



RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

Rassegna Stampa del 14/08/2017

INDICE

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

11/08/2017 Cucina Moderna

GUIDA ALLA SPESA

4

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

1 articolo



alla guida spesa

I MIGLIORI **PRODOTTI DI STAGIONE** DA METTERE NEL CARRELLO, I NOSTRI **CONSIGLI PER GLI ACQUISTI, BUONI AFFARI, INIZIATIVE E IDEE RISPARMIO**



FUNGHI pioppini

Conosciuti anche come **piopparelli**, crescono spontaneamente sui tronchi di pioppo (da cui il nome) fino all'autunno inoltrato, ma si prestano bene anche ad essere coltivati in grotte e ambienti coltrentati dove viene ricreato il loro habitat naturale, con cicli di raccolta di 90 giorni circa, durante tutto l'anno. Inconfondibili per il piccolo **cappello bruno** e il **lungo gambo** chiaro, che diventa più tenace nei funghi più maturi (in questo caso, è consigliabile eliminarlo), i pioppini coltivati sono pratici in cucina perchè non hanno bisogno di pulizia accurata (non vengono a contatto con il terreno), basta eliminare l'estremità e sciacquarli velocemente; quelli più piccoli si possono lasciare interi. Ottimi come contorno, da soli o mischiati ad altri tipi di funghi, sono adatti ad accompagnare carne, pesce e ad arricchire risotti e sughi per la pasta. Al super si trovano venduti in vaschette chiuse da pellicola; dopo l'acquisto, resistono in frigorifero qualche giorno senza perdere freschezza e consistenza.

➤ **Prezzo: circa € 2,50 la vaschetta da 500 g**

Con il contributo di *Luigi Ricci Frabattista*, produttore - www.ricci-giovetti.it

LA RICETTA SCALOPPINE

Tagliate a metà 500 g di fette di **fesa di vitello** e appiattitele con il batticarne. Infrinatele e scottatele su entrambi i lati per 1' in una padella antiaderente con 4 cucchiaini d'**olio**; toglietele dal fuoco. Mettete 200 g di **pioppini** puliti nella stessa padella

con 2 spicchi d'**aglio** tritato e saltateli per 5'; salate, pepate e bagnate con 1/2 bicchiere di **vino bianco**. Aggiungete il succo di 1/2 **limone** e 1 limone a rondelle sottili e cuocete per 5-6' a fuoco basso; unite 1 cucchiaino di **prezzemolo** tritato. Mettete di nuovo in padella le scaloppine e lasciate insaporire per qualche minuto, girandole un paio di volte. Servitele calde.



