

I brodi di carne e i consommè

Preparazioni invernali tutte da assaporare

Con l'inverno cresce il piacere di assaporare quei cibi in grado di regalare una piacevole sensazione di calore. Tra questi, anche loro, spesso meno considerati, ma alla base di numerose preparazioni anche natalizie: i brodi. Ne esistono di ogni tipo, in relazione alla tipologia di materie prime utilizzate,, ma anche e soprattutto per il loro utilizzo finale. Dai fumetti a base di pesce, fino a quelli di verdure e di carne. Il denominatore comune è la loro lunga cottura che permette alle sostanze idrosolubili presenti nella materia prima di trasferirsi in acqua arricchendola di molti principi nutritivi.

Scegliere la carne, cuocere e sgrassare

Questa è tradizionalmente la stagione dei brodi di carne, protagonisti anche di una delle ricette tipiche del Natale italiano: i tortellini in brodo. Ma in realtà è scorretto parlarne al singolare, meglio invece parlare di brodi. Non è difficile prepararli, serve tanto tempo, ma il processo è essenziale e semplice. Una volta scelta la tipologia di carne (l'unica da non utilizzare è quella di maiale), basta metterla in cottura sommersa dall'acqua aggiungendo eventuali verdure a piacere. In alternativa è possibile aggiungere le carni una volta raggiunto il bollore: non vi sono infatti evidenze scientifiche che dimostrino differenze nell'estrazione dei principi nutritivi, se non nella prima mezz'ora circa di ebollizione. E' possibile preparare brodi di carne mista, oppure esclusivamente a base di pollo o di manzo. Il brodo va lasciato sobbollire per almeno 3 ore ed è fondamentale schiumare spesso durante la cottura. Una volta pronto e filtrato, dopo essersi raffreddato, è giunto il momento di

sgrassare. Se lo si lascia riposare in frigorifero, la procedura è molto veloce perché in superficie si formerà uno strato di grasso di consistenza gelatinosa da eliminare. Per eliminare qualsiasi traccia di grasso dal brodo, basterà inserire della carta assorbente per alimenti, ripiegata su se stessa: assorbirà velocemente tutto il grasso rimasto.

Il consommé: ossia il brodo chiarificato

Una preparazione molto in uso in passato, ma che sta velocemente riprendendo piede, è il consommé, un brodo concentrato, molto chiaro e senza impurità alcuna servito in genere come apertura di un pasto, eventualmente con l'aggiunta di una guarnitura. La tradizione vuole che originariamente il consommé venga preparato a partire da un brodo di carne, ma in realtà è possibile prepararlo a partire dalla materia prima che più piace, come pesce, verdure, alghe oppure funghi. La guarnitura è rappresentata da un elemento in aggiunta come verdure, pasta, carne e molto altro ancora. Il procedimento di base, prevede una lenta cottura del brodo con cartilagini e parti tendinee delle carni precedentemente lessate, ben tagliate. Inoltre si aggiunge anche un poco di carne trita per dare ancora più vigore al consommé. A questo punto, si aggiungono gli albumi leggermente sbattuti di un paio d'uova ogni 3 litri di brodo mescolando energicamente. Una volta portato il composto a ebollizione, si procede con la cottura a fiamma bassa per almeno un'ora e mezza. Una volta pronto, il brodo concentrato va filtrato con l'aiuto di un colino e un asciugamano da cucina bagnato e, una volta freddo, lo si sgrassa un'altra volta eliminando l'eventuale grasso che si accumulerà in superficie (o con il metodo della carta assorbente). Il consommé è pronto per essere assaporato tal quale, guarnito ad esempio con erbe aromatiche fresche, una brunoise di verdure oppure in accompagnamento a dei golosissimi tortellini.

Corso base di pasticceria all'Accademia del Gusto

Ascom Formazione organizza un corso base di pasticceria per appassionati che vogliono realizzare a casa dei dolci estetici ed equilibrati.

Il corso prevede 5 incontri serali il lunedì e il giovedì dal 20 gennaio al 3 febbraio, dalle ore 20 alle 22.30 e si tiene all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Nell'ultimo incontro ciascun partecipante realizzerà da solo un dolce sotto la guida esperta dell'abile Gloria De Negri, promessa della pasticceria italiana.

