

# il conservatorio

Periodico del Conservatorio di Arti e Tradizioni Alimentari  
www.catamonza.it e-mail: cata.segreteria@gmail.com

Distribuzione gratuita

31 marzo 2014

## CIOCCOLATO!

Cacao, cioccolata, cioccolato. Finalmente potremo chiarire le nostre incertezze lessicali. E chi meglio può farlo di Guido Gobino, uno dei grandi Maestri Cioccolatieri di cui il nostro Paese può giustamente andare orgoglioso!

La visita al suo Laboratorio sarà estremamente utile per aiutarci a conoscere la filiera del cacao e della sua trasformazione fino al prodotto finito. O meglio, ai prodotti finiti, perché Gobino ci presenterà nella parte "gourmande" dell'incontro le sue creazioni, alcune davvero uniche, e ci guiderà nella degustazione del risultato della sua arte.

Il nostro incontro accademico di primavera cade a ridosso delle festività pasquali.

L'incontro tra la festa religiosa e la tradizione consolidata delle uova di cioccolato fa parte da sempre della nostra cultura popolare, nel nostro ma anche in altri Paesi.

Parlarne con un'azienda presente in tutto il mondo è certamente per il nostro CATA una ghiotta occasione per fare cultura gastronomica *sul campo*; allargheremo così le nostre conoscenze a un prodotto che sempre più si va caratterizzando come protagonista per la sua vastissima latitudine di impiego in ogni settore della gastronomia mondiale.

Giuseppe Astori



**LUNEDÌ 31 MARZO 2014**

**IL MONDO DI CIOCCOLATO  
DI GUIDO GOBINO**



**IL CASTELLO DI PAVAROLO**



**PRANZO ACCADEMICO**

**RISTORANTE DEL CASTELLO  
VIA MAESTRA 7  
PAVAROLO**



**La Fabbrica di Cioccolato**

## IL CIBO DEGLI DEI

Alzi la mano chi, in una giornata di inverno grigia e fredda, non abbia sentito la voglia di riscaldare corpo e anima con una buona tazza di cioccolata, magari accompagnata da qualche biscotto o da una fetta di torta.

Niente di più in linea con l'uso – millenario – di consumare il cacao sotto forma di bevanda corroborante e gratificante. Che la cioccolata fosse una bevanda euforizzante ed energizzante era ben noto agli aztechi, e questa consapevolezza si trasmise immediatamente ai conquistadores spagnoli, che ebbero il merito di riportare in Europa, insieme al granturco, al pomodoro, alla patata, ai fagioli, anche il cacao.

La ricerca scientifica dei nostri tempi ha identificato il meccanismo attraverso il quale si produce quella sensazione di benessere: il cioccolato contiene delle sostanze che producono effetti di tipo cannabinoidi, insieme alla teobromina, affine alla caffeina.

Come quasi tutte le cose che appartengono alla scienza antropologica, non è dato sapere con certezza come partendo dal frutto del cacao l'uomo abbia potuto pensare di coglierlo, farlo fermentare, separare i semi, tostarli, macinarli, disperderne la polvere in un liquido e farne una bevanda.

La storia della gastronomia, come parte dell'evoluzione del genere umano, è d'altra parte piena di queste meravigliose scoperte, che evidenziano la peculiarità dell'homo sapiens, capace sempre di incuriosirsi e di considerare ogni novità il punto di partenza per nuovi sviluppi.

La cioccolata in tazza è stato il metodo di consumo quasi esclusivo fino al 1847. In quell'anno in Inghilterra la ditta Fry inventò il sistema per la fabbricazione delle tavolette di cioccolato e da allora il cioccolato è diventato di uso comune, data la praticità della nuova presentazione.

Le tecniche di lavorazione industriale del cacao hanno dato il via a tutta la moderna lavorazione del cioccolato. Cioccolato al latte, cioccolato fondente, cioccolatini, praline, composti elaborati con altre materie alimentari di cui la Nutella è uno degli esempi più conosciuti.

Peraltro la tecnica di lavorazione "all'antica", consistente nella macinazione a freddo delle fave di cacao con lo zucchero, è arrivata fino ai nostri giorni e costituisce il punto di eccellenza del cioccolato di Modica, in Sicilia.

