Le 4 stagioni del gusto

ACCADEMIA DELLA CUCINA PIACENTINA

Oltre 100 ricette della
CUCINA PIACENTINA
arricchite da suggestioni
e cenni storici

PROVINCIA
DI PIACENZA

PROVINCIA DI PIACENZA
Assessorato Agricoltura

ACCADEMIA DELLA CUCINA PIACENTINA

Selezione delle ricette e testi a cura di:
Mauro Sangermani
Presidente dell'Accademia della Cucina Piacentina

Progetto grafico:
Mauro Ferrari - Valter Adami

Impaginazione:
AV Creative Studio - PC

RegioneEmilia-Romagna
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Progetto realizzato con le risorse previste dalla L.R. n. 29/2002
"Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare
e per la qualificazione della ristorazione collettiva"

Mauro Sangermani

Le 4 stagioni del gusto

Oltre 100 ricette della
CUCINA PIACENTINA
arricchite da suggestioni
e cenni storici

ACCADEMIA DELLA CUCINA PIACENTINA

Piacenza Favola
una provincia da Favola
(e da Tavola)

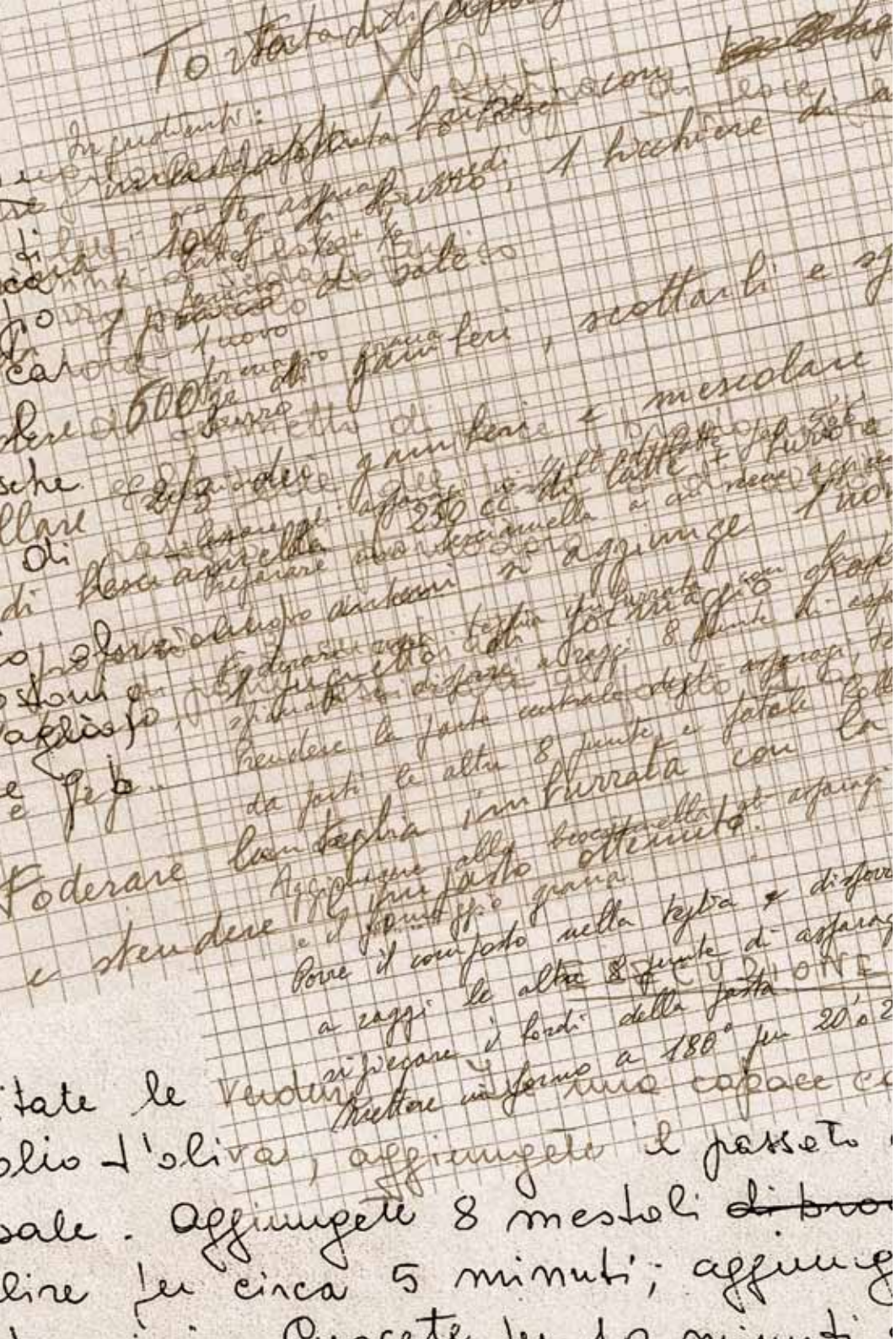
Nella provincia piacentina troviamo diverse specialità gastronomiche depositarie di antiche ***tradizioni culinarie****. Ma è indubbio che anche nel nostro territorio la cultura gastronomica sia in fase di profonda trasformazione; trasformazione causata principalmente dalla comparsa sul mercato di prodotti per la preparazione di pasti veloci - quali cibi precotti e/o surgelati - e dall'influenza sulle nostre abitudini alimentari di tradizioni estranee alla realtà locale, favorita dalla facilità di contatti con popoli e culture diverse.*

Occorre dunque far sì che la nostra preziosa arte culinaria, tassello costitutivo della fisionomia e dell'identità locale, non venga dispersa ma continui a testimoniare la valenza culturale delle nostre conoscenze e delle nostre tradizioni.