Per informazioni e iscrizioni: tel. 035 41.85.707/715, info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it

Cosa si impara

- Come fare i bignè
 - Preparare la crema pasticcera
 - La pasta frolla classica e alle mandorle
 - Pere sciropate al profumo di anice stellato
 - La crostata alle mele
 - Frangipane alle pere sciropate
 - Crostata di frutta fresca
 - Pan di spagna
 - Cake di base per cupcake e plumcake
-
- Crumble alle mandorle
 - Come preparare una crema inglese
 - Biscuit sacher
 - Cremoso al cioccolato fondente

- Crema al mascarpone
 - Tiramisù al bicchiere con pan di spagna e gelée al caffè
 - La glassa al cioccolato La meringa
-

Bocuse d'Or Italia al via. Beltrami (Fipe): "Un'occasione da non perdere anche in chiave turistica"

Tre team si sfideranno ad Alba il 27 gennaio per portare in alto la ristorazione italiana a Tallin, sede del concorso nel 2021 del concorso internazionale dedicato al grande chef Paul Bocuse

Non la solita zuppa... Le ricette per le feste

Riscaldano corpo e cuore e fanno subito sentire a casa. Quando il termometro scende, le zuppe sono il *comfort food* per antonomasia, oltre a prestarsi a sperimentazioni, accostamenti inusuali e a poter essere impreziosite con facilità con erbe, spezie e ad essere abbinare a croccanti crostini, frutta secca, cialde di parmigiano, polpettine...

Mentre impazzano ramen e zuppe asiatiche, la tradizione italiana può- e a ragione- rivendicare il primato per varietà

di ortaggi a disposizione e varianti regionali. E sotto le feste le zuppe, se aiutano a tenersi leggeri e a fare il pieno di vitamine dribblando malanni di stagione e chili di troppo, possono anche rappresentare un'ottima scelta da servire a tavola.

Ecco quindi una selezione di tre ricette per le feste, pronte ad esaltare con classe e semplicità prodotti di stagione. Il cavolo cappuccio rosso dona un colore insolito alla vellutata, impreziosita da una manciata di chicchi benauguranti di melograno e una nota croccante di mandorle. I finferli spadellati si sposano alla versione nostrana del Potage Parmentier francese, con una piacevole nota aromatica di timo. E la classica zuppa di pesci senza lisce mette d'accordo tutti, anche i più piccoli.

Curiosità

Con le zuppe si porta a tavola anche la tradizione: basti pensare che il termine ristorante, traduzione da restaurant, è legato indissolubilmente alle zuppe. Quando nel Settecento monsieur Boulanger, un venditore di zuppe, apre a Parigi il primo ristorante moderno, con restaurant si indicavano i brodi "ristorativi" a base di carne. Il termine "minestra" porta in sé l'essenza del servire a tavola perché deriva da "minestrare", ovvero somministrare.

Vellutata di cavolo rosso con mandorle e melograno

Ingredienti per 4 persone

600 grammi cavolo rosso
2 patate
1 scalogno
50 grammi di panna fresca liquida
1 melograno
12 mandorle spellate

1,5 litri di brodo vegetale
olio extra vergine di oliva qb
sale e pepe qb

Procedimento

Fare dorare lo scalogno in una casseruola con olio extra vergine di oliva. Aggiungere il cavolo rosso tagliato a striscioline e fare rosolare a fiamma viva. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e versare il brodo vegetale; portare a bollore, abbassare la fiamma e fare cuocere per 35 minuti circa. Terminata la cottura, aggiungere la panna e frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa. Tostare le mandorle in padella per un minuto e distribuirle uniformemente in ogni piatto per donare croccantezza, insieme a qualche chicco di melograno.

Crema di patate e porri con finferli al timo



Ingredienti per 4 persone

250 g porri
700 g patate
500 ml brodo carne
300 g finferli
olio extravergine di oliva qb
sale e pepe qb
timo fresco qb
pepe bianco qb
1 spicchio d'aglio

Procedimento

Pulire i funghi e metterli in padella con olio e aglio in camicia. Salare e fare rosolare, aggiungendo del timo fresco. Fare rosolare in una casseruola con olio i porri tagliati a rondelle e fare appassire, aggiungendo un mestolo di brodo. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e coprire le verdure a filo con il brodo, aggiustando di sale e pepe e cuocere 20 minuti. Frullare e mescolare. Servire nei piatti, aggiungendo i funghi e un rametto di timo fresco.

