

Viaggi La Dolce vita

Last minute

Le migliori proposte per un viaggio conveniente



TOSCANA

Lezione di cucina e tour in bici tra le colline del Mugello

Il Monsignor della Casa Country Resort & Spa di Borgo San Lorenzo, a 27 km da Firenze, propone Cook&Bike: tour in bici con guida nelle colline del Mugello, una lezione di cucina a km zero, due notti, colazione a buffet, pranzo e cena

329 euro a persona. Validità: fino al 30 ottobre

Info: tel. 055.840821, www.monsignore.com



AUSTRIA

Rilassarsi nel resort termale più grande d'Europa

Primavera alle Terme di Loipersdorf, in Stiria (Austria). Il resort termale più grande d'Europa. Propone un pacchetto di 3 notti in mezza pensione in hotel 4 stelle e ingresso giornaliero alle terme

327 euro a persona. Fino al 30 giugno

Info: tel. 0043.33828204, www.therme.at



SVIZZERA

Il laboratorio di pittura tra le nevi di Arosa

Corsi di cucina, laboratori di pittura e visita a una fattoria di pulcini per i più piccoli. E la proposta dello Sporthotel Valsana di Arosa con 2 notti in mezza pensione e skipass

Da 390 euro a persona. Prenotabile fino al 14 aprile

Info: tel. 0041.813786363, www.valsana.ch

a cura di **Carlotta Lombardo**

Scorribande

di Roberto Perrone



Sulle tavole dei napoletani, domani, non potrà mancare la pastiera. E, spesso, non è mancata neanche sulla mia. Torneo spesso da Napoli con una confezione del Gran Bar Riviera, uno dei luoghi d'elezione di questa delizia che risiede stabilmente nella top-ten dei migliori dolci d'Italia. Mi faccio accompagnare in questa immersione storico-gastronomica (il racconto mette appetito) dall'impagabile Luciano Pignataro e dal suo fondamentale «Le ricette di Napoli-650 piatti cucinati nelle case e nei ristoranti» (Edizioni dell'Ippogrifo) dove si può seguire la declinazione della pastiera in tutte le sue varianti. Come quella «stratificata» e servita in una coppa Martini di Lino Scarlato (Palazzo Petrucci, Napoli); o quella «scomposta» di Luciano Russo (Le Tre Arcate, Piano di Sorrento) con la pastiera che si presenta cruda, un dolce al cucchiaio con i vari elementi ingentiliti da aromi forti, tipo cannella e

La leggenda

Ci fu un'offerta per il mare contro le tempeste: i flutti mescolarono gli ingredienti

fior d'arancio. La pastiera come tutti i grandi piatti italiani era intrecciata a un periodo particolare dell'anno, la primavera.

Una leggenda ne svela l'origine. Le mogli dei pescatori, una notte, lasciarono sulla spiaggia delle ceste con ricotta, frutta candita, grano, uova e fiori d'arancio. Era un'offerta al «Mare», perché proteggesse i mariti e li lasciasse tornare sani e salvi al porto. Al mattino, scese in spiaggia per abbracciare i mariti si accorsero che i flutti avevano mischiato gli ingredienti. Nelle ceste c'era una torta: la pastiera. Prima dolce pagano, che accompagnava le feste per il ritorno della primavera, poi torta pasquale, con la ricotta addolcita come trasfigurazione delle offerte votive di latte e miele delle prime cerimonie cristiane a cui si aggiungono il grano, augurio di ricchezza e fecondità, e le uova, simbolo di vita nascente.

La versione odierna venne codificata in un antico monastero napoletano avvolto dal mistero. Un'altra storia molto nota (anche

Metamorfofi Il dolce nato «pagano» e poi ripreso in un antico monastero

Scomposta o stratificata, la pastiera ci dà il sorriso



Le nostre scelte

1) Pasticceria Ranaldi

Vico Lungo Gelso, 97/99 Napoli tel. 081-400773

2) La Caffetteria

P.za dei Martiri, 26 Napoli tel. 081-7644243

3) Gran Bar Riviera

Riviera di Chiaia, 181 Napoli tel. 081-665026

4) An. Pas. V. Bellavia

Via Luca Giordano, 158 Napoli tel. 081-5789684

5) Dalle Sorelle

Via Benedetto Cairoli 1 (angolo Via Arenaccia)

