Voglia di cucina greca: a Bergamo è nato pasticciogreco.com

Cosa vi viene in mente quando pensate alla Grecia? Il mare blu, le case bianche delle isole, le uniche due parole che si ricordano con più facilità, ossia “kalimera” per buongiorno e “kalispera” per buonasera, e il buon cibo greco. Moussakàs, pasticcio, tzatziki, souvlaki, baklavas e molto altro vi hanno conquistato fin dal primo boccone e non vedete l’ora di tornare in Grecia per assaggiarli di nuovo. E se invece vi metteste a cucinare i vostri piatti preferiti nella cucina di casa vostra seguendo ricette semplici e facili? Vi chiederete se si può. Certo che sì!

Il nuovo sito pasticciogreco.com propone ai lettori sfiziose ricette salate e dolci tutte provenienti dall’amata terra ellenica, ma anche informazioni sulle tradizioni e le usanze greche. Passo dopo passo si scoprono golosità tradizionali, si svelano segreti e si conoscono prodotti greci che si possono trovare sul territorio italiano. L’ha realizzato la giornalista Danai Dasopoulou insieme a Christoforos Staboltas, con la collaborazione della chef Ioanna Stamoulou. “L’idea è nata un anno fa per omaggiare la cucina greca e la Grecia – spiega Dasopoulou che da due anni si è trasferita a Bergamo per amore -. Ne ho parlato con un caro amico che lavora ad Atene come produttore radiofonico e insieme abbiamo proposto il progetto a una nota chef televisiva greca. Ci siamo messi subito al lavoro, io qui a Bergamo e loro ad Atene, e a dicembre abbiamo messo il sito web on line”.

Il nome curioso del sito si ispira a uno dei piatti più amati della cucina greca: il pasticcio. Come spiega Dasopoulou “nonostante il nome riporti alla confusione, la personalità di questo piatto profuma di Grecia. Con la sua pasta lunga e

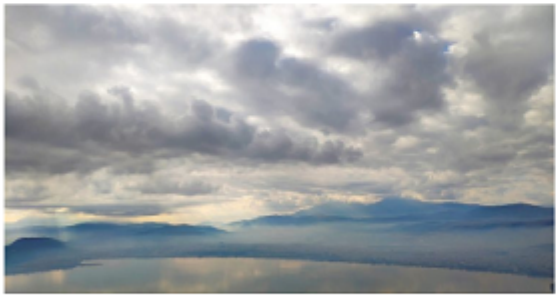
grossa, la carne macinata succulente, la besciamella soffice, le spezie e tutti gli altri ingredienti si crea un… pasticcio da favola". Pasticciogreco.com raccoglie ricette, curiosità, interviste e fotografie molto belle, piacerà a quelli che sono curiosi e desiderano sperimentare con le ricette dei piatti tipici greci. E devono essere tanti visto che in soli quattro giorni dalla nascita ha collezionato centinaia di followers. Kali orexi ovvero buon appetito!

PERCHÈ IN GRECIA A CAPODANNO SI ROMPE IL MELOGRANO?

A poche ore dall'arrivo del nuovo anno, tutto deve essere pronto per accoglierlo come si deve. Non dimenticatevi, quindi, di procurarvi un melograno robusto e ciccione, per romperlo al mattino di Capodanno come si fa in Grecia. L'usanza ha radici nel Peloponneso ma si è [...]

VASSILOPITA – LA TORTA DI CAPODANNO

Profuma di spezie e arancia questa vassilopita, il pane dolce che si taglia subito dopo l'arrivo del nuovo anno e nasconde una piccola moneta che chi trova nella sua fetta avrà un'anno fortunato. Ingredienti335gr. zucchero di canna335 gr. burro fresco 6 uova100ml. succo di arancia50ml. [...]



LIGHIADES: IL BALCONE "DOLCE" DI GIANNINA

Passeggiando tra i borghi della bellissima città di Giannina, si sentono non solo i profumi meravigliosi della cucina locale con le spezie, il burro fresco e i dolci al cucchiaio, ma soprattutto la storia del paese. E' presente nelle usanze, nelle canzoni, nonostante abbia anche [...]

Oltre 6 milioni di italiani hanno scelto il ristorante per il cenone di Capodanno

I dati confermano che sempre più gli italiani decidono di

celebrare l’ultimo dell’anno fuori casa. Secondo le stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio (Fipe) sarebbero oltre 6,3 milioni (100.000 unità rispetto al 2017) a cenare, con o senza veglione, in uno dei 93.000 ristoranti (il 78,4% del totale) aperti per la notte di S. Silvestro.

Nove ristoranti su dieci hanno puntato ad offrire solo la cena per la notte di Capodanno, mentre il restante 10% ha messo a punto per i propri clienti anche un vero e proprio veglione con spettacoli dal vivo e musica. Per quanto riguarda i prezzi: per il cenone in media si sono spesi 80 euro a testa, mentre per cenone più veglione se ne sono spesi fino a 94 euro. La spesa complessiva stimata per i festeggiamenti della notte di S. Silvestro è di 507 milioni di euro.

“I dati che abbiamo raccolto mettono le nostre attività al centro della festa più lunga dell’anno e della voglia di convivialità degli italiani – ha dichiarato Giancarlo Deidda, Vice Presidente Fipe. “Circa 600 mila persone saranno al lavoro per permettere a tanti di festeggiare prestando la massima attenzione alle condizioni di sicurezza perché quella del 31 deve essere una bella notte. I pubblici esercizi restano un modello di ospitalità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento”.