Zuppa di pesce con crostini all'aglio



Ingredienti per 4 persone

500 g fumetto di pesce
500 g salsa di pomodoro fresco
300 g rana pescatrice
300 g calamari
300 g moscardini
300 g filetto di merluzzo
300 g gallinella di mare
150 g cozze
150 g vongole
200 g vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
1 cipolla bianca
1 pane casereccio di grano duro
3 rametti di prezzemolo
6 cucchiaini olio extra vergine di oliva
sale e pepe qb

Per il fumetto di pesce:

1 gambo di sedano
1 carota
½ cipolla
2 litri acqua
3 cucchiaini olio extra vergine di oliva

Procedimento

Sfilettare la gallinella di mare. Pulire i moscardini e i calamari, tagliare a fette la coda di rana pescatrice e in piccoli tranci il merluzzo. Mettere tutti gli scarti di pesce (incluse le lisce e la testa della gallinella) a soffriggere con l'olio in una pentola insieme a sedano, carota, cipolla. Aggiungere l'acqua e far bollire per almeno mezz'ora. A parte fare soffriggere con olio extra vergine e uno spicchio d'aglio la cipolla tritata fino a farla dorare. Aggiungere i calamari, i moscardini, la gallinella di mare e la rana pescatrice. Sfumare con il vino bianco. Unire il pomodoro e il fumetto di pesce. Dopo 15 minuti di cottura aggiungere il merluzzo. Portare a cottura altri 15 minuti. Nel frattempo fare aprire le cozze e le vongole- dopo averle accuratamente pulite- in una casseruola con olio extravergine e uno spicchio d'aglio. Filtrare parte del sugo delle cozze e delle vongole e unire alla zuppa, assieme al prezzemolo tritato. Servire nei piatti, aggiungere le cozze e le vongole per ultimo, un piccolo ciuffo di prezzemolo e accompagnando la zuppa con fette di pane che avrete unto con olio e sfregato con aglio e fatto grigliare.

Prodotti tipici lombardi. Dalla Regione 13 nuovi riconoscimenti

Regione Lombardia ha riconosciuto 13 nuovi 'Prodotti agroalimentari tradizionali' (Pat) lombardi. Tra le new entry ci sono 6 prodotti bergamaschi: aranciata, aranciata amara, bibita al chinotto, ginger, bitter e limonata, tutti prodotti per una delle più grandi aziende di bibite vendute sul territorio nazionale.

Con i nuovi riconoscimenti l'elenco sale a 264 prodotti raggruppati in 11 diverse categorie, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo da almeno 25 anni e sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Dei 264 Pat lombardi, 21 riguardano tutta la regione, 26 sono comuni a diverse province. Sul podio c'è Sondrio con 42, di seguito Pavia con 39 e Mantova con 28. Quarto posto per Bergamo e Brescia entrambe con 26 prodotti. In coda Cremona con 19, Como con 12, Varese con 11, Lecco con 8, Milano con 3, Monza e Brianza con 2.

L'inserimento nell'elenco permette di salvaguardare la tradizione dei processi produttivi, di preservare una sapienza spesso secolare e di produrre specialità difficilmente replicabili altrove, mantenendo il legame con il territorio e con le comunità locali, le hanno generate.

Di seguito l'elenco dei 'Prodotti agroalimentari tradizionali' bergamaschi e bresciani

PROVINCIA DI BERGAMO

Analcolico al gusto ginger

Aranciata

Aranciata amara

Bibita analcolica con estratto di chinotto
Bitter analcolico
Limonata
Cotechino della bergamasca
Pancetta della bergamasca
Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
Salame della bergamasca
Agri di Valtorta
Bernardo
Branzi
Formaggella della Val Brembana
Formaggella della Val di Scalve
Formaggella della Val Seriana
Formaggio Val Seriana
Latteria
Stracchino bronzone
Stracchino orobico
Torta orobica
Farina per polenta della bergamasca (con province LC e CR)
Tartufo nero (con altre province)
Bertu'
Casoncelli della bergamasca
Polenta e uccelli dolce
Scarpinocc
Torta del Donizetti

PROVINCIA DI BRESCIA

Cuz
Manzo all'olio di Rovato
Salame cotto di Quinzano d'Oglio
Salame di Montisola
Salsiccia di castrato ovino
Soppressata bresciana
Violino
Bagoss
Cadolet di capra
Casatta di Corteno Golgi