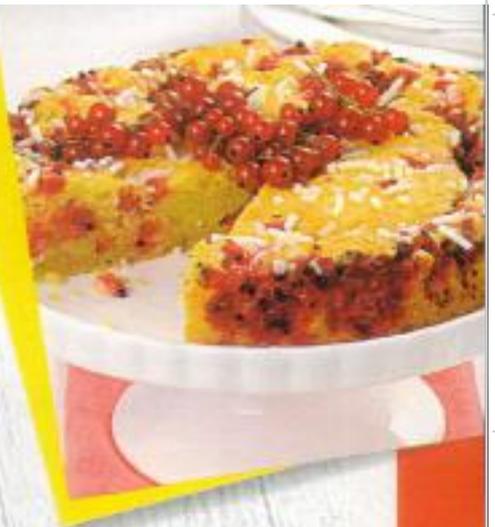


PICCOLI FRUTTI **ribes rosso**

Piccole e raccolte a grappolini di un accattivante rosso brillante, sono le bacche di un arbusto con lo stesso nome. Hanno un gusto **gradevolmente acidulo** che in cucina si sposa bene con le carni del maiale e il pesce, oltre ad essere adatte alla preparazione di dolci e confetture. In Italia la coltivazione del ribes rosso si concentra in **Trentino** e nel **Veronese** dove, a seconda delle varietà e dell'ambiente, copre un periodo di raccolta che inizia a maggio e prosegue fino a settembre: il ribes viene poi immagazzinato in appositi ambienti e distribuito sul mercato fino a dicembre (il ribes è l'unico tra i piccoli frutti che può essere conservato). Negli altri mesi, arriva soprattutto da Cile e altre zone del Sud America. Vengono coltivate diverse varietà di ribes rosso, appositamente selezionate: la **Rovada**, di maturazione medio tardiva, è la più diffusa per i grossi grappolini, spargoli e allungati, e la facilità di raccolta, sempre a mano; la **Junifer**, medio precoce, oltre che al consumo fresco si presta anche alla produzione di composte, salse e succhi dissetanti.

➤ **Prezzo al super: circa € 1,90 la vaschetta da 125 g**

Con il contributo di Marco Butera, responsabile tecnico Consorzio Piccoli Frutti, www.aurorafruit.it



LA RICETTA **FOCACCIA DOLCE**

Montate 100 g di **zucchero** con 2 **uova**, 2 **tuorli** e la scorza grattugiata di 1 **limone**. Unite 200 g di **farina**, 150 g di **burro** morbido, 1 bustina di **lievito** per dolci, un pizzico di **sale** e mescolate. Trasferite il composto in una teglia (26 cm) imburata e infarinata e cospargete 500 g di **ribes** sulla superficie. Infornate a 180° per 30' circa. Prima del termine, spolverizzate con **granella di zucchero** e rimettete in forno. Sfornate la focaccia, lasciatela intiepidire e sfornatela.

BONNA FISHAZIO

**sotto la
lente**



Carne in scatola

È una soluzione pratica non solo perché pronta all'uso, ma anche per la **shelf life** molto **lunga** a temperatura ambiente. Per prolungare la durata della carne, infatti, la scatola già sigillata viene sottoposta a **sterilizzazione**. Inoltre nella gelatina possono essere presenti conservanti. In quanto

alla **tipo di carne**, varia da un marchio all'altro. La più diffusa è quella **bovina** di manzo, ma esiste anche di vitello o di pollo. Quella bovina può essere italiana o importata congelata, soprattutto da Argentina e Brasile, dove gli animali vengono allevati in gran parte al pascolo. Le aziende migliori

utilizzano solo **polpa di muscolo**, senza rifilature meno pregiate. La carne viene ridotta in tocchetti e lessata per almeno 30 minuti. Poi si aggiunge la **gelatina** (a base di brodo e addensanti), che può contenere aromi, miele, sale, glutammato. La carne in scatola è magra e in media non contiene molto sale.

Con il contributo di Raffaele Viccione, tecnologo alimentare



QUESTO
MESE
GUIDA ALLA SPESA

RISTORANTI CONTRO LA FAME

Solidarietà a fine pasto. Torna l'iniziativa **Ristoranti contro la fame**, per raccogliere fondi e donare cibo ai **bambini malnutriti** nel mondo.

Basta aggiungere 2 euro al conto nei locali aderenti, che possono a loro volta partecipare alle donazioni con un piatto o menu solidale (ristoranticontrola fame.it, 16 ottobre-31 dicembre).

La campagna, arrivata alla terza edizione italiana, è a cura dell'organizzazione umanitaria **Azione contro la Fame**, che da quasi 40 anni lotta contro la malnutrizione in 50 Paesi del mondo e nel 2016 ha aiutato 15 milioni di persone. Quest'anno l'iniziativa, a cui aderiscono molti **grandi chef** (come Andrea Aprea, Cristina Bowerman, Enrico Crippa e Claudio Sadler) e ristoranti in tutta Italia, si arricchisce di novità. Come le **pizzerie**, che doneranno 0,50 cent per ogni "Margherita contro la fame". E i cioccolatini della felicità, grazie alla collaborazione con La Perla Cioccolato di Torino.