Per tale motivo si è chiesto all'Accademia della cucina piacentina di ricercare e produrre, anche a memoria del suo ex presidente Pietro Fumi, una serie di ricette tradizionali strettamente collegate alle stagionalità dei prodotti e frutto delle peculiarità storico-sociali del nostro territorio.

La pubblicazione, realizzata in una veste grafica che assegna ad ogni ricetta una particolare impronta di distinguibilità, offre ai lettori amanti della buona cucina un metodo pratico per realizzare diversi piatti tradizionali piacentini; verrà distribuita agli alunni delle scuole al fine di far conoscere ai consumatori di oggi e di domani le radici enogastronomiche piacentine.

Filippo Pozzi
Assessore Provinciale all'Agricoltura



“Oh, noo... un altro libro di ricette!”

Certamente questo avranno pensato molti di Voi aprendo questa pubblicazione. Ma ciò è vero solo in parte perché il lavoro qui proposto rappresenta una piccola selezione delle ricette raccolte e rielaborate dalla Accademia della Cucina Piacentina, arricchite da notizie sulla storia dei piatti tipici, da curiosità e tradizioni.

L’Accademia fu fondata il 15 Novembre 1963 da un gruppo di amici appassionati di cucina, non professionisti del settore, e interessati soprattutto alla cultura enogastronomica del territorio e alle sue tradizioni.

Da allora l’Accademia si propone di valorizzare principalmente la cucina piacentina con le sue inconfondibili caratteristiche culturali e storiche ed in generale la gastronomia e la civiltà del conviviare. Si impegna inoltre a catalogare, custodire, diffondere, ma anche rielaborare, ricette di piatti della tradizione piacentina, nonché di sperimentare nuovi piatti nella consapevolezza che la cucina è ricerca ed evoluzione continua, pur nel rispetto delle proprie radici.

Questa azione è stata portata avanti nel tempo da persone indimenticabili di grande cultura quali Emilietto Rossi, Carlo Magrini, Pietro Fumi, che hanno influito grandemente sull’evoluzione dei gusti e sulla graduale scoperta dei piaceri della tavola da parte dei piacentini.

In particolare Pietro Fumi ha raggiunto, grazie alle sue conoscenze e alla sua capacità di trasmetterle, alle sue competenze divenute quasi professionali e al suo carattere gioviale, una grande popolarità che permane pur a cinque anni dalla sua scomparsa.

Questa raccolta di ricette, tratte dai corsi di cucina gestiti dall’Accademia, di cui molti da lui tenuti, vuole quindi essere anche un piccolo omaggio alla sua memoria.

Infine un’osservazione: la scelta di suddividere i piatti secondo le stagioni risponde all’inderogabile esigenza di rispettare la stagionalità delle materie prime, che si traduce in qualità e freschezza, esaltazione dei sapori, tutela della salute e rispetto dell’ambiente.

Mauro Sangermani
Presidente dell’Accademia della Cucina Piacentina

AUTUNNO

TORTA DI PATATE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 2 confezioni di pasta sfogliata
- 500 gr di patate a pasta gialla
- 100 gr di pancetta tagliata a dadini
- 1 cipolla piccola affettata sottilmente
- 2 uova e un tuorlo
- olio extra vergine q.b.
- 1 pizzico di noce moscata
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Foderare una tortiera con una delle due sfoglie di pasta sfogliata. Lessare le patate, pelarle e passarle nello schiacciapatate. Amalgamare la purea ottenuta con la pancetta e la cipolla precedentemente passate in padella. Aggiungere le uova, la noce moscata, salare e pepare. Mettere il tutto nella tortiera, coprire con l'altra sfoglia e passare in forno a 180° per circa 20 min.

Piatto povero tipico dell'Appennino, in particolare della Val Nure che è stato riconosciuto con il marchio DECO dal Comune di Farini d'Olmo (PC). La presente ricetta è una versione ingentilita per la presenza della pancetta piacentina; esistono altre varianti, senza cipolla, oppure con la sola base di pasta sfogliata o addirittura senza pasta sfogliata, con l'impasto versato direttamente in una teglia imburrata e cosparsa di pan grattato.

CURIOSITÀ: Il consumo di patate divenne così diffuso e importante che quando, intorno alla metà dell'Ottocento, si verificarono in Irlanda due annate consecutive di raccolti distrutti dalla "dorifora" (insetto che attacca e divora le piante di patate), ci fu una emigrazione massiccia verso gli Stati Uniti, creando quella che è ancora oggi la più grande comunità americana.

Vincent Van Gogh
I mangiatori di patate

PATATA RIPIENA CON MACEDONIA DI ORTAGGI

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 4 patate medie
- 2 carote medie
- 2 canne di sedano verde
- 2 scalogni
- 1 tartufo nero
- 150 gr di burro
- 10 cc di aceto bianco
- sale q.b.

PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare ed asciugare le patate; con un coltello affilato asportare, per il senso della lunghezza, un quarto della patata in modo da formare un coperchio. Con uno scavino scavare quasi tutta la polpa lasciando le pareti abbastanza sottili ma ancora solide.
Preparare un trito fine con le carote, il sedano ed uno scalogno; soffriggere il tutto con una noce di burro. Riempire con il soffritto le patate, aggiungere il tartufo a scaglie, porre il coperchietto ed avvolgerle per bene in un foglio di carta di alluminio, precedentemente imburrato e salato al suo interno. Passare in forno già caldo (200°) circa 35 m. Preparare intanto il burro montato nel modo seguente: in una casseruola a bordi alti versare l'aceto e lo scalogno restante, tritato finemente; ridurre quasi completamente l'aceto ed aggiungere il restante burro tagliato a grossi dadi, uno alla volta, lavorando velocemente con la frusta fino ad ottenere una crema densa; salare q.b. Sfornare le patate, toglierle dal cartoccino di alluminio e metterle su un piatto possibilmente caldo. Nappare con il burro montato e servire decorando - eventualmente - con una lamella di tartufo.