6) Osteria da Teresa

Via Kerbaker, 58

7) Palazzo Petrucci

P.za San Domenico Maggiore, 4

8) Il Poeta Vesuviano

Viale Europa, 42

9) Le Tre Arcate

Via D. Cota, 9-10

10) Tenuta Montelaura

Via Due Principati, 101 Forino

Avellino - Tel. 0825-762500

in versi), invece, attribuisce a Ferdinando II di Borbone lo sdoganamento della pastiera come dolce per tutte le stagioni. Accadde che la moglie del re, Maria Teresa D'Austria, famosa per il suo carattere ombroso («Stava sempre arraggiata. A' faccia appesa»), accettò di assaggiare una fetta di pastiera che le strappò un accenno di sorriso. Ferdinando, il più napoletano dei Borbone, non trattenne la battuta: «Per far sorridere mia moglie ci voleva la pastiera, ora dovrò aspettare la prossima Pasqua perché succeda di nuovo». E quindi, come dice la poesia: «Ordino al cuoco che, a partir d'adesso/Stà Pastiera la faccia un pò più spesso/Nun solo a Pasca, che altrimenti è un danno/pe te fa ridere adda passà n'at' anno!». I segreti dell'allegria provocata dalla pastiera sono la ricotta, il grano e la bassa sensazione zuccherina. E per gustarla meglio abbinatela a qualcosa di ben strutturato, un Marsala, anche secco, o un Passito di Pantelleria. Uno sherry, eventualmente. Prosit e buona Pasqua a tutti.

scorribande.corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOTA SU CORRIERE.IT
Il più scelto: Osteria della Collina (Genova)

La ricetta

La versione classica con arancia e zucca candita

«Le ricette di Napoli» di Luciano Pignataro (ed. dell'Ippogrifo)

Ingredienti: per la pasta frolla: 3 uova intere; 500 g farina; 200 g zucchero; 200 g strutto. Per il ripieno: 700 g ricotta capra; g 600 zucchero; 400 g grano cotto; 80 g cedro candito; 80 g arancia candita; 50 g di zucca candita (cucuzzata) o altri canditi misti; cannella; 100 g latte; 30 g di burro o strutto; 7 uova intere; 1 bustina vaniglia; 1 cucchiaino d'acqua mille fiori; 1 limone.

Preparazione: lasciate il grano a chicchi (tenero, possibilmente) in una terrina 3 giorni, cambiando l'acqua mattino e sera. Scolatelo e sciacquatelo con acqua corrente e, ben pulito, cuocetelo a fiamma alta fino alla bollitura. Abbassate la fiamma e continuate la cottura per circa un'ora e mezza senza girarlo. A cottura ultimata salarlo e scolarlo. Il grano cotto può essere conservato in frigo per una settimana circa. Al momento di utilizzarlo, fatelo bollire per circa 5 minuti. Preparate la pasta frolla mescolando tutti gli ingredienti, formate una palletta e lasciatela riposare. Versate in una casseruola grano cotto, latte, burro e scorza grattugiata di 1 limone; cuocete per 10 minuti mescolando spesso, finché non diventa una crema. Frullate a parte ricotta, zucchero, 5 uova intere e 2 tuorli, la vaniglia, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e un pizzico di cannella. Rendete l'impasto molto sottile. Aggiungete grattata di buccia di limone e i canditi a dadi. Amalgamate col grano. Distendete l'impasto allo spessore di circa 1/2 cm e rivestite la teglia (diametro 30 cm) imburata. Con la parte eccedente, ricavate delle strisce. Versate il composto di ricotta nella teglia, livellate e decorate con le strisce formando una grata; pennellate con un tuorlo sbattuto. Infornate a 180 gradi per 90' finché la pastiera non avrà preso un colore ambrato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ricerca presentata negli Usa. Il Consorzio: «È la prima al mondo, dimostra la nostra correttezza. Sbagliate le accuse di Soldera»

