

il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari

Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 2301240 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita

27 Maggio 2006

Spedizione in abbonamento postale

NASCE

il conservatorio

NOSTRO NOTIZIARIO UFFICIALE

CI ACCOMPAGNERÀ IN TUTTI I PRANZI ACCADEMICI

Con questo numero prende l'avvio il conservatorio, pubblicazione periodica della nostra Associazione.

il conservatorio uscirà contemporaneamente ai nostri Pranzi Accademici e aggiungerà annotazioni, ricette e informazioni sui menù proposti.

Il Comitato di Redazione è aperto al contributo e alle osservazioni dei Soci e degli Amici; questo scambio di opinioni sarà prezioso perché ci aiuterà a migliorare nel tempo.

Il motivo gastronomico del nostro pranzo accademico di oggi sarà per più di qualcuno una sorpresa. L'uso dei fiori in cucina, pur risalendo a costumi antichi nel tempo, richiama nel sentire comune un senso di ricercatezza che in realtà non gli è proprio.

Come le diverse erbe aromatiche sono impiegate per dare profumi e sapori, così le rose, le calendule, i nasturzi, le primule offrono profumi e sapori di grande valore e di significativa ecletticità. I fiori oggi impiegati non sono stati trattati con prodotti chimici e non hanno subito forzature; rappresentano quindi l'espressione della natura e sono impiegati solo nel momento in cui la loro naturale maturazione permette di esprimerne al meglio le caratteristiche.

L'andamento climatico delle ultime settimane ha anticipato diverse fioriture; per questo motivo il nostro menu è stato composto in base

ai fiori disponibili in questo momento, non molti in verità.

Peraltro il motivo del nostro incontro non è quello di presentare una panoramica esauriente di tutte le possibilità offerte dalla nostra flora, ma è innanzitutto quello di stimolare una discussione che contribuisca a sviluppare la nostra cultura gastronomica e faccia nascere lo stimolo a provare altri fiori, altri profumi, altri sapori in altre stagioni.

Per chi volesse cimentarsi nell'impiego dei fiori, magari scoprendo nuovi accostamenti, un suggerimento utile è quello di "sbianchire" i fiori per pochi secondi, in modo da ridurre leggermente la consistenza dei petali.

Pochi i fiori non commestibili e, anzi, velenosi. I più noti: oleandro, ciclamino, stella di natale, belladonna.

I fiori comunemente usati sono moltissimi. Geranio, crisantemo, garofano, gelsomino, sambuco, iris, margherita, petunia, viola, rosa, borragine, robinia, glicine, malva, dente di leone e tanti altri ancora, da consumare in salse, in fondi, fritti, in insalata, nei dolci. Cotture brevissime, appena un tocco di calore per non disperdere il profumo. Meglio aggiungere i petali a fine cottura e lasciare esprimere la personalità del fiore a fuoco spento. Ne guadagnerà il palato e lo spirito.

Giuseppe Astori

"La Primavera A Tavola"

**Pranzo Accademico
del 27 maggio 2006**

**Ristorante
Saint Georges Premier
Monza**

MENU'

Aperitivo in giardino



**Palline di formaggio ai fiori
azzurri e germogli di soia**

**Insalata di mele e patate con
petali di calendula
e foglie di menta**



Risotto alle rose rosse



**Filetto di salmone all'arancia
con fiori di agrumi**



**Panna cotta alle
mandorle nappata allo
sciropo di rose**



**Bianco Valcalepio
"La Rocchetta"**

**Rosso Valcalepio
"La Rocchetta"**

Spumante "la Rocchetta"

LA PROPOSTA DEL FIORE IN CUCINA

CONSIDERAZIONI, ESPERIENZE E UNA RICETTA

Quando il Direttore mi ha chiesto di scrivere un "pezzetto" sui "fiori in cucina" pensavo che scherzasse. Ma poi ho riflettuto e mi sono detto: forse è una buona occasione per scrivere qualcosa non proprio di fantasia.. A chi legge questa nota offro tre soluzioni:

1) lasciarla sulla scrivania in quanto merita una riflessione, 2) lasciarla sul comodino come antidoto contro l'insonnia, 3) archivarla direttamente nel cestino. Il vostro giudizio solo alla fine.

