con le mandorle guarnisci lo strato superiore di crema
pasticcera. Spolverizza di zucchero a velo prima di servire.

CIAMBELLA GIORNO E NOTTE

PER 4 PERSONE

Un dolce di grande effetto, cotto in uno stampo per savarin con un foro al centro. Si chiama “giorno e notte” perché ha un impasto al limone e al cioccolato che crea delle originali striature bicolori. La preparazione è più semplice di quanto sembri.

*Preparazione: 15 minuti. Cottura: 40 minuti.
Uno stampo per savarin da 26 cm di diametro.*

INGREDIENTI

5 uova a temperatura ambiente	200 ml di latte
300 g di zucchero semolato	1 limone non trattato
300 g di burro morbido	25 g di cacao in polvere
350 g di farina, più una piccola quantità per infarinare lo stampo	1 cucchiaio di olio di semi
16 g di lievito in polvere per dolci	Zucchero a velo per servire

PROCEDIMENTO

Rompi le uova, separando i tuorli dagli albumi in due ciotole. Aggiungi 300 g di zucchero ai tuorli e mescola con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto spumoso. Unisci il burro, la farina e il lievito e amalgama bene. Monta gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporali ai tuorli, mescolando con un cucchiaio in metallo, sempre dal basso verso l'alto. Dividi il composto a metà in due ciotole. Nella prima ciotola, aggiungi la scorza grattugiata e il succo del limone. Nella seconda metti il cacao.

Imburra uno stampo per savarin da 26 cm di diametro e spolveralo di farina, eliminando la quantità in eccesso. Versa i due composti nello stampo, a strati alternati, e con uno stuzzicadenti disegna delle righe sulla superficie. Cuoci in forno già caldo a 175°C per 40 minuti. Trascorso questo tempo, sforma la torta e lasciala raffreddare completamente prima di estrarla dallo stampo. Avrà un bellissimo effetto marmorizzato. Finisci con zucchero a velo prima di servire.

CHIACCHIERE

Leggere, friabili, dolci e leggermente alcoliche, le chiacchiere sono il dolce tipico di Carnevale. A seconda della regione prendono nomi diversi: lattughe a Mantova, frappe a Roma, chiacchiere nel Nord Italia, ma anche stracci, bugie, galani e spelle in altre zone del paese. Tradizionalmente si mangiano il giorno prima del Mercoledì delle Ceneri che segna l'inizio della Quaresima. “Bisogna usare un olio che non abbia un sapore troppo invadente” dice Valentina.

Le striscioline o i rombi di pasta dolce, aromatizzata alla grappa, si riconoscono dai tipici bordi a zig-zag, ottenuti con la rotella smerlata, e a volte hanno anche due tagli centrali paralleli. Le chiacchiere vengono fritte e guarnite con zucchero a velo.

Farle a mano, come vorrebbe la tradizione, è piuttosto impegnativo. Molto meglio dotarsi di una planetaria e di una macchina tirapasta. E se coinvolgi tutta la famiglia, la preparazione sarà ancora più allegra e divertente.

Preparazione: 20 minuti + 30 minuti di riposo. Cottura: 3 minuti.

INGREDIENTI

1 uovo	½ bacca di vaniglia
250 g di farina	25 g di burro morbido
20 g di zucchero a velo	1 limone non trattato
1,5 g di lievito per dolci	Farina bianca
50 ml di latte	Olio per friggere
1 cucchiaio di grappa	Zucchero a velo per spolverizzare

PROCEDIMENTO

In una ciotolina, sbatti l'uovo con la forchetta. Setaccia la farina insieme allo zucchero e al lievito e versa tutto nel contenitore della planetaria con la frusta a foglia. Lavora per amalgamare bene gli ingredienti e, nel frattempo, aggiungi il latte, la grappa, i semi di vaniglia estratti dal baccello, il burro e l'uovo sbattuto. Impasta per un paio di minuti e metti a riposare in frigorifero. Sostituisci la frusta a foglia con il gancio e lavora l'impasto per 15 minuti. Trasferiscilo sul piano di lavoro e dagli la forma di una palla; avvolgila nella pellicola trasparente e lasciala riposare in frigorifero per 30 minuti. Dividi la pasta in porzioni da 150 g, infarinale leggermente e – con il matterello o con l'apposita macchinetta – tira e stendi ogni porzione fino a raggiungere uno spessore di 2 mm.

Lascia riposare le sfoglie di pasta per qualche minuto in modo che si asciugano un po', quindi, usando la rotella tagliapasta, ricava dei rettangoli di circa 5x10 cm. Sempre con la rotella, fai tre tagli nel senso della lunghezza al centro di ogni rettangolo (o rombo) di pasta; poi prendi il lato superiore del rettangolo (o il vertice superiore del rombo) e infilalo nel taglio centrale, in modo da ottenere la tipica forma della chiacchiera.

In una pentola, scaldi l'olio per la frittura a 160°C. Se non hai un termometro da cucina, fai la prova con un pezzettino di impasto: l'olio è pronto quando gli si formeranno intorno tante bollicine. Friggi 2 o 3 chiacchiere alla volta. Scolale su un foglio di carta da cucina e cospargile con abbondante zucchero a velo prima di servire.

PASTELLA PER FRITTURA

PER 4 PERSONE

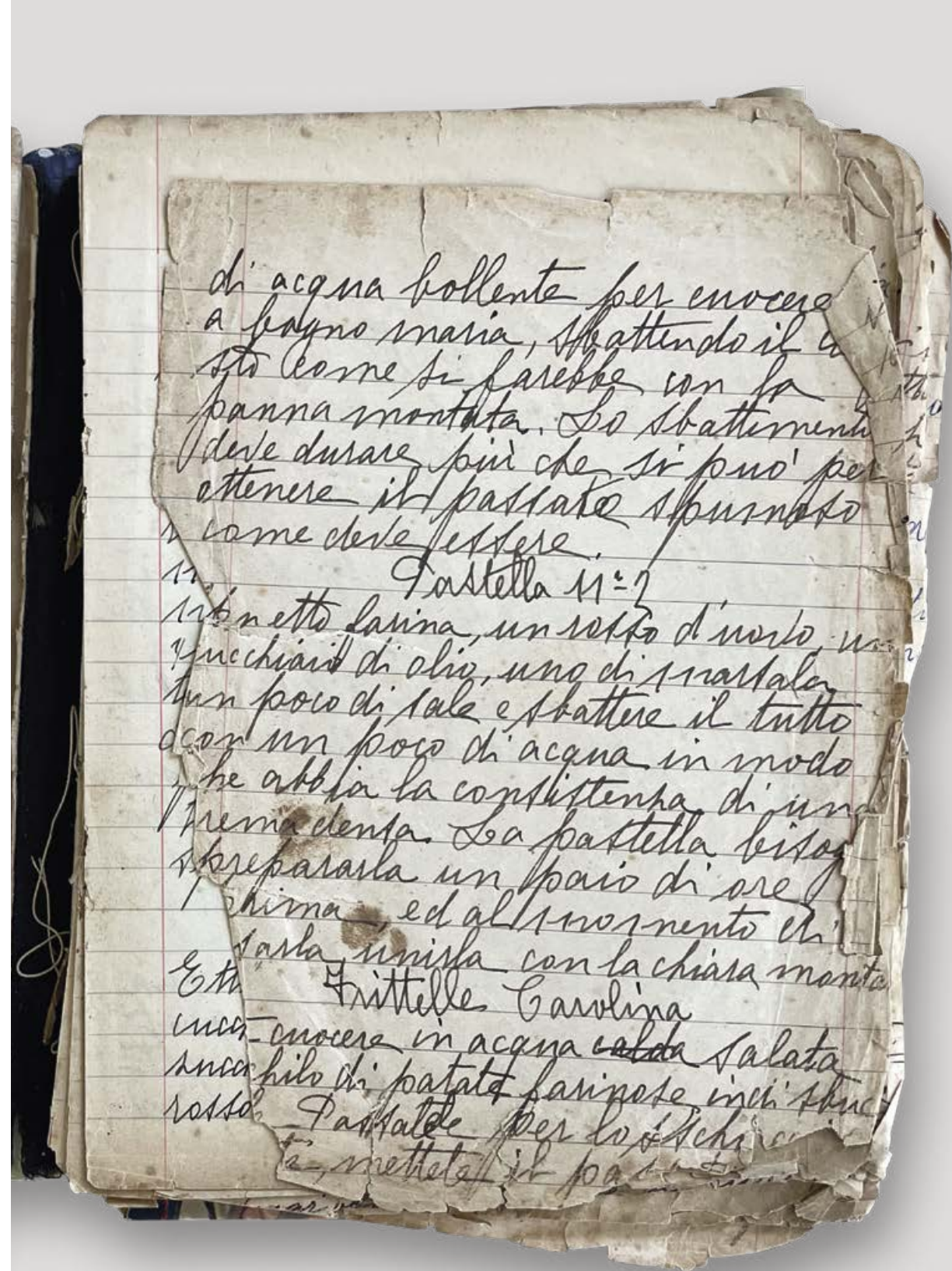
Lo chef Tommaso dice che la pastella deve sempre essere preparata qualche ora prima di usarla, e va conservata in frigo, coperta. L'albume montato a neve deve essere incorporato all'ultimissimo momento. "La frittura è deliziosa" spiega "perché gli alimenti raggiungono una temperatura molto più elevata rispetto alla cottura in acqua. Gli zuccheri, caramellando, formano la crosticina croccante che impedisce al cibo di attaccare."

Questa ricetta prevede anche il marsala ed è ottima per la frutta.

Preparazione: 5 minuti + 2 ore di riposo.

INGREDIENTI

100 g di farina
1 uovo
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di Marsala



PROCEDIMENTO

Rompi l'uovo, separando tuorlo e albume in due ciotole. Unisci la farina al tuorlo; aggiungi 1 cucchiaino di olio, 1 cucchiaino di marsala e un pizzico di sale e sbatti gli ingredienti con una frusta a mano fino a ottenere un composto denso e cremoso. Prepara la pastella qualche ora prima di usarla e solo all'ultimo aggiungi l'albume montato a neve ferma.

PESCHE RIPIENE CON AMARETTI

PER 4 PERSONE

“Le pesche si possono mangiare in tantissimi modi” dice Paolo. “Sembra che maturino tutte allo stesso momento! Questa è una ricetta fantastica e le pesche cotte hanno un colore e un profumo indescrivibili.”

“Qualcuno aggiunge delle scaglie di cioccolato, ma io preferisco la versione con gli amaretti” puntualizza Nicola.

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 45 minuti.

INGREDIENTI

<i>4 pesche gialle grandi</i>	<i>1 tuorlo</i>
<i>200 g di amaretti (vedi pag. 82)</i>	<i>burro</i>
<i>100 g di zucchero</i>	<i>½ bicchiere di vino bianco</i>

PROCEDIMENTO

Accendi il forno a 170°C. Lava le pesche, tagliale a metà ed elimina il nocciolo. Con un cucchiaino, scava un pochino di polpa dal centro di ogni pesca e cuocila insieme alla zucchero per circa 15 minuti. In una ciotola, unisci la polpa cotta agli amaretti sbriciolati e al tuorlo d'uovo (se vuoi, puoi aggiungere anche un goccio di liquore dolce, ad esempio il Sassolino). Riempi le pesche con il composto e sistemale in una teglia, ponendo su ognuna un fiocchetto di burro e un po' di zucchero. Versa il vino intorno alle pesche e cuoci in forno per circa 30 minuti. Si possono servire calde o a temperatura ambiente e sono buonissime anche il giorno dopo.

BUDINO DI 5 MINUTI

PER 8 PERSONE

Un dessert di grande effetto scenico, servito tradizionalmente a Natale o nelle domeniche di festa. L'impasto al cioccolato si trasferisce in uno stampo a ciambella, mettendo dello zabaglione al centro e tutt'intorno. “Il tocco finale sono le ciliegie sotto spirito” dice Valentina.