Il cibo
davvero buono
non finisce
qui

IL FRUTTO pera Williams

Di origini inglesi, come suggerisce il nome, è una varietà di pera **storica**, selezionata nel Settecento. In Italia si è diffusa soprattutto in **Emilia Romagna** ed è la più coltivata dopo l'Abate Fetel. Di dimensioni medie (circa 180 g, con un diametro di 60-80 mm), la Williams ha forma "a flaschetto", buccia liscia e sottile, tra il verdognolo e il giallo, a seconda del grado di maturazione, a volte rosata sul lato più esposto al sole. I frutti verdi sono croccanti, mentre la polpa di quelli maturi è morbida e fondente, **molto succosa**, di sapore **dolce e aromatico**, con gusto eccellente. Come altre varietà, viene coltivata in modo intensivo nelle provincie di Ferrara, Modena e Ravenna e raccolta, a mano, nella prima decade di agosto. Opportunamente conservata in ambienti refrigerati, viene poi commercializzata fino a febbraio. Ottima da mangiare fresca, la sua polpa soda e compatta è adatta ad essere sciropata; dall'industria viene utilizzata anche per succhi, confetture e per aromatizzare la famosa **grappa**.

➤ **Prezzo al super: da € 1,90/kg circa**

Con il contributo di Luca Granata, dir. gen. Opera.
www.operalapera.it

LA RICETTA

PERE E CREMA CATALANA

Portate a ebollizione 5 dl di **vino moscato** con 100 g di **zucchero**, unite 4 **pere** sbucciate e cuocete per 20'. Fate raffreddare. Portate quasi a ebollizione 500 ml di **panna** con 1 bustina di

zafferano, spegnete e fate raffreddare. Sbattete 5 **tuorli** con 100 g di **zucchero**, 25 g di **amido di mais**, unite la panna e cuocete per 10'. Mettete le pere in 4 cocottine e versatevi la crema calda. Mettete in frigo per 2 ore. Prima di servire, cospargete di **zucchero di canna** e caramellate con l'apposito attrezzo.

SONWIL PIZZAZZI

da non
perdere

A TUTTO FORMAGGIO

Compie 20 anni **Cheese, le forme del latte** (Bra, 15-18 settembre), la manifestazione dedicata al mondo del formaggio organizzata da **Slow Food** e Città di Bra. Questa edizione è dedicata al **latte crudo**: per la prima volta sono presenti solo caci da latte non pastorizzato. Per valorizzare le produzioni storiche dei territori e difendere la biodiversità.



PIZZOCCHERO D'ORO

L'Accademia del Pizzocchero di **Teglio** custodisce la vera ricetta della specialità valtellinese. Per assaggiarla, da non perdere il **Pizzocchero d'oro**, 4 week end di degustazioni a Teglio in settembre (valtellina.it). Tanti i ristoranti che aderiscono, da "Ai Tigli", storico, a "Torre", riaperto quest'anno.

COUS COUS FEST

Festeggia il ventennale anche il **Cous Cous Fest** di San Vito Lo Capo, Tr (15-24 settembre). Comune a tanti Paesi del Mediterraneo, questo **piatto povero** è simbolo della diversità, dell'**integrazione** e della pace. In programma il Campionato del Mondo e d'Italia di cous cous; showcooking degli chef e concerti gratuiti la sera.

IL FORMAGGIO Stelvio Dop

Tra le tante specialità casearie dell'**Alto Adige**, è l'unico a marchio Dop, prodotto dai caseifici di Mila-Latte Montagna Alto Adige e dalla Latteria di Burgusio. Viene ricavato da **latte vaccino** raccolto tutti i giorni presso **300 masi di montagna** e lavorato entro 24 ore utilizzando caglio di vitello, senza aggiungere altri tipi di coagulanti. Altra caratteristica della produzione dello Stelvio (o Stilsfer) è l'utilizzo di microorganismi autoctoni che vengono aggiunti alla salamoia e consentono lo sviluppo di sostanze aromatiche da cui deriva il suo gusto tipico. Anche durante la maturazione le forme vengono lavate 2 volte alla settimana con una soluzione di acqua e sale che contiene la speciale microflora - prodotta in caseificio - che contribuisce alla formazione della crosta. Dopo la stagionatura di almeno 60 giorni, infatti, questa si presenta di colore aranciato, asciutta e compatta, in grado di trattenere i profumi all'interno del formaggio. La pasta, di colore giallo chiaro e occhiatura irregolare, è **morbida ed elastica**, di sapore **intenso e aromatico**. Oltre che gustato come formaggio da tavola, lo Stelvio può essere utilizzato in cucina fuso, per condire gnocchi e polenta; negli sformati o per farcire involtini.