Casolet (con territorio provincia BG)
Fatuli'
Fiuri' o fiurit (con territorio provincia BG)
Formaggella della Val Sabbia
Formaggella della Val Trompia
Formaggella della Valcamonica
Formaggella Tremosine
Garda Tremosine
Lattecrudo di Tremosine
Moteli'
Robiola bresciana (con provincia BG)
Rosa camuna
Sta'el
Strachet
Tombea
Canünsei de Sant'Antone
Casoncello di Barbariga
Alborelle essiccate in salamoia
Tinca al forno di Clusane

All'Accademia del gusto si imparano i segreti della cucina Veg

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto il 7 novembre prende il via il corso "La cucina Veg+". Per i ristoranti associati ad Ascom è gratuito. Info e iscrizioni: tel. 035.4185706/707 – info@ascomformazione.it

Esplode la Pokemania

Colorato, fresco, salutare, magro, pratico e, soprattutto, buono. Dalle onde dei surfisti della West Coast americana, il poke ha conquistato le tavole internazionali, compresa la nostra, tanto da far dimenticare il sushi. Il piatto tipico delle Isole Hawaii è un'insalatona di pesce, ideale da consumare nella stagione estiva: in origine era il cibo povero dei pescatori, che consisteva spesso in scarti tagliuzzati a dadini e insaporiti con sale marino, spezie e alghe. La sua pronuncia è "po-kay", che significa, infatti, "tagliato a pezzi grossi". Ma non è semplicemente pesce crudo. Gli altri ingredienti che compongono la maxi ciotola che lo contiene o bowl sono altrettanto importanti. Amatissimo da Barack Obama che lo mangiava da ragazzo sulle isole dove è cresciuto, e arrivato

in Italia un paio d'anni fa, il poke è oggi tra i piatti più trendy. E anche a Bergamo si sta facendo conoscere e apprezzare.

COSA C'E' NELLA POKE BOWL

Il poke è un piatto a base di pesce crudo, in genere piovra, tonno o salmone, senza lische, con verdure, come cipolla, pomodoro e cetriolo, condito con olio di sesamo e salsa di soia. Comodo e pratico, si consuma anche a temperatura ambiente, mangiandolo come un take away, stando seduti alla scrivania dell'ufficio. La regola prevede la presenza di pesce crudo o marinato, una base che in genere è il riso, il condimento di unasalsa, più altri ingredienti che danno una sferzata di sapore. Nelle isole d'origine, si può gustare ovunque da bar a ristoranti e perfino stazioni di servizio, preparato con l'aggiunta di cipolla dolce del Maui e altri sapori che in genere sono avocado, noci Macadamia, peperoni,

peperoncino, a volte alghe o uova di pesce. Immane, il condimento Inamona, che si ritrova anche nella cucina Thai, ricavato dalle noci tostate del kukui, albero delle Hawaii, o noci delle Molucche.

POKEMANIA IN ITALIA (E A BERGAMO)

Il boom è scoppiato agli inizi del 2018 con un'invasione di locali soprattutto a Milano e Roma. La specialità esotica sta avendo un ottimo riscontro anche a Bergamo tanto che, lo scorso novembre, in via Papa Giovanni XXIII, ha aperto il locale della catena Hawaii Poke. In via Matteotti si trova, invece, il franchising Mahalo (che in hawaiano significa grazie) Poke, inaugurato lo scorso aprile. Il cliente può sbizzarrirsi con la fantasia, creando la sua bowl come desidera, divertendosi a mettere insieme gli ingredienti. Il risultato appaga sia il palato, sia la vista, tanto che il poke è tra i piatti più "instagrammabili" del momento. Le combinazioni proposte dai due locali permettono di scegliere tra il formato: il regular (da due proteine) o il large da tre, tra salmone, tonno, branzino, tonno sott'olio, polpo, tofu e pollo. Abordabile il costo: 9,90 per il primo, 12,90 per quello più corposo. Poi viene la scelta della base, che può essere riso bianco, integrale, insalata o metà e metà. I condimenti (o marinatura) vanno dallo zenzero al mais, dall'ananas a edamame, rapanelli, alghe nori, sesamo, oltre ai classici pomodori, cipolla, carote, cetrioli, finocchio. Per le salse ci si può sbizzarrire tra soya, ponzu con aceto di riso, succo di limone e soia, teriyaki con soia, mirin (sake da cucina) e zucchero, sriracha a base di peperoncini, salsa di sesamo. Sono considerati extra sfiziosi avocado, mango, alghe wakame, mandorle, tobiko, polpa di granchio. Il più richiesto dai bergamaschi è la bowl con riso integrale e insalata, salmone e tonno, cetrioli, pomodorini, cipolle croccanti e avocado.