La disponibilità di cacao in polvere secondo il processo ideato da un chimico olandese, van Houten, ha aperto la strada all'utilizzo del cacao non solo nelle lavorazioni di pasticceria professionale ma anche nelle preparazioni domestiche di dolci, data la grande disponibilità del prodotto sul mercato e alla sua facilità di conservazione. Il cacao in polvere o in massa ha stimolato perfino la creatività dei cuochi, che hanno sperimentato l'uso di questo ingrediente in diverse preparazioni dove la nota amara e rotonda del cacao crea interessanti contrasti o intensificazioni del gusto. Anche la cucina casalinga ha introdotto in parecchie ricette l'uso del cacao, divenuto in qualche realizzazione elemento caratteristico di piatti regionali della tradizione.

Penso al cinghiale in dolcemente, alla lepre in agrodolce, alle tagliatelle al cacao, alla parmigiana di melanzane "c' o doce", all'anatra al cioccolato, allo spezzatino di manzo e cioccolato, alle seppie al cacao, all'aragosta alla catalana. Ce n'è quante se ne vuole, senza voler entrare nelle proposte di alta cucina dove la fantasia e la creatività degli chef hanno saputo creare veri gioielli per il palato e per l'occhio.

Nuovi percorsi del gusto. Il cacao, consolidato il suo dominio nella metà dolce della galassia cibo, si è avviato a conquistare un posto anche nell'altra metà.

Per adesso il suo nuovo utilizzo, come ogni svolta gastronomica, suscita qualche diffidenza, ma sarà ancora così tra dieci anni?

G.A.

### BERE CON IL CIOCCOLATO

Accostare una bevanda al cioccolato è impresa molto ardua, anche perché la gamma delle proposte, dal fondente al 60% di cacao alla massa di cacao quasi al 100%, apre la strada a mille soluzioni per ognuna delle quali la componente soggettiva è fondamentale. Se poi si considera che alla composizione base – per semplicità, cacao e zucchero – si affiancano le realizzazioni con altri componenti del gusto come pepe rosa, peperoncino, fave di cacao, caffè e altri ancora, si può comprendere come spesso si debba camminare sul filo per non sbagliare. In effetti il cioccolato ha una quantità di aromi e una complessità di struttura che rendono l'abbinamento molto critico. Innanzi tutto, ricordiamo che nella degustazione dobbiamo tener presente che il cioccolato ha un punto di fusione ottimale sui 35°, che è bene o male la temperatura del nostro corpo, quindi la nostra bevanda, se introdotta quando il cioccolato non si è ancora sciolto del tutto, inevitabilmente con i suoi 16° circa disturberà il processo di fusione. Quindi, regola primaria, bere solo quando il cioccolato si è sciolto del tutto e ha espresso i suoi aromi alla bocca.

Ottimo l'accostamento con i superalcolici. Al primo posto i rum, ma anche i whisky purché invecchiati e rotondi. Anche certe grappe. L'accostamento con i vini rossi è più critico, essendo legato alla carica di tannino presente, alla tecnica di vinificazione, all'età del vino stesso. In generale, bene i vini più austeri e maturi. Tradizionale è l'accostamento con il barolo chinato, se di qualità eccelsa. I grandi vini passiti si adattano volentieri a far compagnia, se ben invecchiati. Le bollicine, se si escludono alcuni champagne, sono una compagnia azzardata, data la loro freschezza e acidità; meglio le birre scure con una buona carica di malto e un buon grado alcolico. Comunque, l'esercizio dell'abbinamento è in definitiva del tutto personale e le regole scompaiono di fronte al piacere che il "nostro" accostamento ci procura.

## COME IL CIOCCOLATO SUI MACCHERONI

*Le ricette che seguono sono un esempio di come il cacao e il cioccolato rientrino a pieno diritto tra gli ingredienti che danno forte carattere al piatto in cui vengono utilizzati. Le ricette che abbiamo scelto appartengono alla nostra cultura gastronomica mediterranea, quindi possono essere facilmente realizzate nelle nostre cucine.*

### Cinghiale in dolceforte

#### Ingredienti:

*per la preparazione del cinghiale:* 2 kg di cinghiale, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, aglio, alloro, chiodi di garofano, 1 l. di vino rosso, brodo, olio evo, sale e pepe

*per la salsa dolceforte:* 140 g di cioccolato fondente, 40 g di uvetta, 40 g di pinoli, 40 g di cedro candito, ½ di bicchiere d'aceto bianco, 4 chiodi di garofano, alloro, noce moscata, zucchero

#### Preparazione:

Tagliare la carne a cubetti non troppo piccoli e metterli a marinare per una notte intera assieme al vino rosso.

Preparare un battuto con cipolla, sedano, carota, aglio, alloro e far soffriggere in un fondo d'olio. Unire il cinghiale e rosolare fino a eliminazione del liquido. Aggiungere i chiodi di garofano, aggiustare di sale e pepe e sfumare con il vino della marinatura. Portare a cottura a fiamma bassa aggiungendo del brodo se necessario.