Con questa ricetta lo chef francese George Cogny, trapiantatosi a Farini d'Olmo, rese omaggio alle montagne della moglie e vinse un premio nazionale per la promozione della patata, nobilitando così un prodotto umile. Originaria delle Ande, la patata fu importata in Europa nei primissimi anni della "Conquista" spagnola (1532) ed entrò subito nelle abitudini alimentari delle classi meno abbienti di tutta Europa. Intorno alla metà del cinquecento così scrisse Pedro de Cièza: «...è simile a un tartufo e quando è cotta è morbida come le castagne bollite. Analogamente al tartufo non ha scorza né dorso e nasce sotto terra». È quest'ultima caratteristica a renderla adatta solo alle classi sociali più basse, secondo le concezioni medievali, motivo per cui nella cucina ricca e nobile rinascimentale e seicentesca non troviamo mai ricette a base di patate.

PATÉ DI TACCHINO NAPPATO

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 gr petto di tacchino (petto, coscia, sottocoscia) oppure altra carne
- 150 gr pancetta o lardo
- 150 gr burro
- 3/4 wurstel
- olio, sedano, cipolla, carota, aglio, prezzemolo
- sale e pepe
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di besciamella gelatinata (fatta con 3 fogli di colla di pesce preventivamente ammollata)

PREPARAZIONE

Tagliare a tocchetti le carni ed il lardo. Fare il trito con le verdure e appassirle con la pancetta o il lardo. Aggiungere le carni e farle colorire. Aggiungere il vino bianco e fare sfumare; far cuocere per 1 ora. Se durante la cottura asciuga, aggiungere un po' di brodo di dado o acqua. Salare, pepare e far raffreddare. Passare il tutto al frullatore con il restante burro. Foderare lo stampo con la pellicola. Tagliare a listarelle i wurstel e inserirle longitudinalmente nel composto. Mettere il composto nello stampo e mettere in frigorifero per un giorno.
Preparare la besciamella e versarla sopra il composto di carni ancora nello stampo. Rimettere in frigorifero per 1 ora. Ribaltare le carni su un piatto da portata. Con un pennello largo 2/3 cm fare un primo strato di besciamella sulle carni. Mettere in frigorifero per 10 minuti. Pennellare una seconda volta in senso contrario. Rimettere in frigorifero per 10 minuti.
Compiere l'operazione per 3 o 4 volte. Guarnire con prezzemolo e carote.

INVOLTINI IN CREMA DI CANNELLINI

INGREDIENTI (per 6 persone)

- n. 18 fette di coppa
- bastoncini sottili di carote, sedano, zucchine, peperone giallo e rosso scottati e passati al burro
- gr 200 fagioli cannellini ammollati e lessati
- due noci di burro
- sale q.b.

PREPARAZIONE

Avvolgete i sottili bastoncini (tagliati lunghi quanto il diametro della fetta di coppa) nelle fette di coppa. Disponeteli a ventaglio di tre a lato di un piatto. Passate al passaverdura i cannellini e riduceteli con il burro in purea cremosa e suddividetela nei piatti a specchio Servite quale antipasto. Il piatto può essere eseguito, in alternativa, o in alternanza di rotolini di coppa e di pancetta (2 + 2).

ZUPPA DI FUNGHI

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1 carota piccola
- ½ canna di sedano
- ¼ cipolla
- ½ spicchio d'aglio
- prezzemolo
- basilico 2-3 foglie
- ½ bicchiere di olio extra vergine
- 150 gr finferli
- 150 gr di orecchiette (funghi)
- 150 gr di chiodini
- 200 gr di porcini
- 1 mestolo di brodo vegetale
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaio di farina

PREPARAZIONE

In una casseruola mettere l'olio e, a fuoco moderato, far appassire le verdure tritate finemente tenendo da parte prezzemolo e basilico che si aggiungeranno tritati a zuppa finita.
Aggiungere prima i finferli tagliati a tocchetti di 1-2 cm, poi le orecchiette, sempre a tocchetti, poi i gambi dei porcini a pezzetti piccoli, poi i chiodini. Dopo pochi minuti di cottura aggiungere il mestolo di brodo, salare q.b. e portare a ebollizione leggera per 5' - 10' . Aggiungere quindi le cappelle dei porcini tagliate a piccole fette (anche metà). In un piatto a parte mescolare il burro con la farina, unirlo alla zuppa e lasciare sul fuoco fino a che la zuppa si sarà leggermente addensata. Aggiungere il prezzemolo e il basilico tritati e servire ben calda, con crostini di pane abbrustolito e dorato.

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI

INGREDIENTI (per 6 persone)

- ½ lt. di latte
- 2 cucchiai farina bianca
- una noce di burro
- sale q.b.
- 700 gr di zucca
- crostini di pane passati al forno
- 1 dado da brodo di carne
- formaggio grana a piacere

PREPARAZIONE

Pulite la zucca, tagliatela a tocchetti ed in una casseruola lessatela con il latte ed un dado da brodo. Togliete la zucca e passatela al passaverdura. In un'altra casseruola ponete il burro, aggiungete la farina ed a fuoco moderato fatela tostare. A filo aggiungete il latte caldo della cottura della zucca e mescolando sempre a fuoco moderato tiratela a cottura fino a quando avrà raggiunta la giusta densità. Unite il passato di zucca, amalgamate bene, aggiustate di sale e servitela ben calda con i crostini.

PISSAREI "BAZZOTT"

INGREDIENTI (per 8/10 persone)

Pasta:

- 400 gr di pane grattugiato
- 600 gr di farina 00
- ½ lt di acqua calda
- un pizzico di sale grosso

PREPARAZIONE

Dopo aver disposto la farina a fontana, mettere al centro il pane grattugiato e scottato con l'acqua bollente. Impastare con la forchetta e, quando l'impasto raggiunge una certa consistenza, fare delle biscie di circa ½ cm di diametro; tagliare in pezzetti di circa un cm a cui imprimere una leggera pressione con il pollice destro accompagnata da una leggera e contemporanea rotazione e formare i pissarei.

Sugo:

- 150 gr di battuto di lardo
- ½ bicchiere d'olio etra vergine d'oliva
- 10 mestoli d'acqua
- 300 gr di cotenne
- 2 carote – 2 canne di sedano – 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pugnetto di prezzemolo tritato
- alcune foglie di basilico
- 400 gr di fagioli
- sale e pepe q.b.
- 2 cucchiai abbondanti di passata di pomodoro

PREPARAZIONE

Sgrassare, fiammeggiare, lavare, raschiare, lessare le cotenne e tagliare a dadini di circa 1 cm ½ . Prendere tutte le verdure – ad esclusione del prezzemolo e del basilico che vanno aggiunti a fine cottura – tritarle e metterle in una casseruola con la battuta di lardo; farle appassire, aggiungere l'acqua, i fagioli, le cotenne e portare a cottura; aggiungere la passata di pomodoro e cuocere a fuoco lentissimo fino a quando la salsa apparirà ben vellutata, se è il caso aggiungere un dado da brodo oppure soltanto salare. Togliere dalla pentola due o tre mestoli d'acqua e tenerli da parte. Cuocere i pissarei, scolarli ed aggiungere il sugo preparato in una zuppiera con grana a piacere, prezzemolo e basilico tagliuzzati. Se risultano troppo asciutti aggiungere il liquido di cottura tolto in precedenza.

La più tipica espressione della cucina povera piacentina. Il nome sembra derivare dalla vaga somiglianza con il piccolo pene dei bambini, che hanno i gnocchetti di pasta fatti a mano.
Ma quasi sicuramente nel 1200 costituivano una zuppa di pasta e fagioli, dunque un piatto diverso dall'attuale per la mancanza del pomodoro, originario dell'America centrale, e per l'uso dei "fagioli dell'occhio", i soli conosciuti prima della scoperta delle Americhe. L'uso di mescolare la farina con il pane grattato, indice della povertà del piatto, consentiva di utilizzare il pane secco avanzato, e soprattutto di diminuire il quantitativo di farina, molto costosa. La vecchia usanza di servire i pissarëi "bazzott", cioè all'onda come un risotto o semiliquidi, è dunque un retaggio di quanto si presentavano come un minestrone.
CURIOSITÀ: Si racconta che a Piacenza la futura suocera controllava il pollice destro della futura sposa per verificare una leggera callosità, segno della abitudine a confezionare i pissarëi.

TAGLIATELLE CON LA ZUCCA

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 300 gr di tagliatelle all'uovo
- 800 gr di zucca (da pulire)
- ½ cipolla
- 1 bicchiere di passata di pomodoro
- ½ bicchiere d'acqua
- una noce di burro
- 3 giri di olio d'oliva
- sale q.b.
- formaggio grana (al servizio)

PREPARAZIONE
Affettate sottilmente la cipolla ed in una casseruola appassitela a fuoco moderato con l'olio ed il burro. Pulite la zucca, togliendo la buccia ed i semi, tagliatela a tocchetti, aggiungetela al soffritto, unite pure la passata di pomodoro e l'acqua. Salate e portate a cottura a fuoco moderato (una parte di zucca si sarà sciolta, l'altra rimane a tocchetti). Nel frattempo, in abbondante acqua salata, lessate le tagliatelle, scolatele e condite con il sugo di zucca. Servite calde con il formaggio grana.

TORTELLI DI ZUCCA CON TARTUFO NERO

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 4 hg zucca pulita
- 2 hg ricotta romana
- 1 hg formaggio grana
- 1 uovo
- pepe, sale q.b. (assaggiare la zucca)
- 1 tartufo nero per il ripieno
- 1 tartufo nero per condire

Per la pasta:
- 2 e mezzo hg farina
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- un pizzico di sale

Per condire:
- 1 noce di burro al tartufo
- 2 cucchiai di ripieno
- mezzo bicchiere di latte
- 1 goccia d'olio

Rappresentano una variante autunnale dei tortelli alla piacentina, in cui gli spinaci vengono sostituiti nel ripieno dalla zucca che, cosa importante, deve essere zucca piacentina, o "bertina". I tortelli possono essere confezionati nel modo classico piacentino a treccia (o con le "code"), o alla campagnola, creando dei quadratini di pasta e chiudendo i lembi nella parte superiore, formando quindi una sorta di cresta; oppure ancora a forma semplice, quadrata. Si differenziano dai più famosi tortelli mantovani per la semplicità e l'assenza degli amaretti e mostarda. L'aggiunta del tartufo nero, molto presente nelle colline piacentine, ingentilisce e impreziosisce un piatto di per sé semplice ma gustoso. La zucca piacentina (Bartëina"), ingrediente base anche delle ricette precedenti (crema di zucca con crostini) è pianta autunnale di incerta origine asiatica a differenza delle zucche poliannuali americane e presenta un frutto (peponide) del peso di 2-3 kg, a buccia dura, verrucosa, di colore verde grigiastro e a forma rotonda fortemente schiacciata. La polpa, di colore giallo intenso, una volta cotta è pastosa, saporita e dal gusto non erbaceo.