Per brindare al nuovo anno nei ristoranti si sono stappati 1,8 milioni di bottiglie tra spumante e champagne. Le bollicine nostrane hanno avuto l’esclusiva del brindisi nel 66,7% dei locali e nel 28,1% in condivisione con lo champagne.

Le spezie d’inverno

Con il freddo ritorna la voglia di cucinare zuppe, torte e biscotti e magari di preparare punch e vin brulé per riscaldarsi. Le spezie diventano allora ingredienti fondamentali da avere a disposizione. Ma quali scegliere tra l’infinita varietà che si trova sugli scaffali dei negozi? E con quali piatti abbinarle? Per aiutarvi abbiamo stilato una lista delle spezie da avere in dispensa durante l’inverno, che daranno un tocco aromatico ai vostri piatti delle feste. Svelandovi una chicca pressoché sconosciuta: la ‘spezia portafortuna’ ricavata dal melograno.

Cannella

È la prima spezia che viene in mente quando si pensa all’inverno. La si usa per lo più nei dolci e nelle creme (provatela nei muffin e sulla panna montata), ma questa spezia calda e fruttata, nota già agli antichi Egizi, è molto versatile: se ne può aggiungere una stecca alle carni brasate, è ideale per le ricette con il tacchino e agnello, si abbina a tutta la frutta (con la mela cotta è sublime), a carote, fagiolini, spinaci, pomodori e zucca. Inoltre, è perfetta per gli infusi: basta immergerla nell’acqua bollente. Può essere acquistata in forma di stecche oppure in polvere. Le stecche sono molto utili nella preparazione delle conserve e per gli infusi: basta immergerle nell’acqua bollente.

Anice stellato

È originario dall’Asia ed è molto apprezzato nei Paesi del Nord. Ha un sapore dolce e piccante che ricorda l’anice e la liquirizia e proprietà diuretiche e antireumatiche. È perfetto per completare il vin brulè (lo rende meno dolce) e per aromatizzare dolci, infusi e liquori. Si sposa bene nel couscous, con le carni di anatra, manzo brasato e maiale. Usato in piccole dosi nel ripieno di ravioli e tortellini li

rende più personali.

Cardamomo

Nel nostro Paese è poco usato ma è un asso nella manica in cucina. Originaria dei Paesi arabi, questa spezia ha un sapore fresco e balsamico, a metà tra eucalipto e menta limone. Si può acquistare in baccelli, semi o polvere. Può essere usata per aromatizzare torte, biscotti e composte di frutta ma anche nel tè e nel caffè. È ottima con marinate e carni dal gusto deciso come maiale e anatra.

Chiodi di garofano

Diffusi in tutto l'Oriente, danno ai piatti un profumo dolce e speziato, e sono un potente antinfiammatorio e un ottimo digestivo. Si trovano interi o macinati. Insieme alla cannella e all'anice stellato, possono aromatizzare il vino per ottenere il vin brulé ma si possono usare anche nel bollito e nel brodo di carne di manzo e, con parsimonia, con le carni rosse e la selvaggina. Inoltre si sposano bene con frutta e verdura; gli abbinamenti migliori in questa stagione sono con ananas, arance, limoni, mele, mirtilli, pere, prugne, e con cipolle, fagioli, pomodori, rape e zucca. Da provare con la frutta cotta e con la torta di mele. Dritta: usateli per fissare una foglia di alloro a una cipolla intera, da aggiungere a legumi, zuppe e stufati.

Curcuma

Conosciuta come lo 'zafferano d'Oriente – è originaria del Medio Oriente e del Sud Est Asiatico – è una delle spezie più colorate. Nella cucina italiana non viene usata spesso ed è un peccato perché può essere aggiunta a qualsiasi piatto, dai legumi, alle zuppe, alle verdure, alle carni, il pesce, il riso, i dolci (è un colorante naturale). È fantastica nei risotti, aggiunta in fase di mantecatura (un pizzico su quello allo zafferano lo rende speciale), sulle patate in tegame a fine cottura, con cavoli e broccoli e con le pietanze a base

di carne bianca. Ha un sapore amarognolo ma piacevolmente aspro, e proprietà antinfiammatorie e antisettiche. In commercio si trova secca tra le spezie, o fresca sotto forma di radice al reparto ortofrutta.

Noce moscata

Insieme al pepe nero e al peperoncino, è tra le spezie più diffuse e consumate nei piatti italiani. È indicata per insaporire salse, risotti, zuppe, ripieni, sughi, stufati, polpette e verdure al burro o saltate. Gli abbinamenti elettivi? ricotta e spinaci, besciamella, salse al formaggio, insaccati e dolci: con il suo sapore penetrante, dà a torte e biscotti quel tocco in più di rusticità che fa tanto Natale. Senza dimenticare che serve per preparare le bevande invernali più amate: punch e vin brûlé. Si trova in polvere oppure intera da grattugiare e ha proprietà antimicotiche e digestive. Il consiglio: grattugiata al momento mantiene tutto il suo sapore.