Lo chef Tommaso suggerisce alcune possibili varianti. “Si può sostituire una parte del latte con il succo e la scorza di un'arancia, oppure usare l'amaretto o un altro liquore. Un'ottima idea è anche la cannella in polvere.” Il budino si può preparare anche al microonde, spiega. “Metti il cioccolato in una ciotola in vetro e scioglilo insieme agli altri ingredienti. Cuoci per 3 minuti a 600 W. Ripeti il ciclo almeno un'altra volta.”

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 20 minuti.

Ti serviranno anche uno stampo da 24 cm per savarin (con foro centrale) oppure 8 pirottini per muffin.

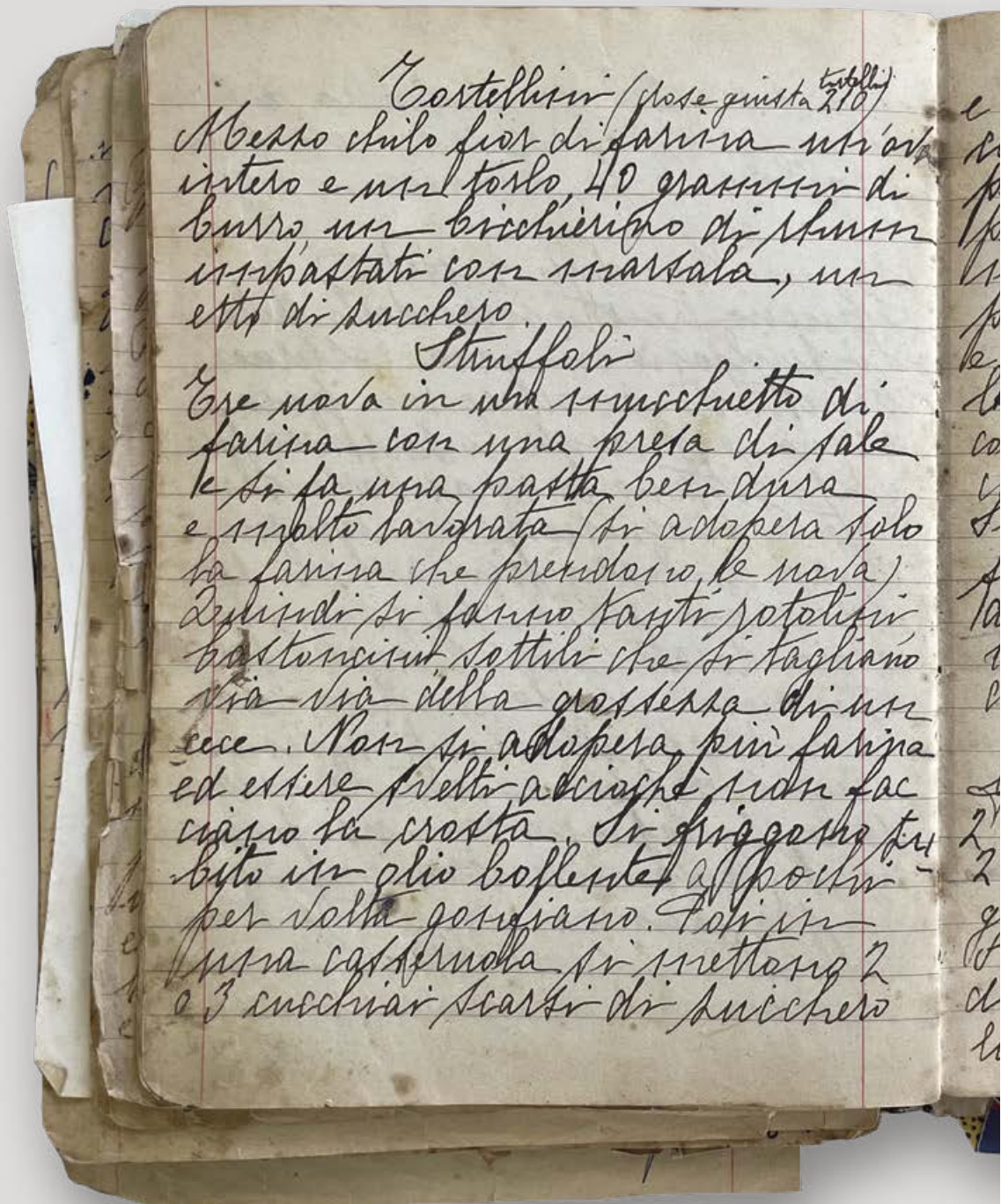
INGREDIENTI

250 g di cioccolato al latte
500 ml di latte
30 g di amido di mais (maizena)
Marsala (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Spezzetta il cioccolato. Metti il latte in un pentolino e unisci l'amido di mais, mescolando bene per amalgamarli. Sarà più facile incorporare l'amido se prima inizi a scioglierlo con una piccola quantità di latte in una ciotola e poi lo versi nel pentolino con il resto. Porta a bollire, sempre continuando a mescolare, quindi abbassa il fuoco e aggiungi il cioccolato in pezzi. Mescola con una frusta a mano finché il cioccolato non si sarà completamente sciolto e avrai ottenuto una crema densa e corposa. Aggiungi un goccio di marsala.

Bagna le pareti dello stampo (o dei pirottini) con il marsala e versavi il composto, livellando la superficie. Lascia raffreddare il budino a temperatura ambiente e poi mettilo in frigorifero finché non si sarà completamente rappreso.



STRUFFOLI

PER 40 STRUFFOLI

Paolo spiega che questa è una ricetta tradizionale di Napoli. “Sono piccole palline di pasta fritta, ricoperte di miele, che si fanno abitualmente a Carnevale.” In alcune parti d’Italia vengono decorati con le codette di zucchero o i confettini colorati, per la gioia dei bambini. Gli struffoli si servono a temperatura ambiente e si possono conservare per 2 o 3 giorni. Lo zucchero nel miele è il “tocco Bertazzoni”: rende gli struffoli più croccanti.

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 30 minuti.

INGREDIENTI

250 g di farina, più una piccola
quantità per lo spolvero
½ cucchiaino di sale
2 uova
12 g/1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di zucchero

250 g di miele
90 g di zucchero
Olio di semi per friggere
Confettini argentati o codette di
zucchero colorate (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Metti la farina e il sale in una ciotola. A parte, sbatti le uova con il burro e 1 cucchiaino di zucchero. Unisci il composto di uova alla farina e inizia a lavorarlo con le mani: dovrai ottenere un impasto liscio e omogeneo. Infarina la spianatoia e, prelevando una porzione di impasto alla volta, modella dei lunghi rotolini che poi taglierai a tocchetti. Gira ogni pezzetto tra i palmi delle mani per formare delle palline grandi quanto un cece. In un tegame capiente, fai scaldare a 190°C circa 5 cm di olio e friggi immediatamente le palline di pasta. Dopo circa un minuto, saranno ben dorate e saliranno a galla. Scolale con la schiumarola e trasferiscile su un vassoio foderato di carta da cucina a perdere l’unto in eccesso. Lascia raffreddare. Controlla che l’olio torni a temperatura fra una frittura e l’altra.

In una padella larga, unisci il miele e i 90 g di zucchero e continua a mescolare, a fuoco basso, finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto nel miele. Spegni il gas e tuffa un po’ alla volta gli struffoli nella miscela zuccherina. Disponi su un piatto da portata, modellando un anello o qualsiasi altra forma tu voglia. Guarnisci con le decorazioni colorate.

MANTECA PER FARCIRE UNA TORTA (ELVIRA)

PER 1 TORTA

La ricetta di questa golosa farcia al cioccolato è tratta dal ricettario originale della famiglia Bertazzoni. Si può usare anche per decorare le torte. Elvira ha insegnato tutto ciò che sapeva alle figlie Iolanda e Giovanna: come fare la pasta a mano, come preparare liquori, confetture e conserve, e come sfruttare al massimo uova e verdure quando – in tempo di guerra – la carne era un bene prezioso. Le ragazze impastavano il pane e lo portavano a cuocere dal fornaio locale. Un mondo che non esiste più ma che, ancora oggi, ha tanto da insegnarci.

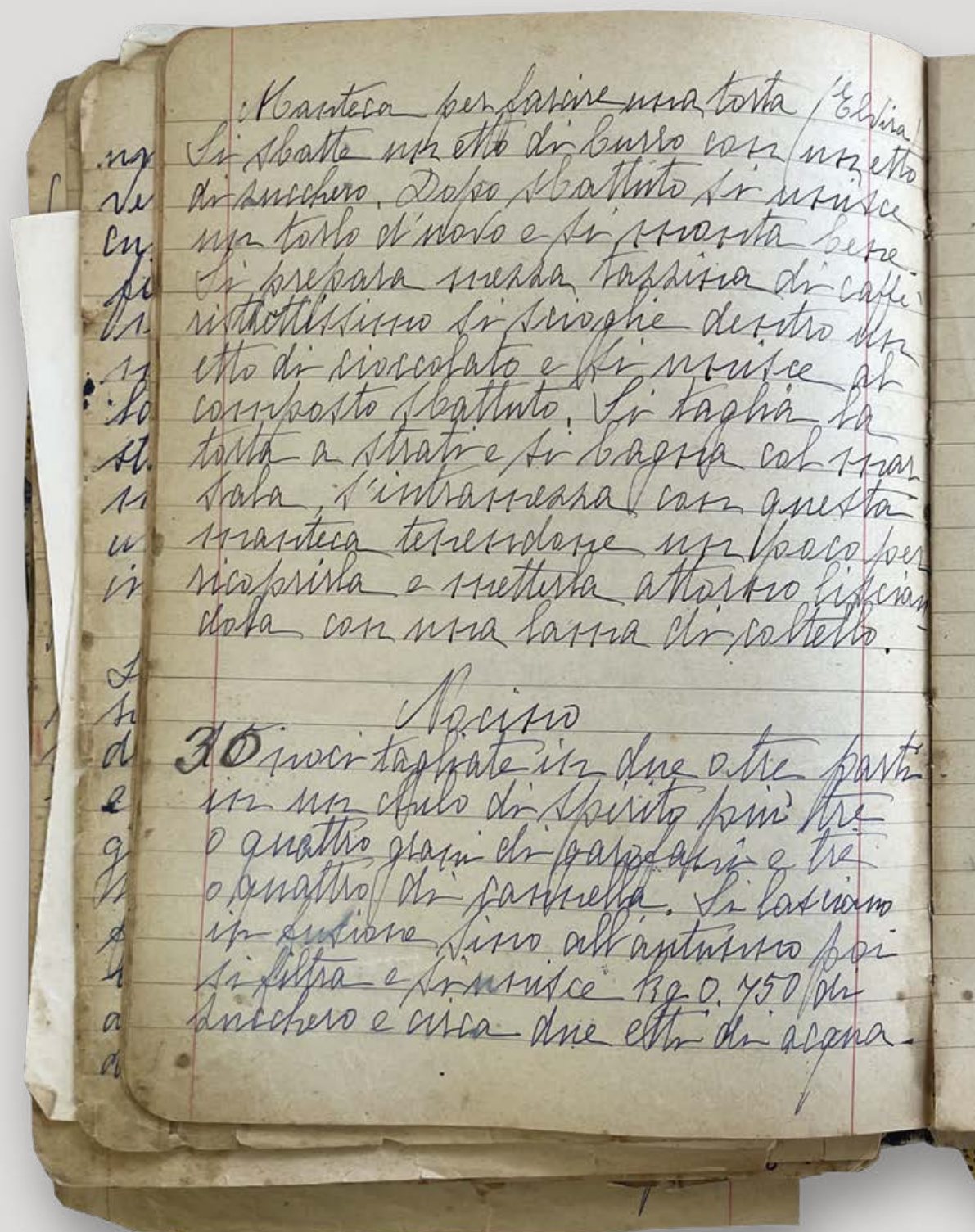
Preparazione: 15 minuti. Cottura: 5 minuti.

INGREDIENTI

200 g di burro morbido	10 g di crema di nocciole
120 g di zucchero a velo	20 ml di rum a 70°C
180 g di crema pasticcera (vedi ricetta della millefoglie a pag. 151)	30 g di cacao in polvere
	85 g di cioccolato fondente tritato

PROCEDIMENTO

Nel contenitore della planetaria, miscela il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e lavorali fino a ottenere un composto liscio e spumoso. Aggiungi la crema pasticcera, la crema di nocciole e il rum caldo. Lascia lavorare la macchina per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Per una versione al cioccolato, incorpora alla crema pasticcera il cacao e il cioccolato tritato finemente.





LIQUORI E ALTRE DOLCEZZE

Se il pranzo di famiglia è un concerto, le delicatezze di questo capitolo sono gli assolo dei grandi musicisti: conserve di frutta, liquori e digestivi che regalano emozioni nei momenti speciali. In Italia, e soprattutto in Emilia-Romagna, esistono infinite ricette capaci di strappare un sorriso di piacere, nelle occasioni di festa come sulla tavola di tutti i giorni. Questa è una piccola raccolta delle preferite della famiglia Bertazzoni, scelte dai ricettari di casa e attinte dai ricordi.

Oggi l'Emilia-Romagna è famosa in tutto il mondo per la pasta, i salumi, l'aceto balsamico e i formaggi, ma questi rappresentano solo un aspetto della tradizione culinaria regionale, che continua a evolversi con il passare del tempo. In origine erano la frutta, le bacche dei boschi e le noci a suggerire le regole del gusto e dei sapori.

In epoca romana, oltre duemila anni fa, si iniziarono a coltivare frutta e piante locali negli orti delle case. In seguito la frutticoltura divenne comune nei monasteri, che producevano soprattutto mele e pere. Gli antichi rituali di fertilità popolare contribuirono a diffondere queste pratiche: le spose scendevano dalle montagne portando i semi degli alberi da frutto nella piana del Po; quando nasceva un bambino si piantavano alberi da frutto in suo onore. E così si creò la meravigliosa diversità di specie e varietà vegetali di cui ancora oggi va fiera l'Emilia-Romagna.

A fine Ottocento – nello stesso periodo in cui nasceva l'azienda Bertazzoni – questa fertile regione, con le sue colline e le sue valli, le sue pianure e le







coste marittime, iniziò a ospitare le prime piantagioni commerciali di pesche. Ravenna, in particolare, cominciò con qualche ettaro di frutteti, e presto anche Ferrara, Bologna e Forlì divennero “la culla della frutticoltura moderna”. Oggi l’Emilia-Romagna è al primo posto in Italia per la produzione di frutta. E possiamo dire che la storia e il successo imprenditoriale della famiglia Bertazzoni abbiano seguito da vicino lo sviluppo e la diversificazione del patrimonio ortofrutticolo regionale, in tutto il XX secolo e fino ai giorni nostri. Il terreno e il clima dell’Emilia-Romagna sono favorevoli anche alla coltivazione di castagne, noci e nocciole. Le castagne sono protagoniste di molte sagre e feste cittadine in ottobre. La regione è conosciuta anche per i suoi funghi porcini, che crescono nei boschi appenninici della provincia di Parma e venivano raccolti e apprezzati già nel XVII secolo.

La stagionalità di frutta e verdura, e dei doni del bosco, ha messo alla prova le capacità e l’inventiva di contadini e cuochi, che si sono ingegnati per trovare il modo di conservare queste bontà e gustarle tutto l’anno. Ecco perché esistono così tante ricette per trasformare ciò che avanza dall’estate in deliziose conserve, salse e composte, canditi, amari e liquori – da servire non solo d’inverno ma in tutti i mesi dell’anno.

Le specialità di questo capitolo portano gioia sulla tavola quando la famiglia si riunisce per festeggiare un compleanno, per una ricorrenza locale, per Pasqua e Natale, o semplicemente per passare una serata in compagnia degli amici. Secondo un’usanza tutta italiana, mangiare lo zampone di Modena con le lenticchie a Capodanno porta fortuna e soldi per l’anno a venire. Il cibo è da sempre espressione benaugurale di felicità.

Bertazzoni è l’azienda di elettrodomestici per la cucina a conduzione familiare più antica del mondo e quest’anno celebra il suo 140° anniversario. Quale migliore occasione per riaffermare l’impegno di Bertazzoni a portare la favolosa cultura del cibo dell’Emilia-Romagna nelle cucine di ogni continente? Unendo tradizione e alta tecnologia con i materiali più sofisticati, gli elettrodomestici della gamma offrono funzionalità, stile e performance, incarnando a pieno titolo l’eccellenza del design italiano. L’identità culinaria, culturale e artistica sarà sempre un valore intrinseco del marchio Bertazzoni.

Gli elettrodomestici Bertazzoni sono fatti da persone che sanno cucinare, per persone che amano cucinare – questo si diceva nel 1882 ed è vero ancora oggi.

SALAME DOLCE

PER 1 SALAME DOLCE

Minimo sforzo e massima resa per questo dolce che non richiede la cottura in forno. "In genere è il primo dolce che si impara a fare da bambini" dice Paolo. "È divertente perché sembra un salame, con i biscotti sbriciolati invece dei pezzetti di grasso bianco" gli fa eco Nicola. "Piace proprio a tutti." Valentina dice che è un ottimo fine pasto e... una fetta tira l'altra!

Preparazione: 20 minuti + 3 ore di riposo. Cottura: 2 minuti.

Ti serviranno anche dello spago da cucina e un foglio di carta forno.

INGREDIENTI

100 g di burro morbido

100 g di zucchero

2 uova

100 g di cioccolato

Vaniglia

100 g di biscotti secchi

3 cucchiaini di liquore a piacere

Zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Lavora il burro con lo zucchero fino a ridurlo in crema, quindi aggiungi le uova, l'estratto di vaniglia e 3 cucchiaini di liquore. Sbriciola i biscotti con le mani (non devono essere ridotti in polvere). Fai sciogliere il cioccolato nel microonde o a bagnomaria. Unisci i biscotti e il cioccolato al composto di burro e uova. Versa il composto sulla carta forno e modellalo con le mani, dandogli la forma di un salame cilindrico. Avvolgilo nella carta e lega le estremità con lo spago. Lascia riposare in frigo per almeno 3 ore e servi con una spolverata di zucchero a velo.

fare sotto la pasta frolla. Se
si vuole si tostano con un
po' di burro poi si pestano nel
mortaino. Si mortaino i sassi
con lo zucchero, poi si unisce
tutto mescolando bene prima
di versarlo nella teglia.

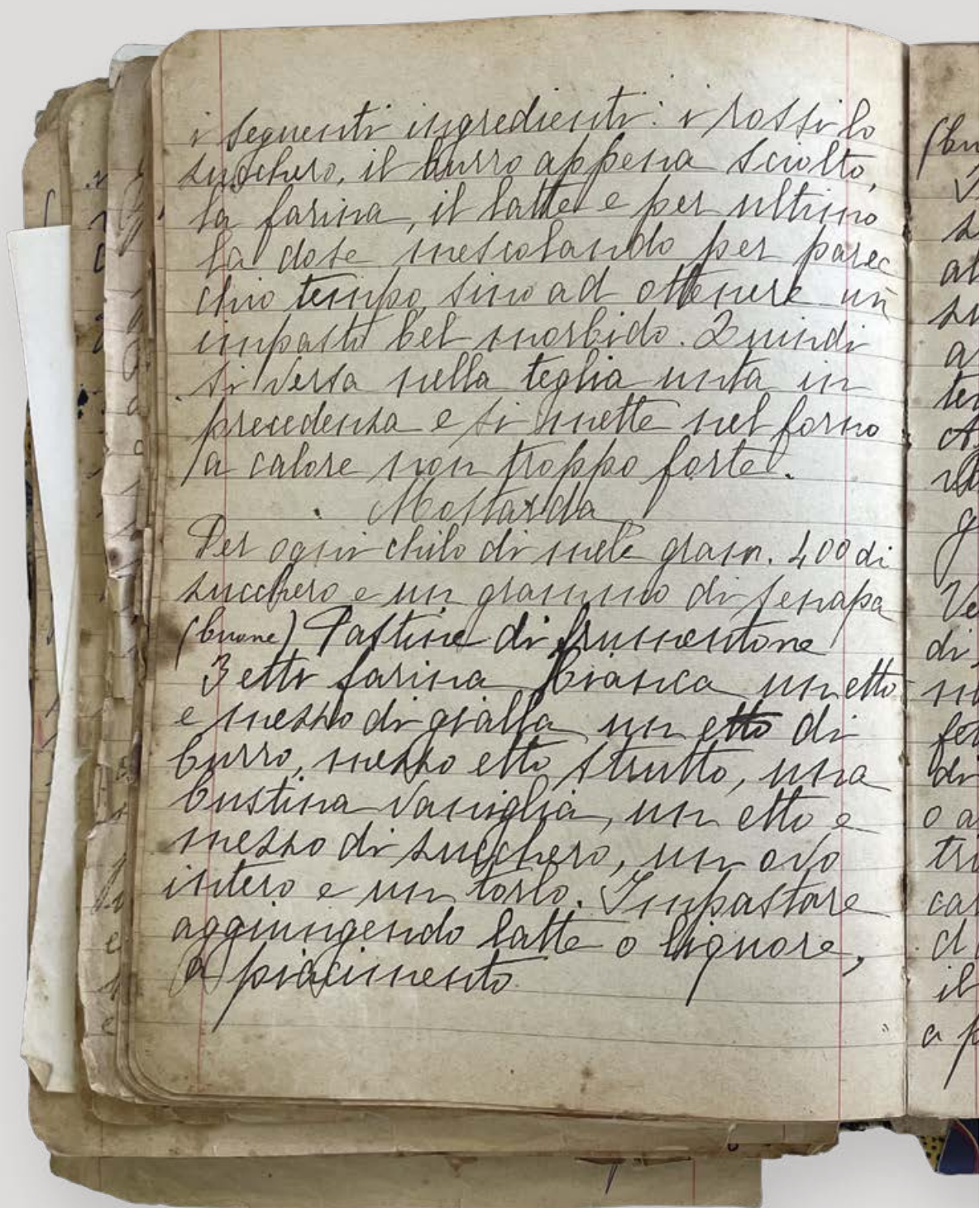
Salame dolce

2 uova gr. 100 zucchero gr. 100 burro

gr. 100 cioccolato nero Vaniglia

gr. 100 ~~zucchero~~ biscotti secchi

Si monta il burro fresco con lo
zucchero da farne una crema
ma, poi si aggiungono le uova
bene incorporate che siano si
aggiunge la vaniglia poi i
biscotti dopo averli tagliati a
pezzettini per ultimo 3 cucchiaini
colmi di liquore forte. Per for-
mare il salame sulla carta
pergamena bisogna adoperare
lo spago, si lega a forma di



in seguenti ingredienti: zucchero, il burro appena sciolto, la farina, il latte e per ultimo la dose mescolando per parecchio tempo sino ad ottenere un impasto bel morbido. Quindi si versa sulla teglia unta in precedenza e si mette sul forno a calore non troppo forte.

Mostarda
Per ogni chilo di mele grana. 400 di zucchero e un grammo di senape (buona) Pasta di succorione 3 etto farina bianca un etto e mezzo di gialla un etto di burro, mezzo etto strutto, una bustina vaniglia, un etto e mezzo di zucchero, un ovo intero e un torto. Impastare aggiungendo latte o liquore, a piacere.

MOSTARDA

La mostarda è una conserva di frutta o ortaggi canditi, in uno sciroppo aromatizzato con olio essenziale di senape. Normalmente si serve come accompagnamento di carni e formaggi, per esaltarne il sapore. Sappiamo per certo che la mostarda veniva preparata e servita alla corte dei Gonzaga, signori di Mantova nel XIV secolo. È un prodotto tipico delle regioni settentrionali e viene consumata soprattutto in autunno e inverno, durante le festività natalizie. Ne esistono molte varianti, ma la più conosciuta è quella di mele cotogne.

Qui trovi due ricette: una è una mostarda preparata con frutta mista di stagione, l'altra una mostarda di mele cotogne.

Entrambe le versioni si trovano in commercio in tutta Italia, ma si possono preparare anche a casa: non è difficile, solo un po' lungo. "È un ottimo modo per conservare le mele e le pere avanzate" dice Paolo "e anche le mele cotogne e le ciliegie. Fondamentale, per la mostarda di frutta mista, è l'aggiunta dei grani di senape. Con il suo gusto deciso, la mostarda dà una spinta di sapore ai bolliti."

