



Quanto Basta

a cura di Eugenio Ghiraldi e Alessandro Filippo



www.bertior.it

NOVEMBRE 2008

www.bertior.it

Indice

[Agnès Sorel](#)

[I Prodotti del mese](#)

[\(cachi, castagne, finocchi\)](#)

[Le ricette del mese](#)

[In cucina con ... poesia](#)

[\(W il Clinto!\)](#)

I piaceri della tavola, ove si dimostra che, al contrario di quanto sostiene un proverbio, si può anche vivere per mangiare, purchè bene. Ecco perché il nome di questa periodico Q.B. Quanto Basta. Quante volte si leggono delle ricette, dove troviamo tutti gli ingredienti il quantitativo esatto delle grammature, ma quando occorre mettere del sale, o degli aromi, troviamo Q.B. Quel quanto basta per dare vivacità, sapore, armonia ad un piatto, per fare risaltare, sapori, gusti, emozioni... proprio come la vita. Ecco, quindi aneddoti, personaggi, e modi di dire del mondo gastronomico.

AMATRICIANA

Riccardo Bacchelli scrive "matriciana", Alberto Moravia "amatriciana". Ha ragione Moravia, perché questo piatto di spaghetti viene da Amatrice, cittadina in provincia di Rieti.

Inizia da questo mese e prosegue nel tempo, un "alfabeto di storia della cucina" che si propone di presentare alcune tra le ricette più famose e conosciute del mondo, spesso legate a personaggi del passato.

Di queste si esporranno origini, storia e realizzazione nonché curiosità e aneddoti originali, a volte anche divertenti, che hanno dato origine alla loro notorietà.

Agnès Sorel (alla)

Numerose preparazioni vengono attribuite ad Agnès Sorel, celebre favorita del re Carlo VII di Francia, vissuto nella prima metà del XV secolo.

La tradizione vuole che Agnès fosse una dama di compagnia brillante e mondana nonché una cuoca eccellente ed esperta: per sedurre e attrarre il re, organizzava spesso feste e balli magnifici nel suo castello di Beauté, sulle sponde del fiume Marna, e assumeva i più valenti e famosi cuochi del tempo per organizzare cene e banchetti.

Del resto, pare certo che lei stessa cucinasse personalmente piatti e prelibatezze per il sovrano.

Il suo nome, come si è già detto, viene usato nelle preparazioni di cucina classica, per denominare diverse creazioni gastronomiche che nelle quali compaiono come ingredienti

principali funghi coltivati, farcia di petto di pollo, lingua salmistrata e tartufo tritato.

Tra le ricette a lei dedicate si possono ricordare :L'omelette, lo spezzatino di beccaccia; il contorno; Le guarnizioni; il potage.

Infine il piatto forse più conosciuto, il timballo all'Agnès Sorel, composto oltre che da tartufi, lingua e farcia di pollame, anche da pure di cipolle; il tutto va accompagnato con della salsa madera.



I PRODOTTI DEL MESE

CACHI

frutto di una pianta originaria della Cina e del Giappone, può essere raccolto sia a piena maturazione, sia ancora acerbo e fatto maturare poi a temperatura ambiente assieme a delle mele. Il cachi contiene buone quantità di vitamine A e C due frutti ne garantiscono il fabbisogno giornaliero ed è utile nei momenti di affaticamento e in caso di stitichezza. Quando sono maturi non sovrapponeteli, in quanto si ammaccano facilmente.



CASTAGNE

frutto tipico dell'autunno. Le castagne sono più digeribili bollite (magari con del finocchio e una foglia d'alloro) che arrosto, perché la cottura risulta più uniforme.

Dalle castagne si ricava la farina con cui si preparano il castagnaccio e altri dolci tipici.



FINOCCHI

contiene molte fibre e molta acqua. Per la sua ricchezza di potassio e il basso tenore di sodio, è un ottimo diuretico. E' un buon digestivo crudo in insalata e i suoi semi, in infusione, sono ideali contro la colite. Quello a forma arrotondata è maschio, ed è meglio da consumare crudo. Allungato e piatto, si definisce femmina, ed è adatto ad essere cotto. Sceglieteli sodi e croccanti.

GNOCCHETTI DI PATATE E CASTAGNE CON SPECK CROCCANTE

INGREDIENTI: per 4 persone

- g.250 di castagne secche
- g.250 di patate
- g.100 di spinaci o bietole cotte
- 1 uovo
- g.200 di farina bianca
- g.10 di funghi secchi
- g.40 di speck
- g.20 di formaggio grana
- g.30 di burro

PROCEDIMENTO:

Dopo aver lasciato a bagno per una notte le castagne, metterle a cuocere in acqua e sale per 40 minuti circa.

A parte, in una padella con poco olio d'oliva extravergine cuocere gli spinaci.

Lavare accuratamente le patate, porle in una pentola di acqua fredda salata e portare ad ebollizione. Tempo di cottura variabile, a seconda della grossezza delle patate.

Quando sono facilmente perforabili con le punte di una forchetta, toglierle dall'acqua, sgocciolarle, togliere la buccia, passarle al passaverdura o allo schiacciapatate.

Lasciare raffreddare. Amalgamate all'impasto le castagne passate al passaverdura, e i tritare i funghi fatti ammorbidire in acqua tiepida, le uova, il formaggio grana, e la noce moscata.

Amalgamare il tutto ottenendo un impasto piuttosto compatto.

Sopra ad un ripiano leggermente infarinato, perché non si attacchi la pasta, ricavare dei rotoli lunghi, dello spessore di un dito di pollice. Allineare i rotoli uno accanto all'altro, tagliarli a dadi rettangolari con una spatola.

Sul rovescio di una grattugia da formaggio, o di una forchetta, comprimere l'impasto con una leggera spinta.

Si formeranno i classici gnocchi zigrinati sull'esterno e pronti per essere pronti per essere versati in acqua bollente salata.

Versare gli gnocchi in acqua salata bollente, quando vengono a galla, scolarli, e condirli in padella con lo speck tagliato a julienne fatto rosolare con poco burro, insaporire con il formaggio grana.

BRANZINO CON FINOCCHI

INGREDIENTI: per 4 persone

- 2 branzini del peso individuale di circa g.600
- g.700 di finocchi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- g.80 di olio d'oliva extra vergine
- g. 50 di burro
- alcuni semi di finocchio
- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Pulire i branzini, privarli delle interiora, lavarli, e ricavare dei filetti.

Spennellarli con olio, salare e pepare, cospargere con i semi di finocchio.

Eliminare le foglie esterne dei finocchi, lavarli e tagliarli a julienne.

Mettere i finocchi in un tegame con l'olio e farli rosolare a fuoco vivace per qualche minuto.

Versare poca acqua e cuocere per 15 minuti, a fuoco moderato, sino alla cottura completa.

Nel frattempo spennellare d'olio una teglia e adagiarvi i filetti dei branzini,porre la teglia in forno preriscaldato a 180° e far cuocere i filetti per 7/ 8 minuti spennellandoli di tanto in tanto con il fondo di cottura.

Togliere i finocchi dal fuoco, distribuirli sul piatto, adagiarvi i branzini, irrorarli con il fondo di cottura , declassato con il vino bianco, ridurre il liquido, insaporirlo con una noce di burro crudo.



SEMIFREDDO DI CASTAGNE CON SALSA DI CACHI

INGREDIENTI: per 6 persone

- g.300 di crema di castagne
- g.350 di panna montata
- marrons glacés per decorare

PER LA SALSA:

- g.350 di cachi
- gr100 di zucchero (facoltativo)

PROCEDIMENTO:

Versare la crema di castagne in un recipiente e lavorarla con un cucchiaino di legno.

A parte montare la panna.

Incorporarla alla crema di castagne. Versare il composto in uno stampo, e tenerlo nel congelatore per almeno 2 ore.

Decorare il semifreddo con spuntoni di panna montata e i marrons glacés.



SALSA DI CACHI

Privare i cachi del pelle e dei noccioli interni, frullare la polpa con lo zucchero.

IN CUCINA CONPOESIA

Coniugare l'arte della cucina con la poesia, e per di più in versi regolati, e per di più in dialetto, sembra un'impresa difficile.

E lo è: ma Angelo Savrís c'è riuscito brillantemente.

Dal suo libro "La Magnifica" (magnemo in versi)

W il Clinto!

Se al mondo ghe xé un vin senza paroni,
rùstego, forte, libaro e sincero,
questo l'è el Clinto, che de l'orbe intiero
el se ne sbate purassé i galoni.

* * *

Lu no 'se lassa né pastorizzare,
come succede ai vini industriali,
né tajare e nemmanco imbotiliare
co' tanto de etichette nazionali.

* * *

Lu sa soltanto che l'è vin de ùa.
Altro che Doc! El sa d'essare un vin
Restà quello de sempre, genuin,
e la forza ch'el gà l'è solo sua.

* * *

'Na forza che no 'l'è tanto nei gradi,
né nela conta del inveciamento,
ma nel so 'nervo duro, sugolento,
brodo de vegan fato senza dadi...

* * *

Par no 'parlare dl colore: un viola
Che buta sul'inchostro e ch'el spadela,
apena trà, 'na s-ciuma rosadela
che frize e che te ràspegga la gola.

Ma tuto suo anca el gusto: tra le fràgole
E l'aspro dele more de rovin
Che te grata el palà c'ò 'chel garbin
De fondo che te liga le canàgole.

* * *

Brusco, de razza anarchica, teragna,
al punto —i dise- che l'è stà proibìo
da qualche Ministero insemenìo,
ché coi musoni no 'se ghe guadagna....

* * *

Forse par questo no i lo gà mai messo
nel Libro d'Oro del'Enologia,
ma quando el se bevevo in ostarìa,
in altri tempi, prima del Progresso,
soto 'na frasca, in goti grossi un dèò,
el gèra un toccasana pa' l'figà;
altro che el schifo dele bevarà
che i ne dà adesso e che no 'vale un schèo!

* * *

Ciao, veci clinto onesto campagnolo,
anca ti, come mi, rivà al tramonto,
che a Ottobre te bevevo apena monto
dale to 'tete a sbingolòn nel brolo!

* * *

Se te ricordo! Fresco e frizantin
Come i bei tempi dela zoventù,
che ormai la carta, par tirame su,
solo da qualche vecio contadin....