Anardana

É una chicca, non la conosce quasi nessuno in Italia, ma questa spezia rosso mattone che viene dall'Iran è l'aroma natalizio per vocazione dal momento che è il cuore essiccato del melograno, simbolo beneaugurale delle feste. Ha un sapore acidulo, con retrogusto fruttato e leggermente dolce e si può usare con torte e crostate, in sostituzione a fragole, visciole, ciliegie, e con carni magre, peperoni, avocado e mele; nelle ricette che prevedono utilizzo di limone, lime e agrumi; abbinata a salse di yogurt e dolci a base di latte, anche vegetale; e alle verdure. È un potente antiossidante e ha proprietà diuretiche e antinfiammatorie. Da provare: aggiungetela alle verdure a fine cottura.

Peperoncino

È una delle spezie più utilizzate al mondo e un ingrediente immancabile sulle nostre tavole: va bene praticamente in ogni

piatto. Si accompagna molto bene con con broccoli, cavolfiori, cetrioli, finocchi, melanzane, patate, peperoni, pomodori e zucca; si sposa benissimo con ananas, arance, avocado, banane, cocco, lamponi, limoni, mango e mirtilli e perdono nei dolci al cioccolato.

Vaniglia

È la spezia regina in pasticceria. Grazie al suo sapore dolce si può usare per aromatizzare creme, torte, biscotti, yogurt, gelato e per bevande come tisane, latte, cioccolate e liquori. Ha effetti digestivi. È reperibile sia in baccelli interi, quindi naturali, che in polvere e liquida, la cosiddetta vanillina.

Zenzero

Originario dell'Asia, ha un sapore deciso e leggermente piccante con un forte sentore di limone ed è una delle spezie con più effetti benefici. In cucina si usa la radice, soprattutto essiccata o polverizzata. È perfetto per marinare carni e pesci, e dà un tocco gradevole e fresco a qualsiasi verdura: l'abbinamento migliore è con cipolle, carote, cavoli, champignon, melanzane, pomodori, peperoni, rape, zucchine e zucca. Inoltre è una spezia perfetta per aromatizzare zuppe, marmellate e frutta. Il meglio lo dà con arance, banane, mele, mandarini, pere, limoni, mirtilli, lamponi, mango, prugne, lime e pompelmi (d'estate si abbina a albicocche, pesche, fichi, uva, melone). Ma si può usare un po' con tutto: legumi, carni, pane, biscotti. Si trova macinato o fresco da grattugiare.

La nutrizionista Roberta Zanardini ci spiega le proprietà delle spezie, che sono alleate di bellezza e salute grazie alle loro componenti nutrizionali.

Benefici

Conosciute fino dall'antichità per la loro facoltà di conservare i cibi, le spezie possiedono in realtà interessanti

proprietà digestive e le troviamo ancora oggi impiegate nella medicina galenica. Significativa è la loro capacità di migliorare l'assorbimento dei grassi, di intensificare l'attività degli enzimi pancreatici e di ridurre il tempo di transito gastrointestinale. Inoltre, sono prive di apporto calorico, promuovono la termogenesi corporea e aumentano il senso di sazietà. Da non dimenticare anche la loro natura antiossidante, antinfiammatoria, antisettica e di stimolo alle difese immunitarie.

Controindicazioni
Chi soffre di disturbi gastrici, reflusso, ulcera, patologie epatiche o coliche le deve consumare con moderazione, in particolare zenzero, cannella, curcuma, chiodi di garofano e cumino. È stato dimostrato che alcune spezie interagiscono con certi farmaci aumentandone l'effetto, attenzione a antinfiammatori e anticoagulanti.

Sapevate che…
Per debellare le tracce odorose che attirano le formiche possiamo usare foglie di menta essiccate e sbriciolate o foglie di alloro poste vicino alle provviste. Provate a spargere peperoncino in polvere, chiodi di garofano o paprika piccante oppure tracciare una linea con bastoncini di cannella nei pressi dei punti d'accesso delle formiche, e l'odore pungente di queste spezie ne impedirà il passaggio.

Un nuovo socio bergamasco per Ristoranti Regionali – Cucina

DOC

Al Ristorante La Piana di Sorisole (BG) è stata consegnata la targa associativa dei Ristoranti regionali-Cucina DOC.

L’elegante locale alle porte di Bergamo è la realizzazione del sogno di Sabrina Casadoro, imprenditrice dell’ospitalità, nata a Clusone da famiglia milanese/veneziana, che ha dato il via nel 2008 alla sua attività in ambito ricettivo. Nel 2017, individuato un piccolo albergo ristorante a Sorisole, lo ha ristrutturato ed ha iniziato con entusiasmo un nuovo capitolo della sua vita. La passione è sicuramente la cifra distintiva di Sabrina che unita alla sua capacità imprenditoriale le ha permesso, in poco più di un anno dall’apertura, di fidelizzare una buona clientela. Idee chiare alla base del suo lavoro: in cucina prodotti di qualità a KM O, in sala servizio ben organizzato e veloce specialmente per i pranzi settimanali, interessante la proposta del “ Fast Lunch 30” che evidenzia il tavolo dei clienti che dispongono solo di mezz’ora di tempo per pranzare.

La figlia Alessandra, diplomata all’Istituto Alberghiero di Stato di San Pellegrino Terme, è il braccio destro di mamma Sabrina e si occupa della gestione dell’hotel La Priula, che completa il ristorante. La nuora Elisabetta collabora all’impresa famigliare.