Nel frattempo preparare la salsa dolceforte. In una zuppiera mettere il cioccolato grattugiato, lo zucchero, i pinoli, il cedro candito spezzettato, l'alloro sminuzzato e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida. Aggiungere l'aceto, i chiodi di garofano e noce moscata macinata. Lasciar riposare per un'ora. A cottura del cinghiale aggiungere la salsa dolceforte e cuocere per altri 5 minuti.

### Petto d'anatra al cioccolato

#### Ingredienti:

2 petti d'anatra, 1 bicchiere e mezzo di Marsala, olio evo, sale e pepe, 100 g di cioccolato fondente, 1 noce di burro, 50 g di uvetta, 50 g di pinoli

#### Preparazione:

Far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida. Incidere la pelle dei petti con tagli trasversali. Mettere i petti in un recipiente, condire con olio, sale e pepe, massaggiare la carne e aggiungere un bicchiere di marsala. Marinare per un'ora, poi cuocere i petti in padella o su una piastra lasciandoli rosa all'interno.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, aggiungere il burro e il marsala restante. Tostare leggermente i pinoli e aggiungerli con l'uvetta ben strizzata al cioccolato fuso.

Scaloppare la carne e disporla in un piatto di servizio caldo. Recuperare il sugo di cottura, aggiungerlo alla crema di cioccolato, riscaldare il tutto rimescolando con una frusta e versare la salsa ottenuta sui petti scaloppati.

### Lepre in agrodolce

#### Ingredienti:

1 lepre, 40 g di pancetta, vino rosso, 40 g di cioccolato fondente, zucchero, 30 g di pinoli, 50 g di uvetta, olio evo, 30 g di burro, 1 foglia d'alloro, aceto bianco, farina, brodo, pepe e sale

#### Preparazione:

Pulire e tagliare a pezzi la lepre. Scaldare in un tegame olio, burro e pancetta tritata, rosolare leggermente quindi unire i pezzi di lepre ben infarinati. Quando avranno preso colore, versare un bicchiere di vino e uno di brodo, la foglia d'alloro e aggiustare di sale e pepe. Cuocere a fuoco basso per circa 2 ore. A mezz'ora dalla fine unire i pinoli e l'uvetta, ammorbidita in acqua e strizzata.

A parte grattugiare il cioccolato e mescolarlo in una terrina con un cucchiaino di farina, uno d'aceto, lo zucchero, un pizzico di sale e quindi stemperare il tutto con poca acqua tiepida. Versare nel tegame e, se necessario, aggiungere un po' di brodo. A cottura ultimata, sistemare i pezzi di lepre su un piatto di portata caldo e ricoprire con la salsa.

### Aragosta alla catalana al cacao

#### Ingredienti:

1 aragosta da 1kg, 50 g di cacao amaro in polvere, 4 pomodori maturi, 1 peperoncino rosso, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 1 panino raffermo, 1 bicchiere di brandy, 50 g di mandorle pelate, cannella in polvere, 1/2 bicchiere olio evo, brodo di pesce, alloro, timo, farina, sale e pepe

#### Preparazione:

Tagliare l'aragosta a pezzi, sgusciarli, mettere da parte la polpa della testa.

Ridurre in polvere con il frullatore il peperoncino, le mandorle ed il pane quindi aggiungere l'olio a filo. Eventualmente se risultasse una crema troppo densa aggiungere altro olio o poco brodo.

Stemperare il cacao con il brodo caldo fino ad ottenere una crema densa e unire la polpa della testa.

Salare e pepare i pezzi d'aragosta ed infarinarli con un composto di farina e cannella. Dorarli in olio e farli asciugare su carta assorbente. Nella stessa padella far imbiondire la cipolla tritata e l'aglio incamiciato.

Aggiungere i pomodori tagliati grossolanamente, senza buccia semi e acqua di vegetazione, e cuocere a fuoco dolcissimo per 10 minuti. Aggiungere i pezzi di aragosta, sfumare con il brandy, coprire con il brodo caldo e cuocere coperto per 10 minuti a fuoco basso. Eliminare l'aglio, unire la crema di cacao e mescolare con cura. Completare la cottura per altri 5 minuti.

## COME IL CIOCCOLATO SUI MACCHERONI

### Melanzane al cioccolato

#### Ingredienti:

1 kg di melanzane, 200 g di cioccolato fondente, 100 g di cacao in polvere amaro, 500 g di zucchero, 50 g di farina, 100 g di pinoli, 100 g di mandorle a lamelle (o noci tritate), 100 g di cedro (o arancia) candito, acqua 550 ml circa, olio di arachidi

#### Preparazione:

sbucciare le melanzane e tagliarle a fette spesse circa ½ cm . Eliminare l'acqua di vegetazione con il sale grosso e sotto peso.

Sciogliere in un tegame 500 gr di zucchero e 250 ml di acqua, portare a ebollizione mescolando e far cuocere qualche minuto lo sciroppo, stando attenti a non farlo caramellare. Aggiungere il cioccolato tritato e mescolare fino a scioglierlo.

Mettere in una ciotola il cacao amaro setacciato, aggiungere 300 ml circa di acqua fredda e la farina setacciata, mescolando fino ad ottenere una crema densa e priva di grumi . Aggiungerla allo sciroppo, cuocere fino a quando il tutto sarà denso, poi spegnere.

Sciacquare le melanzane, asciugarle e friggerle in abbondante olio fino a dorarle, adagiarle su carta da cucina per assorbire l'eccesso di olio.

Versare sul fondo di una pirofila un po' di crema; fare un primo strato di fette di melanzane e ricoprirlo di crema.

Spolverizzare con una parte di pinoli, mandorle e cedro candito. Creare un altro strato di melanzane e terminare con la crema restante. Spolverizzare con la frutta secca e candita. Infornare per 15 minuti a 100 gradi, far raffreddare e passare in frigorifero per 24 ore.

### Pasta con le sarde al cioccolato

#### Ingredienti:

400 g di pasta corta, sarde, 40 g di cioccolato fondente, olio evo, aglio, pangrattato, sale e pepe.

#### Preparazione:

Pulire le sarde, eliminando lisca, testa e coda, e sbollentarle. Soffriggere uno spicchio d'aglio in olio, aggiungere le sarde sbollentate, salare e cuocere a fuoco lento. Unire il cioccolato grattugiato e il pangrattato. Lessare la pasta (penne, rigatoni, casarecce). Scolare, condire con le sarde, aggiustare di sale e pepe.

### Spezzatino di manzo al cioccolato

#### Ingredienti

30 g di cioccolato amaro, 500 g di polpa di manzo, 100 g di pancetta, 1 bicchiere di vino bianco, 1/2 bicchiere di brandy, 100 g di nocciole sbucciate e tritate, olio evo, salvia, menta, dragoncello, timo, farina, sale e pepe

#### Preparazione:

In un tegame di coccio fare rosolare nell'olio la pancetta tagliata a dadini, poi la carne a pezzetti, cospargerli di farina, aggiungere il vino e subito dopo il brandy. Salare, pepare e aggiungere le erbe aromatiche. Fare cuocere lo spezzatino coperto e a fuoco bassissimo, aggiungendo di tanto in tanto un po' di brodo o acqua calda. A cottura ultimata aggiungere le nocciole tritate. Da ultimo grattugiare il cioccolato e cospargerlo sopra la carne. Riaccendere infine il fuoco per pochi minuti fino a che il cioccolato si sia liquefatto completamente.

### Seppie al cacao

#### Ingredienti:

1 Kg di seppie, 80 g di cacao amaro, 50 g di mandorle sbucciate, 1 Kg di patate, 3 pomodori, 2 bicchieri di vino rosso, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di aceto, 2 foglie di alloro, 2 spicchi di limone, 2 chiodi di garofano, olio evo, sale, pepe e pepe in grani

#### Preparazione:

Preparare un brodo aggiungendo all'acqua l'aceto, 1 bicchiere di vino, 1 cipolla, l'alloro, il limone, i chiodi di garofano, il pepe in grani e il sale e far bollire per 15 minuti. Aggiungere quindi le seppie pulite ma intere e farle bollire per altri 15 minuti.

In un tegame soffriggere in olio l'aglio e la cipolla tritata, aggiungere le patate tagliate a tocchetti e i pomodori sbucciati, privati dei semi e tritati. Cuocere per qualche minuto, aggiungere le seppie, sale e pepe, il vino rosso e cuocere fin quando le seppie risulteranno morbide aggiungendo, se occorre, il brodo di cottura delle seppie. Sciogliere il cacao in poca acqua calda, aggiungere le mandorle tritate molto fini, e versare il tutto sulle seppie cuocendo per qualche minuto ancora.