"Quando si faceva in casa, da bambini facevamo a gara per accaparrarci le ciliegie" ricorda Nicola. "È molto tradizionale. La preparazione è lunga, però" dice Valentina. "A volte la uso per insaporire il ripieno dei tortelli di zucca. In effetti si può usare ovunque per amplificare il sapore dei piatti o dei ripieni."

PER LA MOSTARDA DI FRUTTA

Preparazione: 30 minuti + 24 ore di riposo e 7 giorni di macerazione.
Cottura: 20 minuti.

INGREDIENTI

4 fichi
1 mandarancio
10 ciliegie
1 pera
1 mela

Zucchero
1 limone non trattato
1 cucchiaino di vino bianco
4 cucchiaini di senape in polvere
1 cucchiaino di semi di senape

PROCEDIMENTO

Prepara la frutta. Taglia in quattro i fichi. Sbuccia il mandarancio e dividilo in spicchi. Snocciola le ciliegie e tagliale a metà. Taglia la pera in quattro parti, sbucciale ed elimina i semi, poi taglia ogni quartino in 4 pezzi. Taglia la mela in quattro parti, sbucciale ed elimina i semi, poi taglia ogni quartino in 4 fette a forma di mezzaluna. Pesa la frutta, trasferiscila in una ciotola e aggiungi una quantità di zucchero pari alla metà del peso della frutta. Mescola per amalgamare bene. Copri il contenitore con la pellicola trasparente e mettilo a riposare sul fondo del frigo per 48 ore, mescolando ogni giorno in modo che lo zucchero ricopra la frutta.

Dopo 48 ore lo zucchero si sarà completamente sciolto. Scola la frutta in un'altra ciotola e versa lo sciroppo in un tegame. Aggiungi il succo di limone, il vino bianco, la senape in polvere e i semi di senape. Lascia sobbollire a fuoco medio, mescolando, finché lo sciroppo non si sarà leggermente asciugato. Invasa la frutta all'interno di recipienti ermetici sterilizzati e coprila con lo sciroppo. Chiudi i vasetti e ponili per 7 giorni in un luogo buio, a temperatura ambiente, prima di consumare la mostarda. Dopo la prima apertura, conserva i vasetti in frigorifero.

PER LA MOSTARDA DI COTOGNE

Preparazione: 45 minuti + 2-3 mesi di macerazione. Cottura: 60 minuti.

INGREDIENTI

*1 kg di mele cotogne leggermente acerbe
Zucchero
2 grandi limoni non trattati
Essenza di senape*

PROCEDIMENTO

Sbuccia le mele, tagliale a quartini, elimina i semi e affettale sottilmente, quindi pesale e trasferiscile in una ciotola capiente. Aggiungi il succo e la scorza grattugiata di 1 limone e una quantità di zucchero pari alla metà del peso della frutta. Mescola delicatamente, copri e lascia riposare al fresco per 24 ore. Il giorno successivo, scola le mele e versa lo sciroppo in un tegame. Portalo dolcemente a ebollizione, lasciandolo sobbollire per 10-15 minuti, poi versa lo sciroppo sopra la frutta. Mescola con delicatezza e metti di nuovo il contenitore a riposare in un luogo fresco per altre 24 ore.

Ripeti l'operazione per due volte nei due giorni successivi. Il quarto giorno, trasferisci la miscela di frutta e sciroppo in un tegame, 2 o 3 mestoli alla volta, e falla ridurre a fuoco bassissimo, continuando a girare con un cucchiaino di legno per circa 15 minuti finché non avrà la consistenza di un miele vischioso. Trasferisci in una boule e lascia raffreddare. A questo punto, per ogni chilo di frutta che hai usato, aggiungi 7 gocce di essenza di senape e mescola delicatamente. Invasa la purea di frutta in recipienti di vetro sterilizzati, chiudi ermeticamente i coperchi e poni a macerare in un luogo fresco e buio per 2-3 mesi.

ALBICOCHE ALLO SCIROPPO

PER CIRCA 1,5 KG DI PRODOTTO

“Le albicocche sotto spirito sono un regalo di Natale molto gradito” dice Valentina. La nostra ricetta è fatta con le albicocche secche. Si possono preparare con la funzione di disidratazione dei forni Bertazzoni essiccando le albicocche fresche quando sono di stagione.

Preparazione: 20 minuti + 2-3 mesi di macerazione.

INGREDIENTI

*1 kg di albicocche secche
500 g di zucchero
100 ml di alcol*

PROCEDIMENTO

Inserisci le albicocche nei barattoli, versa lo zucchero e poi l'alcol fino a coprire completamente la frutta. Chiudi ermeticamente i barattoli e lasciali riposare in un luogo fresco e buio per 2-3 mesi, girandoli di tanto in tanto per far sciogliere lo zucchero.

Marmellata di castagne

Cogliate tutt'attorno 1 Kg. ^(abbondante) di man-
ranci, gettateli poco per volta nel
l'acqua bollente, indi sbucciatele.
Poneteli al fuoco in una cas-
seruola con mezzo litro di acqua,
e fateli cuocere. Passate per
lo staccio le castagne così cotte e
pesate il passato. Annunzio che sia
1 kilogrammo. Ponetelo al fuoco
con ~~otto~~ ^{otto} litri di zucchero, dopo averlo
sciolto in una tazza di acqua calda.
Fate bollire per circa due ore e mezzo.

Castagne di torrone

Boscagli di filetti o sottofiletti
li mettete in una tegame con olio
e burro e sale a fuoco vivo per
un quarto d'ora. Di volta e di
volta spruzza copiosamente con una
forchetta. In ultimo vi versa

CILIEGIE SOTTO SPIRITO

PER 3-4 VASI

“Questa è una grande tradizione di famiglia” dice Paolo. “Le ciliegie più buone d’Italia sono quelle di Vignola, che crescono ai piedi degli Appennini, lungo un’antica via etrusca che congiunge Parma a Bologna. È la varietà del durone nero, i frutti sono grossi e hanno la polpa soda e croccante... quando li vedi tutti insieme nelle cassette è uno spettacolo! Se ne ricava anche uno sciroppo per guarnire le torte al cioccolato.”

“Tutto sta nel trovare il giusto equilibrio fra alcol, zucchero e spezie” commenta Nicola. “Qualche anno fa abbiamo provato a farle con alcuni amici, usando il ricettario del nonno di uno di loro, ma non sono venute bene. La ricetta di mia nonna è ottima: conserviamo dei vasi che ha preparato 20 anni fa e sono ancora deliziosi!”

Preparazione: 20 minuti + 2-3 mesi di macerazione.

INGREDIENTI

1 kg di ciliegie
500 g di zucchero
100 ml di alcol

PROCEDIMENTO

Inserisci le ciliegie nei barattoli, versa lo zucchero e poi l'alcol fino a coprire completamente la frutta. Chiudi ermeticamente i barattoli e lasciali riposare in un luogo fresco e buio per 2-3 mesi, girandoli di tanto in tanto per far sciogliere lo zucchero.

MARMELLATA DI CASTAGNE

PER CIRCA 750 G DI MARMELLATA

Questa marmellata si prepara in autunno, la stagione delle castagne. Di consistenza vellutata e meravigliosamente spalmabile, può essere profumata con un pizzico di vaniglia oppure con scorza di arancia o limone e rum. Secondo Paolo, le castagne migliori sono quelle degli Appennini, a un'ora di auto da Guastalla. “Un tempo le castagne erano il pane dei poveri” spiega

“perché costavano poco, ce n'era in abbondanza e sono ricche di amidi e zuccheri, molto importanti nella dieta.”

Preparazione: 40 minuti. Cottura: 50 minuti.

INGREDIENTI

*1 kg di castagne sbucciate
500 ml di acqua
250 g di zucchero*

Facoltativo:
*1 cucchiaino di essenza di vaniglia,
1 cucchiaino di scorza grattugiata di
arancia o limone o 1 cucchiaino di rum*

PROCEDIMENTO

Per prima cosa prepara le castagne: vanno bollite prima di sbuciarle. Con un coltellino affilato, fai un taglio sulla parte rigonfia, incidendo i 3/4 della circonferenza di ogni frutto. Metti le castagne in pentola e copri con abbondante acqua fredda. Porta a ebollizione, abbassa la fiamma e lascia sobbollire per 30 minuti. Scola le castagne e, con il coltellino, elimina la buccia, sia quella esterna sia la pellicina interna. Conviene procedere velocemente, magari con l'aiuto di un'altra persona, perché le castagne vanno sbucciate quando sono calde, altrimenti la pelle fa fatica a staccarsi.

Quando hai terminato di sbucciare le castagne, trasferiscile in una pentola con 500 ml di acqua e cuocile a fuoco medio-basso, parzialmente coperte, per circa 40 minuti, finché non saranno morbide. Pesa le castagne: dovresti ottenere 750 g. Riporta le castagne in pentola con 500 ml d'acqua, dove avrai fatto sciogliere 250 g di zucchero. (La proporzione dev'essere: una quantità di acqua pari a 2/3 del peso delle castagne sbucciate e lessate + 1/3 del peso delle castagne in zucchero.) Lascia scaldare per qualche minuto e poi frulla tutto con un mixer a immersione per ottenere un composto liscio e cremoso, simile a una purea. Se non hai un frullatore a immersione, usa un passaverdure, ma le castagne devono essere calde quando le passi. Ed ecco pronta la tua crema di marroni: morbida, invitante, perfetta da spalmare sul pane o sulle fette biscottate. Trasferisci la marmellata in vasi sterilizzati.

MARMELLATA D'UVA

PER CIRCA 1,5 KG DI MARMELLATA

Perfetta per colazione, con pane e caffè. Da preparare in estate, scegliendo una varietà di uva senza semi.

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 2 ore.

INGREDIENTI

*1 kg di uva senza semi
500 g di zucchero*

PROCEDIMENTO

Sgrana l'uva, staccando gli acini dal grappolo. Elimina eventuali acini rovinati. Lava gli acini e versali in una casseruola insieme allo zucchero. Porta sul fuoco a calore minimo. Continua a mescolare finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto e prosegui la cottura a fuoco bassissimo per circa 90 minuti, girando spesso per evitare che il composto si attacchi sul fondo. Togli dal gas e dai una veloce passata con il frullatore a immersione, per amalgamare parzialmente la frutta.

Riporta sul fuoco e lascia cuocere a fiamma bassa per altri 20-30 minuti fino a ottenere la consistenza densa di una marmellata. Le bucce d'uva ormai saranno completamente ammorbidite. Trasferisci la marmellata all'interno di barattoli sterilizzati, chiudili ermeticamente e capovolgili finché il contenuto non si sarà raffreddato. Il calore della marmellata crea il sottovuoto che permette di conservarla a lungo. Quando sarà fredda, la marmellata è pronta da gustare. Conserva i vasetti in un luogo buio, fresco e asciutto.

MARMELLATA DI PESCA

PER 600 G DI MARMELLATA

“Mi ricordo le pesche che cuocevano per giorni, d'estate, quando ero bambino” dice Paolo. “Grandi pentoloni di frutta che bollivano sul fuoco. Fare le marmellate e le conserve era molto impegnativo e richiedeva tanta cura.”

In questa ricetta, le pesche si possono sostituire con altra frutta di stagione: albicocche, prugne, arance o anche fichi.

Preparazione: 25 minuti + 7 ore di macerazione. Cottura: 45 minuti.

INGREDIENTI

1 kg di pesche gialle mature dalla polpa soda
250 g di zucchero
50 ml di succo di limone

PROCEDIMENTO

Tuffa le pesche in una pentola di acqua bollente e, dopo un paio di minuti, scolale e trasferiscile in una ciotola di acqua fredda. Asciugale e sbucciale. Taglia i frutti a metà ed elimina i noccioli. Taglia la polpa a cubetti grandi circa 2 cm e mettili in una pentola. Aggiungi lo zucchero e il succo di limone. Mescola bene per amalgamare gli ingredienti e lascia a macerare per almeno 7 ore, ma non più di 12.