PREPARAZIONE
Pulire la zucca, tagliarla a fette e metterla in una teglia con un pizzico di sale e una spruzzata d'acqua. Coprire con carta stagnola e metter in forno a 180° per 30 minuti. Schiacciarla e unirvi gli altri ingredienti (ricotta, grana, uovo, tuorlo, sale, tartufo); il tartufo va tagliato con l'attrezzo apposito e ridotto a quadratini. Amalgamare bene il tutto. Preparare la pasta amalgamando bene tutti gli ingredienti e con la macchina fare delle strisce di pasta, mettere dei mucchietti di ripieno e sovrapporre la pasta. Tagliare i tortelli, lessarli in acqua salata. In un tegame far sciogliere il burro al tartufo senza farlo soffriggere. Versare i tortelli, dopo averli ben scolati, sul piatto da portata e condirli con il burro fuso; grattugiare il tartufo rimasto e servire.

TAGLIERINI AL TARTUFO

INGREDIENTI (per 4/5 persone)
- 25 gr burro
- 25 gr farina
- 1 bicchiere di latte
- 100 gr fontina
- 1 tartufo nero
- 2 tuorli
- taglierini all'uovo (80 gr per persona)
- sale, solo per l'acqua di cottura
- 1 tartufo bianco

PREPARAZIONE
Affettare sottilmente la fontina, coprirla a filo con il latte in una terrina. Lasciarla in fusione almeno 1 ora. In una casseruola fare fondere il burro e tostare la farina nel burro; aggiungere alla fontina la farina e poco alla volta il latte mescolando sempre per non far formare i grumi. Quando la fontina non fa più il filo, il composto è pronto. Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare fino a renderlo tiepido. Aggiungere i tuorli. Riportare sul fuoco e mescolare energicamente finché si addensa. Affettare con lo strumento apposito il tartufo nero e metterlo nella salsa. Lessare al dente i taglierini e condire velocemente; affettare sui piatti da portata il tartufo bianco.

MEZZEMANICHE DEI FRATI (mes mànag da frè)

INGREDIENTI (per 4/5 persone)
- gr 300 mezzemaniche
- 1 albume
- 1 lt. brodo di carne

Ripieno:
- gr 200 formaggio grana grattugiato
- gr 100 pane grattugiato
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un trito di prezzemolo e aglio
- mezzo bicchiere di brodo caldo
- una noce di burro
- un pizzico di pepe
- una grattatina noce moscata
- sale q.b.

PREPARAZIONE
Con il brodo caldo ed il burro scottate il pane, aggiungete il formaggio, le uova, il trito, la noce moscata, il pepe ed aggiustate di sale. Amalgamate bene il tutto, preparate con il ripieno delle biscie idonee a riempire le mezze maniche. Con l'albume battuto bagnate le estremità della pasta (per non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura). Nel brodo di carne cuocete le mezzemaniche. Servite calde cosparse di formaggio grana nel piatto.

Questo piatto veniva servito in diverse parti della provincia piacentina, in particolare della Val d'Arda, ed era piatto della Vigilia di Natale, in quanto privo di carne. Le mezze maniche venivano confezionate in casa, con il torchio a mano. Era prevista anche la variante asciutta, con un condimento di sugo di pomodoro e funghi secchi.

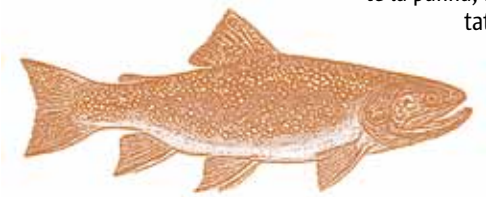
STRICC' FRITTI

PREPARAZIONE
Sventrare e pulire i pesci. Passateli in farina bianca e friggeteli in abbondante olio bollente. Salateli ancora caldi.

SALMERINO AI VAPORI DI GUTTURNIO SU LETTO DI TOPINAMBUR

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 2 salmerini medi o 3 piccoli puliti e ridotti in filetti
- 2 hg di topinambur
- 2 carote
- 2 canne di sedano
- 100 gr di panna liquida
- 1 cipolla piccola
- 2 rametti di prezzemolo
- un mazzetto odoroso (rosmarino, salvia, lauro)
- vino gutturnio ½ litro
- 25 gr burro
- sale q.b. (meglio aromatizzato)
- olio d'oliva per ungere i filetti

PREPARAZIONE
Salare con sale aromatizzato ed ungere con l'olio d'oliva i filetti di salmerino 1 ora prima.
Tritare le verdure e collocarle nel fondo di una pescera, unire il mazzetto odoroso, coprire le verdure con il gutturnio. Arrotolate e legate i filetti di salmerino (se sono piccoli e sottili) diversamente tagliateli a tranci di 4-5 cm. Disponeteli sulla griglia della pescera e immettete il tutto nella pescera sollevata dal vino, che non abbia il pesce a venire a contatto con il vino. Cuocete a fuoco moderato per circa 20 minuti di ebollizione. Togliete il pesce e tenetelo al caldo, frullate il fondo di cottura e aggiustate di sale. Aggiungete la panna, fate restringere leggermente. Pulite ed affettate i topinambur, passateli al burro, divideteli nei piatti, sovrapponetevi il salmerino e versatevi la salsa ottenuta dal fondo di cottura ben caldo.