### Uova strapazzate al cacao

#### Ingredienti:

8 uova, 80 g di burro, 1/2 bicchiere di latte, peperoncino in polvere, pepe nero, 30 g di cacao amaro in polvere, 4 fette di pan carré, sale

#### Preparazione:

in una casseruola piuttosto piccola sbattere le uova con il latte.

Aggiungere il cacao, il pepe macinato al momento e il peperoncino in polvere (ideale il cajenna). Continuare a sbattere finché il composto sia ben amalgamato. Unire il burro, fatto fondere senza avergli fatto prendere colore, sbattere a lungo con la frusta. Il burro formerà nel composto tanti piccoli grumi. Mettere la casseruola in un'altra più grande riempita a metà di acqua bollente e far cuocere a bagnomaria continuando a sbattere le uova con la frusta finché il composto non diventerà spesso e liscio. Friggere nel burro le fette di pan carré, metterle in piatti caldi e coprirle con il composto di uova strapazzate al cacao. Decorare con foglie di menta fresca

## E ORA..... PIEMONTE !

La visita al laboratorio di Guido Gobino non poteva concludersi senza una tappa nelle Colline Torinesi, dove gusteremo le specialità enogastronomiche locali e potremo prendere contatto con la Storia, che diventa grande anche quando è piccola. La nostra meta è Pavarolo. Terra di Freisa e di sapori contadini. Ma anche di Storia. Il Castello di Pavarolo, che visiteremo, appar-

tiene alle Dimore Storiche d'Italia e ha una storia millenaria in quanto la sua fondazione come rocca difensiva risale al 1047, ai tempi di Enrico III. Il proprietario molto gentilmente ci illustrerà quanto nei secoli ha lasciato tracce sull'architettura della struttura e sul suo utilizzo.

Dulcis in fundo, faremo la conoscenza di un vitigno autoctono, la Freisa di Chieri, e ne valute-

remo l'accostamento con la gastronomia del luogo. Parliamo innanzi tutto del fritto misto alla piemontese, qui ottimamente interpretato, ma anche dei salumi, degli antipasti di verdure, dei formaggi. Tutto preparato da mani sapienti con prodotti a km.0 e lavorato "maison", incluso il pane e i famosi grissini rubatà. Tutto in linea con lo spirito del nostro Conservatorio.

## LA CUCINA PIEMONTESE

Quella piemontese non è cucina mediterranea e solare, ma è piuttosto cucina di interni. L'immaginario collettivo ci porta più naturalmente verso atmosfere raccolte: il fuoco del caminetto, la tavola rustica, le pentole e i tegami di rame appesi alle pareti, i vapori della cucina. In sala da pranzo le bottiglie già aperte e pronte per onorare le vivande. Fuori, il panorama di verdi colline, di fiumi, di montagne.

La cucina è conseguente. Gusti semplici quindi cucina sincera, gustosa e decisa nei sapori. Il territorio è generoso ed esprime una gamma vastissima di prodotti con un elevato contenuto di tipicità. Da qui la ricca gamma di preparazioni gastronomiche, ognuna delle quali merita attenzione e cura approfondita, capaci di soddisfare tutti i gusti e le esigenze. Cucina povera, che rispecchia il territorio e le sue materie prime.

Ma la cucina piemontese non è solo quella. Il territorio, per lungo tempo sotto il dominio sabauda, esprime anche l'influenza di una cucina più ricca, sensibile alle influenze della cucina francese più prossima alla sensibilità delle corti e della nobiltà. Questa cucina, rivisitata per la diversa disponibilità di materie prime, ha portato alla introduzione di tecniche e accostamenti più tipici di Oltralpe la cui influenza è evidente in molte ricette

schiettamente appartenenti alla gastronomia regionale. Si è così consolidata l'attuale cucina del territorio, che è la sintesi della cucina della campagna e di quella più nobile, borghese e cittadina.

Le specialità più caratteristiche della gastronomia piemontese sono la fonduta e la bagna cauda, intingoli popolari e appetitosi; il primo esalta l'uso del tartufo, il secondo delle tipiche verdure crude piemontesi: cardi, sedani, peperoni. Verdure che ritroviamo nei tipici antipasti: peperoni con la bagna cauda, l'insalata russa, la tartrà (sformatino di verdure- carciofi, topinambour, cardi- legate con uova).

Il pranzo piemontese si apre con una ricchissima serie di antipasti che comprende, oltre quelli appena citati, la battuta di carne cruda di fassone, il vitello tonnato, la lingua in salsa verde, salumi crudi e cotti e formaggi, di cui esiste una grandissima varietà. Gloria della cucina piemontese il fritto misto, che comprende bistecchine, animelle, cervella e filoni, salsiccia, piedini di maiale, cappelle di porcino, verdure di stagione, frutta, tronchetti di semolino dolce e amaretti e tanto altro ancora.