Chi l'avrebbe detto che dopo i campi e dopo il centro del tavolo i fiori avrebbero occupato un posto di rilievo nella nostra cucina tanto che sono diventati uno degli elementi che possono aiutare ad arricchire un intero menù.

Qualcuno può obiettare che sono stravaganze dei nostri chef che, qualche volta, a corto di idee si

sbizzarriscono a trovare abbinamenti che per la verità non sempre il comune mortale, quello abituato alla pasta e fagioli fatta dalla sua nonna, riesce ad accettare.

Ma è chiaro che in tutte le cose della vita e soprattutto adesso che la globalizzazione sta integrando i nostri gusti ci sono delle novità che si fatica ad accettare ma che alla fine dovremo considerare parti integranti della nostra vita.

A Napoli e dintorni si serve una pasta e fagioli con le cozze. Molti pensano che sia una stranezza della cucina partenopea invece è una vera squisitezza e aggiungiamo: "è a fine dò munno"

Tutto questo per dirvi che dobbiamo pensare alla cucina in senso innovativo senza strafare. Non si possono criminalizzare le novità dobbiamo adeguarci perché i nostri gusti nei prossimi anni subiranno una sostanziale modifica.

Alla recente Euroflora di Genova la tendenza ad utilizzare i fiori in cucina è stata segnalata come fatto innovativo ma allo stesso tempo come inesorabile traccia della gastronomia futura.

Ai tempi delle nostre mamme e nonne l'unico fiore che si portava a tavola era il fiore di zucca fritto con la pastella. Oggi siamo arrivati al risotto con i fiori di zucca ed alla torta mimosa con i petali di rosa ed ai tulipani fritti o al tortino di patate ai fiori di crisantemi in salsa pecorino.

Personalmente mi so difendere tra i fornelli perché, alla mia perenne curiosità, aggiungo una grande passione. Alle innovazioni mi dovrò pur abituare, non posso restare al palo. Magari le rivisiterò secondo il mio modesto pensiero gastronomico che è quello di poter suggerire alle mie amiche casalinghe le innovazioni praticabili a casa.

A questo punto qualcuno mi doman-

derà. Ma ci vuoi dire che piatti possiamo cucinare o dobbiamo gustare con i fiori? Che menù ci proponi? Bene! sono andato da un mio amico chef, un giovane che appartiene alle generazioni degli innovativi parsimoniosi, in pratica uno di quelli che sa coniugare la novità con la normalità, e l'ho stuzzicato sulla cucina con i fiori. Pensavo già ad una dissertazione filosofica sull'inutilità della stessa e sul fatto che le innovazioni vanno prese con le molle. Invece no! Detto e fatto mi ha sciorinato un menù di fronte al quale sono rimasto sbigottito per la celerità con cui me lo ha proposto ma con la consapevolezza di quello che mi stava suggerendo. Ecco: antipasto di scamorza affumicata in crosta su letto di fiori eduli e salsa agrodolce di camomilla, risotto ai fiori di lavanda con a seguire un tortino di patate ai fiori di calendula in salsa pecorino e per chiudere una serie di dolci tra mousse di cioccolato bianco con sciroppo di fiori di begonia, crostata ai fiori di calendula e petali di rose e tulipani fritti con zucchero e cannella.

Nei giorni a seguire ho provato qualche piatto. Eccellenti senza altro commento! Mi ero ben predisposto e questo, per il risultato finale, è stato un buon inizio!!.

Per i vini ci vuole un grande sommelier in grado di valorizzare i piatti in un contesto di grande raffinatezza gastronomica.

Il nome del ristorante? Non posso, si tratterebbe di pubblicità occulta. Ma che significa?.