➤ **Prezzo al super: circa € 13,40/kg**

Con il contributo del Consorzio Formaggio Stelvio, www.stelviostilsfer.it



**Il pesto è buono
e... mette le ali**

Da giugno, chi decolla da Genova può portarsi a casa fino a 500 ml di pesto. Anche nel bagaglio a mano, in deroga alle norme sui liquidi in cabina (non oltre i 100 ml). Basta che la salsa, artigianale o casalinga, abbia l'etichetta **Il pesto è buono**. L'iniziativa, di Ascom e Aeroporto di Genova, vuole promuovere il pesto genovese **autentico**, preparato con il **basilico Dop**.



QUESTO MESE
GUIDA ALLA SPESA

PASTA: CRESCE L'INTEGRALE

La pasta bianca è ancora la preferita dagli italiani ma quella **integrale piace sempre di più**. I motivi? In primis legati ai benefici per la **salute**, come afferma la gran parte dei nutrizionisti, perché è **ricca di fibre**, concentrate nella parte esterna del chicco (crusca); e di **nutrienti** (sali minerali, vitamine, aminoacidi), racchiusi nel germe. Inoltre, negli anni il sapore è migliorato, è meno intenso e fibroso. Ma la pasta integrale non è tutta uguale. Per la maggior parte è a base di **farina bianca con aggiunta di crusca** (è ammesso dalla legge e dichiarato in etichetta). Le paste prodotte con **vera farina integrale** invece sono **rare**, in genere di aziende a carattere artigianale. In questo caso è meglio comprarle **biologiche**, perché nella crusca si concentrano eventuali residui di fitofarmaci (e altri contaminanti). È da produttori sicuri e conosciuti.



LA RICETTA

BRACIOLE CON LE MELE

Infornate per 15' in una teglia
2 mele golden a tocchetti
con 4 chiodi di garofano
e 1 stecca di cannella
Rosolate 4 braciole di

coppa di spalla con
50 g di burro, salate,
pepate e cuocete
per 10'. Trasferitele
nella teglia con le mele,
conditele con una salsina
preparata con 250 g di
yogurt, 1 cucchiaio di
vino bianco, sale e pepe, e
cuocete per 15'. Per 4 pers.



LA CARNE coppa di maiale

La coppa non è solo un salume tipico della zona di Parma e Piacenza (al Sud si chiama capocollo), ma è un **taglio** del maiale che si può **consumare** anche **fresco**, ricavato dal collo dell'animale. Non è molto conosciuta e richiesta perché abbonda di venature di **grasso** e gli italiani mediamente preferiscono le carni magre. Ma proprio questa sua caratteristica le rende **perfetta** per la cottura alla **griglia** o al **barbecue** all'americana a bassa temperatura, perché il grasso si scioglie con il calore e rende la carne particolarmente morbida e succosa. Grigliata a fiamma viva si può cuocere intera (pesa circa 1,5 kg) disossata, rosolandola un paio di minuti per lato in modo che formi la crosticina e poi proseguendo per altri 10 circa. Con il bbq all'americana con il coperchio, si prepara invece il cosiddetto **pulled pork**, cioè il maiale che si sfilaccia e si tira (pull) con la forchetta, da mangiare nel panino. Alla brace la coppa è gustosa anche in **bistecche** o **braciole** (con l'osso) tagliate alte, oppure negli **spiedini**. In alternativa, si arrostitisce in forno a non più di 180°, insaporita con erbe aromatiche e legata con lo spago: un **arrosto** di maiale più tenero e saporito che con l'arista, anche se più grasso.

➤ **Prezzo dal macellaio: circa € 15/kg**