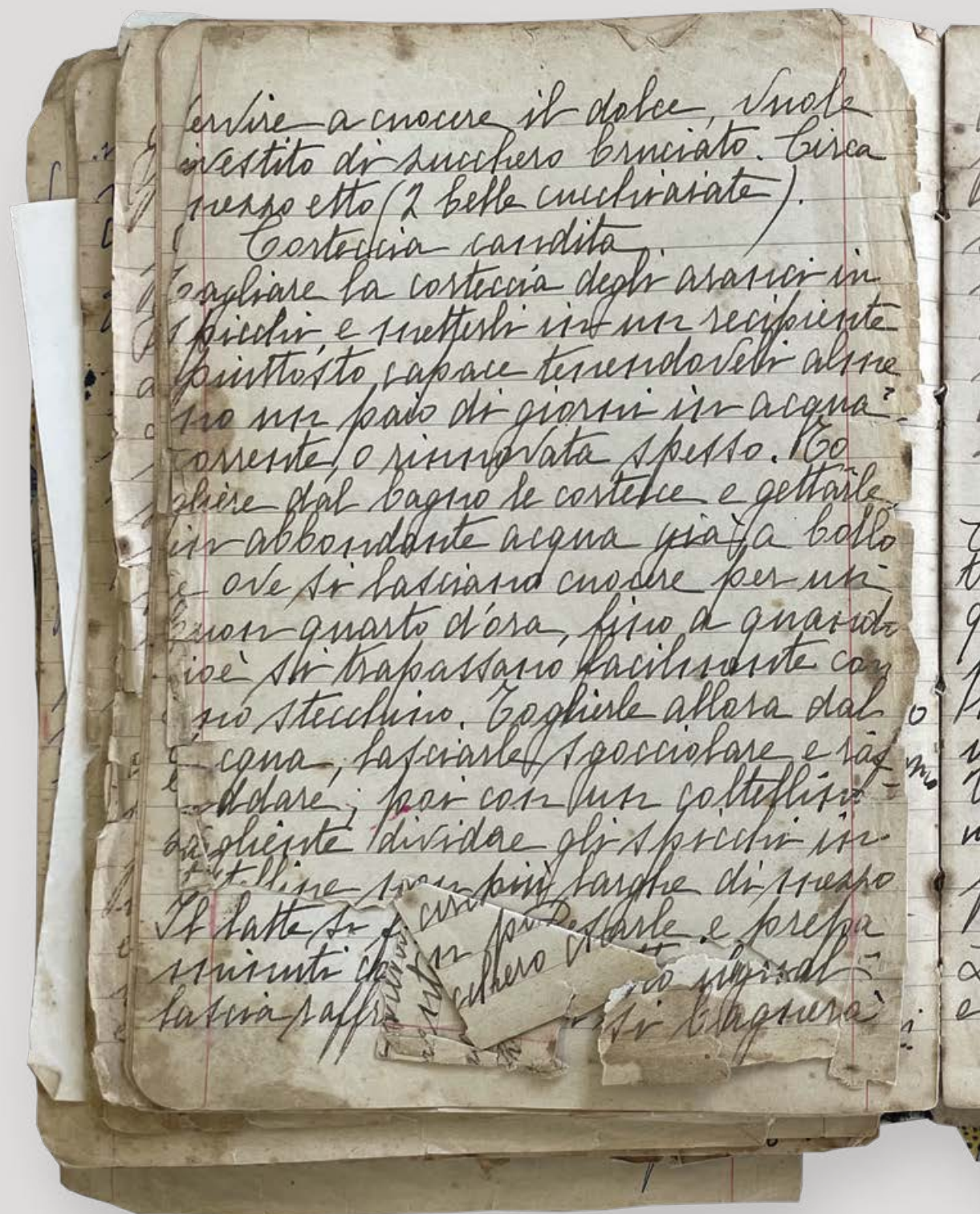
Poni la pentola sul fuoco e porta a ebollizione, mescolando di tanto in tanto con una spatola o un cucchiaino di legno. Se necessario, schiuma il composto in modo che la marmellata non risulti opaca. Lascia bollire a calore moderato per circa 40 minuti, fino a raggiungere 108°C (misura la temperatura con un termometro da cucina). Mescola ogni tanto per evitare che il composto si attacchi al fondo della pentola.

Versa la marmellata in una ciotola per fermare la cottura e quindi trasferiscila nei vasetti sterilizzati con l'aiuto di un mestolo e di un imbuto per confetture. Lascia 1 cm dal bordo dei barattoli. Avvita i tappi e lascia raffreddare. Quando sarà fredda, la marmellata è pronta per essere consumata. In alternativa, se vuoi conservarla a lungo, avvita i tappi stringendo bene e, quando la marmellata è ancora calda, capovolgi i vasetti in modo da creare il sottovuoto. Quando sarà fredda, rigira i contenitori. Conserva i vasetti in un luogo buio, fresco e asciutto.

CORTECCIA CANDITA

Le scorze di arance candite sono buonissime e facili da preparare. Servono solo tre ingredienti: arance, acqua e zucchero. In questo modo, inoltre, si recupera la buccia dei frutti invece di buttarla via. I canditi, morbidi e profumati, possono essere usati anche per arricchire l'impasto di altri dolci, come il panettone e le brioche, e per decorare le torte. Sono un'ottima idea regalo a Natale. La famiglia Bertazzoni ricorda anche i marrons glacés di Iolanda, preparati in modo molto simile.

Preparazione: 10 minuti + 2 giorni di ammollo. Cottura: 15 minuti.



INGREDIENTI

La buccia di 4 (o più) arance grandi non trattate
Acqua – equivalente in peso alle bucce d'arancia ammollate
Zucchero – equivalente in peso alle bucce d'arancia ammollate

PROCEDIMENTO

Taglia la buccia delle arance in grossi pezzi e immergila in abbondante acqua fredda per almeno un paio di giorni. L'ideale sarebbe lasciarla sotto l'acqua corrente ma, dato che non è possibile, ricorda di cambiare spesso l'acqua. Trasferisci le scorze in una pentola di acqua in ebollizione e cuoci per 15 minuti o comunque finché le bucce non si lasceranno pungere facilmente da uno stuzzicadenti. Scola, lascia raffreddare le scorze in un colapasta e pesale. Con un coltello affilato, taglia le scorze in striscioline larghe non più di 1/2 cm.

In un pentolino a fuoco basso, prepara un caramello leggero con acqua e zucchero – calcolando per ciascuno dei due ingredienti un peso uguale a quello delle scorze d'arancia. Mescola per fare sciogliere lo zucchero e cuoci fino a ottenere una consistenza abbastanza fluida e collosa. Aggiungi le scorze e lascia cuocere finché lo zucchero non si sarà completamente assorbito e formerà uno sciroppo lucido che avvolge le bucce. Versa il composto su un piano di lavoro in marmo, separa le scorze e lasciale raffreddare: lo zucchero, asciugando, formerà una delicata crosticina sulla superficie. La "corteccia" è pronta per essere gustata, ma puoi anche conservarla a lungo.

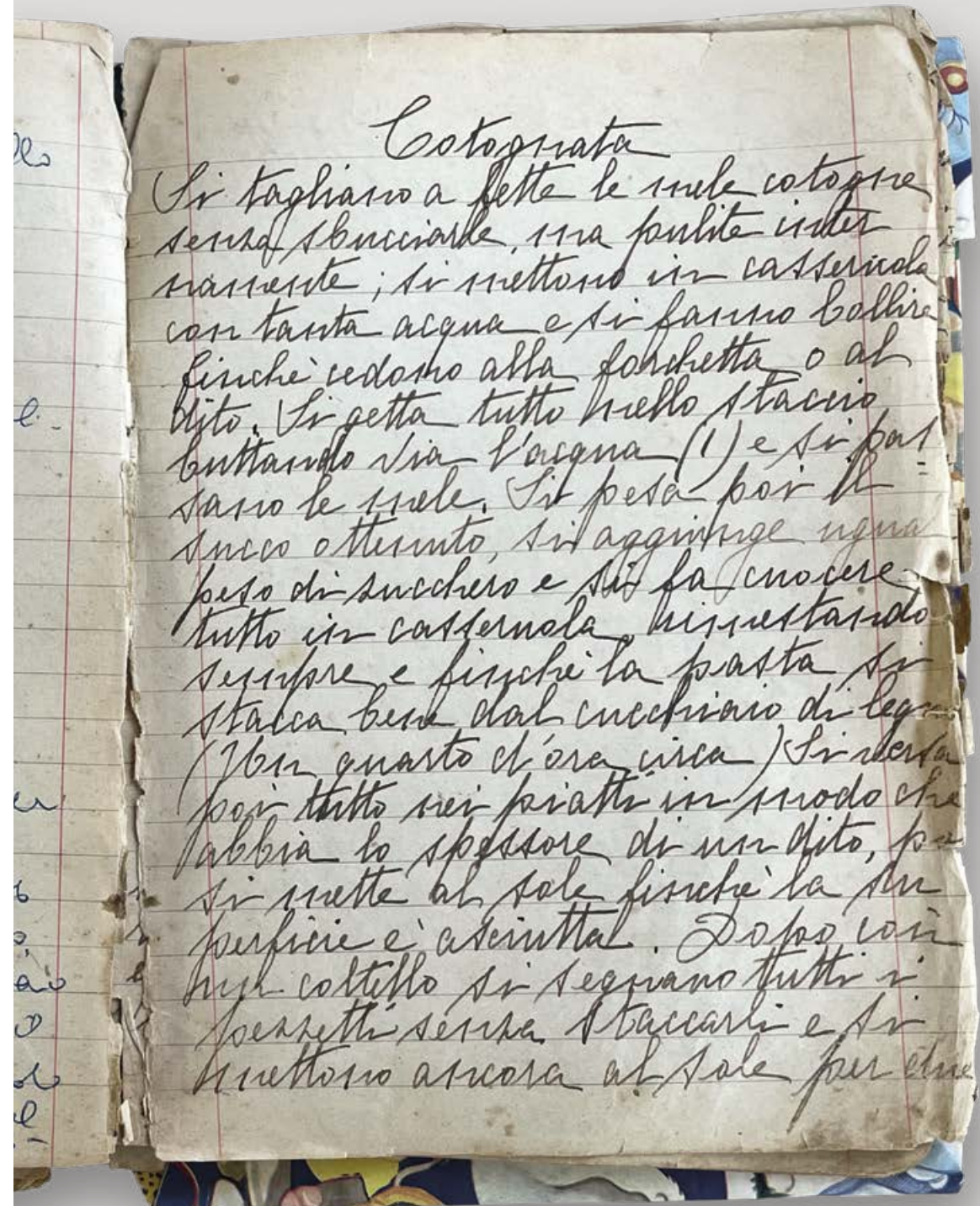
COTOGNATA

PER CIRCA 2 KG DI PRODOTTO

Chiamata *dulce de membrillo* in Spagna, questa gelatina ambrata e piacevolmente gommosa si taglia a fette o a quadratini, proprio come le caramelle morbide.

"Nella nostra regione c'è il clima ideale per le cotogne" dice Paolo. "È la terra delle mele cotogne" conferma Valentina. "E la cotognata si gusta a pezzettini dopo cena con il caffè." È ottima anche con i formaggi semi-stagionati a pasta dura.

Lo chef Tommaso dà un consiglio utile: "Non buttare l'acqua di cottura delle mele. Trasformala in un dolcissimo sciroppo che potrai usare in molti modi". Come? Portando a bollire l'acqua di cottura della frutta con la stessa quantità di zucchero e un po' di vaniglia. Poi lascia raffreddare e trasferisci lo sciroppo in una bottiglia, senza filtrare.



Preparazione: 15 minuti. Cottura: 55 minuti.