Un connubio di sapori e di profumi ineguagliabile.

Nei primi piatti troviamo agnolotti, tagliatelle, gnocchi conditi con

sughi di carne, funghi, e il profumo del pregiatissimo tartufo. Seguono le carni di cui il Piemonte è ricchissimo, dagli animali da cortile alle carni ovine e bovine, alla cacciagione, in una incredibile varietà di ricette. Un discorso a parte va fatto per il bollito misto o meglio "il gran bollito", che prevede una vastissima serie di tagli di prima e seconda scelta oltre che salse verdi, rosse, dolci, piccanti, e guarnizioni in tema. Se c'è ancora spazio -ma va trovato - i dolci meritano una citazione particolare. Uno per tutti il "bunet", ma non si può fare torto al Monte Bianco, alle pesche con gli amaretti, alle torte di nocciole, ai dolci al cioccolato, alla piccola pasticceria torinese, ai cioccolatini in diverse varietà.

E infine, e li citiamo a parte, i grissini di cui Chieri è la patria e che sono famosi in tutto il mondo.

In questa breve rassegna ci siamo limitati all'area più specificamente torinese, anche se molte specialità sono piemontesi tout court; in altre occasioni parleremo della cucina di pianura, del vercellese, del novarese, dell'alessandrino, dove la specificità del territorio ha creato le condizioni per lo sviluppo di una gastronomia di grande originalità. Questo è il fascino del nostro Bel Paese, questo è il fascino della nostra ricerca.

## IL FREISA DI CHIERY

Il Freisa di Chieri Doc viene prodotto sulle colline che si estendono a est di Torino. Un territorio con una altimetria variabile tra 300 e oltre 550 m s.l.m. Il vitigno è molto antico e ben conosciuto. Ricco di materia, veniva destinato all'invecchiamento e usato per arricchire vini più deboli. L'avvento della fillossera, sebbene tardivo sulla Collina Torinese non risparmiò le viti di Freisa che dovettero quindi essere reimpiantate. L'operazione fece perdere sicuramente quel patrimonio di diversità clonale che nei secoli si era costituito nel Torinese, oltre che un consistente numero di vigneti.

Il secondo conflitto mondiale ed il successivo periodo di boom economico furono la causa determinante

per la riduzione della viticoltura in questa zona. La vicinanza con il capoluogo regionale promosse l'abbandono delle campagne, e la crescente domanda di cereali portò alla riconversione culturale dei versanti collinari.

Solo dopo il 1973, anno dell'istituzione della D.O.C. Freisa di Chieri ci fu un sostanziale ritorno alla coltivazione del vitigno ed il passaggio da piccole aziende produttrici per autoconsumo ad aziende vitivinicole.

In questi anni il lavoro dei viticoltori e delle cantine ha portato questo vino a livelli di eccellenza enologica. La ristorazione locale e la letteratura enogastronomica hanno contribuito a far crescere la rinomanza di

questo vino, promuovendo e suggerendo abbinamenti con preparazioni abbastanza strutturate, come antipasti di salumi tradizionali piemontesi, paste e risotti al ragù di carni bianche o di maiale, formaggi, carni e verdure alla piemontese, salumi cotti bolliti e bolliti misti oltre che con piatti tipici, come la bagna cauda, il fritto misto alla piemontese.

Il Freisa è attualmente coltivato su circa 91 ettari, a Chieri e comuni limitrofi, e la produzione è di circa 400.000 bottiglie nei 5 tipi riconosciuti dalla Doc, ossia: secco, superiore, frizzante, spumante e dolce. Profumi di rosa, viola e lampone, poco sapido, poco caldo, equilibrato nelle varie versioni.

## IL FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

Piatto di origine contadina, nasce per il recupero delle frattaglie quando la macellazione degli animali veniva effettuata in casa.

Le diverse parti venivano impanate e fritte in olio, poi successivamente servite insieme ai sanguinacci in un grande banchetto di festa che seguiva alla macellazione.

Il fritto "all'antica" prevedeva: fegato, polmone, rognone, salsiccia, cervella, animelle, filoni, granelli, lumache, cosce di rana, agnello, fettine di vitello, funghi, verdure di stagione, semolino dolce, mele, amaretti.