L’ingresso ufficiale nell’associazione è stato applaudito da giornalisti e gourmet che hanno molto apprezzato il menù della tradizione abitualmente proposto dal locale e cucinato con cura dall’Executive chef Fabio Rubio.

Il ristorante La Piana ha da subito brillantemente dimostrato di condividere lo filosofia di Ristoranti Regionali –Cucina DOC,l’associazione no profit nata in provincia di Bergamo nei primi anni settanta con il fine di valorizzare la cucina del territorio come elemento indispensabile per l’offerta

turistica di qualità che trova nel locale di Sorisole un eccellente punto di accoglienza.

Natale in casa Cerea

L’immagine del Natale “Da Vittorio” è rappresentata da mamma Bruna coccolata dall’affetto dei cinque figli Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e Bobo e dei 13 nipoti. Un punto di riferimento e il collante per tutta la famiglia, insieme ad una presenza che si sente ancora forte: la figura del grande Vittorio, imprenditore lungimirante che prima di tutti ha capito qual era la strada da percorrere per soddisfare con qualità e classe i palati più esigenti. Una stella che brilla ancora oggi e che compare quotidianamente nel ricordo e nei pensieri di tutti coloro che frequentano il suo locale alla Cantalupa.

Il trasloco dalla centrale via Papa Giovanni a Bergamo è stata una scelta obbligata, che ha lasciato il segno: da un lato uno choc per tutta la famiglia che alla città era ed è affezionata dopo essere cresciuta negli anni, fino ad affermarsi come una delle tavole più gloriose nel panorama enogastronomico mondiale. “Confermo che io e Vittorio non eravamo convinti dello spostamento – commenta mamma Bruna -. Lasciare Bergamo ci è pesato parecchio e il futuro era ricco di incognite. Grazie all’impegno di tutta la famiglia siamo stati capaci di crescere come imprenditori e toglierci delle grandi soddisfazioni”. Non solo dal punto di vista meramente economico, pur essendo Da Vittorio la prima impresa italiana per fatturato nel settore della ristorazione.

La realtà tristellata è molto di più: un’istituzione che sa regalare emozioni ai suoi ospiti. Sulla collina di Brusaporto la famiglia Cerea ha creato un mondo magico per i suoi ospiti, un grande successo favorito sicuramente dalla grande armonia che unisce tutti i componenti della famiglia.

Anche l’ambiente di lavoro è una grande famiglia e un’occasione di crescita per centinaia di ragazzi che in tanti anni sono passati da qui. “I giovani che si avvicinano al

mondo della ristorazione e dell'accoglienza non devono illudersi con i reality e i format televisivi – prosegue Bruna -. Occorre avere le idee chiare e tanta determinazione per imparare al meglio un mestiere che non deve necessariamente essere lo chef, perché anche un cameriere 'semplice' ha l'opportunità di togliersi grandi soddisfazioni: è un ruolo fondamentale perché può valorizzare o danneggiare il lavoro della cucina. In televisione viene mostrata la parte più ludica e da show ma il lavoro è ben altro, è fatto di sacrifici che si superano solo con la passione giusta per lavorare in brigata o in sala anche 10/12 ore al giorno".

Come diceva Gualtiero Marchesi "Siamo tutti cuochi, ma non possiamo essere tutti generali perché servono anche i colonnelli". Imparare l'arte permette anche di viaggiare e i fratelli e i nipoti Cerea sono spesso all'estero, un fatto che mamma Bruna vive con alti e bassi. "Girare il mondo è una grande opportunità che i miei figli hanno sempre saputo cogliere, ma comporta anche il sacrificio di stare lontano dalla nostra grande famiglia. Ogni esperienza permette di crescere e raccogliere nuovi stimoli, per poi tornare a casa e portarsi indietro non solo una valigia ma un bagaglio di conoscenze. Mi auguro che anche i miei nipoti che oggi lavorano lontano, prima o poi rientrino a Brusaporto, anche perché qui abbiamo bisogno di giovani che mandino avanti l'azienda portando nuove idee e innovazioni".

Chicco e Bobo sono al momento i fratelli che viaggiano maggiormente per eventi e consulenze in giro per il mondo, da Singapore a Macao, dal Brasile alle più vicine Francia e Germania. Ogni esperienza ha pro e contro, ma dipende spesso dallo spirito e dalla positività con cui la di vive. In famiglia ricordano come fosse ieri la prima volta a Giacarta. "Ci chiamarono per una consulenza e i primi ad arrivare furono alcuni collaboratori che tornarono spaventati. Allora ripartì Chicco che, a differenza loro, tornò entusiasta e con il ricordo di un paese fantastico".

Il Natale è il giorno più bello dell'anno per la grande famiglia Cerea che riesce sempre a riunirsi al completo. "È sicuramente la festa più sentita – prosegue emozionata Bruna - . Finito il pranzo con i clienti, ci troviamo tutti insieme per la cena, dimentichiamo la stanchezza e spegniamo tutti i telefoni. Una grande famiglia finalmente riunita".