Franco Scavino

il conservatorio

Direzione, Redazione Amministrazione

Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/2301240 - Fax 039/2312234

Direttore Responsabile

Luigi Moretti

Segreteria di Redazione

Monica Bua, Tina Mangione

Collaboratori

Giuseppe Astori (redattore capo)
Adolfo Brusa, Raffaele Cascella, Alfonso Criscuolo, Doda Fontana, Titti Giansoldati, Gianfranco Magrini, Pia Pasquini, Franco Scavino, Aldo Zanni, Angelo Zecca.

Impaginazione, fotocomposizione e stampa

Pubblidam s.r.l.
Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/2301240 - Fax 039/2312234

IL GIARDINO DELLE RICETTE

CONSOMMÉ DI VERDURE E FIORI

Ingredienti per 4 persone: 2 mazzetti di fiori di zucca, 2 cipolle, 4 patate di media grossezza, 200 g di bieta, 100 g di sedano, 200 g di spinaci, 100 g di fiori d'ortica, una manciata di petali di margherite e una di petali di papavero, sale, pepe, olio.

Preparazione:

pulite tutta la verdura e tritatela grossolanamente. Mettete a freddo in tanta acqua che la copra sopravanzando di un paio di centimetri, salate e pepate, ponete sul fuoco. Quando alza il bollore abbassate il fuoco e lasciate cuocere incoperchiato per un paio d'ore. Trascorso questo tempo passate la verdura e rimettetela nel brodo. Servite anche freddo con crostini di pane abbrustoliti e un filo d'olio a crudo.

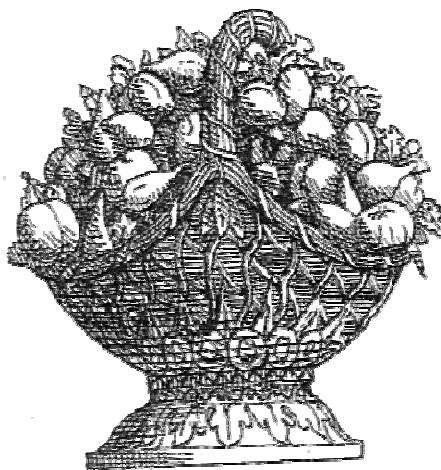
FRITTATA CON I FIORI

Ingredienti per 4 persone:

6 uova, parmigiano grattugiato e fiori (di zucca, borragine, calendula malva), sale, pepe.

Preparazione:

battete le uova con sei mezzi gusci d'acqua, il parmigiano, sale e pepe. In una teglia rivestita con carta da forno fate uno strato di fiori, i più grossi come i fiori di zucca li avrete divisi a metà, versatevi sopra il miscuglio di uova, infornate a forno preriscaldato a 180°, cuocete finché è rappreso.



FIORI DI ZUCCA DOLCI

Ingredienti per 4 persone: 16 fiori di zucca freschi, 150 g biscotti tipo savoiardi, marsala (o altro vino dolce a piacere), 50 g mandorle e nocciole tritati grossolanamente, 2 cucchiai uvetta passa, 2 uova, 4 cucchiai di farina, olio per friggere, sale, zucchero di canna.

Preparazione:

lavate l'uvetta e fatela rinvenire nel vino, lavate i fiori di zucca e asciugateli su un canovaccio pulito. Sbriciolate i biscotti, bagnateli con 3 cucchiai di vino, aggiungete le mandorle e le nocciole, l'uvetta ben strizzata e amalgamate delicatamente. Suddividete la farcia nei fiori di zucca chiudendo bene i petali. In una ciotola sbattete le uova con la farina e un pizzico di sale, aggiungete tanta acqua fredda quanto basta per ottenere una pastella fluida, immergetevi i fiori e friggeteli in olio bollente, asciugateli su carta assorbente, serviteli caldi cosparsi di zucchero di canna.

RISO CON PETALI DI ROSE ROSSE

Ingredienti per 4 persone:

400 g di riso per risotti, 2 pugni petali di rose rosse, 1 mazzo di basilico, 1 cipolla, 1 bicchiere vino bianco secco, 1 litro e mezzo di brodo anche di dado, olio d'oliva, pepe, 30 g di burro, abbondante parmigiano grattugiato.

