

CUCINA



BIOPESCE IN FIERA

A Monopoli dal 22 al 28 giugno largo a Biofish evento dedicato all'acquacoltura biologica. Le attrazioni? Degustazioni e gite in barca a vela



SUPERNORCINO

Pane, prosciutto e... fantasia: dal 3 al 5 luglio a Preci si festeggia il prosciutto Igp di Norcia con una mostra-mercato e la degustazione

INGREDIENTI

Per l'insalatina:

- 300 gr. baccalà
 - 2 finocchi
 - 50 gr. olive Gaeta
 - 100 gr. insalata lollo
 - 2 arance tarocco
 - olio extra vergine q.b.
- Per l'emulsione:
- 1 arancia
 - aneto q.b.
 - olio extra vergine q.b.

PREPARAZIONE

Dissalare il baccalà in acqua corrente e avvolgerlo in carta pellicola per alimenti con olio e olive nere. Al fine di ottenere un prodotto morbido e gustoso, cuocere per 50 minuti in acqua calda a bassa temperatura, senza far raggiungere l'ebollizione. Per preparare l'emulsione unire in un contenitore tutti gli ingredienti indicati e miscelare con l'aiuto di una frusta o di un frullatore ad immersione. Portare a tavola dopo aver disposto sulla base del piatto l'insalatina e i finocchi tagliati finemente, il baccalà cotto con le olive ed infine gli spicchi di arance pelate a vivo e l'emulsione.

INSALATINA DI BACCALÀ



A fuoco lento

di Tiziana Boldrini

Di recente protagonista ai Montresor Awards, l'evento di alta gastronomia di scena all'hotel Exedra di Roma, Alessandro Circiello, executive chef dell'elegante albergo capitolino, svela le ultime tendenze culinarie e regala qualche ricetta d'autore.

«Ora per quanto riguarda la tecnica -racconta lo specialista dei fornelli, anche in tivù alla Prova del cuoco- si predilige la

cottura a bassa temperatura come quella della nonna, nella pentola di terracotta. Utilizzando il sottovuoto, la carne si cuoce a vapore con acqua a 40-50 gradi e ciò le conferisce una morbidezza unica, poi dopo aver riposato in frigorifero, si ripassa in padella per ottenere la croccantezza esterna. Cotta così, con semi di girasole, la guancia di vitello assicura un ottimo risultato, da accompagnare con purea di fagioli cannellini».

WEEKEND

In agriturismo lezione ai fornelli

La vacanza in agriturismo coccola con le bontà regionali ma insegna anche a realizzarle, grazie ai corsi di cucina organizzati per gli ospiti. Al relais Parco Fiorito, tra le colline umbro-toscane, Roberto Russo svela le ricette di piatti tipici come picis, panzanella, tegamaccio, tozzetti e torcoli, dall'antipasto al dessert (www.parcofiorito.it). Con degustazione nelle cantine limitrofe, lo stage della Masseria Rossella, nell'agro palermitano di Piana degli Albanesi, punta sulle pietanze della tradizione, da sfincione e pannelle a caponata con le melanzane e pasta con le sarde (www.masseria-rossella.com).

Cottura a basse temperature e nel coccio per esaltare i sapori: ricette dello chef Alessandro Circiello

LA NOVITA'

Fernet e cola: dall'Argentina è arrivato Fernandito



Nato nel lontano 1845, il celebre amaro Fernet dei fratelli Branca vive una seconda giovinezza. Grazie a Fernandito, il long drink di tendenza, già molto apprezzato in Argentina, che sta conquistando l'Italia da nord a sud. Preparato nel tumbler con abbondante ghiaccio, miscela Fernet e Coca Cola.

Drink Stappa e bevi, dal Martini al caffè

Fenomeno dal grande appeal, le bevande ready to drink si sono arricchite di fresche e dissetanti novità. Frutto della joint venture tra Illy e The Coca Cola Company, Illy issimo Coffee Drink lancia il concetto di caffè pret a porter: in lattina, da bere ovunque ghiacciato, per vincere il caldo e fare il pieno di energia. Disponibile anche al latte. Martini&Rossi firma invece Martini Soda, l'aperitivo in bottiglietta, frizzante e a bassa gradazione alcolica, can-

didato ai Mixer Awards 2009 insieme alle più innovative creazioni di settore. Dall'Austria è arrivato Go Wodka, il primo drink al mondo in tubetto. Rivoluzionario gel alcolico a base di vodka, al gusto di limone, mirtillo e fragola, in versione energy contiene caffeina. Chi debutta nella produzione firmata Buton è Cocolime, l'esclusivo liquore ottenuto dall'infusione di foglie di coca, lime e menta. Definito polisensoriale, il nuovo mix è perfetto per la miscelazione e ottimo on the rocks. (T.Bol.)



La novità: Vodka in tubetto

ROMANA Porte

www.romanaporte.it

info 06.45471627

• Domenico 392.2830028
• Valerio 347.6919869

SHOW ROOM - Roma - Via Casilina 1258 (a 50 mt dal GRA)



Porte da Euro 99,00*

telaio e mostre stondate

PRONTA CONSEGNA
PORTE FUORI MISURA
PORTE PER SCRIGNO
FINESTRE E INFISSI



Portoni

da Euro 399,00*
compreso cilindro europeo
PRONTA CONSEGNA



VASTO ASSORTIMENTO
PREZZI DI FABBRICA

* IVA esclusa