Consigli culinari per la giornata più magica dell'anno? "Il Natale regala emozioni differenti ad ognuno di noi. È giusto abbandonarsi ai ricordi più belli e ai sapori della tradizione. Ci sono piatti che ognuno di noi ha nel cuore e anche se mangiati una volta all'anno ti regalano emozioni uniche. Con una grande soddisfazione: aver trasmesso a figli e nipoti il senso di unione che permette a tutti noi di andar d'accordo e ai cugini di cercarsi e rincorrersi in giro per il mondo. Ecco la ricetta: quando si è uniti, ci si vuole bene, ci sono lealtà e rispetto, si possono superare tutte le difficoltà".

Con la magia del Natale anche a tavola si torna bambini

Le vetrine dei negozi si colorano di bianco, rosso, verde e oro, l'atmosfera diventa più gioiosa, le melodie allegre conquistano il cuore, si respira un'aria calda ed accogliente, i profumi delle pasticcerie ti travolgono in un viaggio sorprendente, la famiglia si riunisce e i preparativi per il pranzo portano entusiasmo… E' arrivato Natale, la festa più magica di tutte! In molti paesi del mondo si celebra la Natività con tradizioni uniche, soprattutto a tavola. Tra golosità salate, antipasti, primi e secondi, c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Ma quali dolci si mangiano nelle

nazioni europee? Scopriamo insieme le più amate prelibatezze natalizie di Germania, Francia, Spagna e Grecia e proviamo a trarre ispirazione per un Natale “international”.

Germania – Stollen

“***Frohe Weihnachten***” dicono con allegria i bambini in Germania quando arriva la stagione più amata di tutte. Gli alberi natalizi si addobbano, le candele si accendono e si appoggiano sui bordi delle finestre creando un’immagine suggestiva, i famosi mercatini natalizi, Weihnachtsmärkte, accolgono i visitatori con decorazioni tradizionali, mentre il profumo del glühwein (vino speziato) avvolge tutti con la sua scia calda, dolce e quasi esotica. Dalle stelline alla cannella Zimtsterne, ai bastoncini al profumo di vaniglia Vanillekipferl, ai Lebkuchen con zucchero di canna, miele e burro, al tradizionale e ricco Stollen, i dolci non mancano dalle case tedesche. Quest’ultimo è il più diffuso, si trova in molte varianti e ha una storia lunga con le radici profonde nella cultura germanica. La sua pasta dolce, ricca di burro,

canditi, frutta secca (mandorle e uvetta passa), è spesso ricoperta di zucchero a velo. La prima documentazione di questo dolce risale al 1329 a Naumburg, citato solo 150 anni dopo, nel 1474, in un manoscritto rinvenuto a Dresda. Non è un caso che viene chiamato Dresdner Stollen e ha ottenuto l'Indicazione geografica protetta (Igp). Nel corso degli anni lo Stollen è cambiato molto: da un semplice pane è diventato un dolce ricco che a seconda della zona viene preparato con marzapane, ricotta, vino, mele, prugne ecc.

Stollen
500 gr farina 00 (un po di più per infarinare), 200 gr uvetta sultanina, 100 gr uva di Corinto, 100 gr canditi a pezzetti, 30 gr mandorla a lamelle, scorza di 2 limoni, ½ cucchiaino cardamomo in polvere, ½ noce moscata in polvere, un pizzico di pepe nero, ½ cucchiaino di estratto di vaniglia, 3 cucchiai di rum, 6 cucchiai di lievito secco, 250 ml latte intero tiepido, 1 cucchiaino e ½ di sale, 100 gr zucchero granulato, 150 gr burro non salato, zucchero a velo.

Mettete in una ciotola la frutta secca, le mandorle, la scorza di limone, le spezie, pepe, canditi, aggiungete l'estratto di vaniglia e il rum e lasciate riposare per 2 ore.
Mettete il lievito secco in una ciotola che contiene il latte tiepido. Lasciate a riposo per 5 minuti e poi mescolate per diluire il lievito.
Mescolate la farina e il sale in una grande ciotola.
Fatte un buco nel centro della farina e versate il latte con il lievito.
Con un cucchiaio portate in centro la farina per formare un impasto morbido.
Coprire con una salvietta e lasciate riposare per 20 minuti in luogo caldo.
Aggiungete lo zucchero e il burro.
Lavorare tutto per ottenere un impasto solido e morbido.
Disponete l'impasto su una superficie infarinata.
Lavorate per 10 minuti per ottenere una pasta morbida ed

elastica.
Mettete la pasta in una ciotola imburrata, coprite con una pellicola e successivamente in un sacchetto di plastica.
Lasciate riposare in luogo caldo per 2-2 ½ ore affinché si sarà raddoppiato.
Lavorate ancora un po’ la pasta sulla superficie infarinata e lasciate riposare per 10 minuti.
Togliete dalla ciotola, disponete sulla superficie infarinata e con i palmi delle due mani appiattite la pasta dando una forma quasi rettangolare con spessore di 2,5 cm.
Aggiungete il composto della frutta secca nella pasta e lavorate gentilmente per amalgamare il tutto.
A questo punto create con l’impasto il classico rotolo, schiacciatelo leggermente e fatelo riposare per 1 ora.
Spennellate con del burro fuso.
Infornate, in forno preriscaldato, per 30-45 minuti.
Lasciate raffreddare.
Copritelo di zucchero a velo.
Può mantenersi fresco per una settimana in contenitore ermetico (anche se sappiamo che non rimarrà neanche una fetta per il giorno dopo).

Francia – Bûche de Noël

Joyeux Noël: la Francia celebra il Natale con dolcezza e il profumo di burro regna nell'aria. I francesi si preparano per il "Réveillon", la vigilia di Natale, quando tutte le famiglie si riuniscono per gustare tutte le tipiche specialità della stagione. Il tavolo è apparecchiato con attenzione e raffinatezza, mentre gli angoli della tovaglia sono accuratamente legati a nodi per… evitare che il diavolo si ci nasconda sotto. Galette des rois, bûche de Noël, nougat, la

scelta dei dolci è più che varia e può soddisfare anche i più eclettici. Il protagonista del Natale francese non è altro, però, che quel “tronco di legno” al cioccolato che fa impazzire di gioia piccoli e grandi. Bûche de Noël con la sua curiosa forma, che simboleggia un ceppo, viene quindi considerato un portafortuna in molti paesi del Nord Europa. La sua golosa e soffice pasta e la sua copertura di ganache, lo rendono un dolce sfizioso a cui tutti dicono “oui”!

Bûche de Noël
Burro per imburrare la teglia, 1/3 tazza di farina setacciata per tutti gli usi, 1/3 tazza di cacao amaro, ¼ cucchiaino di sale fine, 4 grandi uova (separate tuorlo e albume), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, ¾ tazza più 3 cucchiai di zucchero a velo, 1 tazza di panna fresca liquida, 1 cucchiaio di panna acida.

Riscaldate il forno a 175° C.
Imburrate una teglia.
Mescolate in una ciotola la farina, il cacao e il sale.
Sbattete con lo sbattitore elettrico per 2-3 minuti i tuorli d’uovo, la vaniglia, e ¼ tazza di zucchero. In una ciotola diversa, montate gli albumi (con lo sbattitore pulito) a neve per 1-2 minuti. Gradualmente aggiungete ½ tazza dello zucchero rimasto e sbattete per ancora 2-3 minuti.
Versate piano piano il composto dei tuorli in quello degli albumi.
Gradualmente aggiungete anche gli ingredienti secchi.
Spostate tutto l’impasto nella teglia e con una spatola uniformate la sua superficie.
Infornate per 8-10 minuti.
Togliete, lasciate raffreddare e appoggiatela su una pellicola trasparente.
Sbattete la panna fresca con il resto dello zucchero per 1-2 minuti.
Spargete la panna fresca montata sulla pasta lasciando 2 cm di bordo.

Arrotolate la pasta delicatamente aiutandovi con la pellicola che piano piano lasciate andare.
Mettete il tronco su un vassoio.
Preparate la crema ganache con 1/3 di tazza di panna fresca liquida e 85 gr di cioccolato semidolce tagliato a pezzetti.
Fatte bollire la panna.
Togliete il pentolino, aggiungete il cioccolato e lasciate riposare per 5 minuti.
Mescolate e lasciate raffreddare piano piano.
Versate la ganache su tutto il tronco.
Lasciate per 5 minuti.
Con una forchetta disegnate delle linee sul tronco.

Spagna – Roscón de Reyes

Appena il profumo de “los polvorones” si sente nell’aria si capisce subito che Navidad, il Natale, è arrivato in Spagna. Talmente “sbriciolosi” che si sciolgono in bocca, i

polvorones, con la loro consistenza ricca di zucchero, farina, latte, noci e il profumo di limone, cannella, vaniglia non mancano mai dalle tavole spagnole durante le festività. I migliori “tortini in polvere” provengono dall’Andalusia. Particolarmente amato dagli spagnoli, però, è anche il famoso Tortel o Roscón de Reyes che si gusta di solito il 6 gennaio. La ciambella dei Re Magi è talmente soffice, leggera e gustosa che già prima dell’assaggio il suo sapore dolce arriva in bocca. Il pan dolce con la frutta candita non è solo gustoso, ma anche pieno di sorprese: di solito chi la prepara nasconde al suo interno un fagiolo o una figurina dei Re Magi. Chi trova la figurina viene incoronato “re” o “regina” e chi invece trova il fagiolo deve pagare per il Roscón de Reyes dell’anno dopo. Prepariamo insieme questa squisita torta di grande effetto che tutti gusteranno con tanta voglia. ***¡Feliz Navidad y próspero año nuevo!***

Roscón de Reyes
650 gr di farina 00, 250 ml di latte tiepido, 25-30 gr di lievito fresco, 120 gr di zucchero, 120 gr di burro, 2 uova e un tuorlo, 10 gr di sale, 2 cucchiai e ½ di acqua di fiori d’arancio, la scorza di un limone grande e 1 arancia. Per decorare: canditi, zucchero, 1 uovo sbattuto, 1 arancia, figurine decorative.

Mescolate un po del latte tiepido con 2 o 3 cucchiai di farina 00.
Aggiungete 25-30 gr di lievito fresco e mescolate.
Coprite e lasciate fermentare per 15-20 minuti in un luogo caldo.
Una volta fermentato l’impasto, mettete in una grande ciotola il resto della farina e poco a poco il resto degli ingredienti: zucchero, scorza d’arancia e di limone, sale, latte, 2 uova, zucchero.
Aggiungete l’acqua di fiori d’arancio, e alla fine il burro fuso, successivamente l’impasto con il latte, la farina e il lievito.