INGREDIENTI

<i>1,2 kg di mele cotogne</i>	<i>1 cucchiaino di cannella in polvere o</i>
<i>1 litro di acqua</i>	<i>una stecca di cannella da 8 cm, oppure</i>
<i>1 kg di zucchero</i>	<i>1 cucchiaino di zenzero in polvere o</i>
<i>1 limone non trattato</i>	<i>5 cm di radice di zenzero fresco</i>
	<i>Zucchero a velo per servire</i>

PROCEDIMENTO

Taglia a quarti e poi a fettine le mele cotogne, senza sbucciarle. Mettile in una pentola, copri con l'acqua, aggiungi la cannella o lo zenzero e fai bollire finché non saranno morbide (saggia la consistenza con una forchetta). Elimina la cannella o lo zenzero e passa le mele nel passaverdura (non buttare via l'acqua – vedi sopra), ricavandone una purea. Elimina eventuali semini o impurità.

Pesa la purea di mele e aggiungi lo stesso peso in zucchero. Porta nuovamente sul fuoco e lascia cuocere a fiamma medio-bassa, continuando a mescolare. Il composto dev'essere denso: devi riuscire a tracciare una riga nella purea con il cucchiaio di legno. Trasferisci la cotognata in contenitori di plastica rivestiti con carta forno, profondi circa 2 cm, e lasciala raffreddare senza coprirli (meglio se esposta al sole). Dopodiché, chiudi i contenitori e riponi in frigorifero. Se la vuoi servire come dolcetto insieme al caffè, tagliala a quadrotti e cospargi di zucchero a velo.

CIPOLLINE SOTTO ACETO

PER CIRCA 3 KG DI PRODOTTO

Le cipolline appartengono alla stessa famiglia dello scalogno e hanno una forma oblunga che può andare dai 2 agli 8 cm di diametro. La loro polpa è soda e succosa e ha un sapore delicato.

“Boretto, a una trentina di chilometri a nord-est di Parma, è famosa per le sue cipolle, perfette per l'agrodolce” spiega Valentina. “La nostra cucina è piuttosto grassa; serve quindi un tocco di acidità per pulire il palato. I sottaceti si servono con gli antipasti, insieme a Prosciutto di Parma, salame, gnocco fritto e Parmigiano Reggiano stagionato.”

Tutte le verdure si possono mettere sottaceto e accompagnano i bolliti come alternativa alla salsa verde o alla mostarda.

Preparazione: 1 ora. Cottura: 30 minuti.

INGREDIENTI

<i>2,1 kg di cipolline borettane</i>	<i>100 g di sale</i>
<i>500 ml di aceto di vino bianco</i>	<i>100 g di zucchero</i>
<i>500 ml di vino bianco secco</i>	<i>300 ml di olio extravergine d'oliva</i>

PROCEDIMENTO

Porta a ebollizione una pentola d'acqua e immergi le cipolle un po' alla volta per un paio di minuti. Scolale. Con un coltello affilato, elimina le estremità e la buccia tenendole all'interno di un sacchetto di plastica nel lavello. Sbollentarle serve a eliminare più facilmente la pelle e, se le tieni nel sacchetto, vedrai che non ti piangeranno gli occhi! Scalda un'altra pentola con aceto, vino bianco e sale, lascia sobbollire per qualche minuto e poi aggiungi le cipolle. Cuoci per 25 minuti, finché non si saranno ammorbidite; aggiungi lo zucchero e continua a mescolare per scioglierlo bene. Lascia raffreddare, quindi scola le cipolle e trasferiscile nei vasetti sterilizzati. Ricoprile con l'olio d'oliva.

Puoi preparare la stessa ricetta più velocemente, con il microonde. Metti le cipolle pelate in una ciotola in vetro o in plastica. Riempila fino a metà con la soluzione di aceto, vino, sale e zucchero e copri con la pellicola alimentare. Imposta un ciclo di 6 minuti a 1000 W. Poi gira le cipolle nel liquido e ripeti l'operazione. Se necessario, fai un terzo ciclo. Le cipolle devono risultare morbidissime.

LIQUORE AL MARASCHINO

PER CIRCA 750 ML DI LIQUORE

L'estate è la stagione delle ciliegie ed è il momento giusto per imbottigliare questo liquore scegliendo le varietà più asprigne, come le amarene o le marasche, appunto, che sono le nostre preferite. Il liquore si fa con i noccioli, non con la polpa. La preparazione è molto semplice, ma richiede una macerazione di alcuni mesi, più 10 giorni di riposo prima del consumo. Il liquore si conserva per anni. Nicola ricorda ancora quando la nonna Maria lo portava in tavola a degna conclusione di un buon pranzo.

*Preparazione: 30 minuti + 2-4 mesi di macerazione e 10 giorni di riposo.
Cottura: 15 minuti.*

INGREDIENTI

Ciliegie (amarene o marasche)
350 ml di alcol puro o vodka
250 g di zucchero
250 ml di acqua

PROCEDIMENTO

Snocciola le ciliegie fino a riempire mezza bottiglia di noccioli. Versavi all'interno 350 ml di alcol e lascia a macerare in un luogo fresco e buio per almeno 2 mesi, meglio se 4. In un tegame a fuoco medio-basso, sciogli 250 g di zucchero in 250 ml di acqua e fai sobbollire per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quando lo sciroppo si sarà raffreddato, versa nel tegame l'alcol della bottiglia, eliminando i noccioli di ciliegia. Filtra il liquore con il colino e versalo nuovamente nella bottiglia. Dovrà riposare per 10 giorni prima di essere bevuto, dopodiché si conserva per anni in un luogo buio e asciutto, lontano da fonti di calore.

DOSE DELL'ANICE/ANISETTA

PER CIRCA 1,5 L DI LIQUORE

A Valentina piace tantissimo. E come darle torto? È un eccellente digestivo da offrire agli ospiti a fine pasto. Soprattutto nella zona appenninica, si usa anche per correggere il caffè.

*Preparazione: 25 minuti + 10 giorni di macerazione e 1 mese di riposo.
Cottura: 15 minuti.*

INGREDIENTI

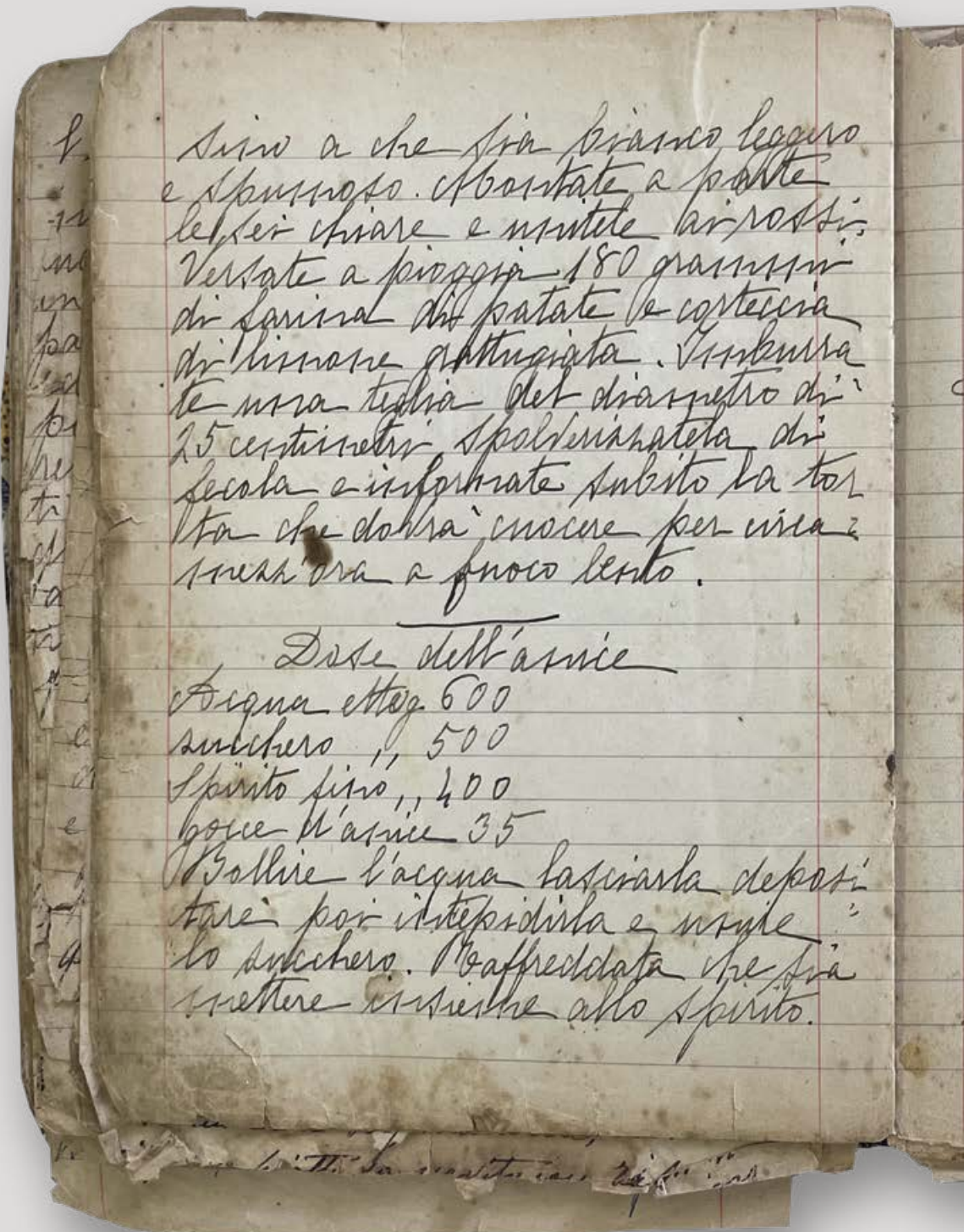
50 g di semi di anice	Per lo sciroppo:
1 limone non trattato	500 ml di acqua
500 ml di alcol puro o vodka	500 g di zucchero

PROCEDIMENTO

Schiaccia i semi di anice con un pestello, in modo che rilascino tutto il loro olio e il loro profumo nell'infusione. Puoi usare anche l'anice stellato, ma con i semi l'aroma e il gusto saranno più intensi.

Lava accuratamente il limone e preleva la scorza usando un pelapatate oppure, per essere più precisi ed evitare di tagliare la parte bianca più amara, con un coltellino affilato. Trasferisci i semi di anice schiacciati, la buccia del limone e l'alcol in un vaso con coperchio e lascia macerare per 10 giorni. Muovi di tanto in tanto il contenitore per distribuire uniformemente gli aromi. Trascorsi i 10 giorni, filtra il liquido ed elimina le scorze di limone e i semi di anice, se necessario filtrando anche più di una volta.

Prepara lo sciroppo sciogliendo 500 g di zucchero in 500 ml di acqua in un tegame a calore medio. Mescola costantemente per sciogliere bene lo zucchero. Spegni il gas e lascia raffreddare. Dopodiché unisci l'alcol filtrato allo sciroppo. Versa il liquore in una o più bottiglie. Poni in un luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore. Dopo circa un mese, il liquore sarà pronto per essere gustato.



LIQUORE DI LIMONE/LIMONCELLO

PER CIRCA 1,5 L DI LIQUORE

Idealmente andrebbe fatto con i limoni verdi. “Il limoncello è un popolarissimo liquore del Sud Italia, ma mia nonna Maria lo preparava sempre” ricorda Valentina. “Alcune famiglie aggiungono il latte per ottenere la crema di limoncello, che ha un gusto un pochino più delicato e una minore gradazione alcolica.”

Il limoncello si può conservare a lungo in un luogo fresco e buio, in frigorifero o addirittura in freezer (la presenza di alcol e zucchero impedisce il congelamento). Se noti qualsiasi alterazione nel gusto o nel sapore, il prodotto non deve essere consumato.

Preparazione: 30 minuti + 30 giorni di macerazione e 40 giorni di riposo.

Cottura: 15 minuti.

INGREDIENTI

5 grossi limoni non trattati
500 ml di alcol puro o vodka
750 ml di acqua
600 g di zucchero

PROCEDIMENTO

Lava i limoni sotto l'acqua corrente e strofinali con una spugna nuova per eliminare eventuali impurità. Asciugali con uno strofinaccio. Sbuccia i limoni con un pelapatate, facendo attenzione a prelevare solo la scorza gialla; la parte bianca renderebbe amaro il limoncello. Se necessario, usa un coltellino affilato per eliminare lo strato bianco sotto le bucce.

Prendi un grosso vaso di vetro a chiusura ermetica, capace di contenere tutti gli ingredienti. Riempilo con le scorze dei limoni e l'alcol. Lascia riposare per 30 giorni in un luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore. Dopo 30 giorni, prepara lo sciroppo. Sciogli 600 g di zucchero in 750 ml di acqua in un tegame a calore medio. Continua a mescolare per far sciogliere lo zucchero mentre porti lo sciroppo a bollore, quindi spegni il fuoco. Trasferisci lo sciroppo in una caraffa e lascia raffreddare. Una volta raffreddato, versa lo sciroppo nel vaso con le scorze di limone. Scuoti delicatamente il vaso per amalgamare gli ingredienti e metti a riposare per 40 giorni in un luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore.

Infine, agita ancora una volta il limoncello e filtralo in una o più bottiglie. Il tuo limoncello fatto in casa è pronto per essere gustato!

LIQUORE AL MANDARINO

PER CIRCA 3 L DI LIQUORE

Esistono molti liquori a base di frutta, ma quelli agli agrumi sono i preferiti della famiglia Bertazzoni – e in particolare questo, fresco, profumato e coloratissimo.

Il liquore al mandarino, o mandarinetto, è un eccellente digestivo. Tipico della tradizione siciliana, si degusta freddo, a fine pasto, e si usa anche per aromatizzare dolci e macedonie. Nella nostra versione, le scorze dei mandarini macerano nell'alcol per una settimana, dopodiché si aggiunge lo sciroppo di zucchero, si filtra tutto e si lascia il liquore a riposare per un mese.

Bisogna usare dei mandarini biologici: cerca quelli con la dicitura “buccia edibile, nessun trattamento post-raccolta”. L'aggiunta di 3 o 4 spicchi freschi darà al mandarinetto un gusto ancora più distinto e piacevole.

Preparazione: 30 minuti + 7 giorni di macerazione e 1 mese di riposo.

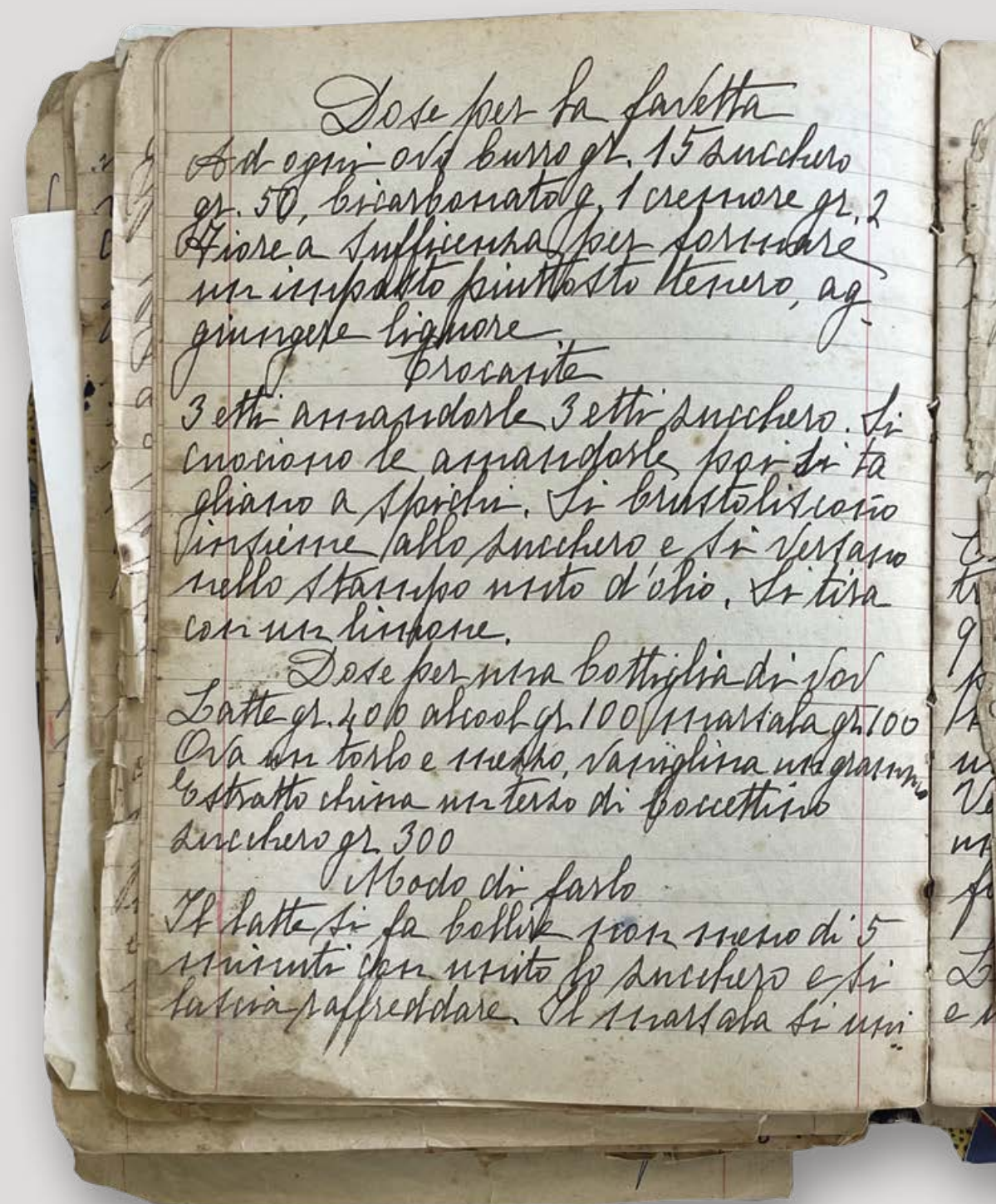
Cottura: 25 minuti.

INGREDIENTI

20 mandarini non trattati
1 litro di alcol puro o vodka
1 kg di zucchero
1 litro di acqua

PROCEDIMENTO

Lava i mandarini sotto l'acqua corrente e asciugali bene con uno strofinaccio. Sbucciali facendo attenzione a prelevare solo la scorza esterna, non il bianco. Taglia le bucce a striscioline e immergile in una grande ciotola riempita con alcol. Copri la ciotola con la pellicola alimentare e mettila a riposare in un luogo fresco e buio, oppure in frigorifero, per 7 giorni. Terminata la macerazione, sciogli lo zucchero a fuoco bassissimo in un tegame, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungì l'acqua poco alla volta fino a ottenere uno sciroppo denso, sempre continuando a girare. Il caramello dovrà prendere un bel colore ambrato chiaro. Ora aggiungi l'acqua rimanente, mescola un'ultima volta e lascia raffreddare lo sciroppo.



Quando sarà a temperatura ambiente, unisci l'alcol e le scorze di mandarino e amalgama bene. Passa il liquido al colino per eliminare le bucce, filtralo e travasalo nelle bottiglie. Lascia riposare in un luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore, per almeno un mese. Il mandarinetto si serve freddo. Dopo la prima apertura, conserva la bottiglia in frigorifero, sempre con il tappo.

VOV

Il vov è un liquore alla crema d'uovo di origine veneta, facile da preparare in casa e ideale da sorseggiare a fine pasto. Il nome deriva da *vovi*, che in dialetto significa uova. Si può consumare caldo, freddo o a temperatura ambiente. Una particolare variante è l'eggnog, una bevanda calda molto diffusa nel mondo anglosassone nel periodo natalizio, amatissima dai bambini – e dagli adulti, con l'aggiunta di un goccio di marsala. (La nostra versione è molto alcolica.) “Lo serviamo quando andiamo a sciare” dice Valentina. “È un buon modo per finire le uova avanzate” dice Paolo. Nicola guarnisce il suo bicchierino con un ciuffo di panna montata.

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 5 minuti.

INGREDIENTI

<i>1 limone non trattato</i>	<i>6 tuorli freschissimi</i>
<i>500 ml di latte intero</i>	<i>1 cucchiaino di estratto di vaniglia</i>
<i>500 g di zucchero</i>	<i>o ½ cucchiaino di semi di vaniglia</i>
<i>100 ml di alcol puro o vodka</i>	<i>10 ml di liquore speziato all'arancia</i>
<i>100 ml di Marsala secco</i>	<i>amara (tipo China Martini)</i>

PROCEDIMENTO

Preleva la scorza del limone con un pelapatate, facendo attenzione ad asportare solo la parte gialla. Se necessario, elimina lo strato bianco (più amaro) con un coltellino affilato. Trasferisci le bucce in una pentola con il latte e 200 g di zucchero. Porta a ebollizione a fuoco medio, continuando a mescolare per far sciogliere lo zucchero. Fai sobbollire per 5 minuti, poi spegni il gas e lascia raffreddare.

Nel frattempo, in una ciotola sbatti i tuorli con lo zucchero rimasto e la vaniglia, finché gli ingredienti non saranno ben incorporati. Versa il latte caldo nelle uova, mescolando con una frusta a mano. A parte, unisci l'alcol e il marsala

e mescola bene. Aggiungi gradualmente la miscela alcolica, senza smettere di girare con la frusta. Elimina l'eventuale schiuma dalla superficie con un cucchiaino e versa il liquore in bottiglie o contenitori di vetro sterilizzati, con l'aiuto di un imbuto. Conserva in frigorifero.

NOCINO

PER CIRCA 3 L DI LIQUORE

“Un'antica leggenda vuole che nella notte fra il 23 e il 24 giugno, festa di San Giovanni, si raccolgano 30 noci alla luce della luna e poi si taglino con un coltello di cristallo per preparare un magico liquore” racconta Paolo. In questa stagione le noci sono ancora verdi e umide e vengono messe a macerare nell'alcol fino ad autunno inoltrato.

“Iolanda ha un vecchio noce in giardino e preparare il nocino è una tradizione di famiglia” dice Valentina. “Io lo faccio tutti gli anni, lo imbottiglio e me ne dimentico... Quando arriverà il momento di berlo, sarà buonissimo.” “Il colore marrone intenso ha un che di meraviglioso” conclude Paolo.

Preparazione: 40 minuti + alcuni mesi di macerazione. Cottura: 20 minuti.

INGREDIENTI

<i>30 noci ancora verdi</i>	<i>3-4 stecche di cannella</i>
<i>1 litro di alcol puro o vodka</i>	<i>750 g di zucchero</i>
<i>3-4 chiodi di garofano</i>	<i>350 ml di acqua</i>

PROCEDIMENTO

Indossa dei guanti protettivi per evitare che le dita si anneriscano. Taglia i mali freschi a metà o in quarti e mettili in una ciotola o in un barattolo di vetro capiente con 1 litro di alcol. Aggiungi i chiodi di garofano e la cannella. Sigilla la ciotola con la pellicola trasparente e trasferisci il composto in un luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore. Dimenticatene fino all'autunno! Quando sarà il momento, prepara lo sciroppo: scalda in un pentolino a fuoco medio l'acqua e lo zucchero e continua a mescolare finché quest'ultimo non sarà completamente sciolto. Fai raffreddare, quindi aggiungilo all'alcol e lascia a macerare al buio e al fresco per altri 10 giorni. Filtra il liquido e travasalo nelle bottiglie. Chiudi bene i tappi e metti a riposare nello stesso luogo fresco e buio per almeno un anno. Più il nocino invecchia, più è buono.

l'uovo il burro, il sale, lo zucchero,
lo ribabbo ben pulito e lavato e
incorniciate a lavorare la pa-
sta per una ventina di minuti.
Imburrate e spolverizzate una
forma della capacità di circa
due litri e mettete l'impasto.
Coprite con un copribrio rial-
dato e ponetela in luogo tepido.
Quando la pasta avrà raggiunto
gli odori dello stasupo infornate
il raton a forno giusto per una
ventina di minuti e più.