VARIANTI SPECIALI

L'ahi poke è il più comune, nato nel 2012 in California,

composto da tonno rosso o a pinne gialle, condito con sesamo e olio di soia. L'he'e poke è a base di polipo, il lime poke ha, invece, un forte sapore di lime. E ancora si può gustare lo shoyu poke, la versione piccante con salsa di soia e cipolle dolci. Il poke si può trovare anche marinato in salsa di zenzero, con wasabi o alghe, peperoncino fresco o essiccato e cipollotti. C'è chi usa la carne al posto del pesce e la quinoa in sostituzione del riso. Altre combinazioni sono salmone con salsa spicy, tonno al naturale o tataki, pesce spada per una versione ispirata ai sapori mediterranei. E, per completare, uova di pesce, avocado, carote, fagioli edamame, cipolle e ravanelli tagliati sottili.

IL TREND DEL PESCE CRUDO

Se negli anni '90 il sushi era ancora sconosciuto ai palati, in un decennio si è moltiplicato fino a diventare una preparazione che si trova nei banchi del supermercato. Grazie alla moda giapponese è stato rispolverato anche il crudo di mare del Sud Italia. Poi è stata la volta del ceviche peruviano servito con tanto limone, cipolla e un pizzico di peperoncino. La moda del poke è partita dalle isole paradisiache del mare incantato, sbarcando a Londra, Parigi e in Italia. In realtà, gli hawaiani sostengono che del poke si stia perdendo la vera essenza. A rivisitarlo, per prima, è stata la cucina giapponese con riso e salsa di soia. Proprio l'eccesso di contaminazione, soprattutto negli Stati Uniti, avrebbe trasformato l'esotica pietanza in un pretesto per mescolare in modo arbitrario zucchine, pomodori, quinoa, ravanelli e altri ingredienti in un insalatone svuotafrigo.

APPORTO NUTRIZIONALE

Leggero, fresco e a basso contenuto calorico, il poke è considerato un fast food salutare. Garantisce un ottimo apporto proteico, è digeribile e ricco di grassi buoni (gli omega 3), mentre il riso fornisce i carboidrati e le verdure la fibra, minerali, vitamine e antiossidanti. Una pausa pranzo a base di poke è, dunque, un toccasana per non ingrassare.

Contiene nutrienti fondamentali per la salute della pelle e del metabolismo come la vitamina B1 o tiamina, B2 o riboflavina, l'acido pantotenico (vitamina B5) e il tocoferolo (vitamina E). Tutte sostanze sensibili al calore: quando consumi un poke, quindi, assorbi una quantità maggiore di nutrienti proprio perché è crudo.

ATTENZIONE AI RISCHI NEL PIATTO

Il pesce crudo, proprio come nel sushi, richiede cautela perché può essere soggetto a contaminazione, ad esempio di Anisarkis, il parassita sempre più diffuso. È importante che gli esercenti facciano attenzione all'aspetto igienico sanitario e alla conservazione del pesce nel frigorifero. Come per il sushi, il poke può stancare e non essere adatto a palati che non hanno confidenza con i sapori nudi e crudi, appunto. È sempre bene chiedere informazioni sulla provenienza e la conservazione del pesce per non incorrere in pericolosi rischi per la salute.



I turisti diventano chef all'aeroporto di Orio al Serio

L'Aeroporto di Milano Bergamo lancia un concorso di cucina tra i suoi passeggeri. L'iniziativa si chiama "Chef in aeroporto" e possono partecipare i passeggeri maggiorenni in possesso di un documento di viaggio effettuato nel corso del 2019 o in procinto di farlo entro il 31 dicembre dell'anno in corso. La prova prevede di realizzare una ricetta di ispirazione territoriale, che rappresenti il territorio di riferimento dell'Aeroporto di Milano Bergamo, utilizzando ingredienti principali prevalentemente lombardi.