Lavorate l’impasto finché diventi un composto omogeneo.
Infarinate una superficie e impastate.
Se necessario aggiungete un po di farina per poter lavorare meglio l’impasto.
Formate una palla e riponetela in una ciotola coperta con la pellicola, quindi fate lievitare il tutto in un luogo tiepido e privo di correnti d’aria per circa 2 ore.
Dopo le due ore l’impasto dovrebbe essersi raddoppiato.
Toglietelo dal contenitore e su una superficie infarinata, lavoratelo piano piano dando una forma rotonda alla pasta, facendo anche un buco in mezzo con le dita (il buco diventa più piccolo quando lo si cuoce, quindi è conveniente renderlo grande).
Lasciate riposare coperto per circa un’ora in luogo caldo (potete accendere il forno a 50° C, farlo scaldare, spegnerlo e mettere il Roscón per il tempo necessario).
Di seguito, passate la superficie del Roscón con dell’uovo, decorate a vostro piacimento con i canditi e nascondete le figurine al suo interno.
Mettete il dolce in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.
Togliete dal forno, lasciate raffreddare e spolverate con dello zucchero a velo.

Grecia – Kourabiedes

Il profumo inebriante di cannella, chiodi di garofano e scorza di arancia si diffonde in tutte le case greche durante il periodo natalizio. I dolci tipici greci variano da località a località, ma quelli che non mancano mai dalla tavola sono i melomakarona e i kourabiedes. Questi due tipi di biscotti, soddisfano il palato di ogni tipo di goloso: chi ama la versione morbida e succulente dal gusto di miele e semolino dei primi e chi la croccantezza delle mandorle e la delicatezza dello zucchero a velo dei secondi. Ogni anno è una vera lotta tra i due protagonisti natalizi per la conquista del cuore dei greci che finisce sempre a pareggio. I dubbi svaniscono quando ci si trova di fronte alla “vassilopita”, il pane dolce che accompagna tutti i Greci dopo la cena del 31 dicembre e si taglia subito dopo l’arrivo del nuovo anno. Perché è così importante? Perché all’interno del suo impasto soffice e profumato di arancia si nasconde una monetina che chi trova nella sua fetta sarà fortunato per tutto l’anno. Andiamo a vedere, però, con l’aiuto della chef pâtissier greca Ioanna Stamoulou, come si preparano i kourabiedes che sembrano

nuvole dolci, leggeri e irresistibili. ***Καλά Χριστούγεννα!***

Kourabiedes
Per 50-60 biscotti: 750 gr di farina per tutti gli usi, 150 gr di zucchero, 500 gr di burro, 2 tuorli d'uovo, 1 tazzina di cognac, 1 cucchiaino di soda da cucina, 2 vanilline, 200 gr mandorle intere.
Per la copertura 50ml. acqua di fiori d'arancio o liquore di masticha, 300gr. zucchero a velo

Scaldate il forno a 180gradi e fatte tostare le mandorle per 10 minuti.
Nel frattempo montate con il mixer lo zucchero e il burro per 10 minuti.
Mentre il mixer è in funzione, versate i tuorli d'uovo.
Sciogliete la soda dentro la tazzina del cognac e versatela dentro l'impasto. Aggiungete la vanillina.
Quando l'impasto sarà omogeneo fermate il mixer e versate la farina setacciandola.
Con una spatola mescolate il tutto così la farina si unisce agli ingredienti liquidi.
Aggiungete le mandorle tostate e mescolate un'ultima volta.
La pasta o deve essere morbida come il velluto e facile da impastare.
Metteta carta da forno in due teglie non profonde.
Prendete piccole quantità di pasta assicurandosi che all'interno ci siano 2 o 3 mandorle e formate piccole palline grandi come una noce.
Disponete i kourabiedes nelle teglie lasciando poco spazio tra loro e premeteli al centro.
Cuocete in forno riscaldato per 20-25 minuti finché prendono un colore dorato.
Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare.
Non muoveteli dalla teglia se non sono completamente freddi perché si scioglieranno.
Mettete l'acqua di fiori di arancia in uno vaporizzatore e spruzzate leggermente i kourabiedes.

Setacciate lo zucchero a velo in una ciotola profonda.
Immergete uno ad uno i kourabiedes nella ciotola e copriteli tutti bene.
Poi servite in un vassoio a strati e cospargete ancora con zucchero a velo tra i diversi strati.

Vorrei fare il gastronomo

Parte martedì 29 gennaio il corso “Vorrei fare il gastronomo”. Un percorso professionalizzante dedicato a chi ha intenzione di accedere alla professione di gastronomo e agli operatori che vogliono migliorare la propria preparazione ed il servizio. Le quattro lezioni, di tre ore ciascuna, trattano l’organizzazione di una gastronomia, le componenti nutrizionali dei piatti, le preparazioni a base di pesce, carne, vegetariane e vegane, il food cost, la conservazione dei prodotti, la presentazione delle ricette e il packaging. In cattedra la chef Francesca Marsetti, prima donna chef alla Nazionale Italiana Cuochi e noto volto televisivo de “La prova del cuoco”. Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it.