Preparazione:

lavate i petali di rose rosse. Tritate la cipolla e fatela soffriggere nell'olio, aggiungete il riso, tostarlo, aggiungete il vino bianco, fate evaporare, portatelo a cottura aggiungendo il brodo bollente a mestoli. Intanto frullate il basilico con il parmigiano, quando il riso è cotto mantecatelo con il burro, unite il basilico, pepate, aggiungete i petali di rosa e servite rimescolando in

Assolutamente tenere lontano dalla cucina:

La Belladonna che è un fiore a campanula a contenuto allucinogeno;

Il Papavero da oppio che è una pianta erbacea annuale ad elevato contenuto di alcaloidi tossici;

L' Oleandro, il Ciclamino e la Stella di Natale perché sono altamente velenosi.

CARPACCIO AL NASTURZIO

Ingredienti per 4 persone:

300 g di polpa di vitello tagliata sottilissima, 3 manciate di fiori e foglie di nasturzio, olio, limone, sale e pepe.

Preparazione:

adagiate la carne su di un largo piatto, conditela con olio emulsionato con il limone, sale e pepe. Al momento di servire guarnitela con i nasturzi, che ciascuno condirà nel proprio piatto con il sughetto della carne.

OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON**CONSERVATORIO DI ARTI E TRADIZIONI ALIMENTARI**

Il presidente

Monza, 8 maggio 2006

A tutti i sigg. Soci
Loro Sedi

L'Assemblea ordinaria dei Soci del **Conservatorio di Arti e Tradizioni Alimentari** è convocata per mercoledì 7 giugno 2006 alle ore 23 in prima convocazione e, nel caso andasse deserta, il giorno

8 giugno 2006 alle ore 18.00

in seconda convocazione presso la sede legale in Monza, Piazza Diaz 1, per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Relazione del Presidente ;
2. Approvazione bilancio consuntivo dell'anno 2005;
3. Approvazione bilancio preventivo dell'anno 2006;
4. Rinnovo cariche sociali;
5. Varie ed eventuali.

A norma di statuto possono partecipare alle votazioni i Soci in regola con la quota associativa dell'anno 2006.

Ogni Socio ha diritto ad un voto e può essere portatore di due deleghe scritte.

Cordialmente,

Luigi Moretti

I signori Soci che generosamente si proporranno come candidati per il Consiglio Direttivo sono pregati di segnalare la loro disponibilità entro il 5 giugno 2006 alla segretaria Tina Astori 335/8790839 fax 039/2312234 –
e-mail gitias@alice.it

**I PROSSIMI
APPUNTAMENTI
PER IL 2006**

- 01/07/05
Convivium
"Pranzo Vegetariano"
- 29/07/06
Convivium
"Lago di Como tra treno
e traghetto"
- 30/09/08
Pranzo Accademico
"Pesce al Mare"
- 28/10/06
Cena Tipica Brianzola
- 25/11/06
Tartufata Accademica
del Conservatorio

Come riportato nel riquadro dei prossimi appuntamenti, il convivium del mese di giugno è stato spostato di una settimana, al

1° luglio

Il programma dettagliato della giornata vi sarà inviato, come al solito, in tempo opportuno.

Vi informiamo che l'Assemblea Generale già fissata per l'8 giugno alle ore 20.30 viene confermata per lo stesso giorno ma con l'anticipo alle:

ore 18.00

stesso luogo e stesso o.d.g.

CALENDARIO DELLE RIUNIONI DEL CONSIGLIO DIRETTIVO

| | |
|--------------|-------------|
| 8 Giugno | 12 Ottobre |
| 13 Luglio | 9 Novembre |
| 14 Settembre | 14 Dicembre |

sempre alle ore 18.00

La Segreteria del Conservatorio è a disposizione dei Signori Soci tutti i giovedì alle ore 18.00 nella sede sociale, piazza Diaz n. 1—Monza (suonare Finidam) -
Tel. 039 2301240—Tel. Segretaria Sig.ra Tina Astori 335 8790839