ANGUILLA IN UMIDO

INGREDIENTI
- 800 gr anguilla
- 1 cipolla
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 4 pomodori maturi polpa
- 1 spicchio aglio
- 300 g piselli sgranati
- olio
- farina
- sale, pepe, prezzemolo

PREPARAZIONE
Pulire e spellare l'anguilla, eliminare la testa, lavarla con cura e tagliarla in tronchetti uguali. Tritare la cipolla, metterla nella casseruola con olio e lasciare imbiondire. Infarinare i tronchetti d'anguilla, metterli nella casseruola e lasciarli insaporire. Aggiungere sale, pepe e vino bianco. Quando il vino si è ridotto circa della metà, aggiungere il pomodoro e mescolare. Se necessario regolare di sale e pepe. Aggiungere lo spicchio d'aglio e coprire. Lasciare cuocere lentamente per 15 minuti, dopo aver aggiunto i piselli. Cospargere di prezzemolo e servire.

Lungo il corso del Po, nelle zone rivierasche si trovano molte ricette per cucinare l'anguilla. Anche Piacenza non è stata di meno, presentando piatti tradizionali come l'anguilla fritta, l'anguilla marinata, l'anguilla in umido. I primi due piatti hanno un origine medioevale, l'ultimo è di origine ottocentesca. Oggi purtroppo sono pochi i ristoranti che propongono l'anguilla in umido con i piselli, e pochi i piacentini stessi che conoscono la variante invernale che sostituisce i piselli con gli spinaci. In quest'ultimo caso il piatto risulta più gustoso perchè meno untuoso al palato.*

**"Burattein" in dialetto piacentino*

PETTI DI ANATRA ALLE NOCI

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 2 petti d'anatra interi
- 1/2 bicchiere di olio extravergine
- 25 gr di burro
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 150 gr noci pelate
- 120 gr mascarpone
- pepe e sale

PREPARAZIONE
Staccare i filetti dal petto lasciando la pelle, salarli, peparli e soffriggerli con olio e burro in un tegame che vada in forno.
Cuocerli per 6-7 minuti. Nel frattempo soffriggere uno scalogno nel tegame, aggiugere il vino bianco riducendolo alla metà. Aggiungere le noci pelate e tritate, il mascarpone, restringere e spegnere. Tagliare a fettine sottili i petti e disporli a lische su un vassoio. Successivamente disporre la crema di noci al centro per la sua lunghezza. N.B. Verificare che la carne sia rosa al centro.

QUAGLIE SU NIDO DI CARCIOFI

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 4 quaglie
- 100 gr di pancetta
- 100 gr di salsiccia
- 1/2 cipolla
- 25 gr di burro
- olio extravergine
- 1 mestolo di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaiata di grana gratugiato

Per la besciamella:
- 250 ml di latte
- 25 gr farina
- 25 gr di burro
- una grattata di noce moscata

PREPARAZIONE
Pulire le quaglie, avvolgerle in pancetta e imbottirle di salsiccia. Rosolare le quaglie in un tegame con burro e cipolla tritati e un filo d'olio. Portare a cottura in umido con vino bianco e un po' di brodo. A parte pulire i carciofi e lessarli con acqua e limone. Scolare la pancetta rosolata e la salsiccia, spolpare la quaglia, tritare e rimettere nel tegame con l'intingolo di cottura e legare il tutto con besciamella. Riempire i carciofi con la crema ottenuta e mettere in forno, con un po' di formaggio grana amalgamato alla crema, per 15' a 180°.

TOURNEDOS AI PORCINI

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 4 fette di filetto di manzo
- 100 gr di lardo a fette
- 4 funghi porcini (larghi come il filetto)
- 100 gr di burro
- 2 cucchiai d'olio extravergine
- 1 bicchierino di cognac
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- sale e pepe

PREPARAZIONE
Massaggiare con delicatezza, con un filo d'olio, poco sale e un pizzico di pepe, le fette di filetto di manzo che dovranno avere lo spessore di 3 cm. Avvolgerle intorno allo spessore con le fette di lardo che verrà legato con uno spago da cucina. Fare saltare la carne così preparata in un tegame con metà del burro. Cuocere a fuoco vivo per 2 minuti, girare e cuocere per altri 2 minuti. Passare quindi il tutto in forno a 200° C per 3-4 minuti. Nel frattempo passare alla piastra le cappelle dei funghi precedentemente strofinate con olio. Togliere i tournedos dal forno e fiammeggiarli con il cognac, impiattarli e sovrapporre ad ognuno una cappella di fungo. Guarnire il piatto con la salsa che sarà stata preparata deglassando il fondo di cottura, a fuoco moderato, con il burro restante e con 1 cucchiaino di senape.

PERNICE ALLA CREMA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 2 pernici
- 1 dl panna
- 100 gr burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 8/10 bacche di ginepro
- 100 gr di pancetta a fette
- 2 cucchiai di polpa di pomodoro
- brodo
- gin
- sale, rosmarino

PREPARAZIONE
Pulire le pernici, mettere nell'interno una noce di burro, qualche bacca di ginepro, avvolgere le pernici con pancetta e steccarla con rosmarino. Rosolate le pernici in un tegame con burro, bagnate con vino bianco secco, coprite e lasciate cuocere per circa mezz'ora bagnando, se occorre, con brodo, unite 2 cucchiai di pomodoro pelato e aggiustate con sale. Quando la pernice sarà quasi pronta aggiungete la panna e completate la cottura; servite su crostoni di pane rosolati nel burro (si può aggiungere a piacere un goccio di gin).