Nasce la Confraternita del Manzo all’Olio di Rovato

E’ stata presentata ufficialmente presso il Convento della S.S. Annunciata di Rovato la Confraternita del Manzo all’Olio

di Rovato, Si tratta di un’associazione senza fine di lucro, che è stata costituita nel ricordo della tradizione contadina e patriarcale, con l’obiettivo di far conoscere e promuovere il piatto principe della cucina bresciana.

Il Manzo all’olio di Rovato è un’istituzione da difendere nata nel lontano 1500 – tanto che ha appena ricevuto il riconoscimento di De.co, denominazione comunale, dal Ministero delle Politiche Agricole – così come le diverse ricette culinarie e i vari modi di preparazione, gli abbinamenti gastronomici e i vini.

La sede legale della Confraternita, che ha aperto il sito www.manzoalloliodirovato.it, è presso la Trattoria del Gallo. Gli appassionati di cucina tipica hanno da oggi la possibilità di seguire questa nuova associazione che si impegna a far bene e a diffondere la cultura dei piatti della tradizione.

Merito dei soci fondatori Alberto Bittu, Diego Zafferri, Adriano Stefani, Claudio Tonelli, Giuliano Zambelli, Massimo Robolini, Giorgio Giovanni Caffi, Pier Emilio Zanetti, Valerio Vezzoli, Gianbattista Ludovico Scalvi, Gianbattista Botticini, Renato Bonassi, Gianluigi Zanotti, Vito Fanizza, Sergio Iore, Alvaro Tonelli e Gabriella Pe.

“L’obiettivo è quello di diffondere l’arte e la cultura di un paese come Rovato attraverso un piatto della tradizione – afferma il gran maestro Alberto Bittu, imprenditore e gestore del ristorante Trattoria del Gallo -. Si tratta di un modo per pubblicizzare e aumentare il turismo abbinando le bellezze architettoniche con l’enogastronomia. La nostra Confraternita è aperta a tutti perché non è vincolata al solo commercio, ma si rivolge soprattutto al privato. Le prime adesioni sono giunte da tutto il territorio, ma anche dall’estero”.

BOVIS
TERRAE

Confraternita Manzo all'Olio
di Rovato
BOVIS
OLEATI
TERRAE

A Natale regala un corso di cucina

L’Accademia del Gusto propone pacchetti regalo in vista delle prossime festività natalizie. Per non regalare la solita sciarpa, si può optare su un’idea originale e creativa: un corso di cucina, di pasticceria o di ogni tipologia formativa legata al mondo della gastronomia.
Per l’elenco completo dei corsi e tutte le informazioni: ascomformazione.it/accademia-del-gusto/ tel. 035 41.85.706, info@ascomformazione.it

L’enogastronomia traina il turismo internazionale

Il 97% degli operatori lombardi ha una clientela dove non mancano i turisti stranieri anzi, nel 7% dei casi, prendono il sopravvento. I ristoranti si stanno attrezzando per offrire sempre più servizi: uno su quattro propone possibilità di noleggio bici, escursioni o visite in cantina accanto a convenzioni speciali con le realtà limitrofe nell’ottica di fare rete.

Sono questi alcuni tra i dati più interessanti emersi dalla tavola rotonda tra gli operatori del gusto lombardi e l’Assessorato al turismo, marketing territoriale e moda rappresentato dalla dirigente Antonella Prete, organizzata da Explora e dalla guida Gatti Massobrio Taccuino dei ristoranti d’Italia.

Nell’indagine condotta dalla redazione della guida dei due giornalisti, Paolo Massobrio e Marco Gatti, che hanno introdotto e condotto il pomeriggio di confronto al Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg), è emersa anche la straordinaria attrazione esercitata dal vino: secondo l’82% degli operatori interpellati i turisti internazionali conoscono almeno 3 vini italiani e, nel 60% dei casi, chiedono la possibilità di poter visitare cantine e centri di produzione gastronomica nei paraggi. Una leva su cui puntare – secondo Enrico Rota, Presidente Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio – che ha spiegato le strategie dell’associazione da lui rappresentata per offrire quanto più possibile percorsi fruibili dai tour operator che operano nelle province lombarde.

Una tendenza sottolineata anche da Antonella Prete che ha

ricordato come nel 75% dei casi food&wine incidano – secondo una recente ricerca della Bocconi – sulla scelta di una località. Motivazioni che però – ha spiegato Antonella Prete – devono essere comunicate nei modi giusti, a partire dal web. Una strategia social efficace – ha spiegato riprendendo ancora i dati Bocconi – può influire fino al 40% sull'acquisto.

Diverse anche le case history bergamasche intervenute: il ristorante La Collina di Almenno che combina arte e cibo; Al Carroponte di Bergamo che tra le altre cose ha puntato su una eccezionale offerta di vino con 1.500 etichette a bicchiere; Gigi Salumi e Formaggi di Selino Basso che gioca sulla qualità delle proposte e poi gli agriturismo capaci di far rivivere le zone più periferiche come Polisena L'Altro Agriturismo di Pontida e Contrada Bricconi di Oltressenda Alta che ha fatto rinascere un borgo. Non sono mancate ulteriori proposte per incrementare le potenzialità turistiche: dalla costruzione di una pista ciclabile che colleghi Milano alle valli (grazie alla pedalata assistita) fino a sconti speciali per la cartellonistica nelle località turistiche o ancora un maggior coinvolgimento delle scuole alberghiere nelle attività sul territorio.