E gli scienziati dissero: il Brunello di Montalcino è puro

Trascorsi cinque anni da Brunello, il vice presidente del Consorzio Donatella Cinelli Colombini è volata negli Stati Uniti per dare l'annuncio: «Abbiamo le prove scientifiche, possiamo dimostrare che non esiste Brunello taroccato». È il risultato di una ricerca di 5 anni condotta dalla Fondazione Mach di San Michele all'Adige («il laboratorio più all'avanguardia d'Italia»). Lo studio è stato presentato al Ttb (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau) di Washington. «Abbiamo acquistato 180 campioni di Brunello dell'annata 2007 — racconta il presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci — e li abbiamo fatti analizzare. Il risultato: contengono tutti Sangiovese al 100%, come impone il disciplinare. L'abbiamo spiegato subito agli americani, perché è fondamentale avere la fiducia di quel mercato dopo quello che è accaduto in passato». «È stato usato il metodo degli anto-

L'associazione

La storia

Il Consorzio del vino Brunello di Montalcino è nato nel 1967, subito dopo il riconoscimento della denominazione d'origine controllata (Doc)

Cosa fa

È l'associazione fra i produttori per tutelare il vino e valorizzarne le caratteristiche e la diffusione tramite eventi in Italia e all'estero

ciani acilati — spiega Fulvio Mattivi, dirigente della Fondazione Mach —. Sono i pigmenti che colorano di rosso il vino. Abbiamo vinificato 3 annate qui, da 20 zone di Montalcino, poi abbiamo analizzato altre 3 annate di vino in commercio, cercando 90 componenti con un metodo messo a punto da noi. È la prima volta al mondo in cui una zona vinicola chiede le prove scientifiche per garantire tutto il suo prodotto».

Nel 2008 la Finanza scoprì che alcune aziende aggiungevano altri vini al Sangiovese per ammorbidire il gusto. Bottiglie sequestrate, inchiesta, patteggiamenti. Il fantasma di Brunello è tornato ad agitarsi da qualche giorno dopo le dichiarazioni al Corriere di Gianfranco Soldera, patron di Case Basse. Parlando del sabotaggio subito a dicembre (con la perdita di più di 600 ettolitri di vino), Soldera ha spiegato la sua frattura con il Consorzio.

Ha accusato il Consorzio di avergli «proposto una truffa» offrendo il Brunello della solidarietà; ha attaccato chi «ha moltiplicato le vigne»; ha criticato «la mancanza di ricerche scientifiche sul vitigno».

Ora Bindocci replica. Le ricerche: «L'idea delle analisi del Dna per verificare la purezza del Brunello, proposta da Soldera, è impraticabile. Con lo studio sugli antociani abbiamo dimostrato la correttezza del nostro lavoro». La solidarietà: «Volevamo regalargli vino per aiutarlo come si fa tra colleghi in campagna. Ha rifiutato. Ora spuntano altre sue bottiglie, sembra il miracolo delle Nozze di Cana». Le troppe vigne: «Vero in parte, ma è stata una decisione politica, per dare un reddito ai contadini che fino a qualche decennio fa erano poveri, prima del benessere arrivato grazie al Brunello».

Bindocci, 58 anni, enologo dell'azienda Il Poggione, lavora a Montal-



Presidente Fabrizio Bindocci

cino dal 1976. Si definisce «un contadino». Dal giugno scorso è presidente del Consorzio, 250 soci. «Molti — dice — vogliono dare un seguito giudiziario alle parole di Soldera. Si era già attirato critiche parlando di mafia a Montalcino dopo quanto è accaduto nella sua cantina. Adesso ha esagerato».

Soldera ha sostenuto di aver rotto «perché non c'è più feeling con chi comanda nel Consorzio». «È stato un colpo a freddo — commenta Bindocci — non c'erano motivi di scontro e non ci sono congiure contro di lui. Soldera mi piaceva di più quando veniva al Consorzio e faceva le sue battaglie. Sul mantenimento della regola del Sangiovese in purezza ci siamo battuti in tanti, grandi e piccoli, non solo lui. Alla fine l'assemblea ha votato, il 99% ha bloccato l'idea di nuove regole. L'assemblea è sovrana, non è buona quando ti dà ragione e cattiva quando ti vota contro. E la democrazia e va rispettata».

Luciano Ferraro
(divini.corriere.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA