

FRIGO

TASTEMAKER

N° 28

MANGIARE A COLORI



STREET FOOD

**Zucchi**

Ottimo per condire carpacci, insalate, zuppe e carni alla griglia, l'EVO Zucchi 100% italiano è un olio dolce e delicato, con note di mandorla ed erba appena tagliata, che esprime al massimo livello l'expertise di Oleificio Zucchi negli oli da olive.

“ Il numero tredici a tavola non è da temere se non quando c'è da mangiare per dodici.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE

Selenella

Selenella Classica si distingue per il sapore ricco, di ottima consistenza. Adatta ad ogni stagione, per piatti tradizionali o innovativi, eccelle in ogni campo prestandosi a tutte le preparazioni: lessata, al forno, frita, per il puré.



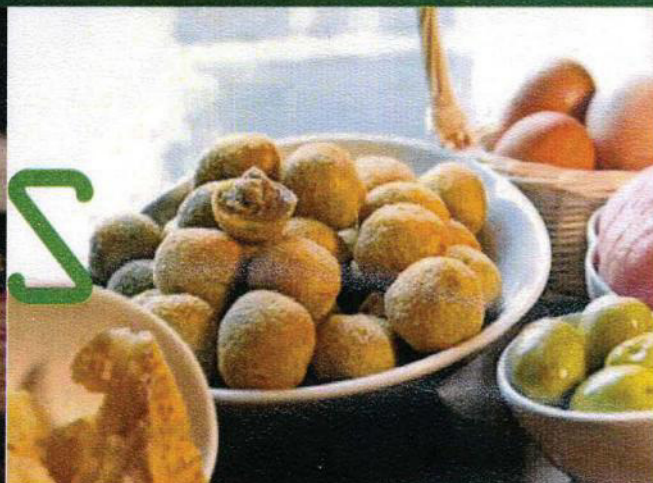
CURIOSITÀ Con 1,4 milioni Scoville, il peperoncino *Trinidad Moruga Scorpion* è il cibo più piccante del mondo.

FOLPETTI



I folpetti, in dialetto veneto sono i polpi piccoli, i moscardini di solito proposti bolliti e conditi con olio. Ma sono ottimi anche fritti, o cucinati in umido con il pomodoro e serviti con polenta calda. Tra i migliori a preparare i folpetti lessi ci sono *Massimiliano e Barbara Schiavon*, con la loro *Folperia*, un banchetto di cibo da strada presente da oltre 40 anni a Padova, in piazza della Frutta. Lunghe code si radunano davanti al banchetto, per gustare i folpetti lessi. Questi gli ingredienti della ricetta, per due persone: 1 kg di moscardini freschi; un bicchiere di vino rosso, meglio se Merlot IGP Veneto Orientale; cinque foglie d'alloro; sale e pepe q.b. (foto: Francesca Magnani)

OLIVE ASCOLANE



Lo street food ascolano è molto apprezzato da chi ama il fritto e soprattutto le olive, in tutte le varianti. Da *Migliori*, in piazza Arringo ad Ascoli Piceno, il cartoccio di olive fritte è uno spettacolo. Si possono gustare ricette tradizionali come le olive ripiene di carne e quelle al baccalà; o varianti con farro e salsiccia. E alle olive si accompagnano altre frittiture, come quella di carciofi, zucchine e spicchi di peperone. I fungoncini Migliori sono presenti in molte sagre e feste organizzate sul territorio. La ricetta classica prevede un ripieno di carne macinata, cotta e sfumata con vino bianco e odori; poi si aggiunge la noce moscata, rossi d'uovo. Le olive riempite vengono passate prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Si friggono in olio evo o di semi d'arachide bollente.

12 pizze d'autore

Da un'idea di *Denis Lovatel* della pizzeria *Ezio*, è nato **In-Fusioni**: 12 pizze d'autore create a quattro mani con chef stellati e giovani talenti. La prima di queste pizze speciali è nata dalla sinergia tra *Denis Lovatel* e *Francesco Brutto*, chef di *Undicesimo Vineria* (Treviso) e nominato miglior chef emergente nord 2016. La pizza **Pu'er** - proposta a gennaio - è bianca, dalla farcitura originale e all'avanguardia, ha tra i suoi ingredienti mozzarella fiordilatte, topinambur al forno, chips di cavolo nero, succo di cavolo nero e infuso Pu'er. A febbraio è stata la volta della pizza **El Brite De Larieto**, creata con *Ricardo Gasparri*: una pizza bianca con fiordilatte, geometria di lingua di manzo, salsa arcobaleno ai peperoni, foglie di spinacino croccanti. A marzo, la collaborazione con lo chef *Nimori Nobuya*, ristorante *Sushi B* di Milano, ha portato alla pizza **Tori No Teriyaki**: pizza bianca con bufala di Paestum, bocconcini di pollo Teriyaki su letto di verdure cotte di stagione.



Chilli Burger

Direttamente dagli Stati Uniti, dove addirittura esiste il *National Chili Day*, un hamburger che non sfuggirebbe in una sfida di chili cook-offs, sfide organizzate di solito all'aperto, dove intenditori della materia gareggiano per conquistare il titolo di miglior prodotto. Se i condimenti troppo hot non vi spaventano, provate gli ingredienti proposti da *Hard Rock Cafe* con il proprio **Chili Burger**: due hamburger di manzo farciti con formaggio Jack e salsa Chilli a scelta, condito con Chilli di manzo e salsa al formaggio. Un hamburger servito medio ben cotto o a piacimento su pan brioche tostato e patatine fritte. Accompagnato con Jalapeños salsa o la piccantissima salsa di *Scotch Bonnet*.



Cucinare con la canapa

Si è da poco conclusa la seconda edizione di *Canapa Mundi*, Fiera Internazionale della Canapa, dove tra l'altro si è dibattuto sul come mangiare canapa faccia bene alla salute. I suoi semi, infatti, sono ricchi di Omega 3 e Omega 6, ma anche di proteine, vitamine, carboidrati, sali minerali e fibre. Tra le aziende che hanno partecipato, c'è anche *canapAroma*, che ha proposto un menu "canaposo" all'interno del quale spicca l'**hamburger di ceci**.

LA RICETTA

Ingredienti: (8 hamburger)
2 uova medie intere
2 cucchiaini di senape
1 scalogno - 1 spicchio di aglio
80 g di farina di canapa
1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
500 g di ceci
Rosmarino, sale, pepe qb

Preparazione

Scolate bene i ceci già cotti, metteteli nel frullatore con l'aglio, lo scalogno tritato, la senape, le uova, lo zenzero, il rosmarino, la farina di

canapa, il sale ed il pepe. Frullate fino ad ottenere una massa granulosa e ponete la metà del composto in una ciotola. Frullate anche l'altra metà fino a che diventi una crema liscia ed omogenea. Precedete poi ad unir i due composti amalgamando bene. Formate a questo punto 8 hamburger che andrete a cuocere su di una bistecchiera ben calda rigirandoli su entrambi i lati. Serviteli al piatto accompagnati da lattuga, pomodoro e dalla vostra salsa preferita con un contorno di verdure fritte pastellate o nei classici panini all'olio da hamburger meglio ancora se di canapa.

