

FEBBRAIO 2019

cucina MODERNA

134
ricette

SAN VALENTINO
UN MENU PER
FESTEGGIARE

4 DESSERT CON
LE PERE SPIEGATI
PASSO A PASSO

Pizza con
pancetta e
cavolo nero
pag. 59

non il
solito
primo

pizze d'inverno

**PASTICCI
DI PASTA**
da preparare
in anticipo
e gratinare
all'ultimo

IN EDICOLA IL 10 GENNAIO 2019

I TAGLI DEL MAIALE COME
ACQUISTARLI E CUCINARLI

16

schede da conservare





la
specialità

Cioccolato di Modica

Prodotto nella cittadina siciliana da cui prende il nome (RG), è un cioccolato dalla particolare **consistenza granulosa** e dall'**aspetto opaco**, che lo differenziano dalle comuni tipologie omogenee e lucide. Queste caratteristiche sono dovute **alla lavorazione a freddo** (temperatura inferiore a 40°) della **pasta di cacao** con lo **zucchero di canna**, che non si scioglie completamente e rende la texture sabbiosa. Tecnicamente è prodotto **senza concaggio**, il lungo rimescolamento ad alta temperatura utilizzato per rendere il cioccolato fluido. Altra caratteristica della specialità modicana sono le **note speziate e aromatiche**, grazie all'aggiunta dei classici vaniglia e cannella, e il gusto intenso di cacao (dal 50 al 99%). Negli ultimi 20 anni, da quando è diventato molto popolare anche fuori dalla Sicilia, si sono diffusi nuovi gusti, dagli agrumi alla frutta secca, dal caffè al Marsala e molti altri. Da pochi mesi il cioccolato di Modica ha **ottenuto l'Igp**: al consorzio aderiscono 22 aziende ma non tutte **sono d'accordo sul disciplinare**, che secondo alcuni snatura l'essenza del prodotto. Perché ammette l'uso di qualsiasi spezia e non richiede l'indicazione di origine del cacao.

LA RICETTA

PATATE AROMATICHE

Tritate gli aghi di un rametto di **rosmarino** con 2 spicchi d'**aglio**, unite le foglie di 3 rametti di **timo**, una manciata di **maggiorana**, 1 cucchiaino di **sale grosso** leggermente pestato e una macinata di **pepe**. Sbucciate 1 kg di **patate**, lavatele, tagliatele a bastoncini, tuffatele in una ciotola d'acqua fredda e mescolatele finché l'acqua sarà limpida. Asciugatele bene, conditele con un filo d'**olio extravergine d'oliva** e infornatele a 200° per 40', mescolandole una sola volta. Cospargetele con 4 cucchiaini di **parmigiano reggiano**, il sale aromatico preparato e proseguite la cottura per altri 10'.



L'ORTAGGIO patate rosé

Da pochi mesi sono sul mercato patate che si distinguono per la buccia di un insolito colore rosa e la polpa giallo intenso, di gusto deciso: si tratta dell'innovativa varietà **Melrose**, sviluppata in Italia. Di consistenza fine e farinosa, sono ricche di amido e ideali per gnocchi, purè e frittate, ma ciò che le caratterizza maggiormente è l'alto valore nutrizionale: oltre a selenio e altri sali minerali, sono ricche di **luteina**, il carotenoide responsabile del colore aranciato della polpa, con funzioni antiossidanti e antinfiammatorie. Vengono coltivate prevalentemente in **Emilia Romagna**, nella pianura bolognese, in esclusiva dal Consorzio Patata Italiana di Qualità, con il **metodo integrato** (cioè, che limita l'utilizzo dei prodotti chimici). In vendita con il nome commerciale **Rosé di Selenella**, sono disponibili fino ad aprile.

➤ **Prezzo: a partire da € 1,60/Kg**

Con il contributo di Consorzio Patata Italiana di Qualità



Basta sprechi di frutta e verdura

Scartate dal produttore perché fuori misura o un po' acciaccate, **invendute** nei mercati ma ancora buone: ogni giorno frutta e verdura in quantità finiscono nel cassonetto. La buona notizia è che nuove iniziative sono nate per **combattere gli sprechi**. A **Milano**, due giovani con un'**ape car** (foto) vendono l'ortofrutta "brutta ma buona" che non soddisfa i comuni canoni estetici: il progetto, partito da alcuni mesi, si chiama **Bella Dentro** (belladentro.org) e offre prodotti di ottima qualità a prezzi ridotti di almeno il 20%, sia a privati sia a ristoratori. A **Roma** invece, con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, è stato lanciato da Italmercati il progetto **Frutta che Frutta non spreca**, che recupera ortofrutta invenduta ai mercati generali. All'impresa, ideata da Last Minute Market, collaborano le Acli e la onlus Isola Solidale, che ridistribuiranno i prodotti, freschi o trasformati, ai bisognosi.

SALSE PRONTE DA PELATO DI PUGLIA **CIRIO**

Cirio propone le nuove Salse Pronte da Pelato di Puglia, un'esclusiva gamma dedicata al pomodoro della linea "Le Selezioni" che valorizza la qualità e l'origine della materia prima. Le nuove salse sono realizzate con i migliori pomodori pelati "lunghi" 100% pugliesi, raccolti da Cirio al giusto grado di maturazione e subito lavorati in poche ore per garantirne il sapore fresco e la genuinità. La gamma si compone di tre ricette Vegan OK, semplici e ricche di gusto: Classica, una passata corposa, insaporita con origano e olio extravergine di oliva; Gaji e Menta, una proposta originale, ideale per ogni piatto di pasta; Maggiorana e Pepe Rosa, un mix di erbe aromatiche ricche e profumate, che regalano alla passata un tocco particolarmente fresco, dolce e speziato.



Ciambelline senza glutine Rice&Rice

Le Ciambelline senza glutine Rice&Rice di Probios sono biologiche, certificate e senza glutine, con la spiga barrata in confezione. Sono disponibili anche nella versione con gocce di cioccolato.

Consorzio Patata Italiana di Qualità SELENELLA ROSÉ



Da una nuova varietà di patata nasce Selenella Rosé: gusto intenso e deciso, buccia rosa e polpa giallo vivace. Ricca di amido, è ideale per gnocchi, purè e frittate. 100% italiana, fonte di selenio e luteina, nasce da un'agricoltura sostenibile ed è controllata e garantita dal Consorzio Patata Italiana di Qualità. Selenella Rosé è coltivata nel rispetto della produzione integrata, esclusivamente in Italia da filiera certificata e tracciata.

Val Venosta GOLDEN BIO

Dall'attenzione e dall'amore per la natura nasce la Golden Bio Val Venosta, una mela di colore da giallo-verde a giallo-oro, che si distingue per l'inconfondibile "faccetta rossa" su un lato. Di media grandezza dalla forma allungata, la Golden Bio è aromatica e delicatamente asprigna allo stesso tempo. La sua polpa è croccante e succosa e racchiude in sé emozioni, gusti e profumi del suo eccezionale territorio, la Val Venosta. La Golden Bio Val Venosta è disponibile da ottobre ad agosto.