Torone

Terzina non tagliate in due o
tre parti. Si strettano in due
chilogrammi di spirito, più 4 gra-
mi di garofani, chiodi e cardani
di cassia regina. Si lascia
il tutto in infusione fino a settem-
bre o ottobre. Allora si aggiun-

Due cucchiaini di farina, un
bicchiere di latte, un uovo e un
po' di formaggio. Si versa que-
sto impasto sullo sfoglio e si ro-
tola come un salame. Poi si av-
volge in una carta e si mette al
forno facendolo bollire nell'acqua
marrone e rosso. Cotto che sia si taglia
a fette e si serve.

Gnocchi alla Romana dose per 4 o 5 persone
Si fa bollire un litro e mezzo di latte
con burro quanto una noce, vi si
aggiunge 2 etti di sennola. Si lascia
cuocere circa un quarto d'ora. Quan-
do è cotta si leva dal fuoco vi si
aggiunge un uovo intero, due cucchiaini
di formaggio, sale, mescolando il
tutto. Si verserà su di un asse,
lasciandola di un'altessa di un
dito circa e quando è raffreddata
si taglia a mandorle. Si con-
disce in una teglia mettendo



INDICE ANALITICO

A

acciughe:

Salsa verde all'uovo, 136
Aceto balsamico, 26-7, 30, 40
Albicocche allo sciroppo, 177

amaretti:

Sbrisolona con zabaglione, 76-7
Amaretti, 82-3
Pesche ripiene con amaretti, 158

anice:

Liquore all'Anice, 189
Anisetta, 189

arance:

Cotognata, 184-6
Liquore al mandarino, 192-4
Torta d'economia, 80-2
Ossibuchi all'arancio, 107-8

vedi anche mandarini

Artusi Pellegrino, 40, 146

asparagi:

Flan di grana con asparagi, 100-1

B

Baccalà mantecato con polenta, 144-5

basilico:

Minestra di pomodoro, 141
Besciamella, 54
Lasagne, 69-71

Bertazzoni, la famiglia, 7-8, 31-40

la cucina della tradizione, 40-1, 51, 133
elettrodomestici da cucina, 34-40, 86-92, 171

Bertazzoni, Angela, 33, 34, 38

Bertazzoni, Antonio, 34

Bertazzoni, Arturo, 34, 38

Bertazzoni, Attilio, 34, 38

Bertazzoni, Elisabetta, 39, 51, 65

Bertazzoni, Ettore, 34, 38

Bertazzoni, Francesco, 32, 34

Bertazzoni, Francesco (pronipote), 38, 56

Bertazzoni, Iolanda, 41, 51, 68, 124, 146, 162, 182, 195

Bertazzoni, Napoleone, 33, 34, 40

Bertazzoni, Nicola, 39, 51

Bertazzoni, Paolo, 39, 51

Bertazzoni, Valentina, 39, 51

bietole:

Torta d'erbe, 60-2

Tortelli verdi, 96-7

Bologna, 31, 50, 146, 171
Boretto, 186-7
Branzino alla Santini, 104-5
brodo:
 Passatelli in brodo, 57-8
 Brodo di cappone, 56-7
 Cappelletti in brodo, 65-6
Budino di 5 minuti, 159

C

caffè:
 Manteca per fartire una torta, 162
calamari:
 Vaporata di calamari e gamberi con verdure,
 105-6
Cappelletti in brodo, 65-6
capperi:
 Salsa verde all'uovo, 136
cappone:
 Brodo di cappone, 56-7
Carcangiu, Roberto, 89
Carciofi alla mozzarella, 58-60
Castagne, 50, 72, 171, 179
 Pattona, 72-3
 Marmellata di castagne, 179-80
Chiacchiere, 155-6
ciliegie:
 Ciliegie sotto spirito, 179
 Mostarda, 175-6
 Torta di ricotta, 120-4
 Liquore al maraschino, 188
Ciambella giorno e notte, 154
Ciliegie sotto spirito, 177-78
cioccolato:
 Manteca per farcire una torta, 162
 Ciambella giorno e notte, 154
 Torta nera, 73-6
 Torta cioccolattina, 113
 Budino di cinque minuti, 159
 Salame dolce, 172
 Torta di ricotta, 120-4
Cipolline sotto aceto, 186-7
Corteccia candita, 182-4
Cotognata, 184-6

D
di Messisbugo, Cristoforo, 40
Dose dell'anice, 189

E

Elvira - manteca per farcire una torta, 162
Emilia-Romagna, 12-13, 14-15
 Bertazzoni, famiglia, 31-40
 La cucina della tradizione, 40-1, 70, 128-33
 Industria, 30-1
 Agricoltura e produzione, 13, 16-30, 47-51, 166-71

F

Fagiano arrosto, 111-12
Ferrara, 50, 171
fichi:
 Mostarda, 175-7
Flan di grana con asparagi, 100-1
Forlì, 171
formaggio, 24
 vedi anche mozzarella; Parmigiano-Reggiano;
 ricotta
frittura:
 pastella per friggere, 116-17
 pastella Marsala per friggere, 156-8
frutta candita:
 Cotognata, 184-6
 Mostarda, 175-7
funghi porcini, 171

G

gamberi:
 Vaporata di calamari e gamberi con verdure,
 105-6
Gnocchi alla romana, 97-9
Gnocchi di patate, 142
Gnocco fritto, 62-3
grappa:
 Sbrisolona con zabaglione, 76-7
 Chiacchiere, 155-6
gremolata:
 Ossibuchi all'arancia, 107-8
Guastalla, 31, 34, 38, 142

I

Isabella d'Este, 124

L

Lasagne alla bolognese, 68-70
limoni:
 Ciambella giorno e notte, 154
 Liquore di limone/Limoncello, 191
 Vaporata di calamari e gamberi con verdure,
 105-6

Liquore al mandarino, 192-4
Liquore al maraschino, 188
Lunigiana, 60

M

maiale, 24
 Lasagne alla bolognese, 68-70
 Tagliatelle al ragù, 146-7
 vedi anche Prosciutto di Parma e salsicce
Maionese, 137
mandarini:
 Liquore al mandarino, 192-4
 Mostarda, 175-6
Manteca per farcire una torta, 162
manzo:
 Lasagne alla bolognese, 68-70
 Tagliatelle al ragù, 146-7
 Roastbeef di filetto o sottofiletto, 112
 Cappelletti in brodo, 65-6
Maria Luigia, Empress of Austria, 40
marmellata:
 Marmellata di castagne, 179-80
 Marmellata di pesca, 183-4
 Marmellata d'uva, 180-1
Marsala:
 Sbrisolona con zabaglione, 76-7
 Budino di 5 minuti, 159
 Vov, 194-5
 Pastella per frittura, 156-8
 Millefoglie, 151-3
 Saltimbocca, 147-50
mela cotogna:
 Mostarda, 178-9
 Cotognata, 184-6
mele:
 Mostarda, 175-6
 Strudel, 117-20
Millefoglie, 151-3
Minestra di pomodoro, 141
Modena, 30, 31
Modo di cucinare la lepre, 70-2
Moroni, Tommaso, 8, 51, 117
Mostarda, 175, 176-7
mozzarella:
 Carciofi alla mozzarella, 58-60
 Spaghetti alla caprese, 93-6

N

Nocino, 195

O

olive:
 Spaghetti alla caprese, 93-6
orata:
 ricciola/orata alla Lipari, 143-4
Ossobuchi all'arancio, 107-8

P

pancetta:
 Lasagne, 68-70
 Tagliatelle al ragù, 146-7
pane, 50
 passatelli in brodo, 57-8
Parma, 24, 40, 50, 133
Prosciutto di Parma:
 Saltimbocca, 147-50
Parmigiano-Reggiano, 24, 28-9, 50, 132
Flan di Grana con asparagi, 100-1
Gnocchi alla romana, 97-9
Passatelli in brodo, 57-8
Risotto alla parmigiana, 150-1
Roastbeef di filetto o controfiletto, 112
Tortelli verdi, 96-7
Passatelli in brodo, 57-8
pasta, 24, 50
 Cappelletti in brodo, 65-6
 Chiacchiere, 155-6
 Lasagne alla bolognese, 68-70
 Passatelli in brodo, 57-8
 Spaghetti alla caprese, 93-6
 Struffoli, 161
 Tagliatelle al ragù, 146-7
 Torta di frutta con tagliatelle, 79-80
 Tortelli verdi, 96-7
Pastella per frittura, 116-17, 156-8
patate:
 Fagiano arrosto, 111-12
 Gnocchi di patate, 142
 Ricciola alla Lipari, 143-4
Pattona, 72-3
pesche:
 Pesche ripiene con amaretti, 158
 Marmellata di pesca, 181-2
pere:
 Mostarda, 175-6
 Strudel, 117-20
pesce e frutti di mare:
 Ricciola alla Lipari, 143-4
 Baccalà mantecato con polenta, 144-5
 Branzino alla Santini, 104-5

Vaporata di calamari e gamberi con verdura, 105-6
Piacenza, 12, 47, 50, 133
polenta, 24
 Baccalà mantecato con polenta, 144-5
 Spezzatino di vitello, 66-8
pollo:
 Brodo di pollo, 56-7
 Cappelletti in brodo, 65-6
pomodori, 50
 Minestra di pomodoro, 141
 Ricciola alla Lipari, 143-4
 Spaghetti alla caprese, 93-6
prezzemolo:
 Salsa verde all'uovo, 136
prosciutto, 24, 25, 47

R
ragù, 146-7
 Lasagne alla bolognese, 68-70
Ravenna, 31, 171
Reggio Emilia, 30, 31, 50
Ricciola alla Lipari, 143-4
ricotta, 120
 Torta di ricotta, 120-4
 Tortelli verdi, 96-7
riso, 24, 50
 Risotto alla parmigiana, 150-1
 Risotto alla zucca, 99-100
 Risotto alla milanese, 108
Roastbeef di filetto o sottofiletto, 112

S
Salame dolce, 172
salse:
 Besciamella, 54
 Salsa alla Santini, 104-5
 Salsa verde all'uovo, 136
Saltimbocca, 147-50
salumi, 47
Santini Branzino, 104-5
salsicce:
 Cappelletti in brodo, 65-6
Sbrisolona con zabaglione, 76-7
sfoglia:
 Millefoglie, 151-3
semola:
 Cappelletti in brodo, 65-6
 Gnocchi alla romana, 97-9
sottoaceti:

Cipolline sotto aceto, 186-7
Spaghetti alla caprese, 93-6
Spezzatino di vitello, 66-8
Strudel, 117-20
Struffoli, 161

T

tagliatelle:
 Torta di frutta con tagliatelle, 79-80
 Tagliatelle al ragù, 146-7
torte:
 Budino di cinque minuti, 159
 Ciambella giorno e notte, 154
 Manteca per farcire una torta, 162
 Pattona, 72-3
 Salame dolce, 172
 Sbrisolona con zabaglione, 76-7
Torta cioccolatina, 113
Torta d'economia, 80-2
Torta delle rose, 124-5
Torta d'erbe, 60-2
Torta di frutta con tagliatelle, 79-80
Torta di ricotta, 120-4
Torta nera, 73-6
Tortelli verdi, 96-7

U

uova:
 Cappelletti in brodo, 65-6
 Carciofi alla mozzarella, 58-60
 Lasagne alla bolognese, 68-70
 Maionese, 137
 Passatelli in brodo, 57-8
 Salsa verde all'uovo, 136
 Torta d'economia, 80-2
 Vov, 194-5
 Zabaglione, 77

V

Vaporata calamari e gamberi con verdure, 105-6
vino, 24, 30, 60, 133
 modo di cucinare la lepre, 70-2
 guarda anche Marsala
vitello:
 Ossibuchi all'arancio, 107-8
 Saltimbocca, 147-50
 Spezzatino di vitello, 66-8
Vov, 194-5

Z

zabaglione:
 Sbrisolona con zabaglione, 76-7
zafferano:
 Risotto alla milanese, 108
zucca:
 Risotto alla zucca, 99-100





1882 140 2022



**QUESTA È LA STORIA DI UNA FAMIGLIA E DELLA SUA
IMPRESA, DI UNA COMUNITÀ, UNA REGIONE, UN PAESE -
RACCONTATA ATTRAVERSO UNA SERIE DI RICETTE,
TRAMANDATE DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE, CHE
ANCORA OGGI ALLIETANO LA NOSTRA TAVOLA.**