

IL BUONGUSTAIO



CUOR D'AMORE ARTE PASTAIA

Li hanno chiamati «Cuor d'amore», tortelloni a forma di cuore, con ripieni diversi: un delicato impasto con formaggio Monte veronese e melograno quelli di Giulietta, e un più robusto composto a base di petto d'anatra, Monte e vino Amarone quelli di Romeo, realizzati da Arte Pastaia, un'azienda di San Martino Buon Albergo in provincia di Verona, specializzata da 50 anni nella produzione di pasta fresca, con l'idea di farne un altro prodotto simbolo della città dell'amore utilizzando prodotti tipici veronesi. Questi tortelli, proposti in una bella confezione con l'immagine di Giulietta o di Romeo (tanto da essere anche una bella idea regalo) si possono condire molto semplicemente con un po' di burro fuso e formaggio grana oppure provare delle varianti con ragù di funghi. In ogni caso meglio un condimento non troppo pesante per poter lasciar emergere il gusto di questi speciali tortelli che possono risolvere in pochi minuti una cena romantica all'ultimo momento o per un anniversario. Per ora i «ravioli dell'amore» sono distribuiti in alcuni supermercati.

Per saperne di più www.artepastaia.it



DI ELENA CARDINALI

I VICENTINI MAGNA LA GATA DALLE MANI DI PASTICCIERI ARTIGIANI

La Gata nasce dallo sforzo congiunto di sette amici, sette pasticceri vicentini che si sono uniti per fondere le loro conoscenze e le loro ricette segrete, tramandate da generazioni, per realizzare un dolce che fosse reale espressione del territorio berico e dei suoi prodotti di eccellenza. E la scelta è caduta su ingredienti semplici e genuini, trasformati in assoluta bontà dalla maestria e dalla sensibilità che solo le mani di un artigiano possono avere. Ecco spiegato l'uso di farina bianca e farina gialla di Mais Marano, grappa vicentina, burro, latte e miele della provincia berica, più un pizzico di mandorle e cacao per rendere La Gata ancora più golosa.

Il segreto per la sua conservazione è l'aggiunta di un goccio di grappa vicentina. Ma non vi preoccupate: in cottura l'alcol evapora lasciando il

suo gradevole aroma e svolgendo quell'azione conservante che consente al dolce di rimanere fresco e buono per 90 giorni. A Vicenza consigliamo quello della pasticceria Gambarato.

Info: www.lagata.it



RIVOLUZIONE ZA'ETO

Il dolce per eccellenza della tradizione veneziana entra nella Cucina del Senza®. Sono stati presentati a Venezia, nell'ambito di *Gusto in Scena*, i "Za'eti Senza". Sono prodotti dal Panificio Stella di Velo d'Astico (VI). La Cucina del Senza® non è un nuovo modo di cucinare, ma un nuovo modo di vivere, dove i piaceri della tavola incontrano finalmente anche quelli della salute. Un'intuizione lanciata nelle ultime edizioni del Congresso di Alta Cucina *Gusto in Scena*. In seguito all'edizione 2014 molti chef stellati hanno inserito nei loro menu piatti "senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti" e ora La Cucina del Senza® è alla sua prova più impegnativa: entrare nelle case dei consumatori e promuovere un nuovo stile di alimentazione. Ingredienti: Farina di mais giallo gr. 250, Farina di frumento tipo 00 gr. 250, Burro gr. 200, Sciroppo d'agave gr. 200, Uova 4, Uvetta passa gr. 100, Pinoli q.b., Scorza grattugiata di un limone, Bacca di vaniglia per profumare, Latte se gradito, un pizzico di sale.

VISIT FERRARA A TAVOLA

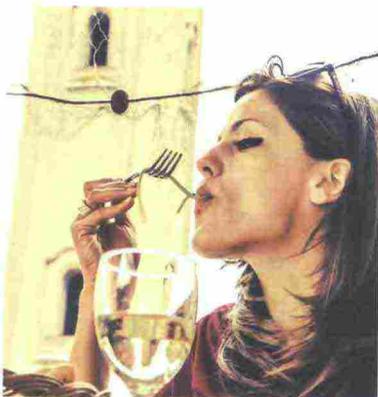
Alcune prelibatezze si trovano già nei ricettari rinascimentali come i "Cappellacci di zucca" o la "Coppia ferrarese" (il pane dalle forme allungate che suscita appetito e curiosità tra le vetrine della città estense) altre sono frutto di una natura rigogliosa che cresce intorno al fiume Po, tra ortaggi, viti, anguille, vongole e prodotti di stagione che identificano un territorio variegato in cui l'enogastronomia è regina.

Per scoprirla in tutte le sue varianti gustative, fino al 30 aprile 2015, si aprono per gli amanti della buona cucina le porte dei ristoranti della rassegna gastronomica "Visit Ferrara a tavola: i giovedì dei sapori ferraresi". Ogni giovedì, grazie al consorzio Visit Ferrara - che mette insieme 86 operatori turistici di tutta la Provincia - gli ospiti possono accomodarsi in uno dei 5 ristoranti della città protagonisti dell'iniziativa e provare un menu a tema, testando ricette e piatti tipici del territorio. Alcuni esempi: il 9 aprile alla Trattoria Da Noemi (0532.769070) è la "Zucca", da cui vengono fuori ricette tradizionali ed innovative: zuppe, risotti, gnocchi e gli inimitabili Cappellacci (in attesa di ottenere certificazione Igp). Il menu vede un antipasto ai fiori di zucca ripieni di mozzarella, bis di Cappellacci di zucca al ragù e gnocchi di zucca con fonduta di taleggio e asiago, salamina da sugo ferrarese Igp con purè, insalata, torta teneri-

na al cioccolato e bevande, al prezzo di 28 euro. Il 30 aprile la rassegna chiude all'Osteria della Campana con un menu a tema "Carciofo in veste locale".

L'antipasto è a base di tortino di carciofi in salsa di panna e parmigiano, il primo di lavagnette ai carciofi e cotto di Praga, il secondo porta in tavola arrotolato di coniglio ai carciofi con contorno di patate, per lasciar spazio al dessert. Il tutto accompagnato da vini bianco e rosso. Il prezzo è di 20 euro a persona.

Si può prenotare contattando telefonicamente i singoli ristoranti oppure online sul sito del consorzio www.visitferrara.eu



NEL NOME DI ASPARAGI E FRUTTI ANTICHI

Nasce il primo "Festival Internazionale dell'Asparago" a Pontenure (PC). A pensare e coordinare l'iniziativa è il Consorzio dell'Asparago Piacentino che dà vita a questo nuovo grande appuntamento nel Castello di Paderna. Le corti, il giardino e le mura del maniero ospitano la neonata kermesse sabato 9 e domenica 10 maggio in concomitanza con la prima edizione primaverile di "Frutti Antichi": la fortunata e conosciutissima kermesse che si svolge tutti gli anni il primo weekend di ottobre.

Una "due giorni" nel nome della natura e dei suoi prodotti di maggiore qualità che riesce a portare nel Piacentino i maggiori consorzi di produttori di asparagi di tutto il Nord Italia e pure dall'estero e circa 180 espositori e vivaisti provenienti da tutte le regioni del nostro Paese. Ingresso 7 euro, gratis per i bambini fino a 12 anni e per chi si iscrive al FAI in occasione dell'evento.