I partecipanti avranno tempo fino al 31 agosto per collegarsi al sito www.bgychef.milanbergamoairport.it, inserire i dati personali insieme alla copia del documento di viaggio, la descrizione della ricetta per una lunghezza massima di 1.500 caratteri in lingua italiana, e le foto che rappresentano le fasi di esecuzione (in formato jpeg, Gif o Png) fino a una dimensione massima di 5 Mb. Entro il 20 settembre 2019 una giuria di esperti procederà alla selezione delle tre migliori ricette, i cui ideatori saranno invitati a partecipare al cooking show che si terrà al Vicook Bistrot dell'Aeroporto di Milano Bergamo, dove potranno cimentarsi nella preparazione della propria ricetta alla presenza dello chef tristellato Chicco Cerea. Il vincitore vedrà pubblicata la ricetta per un anno intero nel menù di Vicook Bistrot, giudicato tra i migliori ristoranti aeroportuali a livello mondiale.

L'iniziativa mira a coinvolgere i passeggeri nel mondo della cultura enogastronomica su cui da tempo ha puntato l'Aeroporto

di Milano Bergamo, con proposte basata su esperienze del gusto e riscoperta delle identità territoriali.

Dai colore ai tuoi piatti in modo naturale

Zafferano, curcuma, barbabietole, spirulina, ma anche i comuni pomodoro, cavolo rosso e carota possono colorare le nostre ricette in modo naturale dando loro un tocco in più. Inoltre sono naturali, non tossici e non provocano allergie.

Se siete affascinati da queste presentazioni originali e desiderate aggiungere colore ai vostri piatti ricordate però che il gusto deve essere l'obiettivo prevalente nella preparazione di ogni ricetta, anche di quella più creativa. Non lasciatevi quindi trascinare all'entusiasmo 'pittorico' e controllate con attenzione l'equilibrio dei sapori.

La scelta del prodotto da utilizzare come colorante varia in base alla ricetta che desiderate preparare: è un piatto dolce oppure salato, una portata dalla consistenza croccante oppure liquida, un piatto armonico oppure dal gusto a contrasto? In base alle vostre risposte potete orientarvi verso frutta, verdura, alghe oppure spezie.

Le tecniche utilizzate per ottenere il colore

Sono principalmente tre:

Frullare

È il metodo più veloce e consiste nel far cuocere l'ingrediente scelto per ottenere la colorazione, frullarne la

polpa ed aggiungerla al piatto principale amalgamandola uniformemente.

Essicare

La frutta o la verdura vanno affettate sottilmente e poi messe ad essicare in forno oppure esposte al sole per il tempo necessario alla loro disidratazione e poi frullate e ridotte in polvere.

Macerare

È un ottimo procedimento per estrarre la clorofilla, e dunque il colore verde, dalle verdure a foglia che vanno pestate con un mortaio e poi immerse per due giorni in un liquido (acqua, olio o alcool a 95 °C). Se avete utilizzato l'alcool è necessario, dopo il tempo d'infusione, mettere il liquido a bollire lentamente per far evaporare la componente alcolica.

Ricordatevi di aggiungere il colorante poco a poco, fino a ottenere l'intensità di colore e di sapore desiderati.

Frutti e verdure per ottenere il colore che desideri



Giallo = zafferano, peperoni gialli

Rosso= pomodoro, fragole,

Viola= cavolo rosso, more

Rosa= cavolo rosso + limone

Fucsia= rapa rossa

Verde= prezzemolo, alga spirulina, acqua di cottura degli spinaci, tè matcha

Arancione= carota, zucca, curcuma

Blu= cavolo rosso + bicarbonato



Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola – chef Enrico Bartolini

Ricetta di copertina: Tapioca marinata al cappuccio rosso con burrata, arachidi grigliate, pimpinella e rafano – chef Francesco Baldissarutti

Corso semifreddi creativi

Il 26 e il 27 giugno l'Accademia del Gusto propone il corso "Aggiungi un brivido ai tuoi dolci: i semifreddi creativi". Il corso nasce dall'esperienza di uno dei più rinomati pasticceri d'Italia: Fabrizio Barbato e si svolge dalle 20 alle 22.30 nella sede di Ascom Formazione (piazzetta don Gandossi 1 Osio Sotto). Per informazioni e iscrizioni: www.ascomformazione.it; info@ascomformazione.it