Il fritto misto attuale ha alleggerito la parte relativa alle frattaglie e aumentato la presenza di frutta di stagione (pere, pesche, albicocche,

prugne). Possiamo trovare anche pavesini accoppiati con crema al cioccolato, quadrucci di polenta e in definitiva tutto quello che la fantasia del cuoco suggerisce, purché impanato e fritto.

Naturalmente per venire incontro a specifiche esigenze esiste anche una versione esclusivamente vegetariana.

Gli amaretti canonici sono quelli di Mombaruzzo, morbidi e croccanti, bagnati preliminarmente nel latte. L'esecuzione prevede di tagliare tutte le carni e le verdure a piccoli pezzi, passarle prima nella farina poi nell'uovo sbattuto e quindi nel pangrattato. Il tutto va fritto in una padella con abbondante olio e bur-

ro, tenendo presente i diversi tempi di cottura che richiedono gli ingredienti: il fritto misto alla piemontese cotto al punto giusto deve essere pronto tutto nello stesso momento.

Adagiare quanto si è preparato su uno o più piatti di portata caldissimi, salare e servire immediatamente.

La panatura viene fatta con pane secco macinato molto fine; esiste anche una versione in cui la panatura viene fatta con grissini rubatà sbriciolati grossolanamente, per aumentare la croccantezza di alcuni componenti del fritto.

Accompagnare il fritto misto con il freisa è un obbligo, al quale è piacevole sottostare.

## IL GRISSINO RUBATA'

La ricetta è semplicissima: si impastano farina, acqua, lievito di birra, malto, strutto, sale. Si fa lievitare la massa, si taglia in pezzi piccoli, si arrotolano sul piano di lavoro e si cuociono in forno, meglio se a legna.

Il nome viene dal dialetto piemontese, che significa "ruzzolato" in quanto come detto si ottiene per arrotolamento.

Il territorio di produzione è tutto il Chierese (da Chieri a Poirino e da Chieri ad Andezeno).

Estremamente versatile, il grissino

compare insieme al pane su tutte le tavole piemontesi e accompagna antipasti, zuppe, salse. Uno dei più celebri e diffusi prodotti della gastronomia del Torinese e uno dei più noti della cucina italiana all'estero.

Tradizionalmente la sua nascita si fa risalire al 1679, quando il fornaio di corte Antonio Brunero, sotto le indicazioni del medico lanzese Teobaldo Pecchio, inventò questo alimento per poter nutrire il futuro re Vittorio Amedeo II, di salute cagionevole ed incapace di digerire la mollica del pane.

Il successo dei grissini fu particolarmente rapido, sia per la maggiore digeribilità rispetto al pane comune, sia per la possibilità di essere conservato anche per diverse settimane senza alcun deterioramento. Il nome deriva da quello della ghèrsa, il classico pane piemontese, di forma allungata.

Il grissino rubatà classico ha una lunghezza variabile dai 40 agli 80 cm ed è facilmente riconoscibile per le caratteristiche nodosità, dovute alla lavorazione a mano.

## PIEMONTE IN CUCINA

**Il vitello tonnato all'antica**

## Ingredienti:

800 g di girello di vitello, 250 g di tonno sottolio, 6 filetti d'acciuga, 3 tuorli d'uovo sodo, 1 cucchiaino di capperi, alloro, salvia, una costa di sedano, una carota, un limone, una bottiglia di vino bianco secco, aceto bianco, un limone, olio evo, sale.

## Preparazione:

lasciare in infusione il girello nel vino insieme a qualche foglia di alloro, salvia, la costa del sedano e la carota tagliuzzate. Il giorno dopo mettere il vitello in una casseruola, versarvi la marinata filtrata e tanta acqua quanta ne occorre per coprire interamente la carne. Cuocere a fuoco moderato fino a quando il fondo di cottura non si sarà ristretto. Togliere il girello dal brodo e preparare una salsa setacciando il tonno, le acciughe e i tuorli sodi. Porre il composto in un recipiente, aggiungere i capperi tritati, un cucchiaino di aceto, il succo del limone e mezzo bicchiere di olio. Amalgamare il tutto aggiungendo un po' di brodo filtrato in modo che diventi una salsa abbastanza morbida. Tagliare il vitello a fettine sottili, disporle su un piatto di portata e ricoprirle con la salsa.

**Il vitello tonnato all'antica***esecuzione senza uova*

## Ingredienti:

800 g di girello di vitello, 200 g di tonno sottolio, 20 g di prezzemolo, 50 g di capperi, 1 cipolla, 1 carota, 2 limoni, 1 costa di sedano, aceto, olio evo, 6 acciughe, alloro, basilico, sale, pepe in grani.

## Preparazione:

Mettere in una pentola, acqua sale, carota, sedano, acciughe e cipolla, prezzemolo, basilico, alloro e pepe, da far bollire insieme al girello. Passare al setaccio le verdure bollite e gli aromi della pentola. Passare al setaccio il tonno. Mettere in una terrina tonno e verdure setacciati, aggiungere i capperi e mezzo bicchiere di olio, spremervi il succo dei limoni. Mescolare fino ad ottenere una salsa omogenea, aggiungere aceto e altro olio. Tagliare il vitello a fettine sottili, disporle su un piatto di portata e ricoprirle con la salsa e qualche capero intero.

**La tartrà**

## ingredienti:

4 uova intere e due rossi, 1/2 l di latte intero fresco, 2 dl di panna, 3 cucchiaini di parmigiano, la parte bianca di un porro, 50 g di burro, rosmarino, salvia, timo, alloro, noce moscata, sale e pepe

## Preparazione:

Sciogliere il burro in una casseruola con le erbe aromatiche e il porro, tritato grossolanamente; aggiungere la panna e cuocere per qualche minuto a fuoco basso. Regolare di sale e pepe, filtrare il composto e far intiepidire. Sbattere uova e tuorli in una ciotola con il parmigiano, la noce moscata e il latte leggermente tiepido. Incorporare la miscela aromatica di panna e burro. Versare il tutto in stampini imburrati e cuocere a bagnomaria in forno caldo a 180° per 30 minuti.

**PRANZO ACCADEMICO 31.03.2014****RISTORANTE DEL CASTELLO A PAVAROLO****MENU'**

LA BATTUTA DI FASSONE AL COLTELLO  
IL PEPERONE CON LA BAGNA CAUDA  
LA SFOGLIATINA CON I CARCIOFI  
LO SFORMATINO DI TOPINAMBUR  
CON LA FONDUTA  
IL VITELLO TONNATO

◆◆◆

FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

◆◆◆

IL DOLCE PIEMONTE

◆◆◆

*Vino : Freisa di Chieri DOC*

## OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON

## DOMANDA DI ADESIONE

LA/IL SOTTOSCRITTA/O.....

NATA/O A..... IL.....

UNITAMENTE AL CONIUGE (facoltativo).....

NATA/O A..... IL.....

RESIDENTE IN .....VIA.....

TEL.(AB).....(CELL.).....

E-MAIL .....

Chiede di aderire al C.A.T.A. in qualità di Socio Ordinario e resta in attesa di conferma.

Data .....

Firma .....

Ai fini dell'adesione, che è subordinata al parere del Consiglio Direttivo, tenere presente che la quota annuale prevista per il 2014 è di 20,00 Euro per persona e di 30,00 Euro per la coppia.

IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI VERRÀ EFFETTUATO  
NEL RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE VIGENTI

## il conservatorio

Direzione, Redazione  
Amministrazione

Via Lecco 164/B — Monza

info@catamonza.it  
www.catamonza.itDirettore Responsabile  
Giuseppe AstoriSegreteria di Redazione  
Tina Astori

## Comitato di redazione

Giuseppe Astori (redattore capo),  
Gino Bacci, Raffaele Cascella, Abramo Castelli,  
Titti Gaiani, Massimo Leo, Laura Panzera,  
Claudia PoschnerImpaginazione, fotocomposizione e  
stampa a cura della segreteria

## APPUNTAMENTI 2014

## Riunioni Consiglio Direttivo

2° giovedì di ogni mese ore 18,00

9 gennaio

13 febbraio

13 marzo

10 aprile

8 maggio

12 giugno

10 luglio

11 settembre

9 ottobre

13 novembre

11 dicembre

## Pranzi e Incontri

15/02/2014  
Edizione 2014 Concorso Gastronomico  
Piatto Unico Italiano  
Ristorante P.I.E.R.— Agrate Brianza31/03/2014  
PRANZO ACCADEMICO  
"Il Piemonte e La cioccolata "8/05/2014  
INCONTRO CULTURALE A TEMA  
"Arabi e Ottomani nella cucina del Nord Italia "  
relatore Giuseppe Astori5/06/2014  
INCONTRO CULTURALE A TEMA  
"Le cucine del Mediterraneo"  
relatore Giuseppe Astori27/09/2014  
PRANZO ACCADEMICO "Autunno in Brianza"22/11/2014  
INCONTRO CULTURALE A TEMA  
" L' olio extra vergine da olive "  
relatore Gilberto Celletti11/12/2014  
Auguri di fine anno