FAGIANO ALLA MARIA LUIGIA

Ecco una cacciagione un po' diversa dal solito arrosto, di origine ottocentesca. L'omaggio alla duchessa Maria Luigia, già moglie di Napoleone, probabilmente è da ricercarsi nell'uso della panna, usanza francese, e abbastanza estranea alla tradizione piacentina.

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 2 fagiani spennati, fiammeggiati e puliti
- 800 gr di cipolle
- 2 carote, 2 canne di sedano, 2 spicchi d'aglio
- ½ hg di burro
- ½ bicchiere di olio d'oliva
- 2 cartocci panna da 200 gr da cucina
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- sale q.b.

PREPARAZIONE
Sezionate i fagiani in 6 pezzi ciascuno eliminando il collo e le zampe. Tritate le carote, il sedano, una cipolla piccola e l'aglio. Appassite il trito in metà burro e olio. Unite i pezzi di fagiano e rosolateli nel trito di verdure. Salate. A parte affettate sottilmente le cipolle rimaste ed appassitele nel rimanente olio e burro, unitele ai fagiani, coprite il tutto a filo con il vino bianco secco ed a fuoco moderato portate a cottura. Togliete i pezzi, fate restringere il fondo e passatelo al passino. Unite ancora i pezzi di fagiano alla crema ottenuta, aggiungete la panna, riportate il tutto al fuoco a riscaldare amalgamando bene.

CAVALLO IN PEPERONATA (Piccula ad caval in rustisana)

INGREDIENTI (per 6 persone)

- gr 700 di cavallo macinato (per piccula)
- 2 canne di sedano, 2 carote, 1 cipolla, 2 spicchi aglio, prezzemolo e aromi di stagione
- 3 peperoni gialli
- gr 500 di pomodori perine mature oppure gr 450 di pelati
- un cucchiaio di battuto di lardo oppure due noci di burro
- mezzo bicchiere di olio extravergine oliva
- sale e pepe q.b.
- un mestolo di brodo (se occorre)
- un bicchiere di vino rosso (gutturnio)

PREPARAZIONE

In una casseruola ponete i grassi e le verdure tritate e a fuoco moderato appassitele. Aggiungete il cavallo, gli aromi e passatelo per alcuni minuti. Aggiungete i pomodori scottati, spellati e privati dei semi e del liquido di vegetazione, tagliuzzati a tocchetti oppure i pelati pure essi tagliuzzati, salate, riportateli ad ebollizione e aggiungete i peperoni tagliuzzati a tocchetti ed il bicchiere di vino rosso. Sempre a fuoco moderato portate a cottura. Se durante la cottura dovesse asciugare troppo aggiungete di tanto in tanto un poco di brodo. Servite con polenta fresca o essiccata. VARIANTE: Alcune trattorie usavano fin dall'inizio del secolo scorso cucinare il cavallo tutto a freddo ossia mettere in casseruola tutti gli ingredienti contemporaneamente e stufare il tutto a fuoco moderato.

Ancora un piatto della cucina tradizionale povera, abbastanza veloce da realizzare, gustoso e di alto valore nutritivo. Il consumo di carne di cavallo, proibito agli Ebrei, fu ostacolato dalla Chiesa in epoca medioevale, ritenendo che la carne, molto sanguigna, inducesse alla lussuria. Sicuramente il consumo di carne di cavallo fu legato alle grandi battaglie, ai lunghi assedi e alle carestie conseguenti. A Piacenza l'ultimo grande evento bellico in cui furono mangiati migliaia di cavalli risale al 1799 dopo la battaglia alla foce del Trebbia, alle porte di Piacenza, fra francesi e austro-russi. La relazione fra città abituate al consumo di carne equina e presenze di reggimenti di cavalleria non è dimostrata, ma è risaputo che l'esercito vendeva a prezzi molto bassi, popolari, gli animali di scarto o a fine carriera. A Piacenza solo nel 1873 si vide la prima autorizzazione comunale ad aprire un macello per equini e quindi l'apertura della prima bottega di vendita di carni equine, ponendo fine alle vendite clandestine.
CURIOSITÀ: Il termine "piccula" non deriva dal fatto che la carne viene triturata al coltello, bensì dalla porzione ridotta, o "piccula", che i carrettieri e i facchini consumavano nelle osterie o trattorie alle otto o nove del mattino, dopo almeno quattro ore di duro lavoro.

LEPRE ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 8 persone)

- 1 lepre
- 2 cipolle
- 3 carote
- 2 spicchi d'aglio
- 3 foglie di alloro
- prezzemolo - basilico - salvia
- timo - bacche di ginepro
- 1 costa di sedano - rosmarino - sale - pepe
- 2 bottiglie di gutturnio fermo
- 50 gr di burro
- 1 bicchiere d'olio extravergine
- 50 gr di lardo
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro

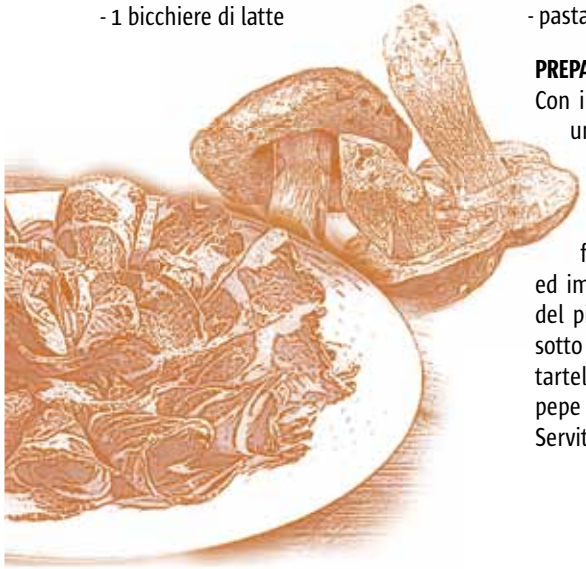
PREPARAZIONE

Pulire e tagliare a pezzi la lepre, metterla in un recipiente. Unirvi 1 cipolla, 1 carota, 1 foglia di alloro, 1 spicchio d'aglio e qualche foglia di timo, salvia, basilico e rosmarino, il tutto tritato. Aggiungere qualche bacca di ginepro schiacciata, salare e pepare e coprire con il vino. Lasciare in marinatura per 24 ore. Sgocciolare i pezzi di lepre e asciugarli. Far soffriggere in una casseruola l'altra cipolla con il burro e l'olio, aggiungendo un trito di aglio, prezzemolo e lardo e, poco dopo, un altro trito di carota, sedano, salvia e alloro. Aggiungere i pezzi di lepre e farli rosolare. Versare sul tutto il vino della marinatura passato al colino, coprire e far cuocere a fuoco lento per alcune ore, aggiungendo eventualmente qualche mestolino d'acqua. A fine cottura unire la passata di pomodoro. Servire con la polenta.

COPPA AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI (per 6 persone)

- n. 4 piccole cappelle di funghi affettati
- n. 18 fette di coppa
- olio di oliva extravergine
- un trito di prezzemolo e aglio
- 1 bicchiere di latte
- una noce di burro
- 2 cucchiai di farina
- 1 dado per brodo
- dadolata di gambi di funghi trifolati con olio
- pasta fillo o brisè



PREPARAZIONE

Con il latte, la farina, il burro e il dado fate una besciamella, unite i funghi trifolati. Foderate 6 stampini o tegliette da 4 cm. di diametro (circa) altezza 1 cm. e ½ o 2 cm. con la pasta e passatela al forno. Riempiteli con la crema di gambi ed impiattate il tutto disponendo da un lato del piatto 3 fette di coppa, le fette di fungo sotto a semicerchio e all'altro lato del piatto la tartelletta farcita. Sui funghi una grattatine di pepe nero ed un filo d'olio.
Servite da antipasto o piatto di mezzo.

MOSTO COTTO

INGREDIENTI (per 8 persone)
- 1 lt. di mosto
- 1 hg farina bianca
- un tocchetto di cannella
- 4 chiodi di garofano
- buccia sottile (solo la parte gialla di 1 limone)
- 1 hg di zucchero (dose massima. Dipende dal mosto se è molto dolce o meno, nel caso ridurre la quantità)

PREPARAZIONE
Mescolate la farina allo zucchero stemperando bene. Ponete il mosto in una casseruola, aggiungete la farina e lo zucchero, aggiungete chiodini, cannella e buccia poste in un sacchetto di garza orlata. Mettete la casseruola al fuoco, portatela a bollore mescolando sempre. Toglietela dal fuoco non appena si sarà rappresa e suddividete il mosto cotto in tante coppette.

CACHI ALL'AMARETTO

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 6 cachi
- ½ bicchiere rhum fantasia
- n. 18 amaretti
- zucchero
- gr 200 panna da montare

PREPARAZIONE
Lavate e togliete la pellicina ai cachi. Disponete in singole coppette 2 amaretti sovrapponetevi il caco, montate a neve la panna con 2 cucchiai di zucchero, sbriciolate 6 amaretti, collocateli sopra i 6 cachi, distribuite su ogni caco il rhum, spolverizzate con poco zucchero e fiocchettate con la panna montata.

PERA "CORTIGNY"

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 6 pere William (o Passa Crassana)
- 100 gr di formaggio tenero (tipo crescenza)
- 100 gr gorgonzola dolce
- 1 confezione di maizena
- 1 bottiglia di Malvasia dolce
- 1 tartufo bianco (piccolo)
- cannella in polvere.

PREPARAZIONE
Scottare le pere intere nel vino, sbucciarle lasciandole intere con il picciolo. Scavarle alla base privandole del torsolo. Amalgamare i due formaggi (eventualmente ammorbidendo con poco mascarpone) con il tartufo tagliato a scagliette e con tale composto riempire le cavità ottenute nelle pere che verranno impiattate singolarmente, accompagnate da uno sciroppo ottenuto con il vino di cottura fatto leggermente rapprendere con un paio di cucchiai di maizena e aromatizzato con una spolverata di cannella.

George Cogny

Questo raffinato dessert è frutto di una felice intuizione del dott. Giacomo Cortesi, Accademico e profondo conoscitore di cucina e di vini, realizzato poi dal Maestro chef George Cogny che, innamorato della Val Nure, ha lasciato un'impronta notevole nell'evoluzione della ristorazione piacentina. Da loro quindi è derivato il curioso nome di "Cortigny".

TORTA 333

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 3 hg di farina
- 3 hg di zucchero
- 3 hg di mascarpone
- 3 uova intere
- 1 bustina di vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 buccia di limone grattuggiata
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE
Mescolare ed amalgamare bene tutti gli ingredienti in una terrina, avendo cura di aggiungere il lievito per ultimo. Far riposare l'impasto in frigorifero per 10 minuti. Versare l'impasto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata e lasciata in frigorifero per circa 10 minuti. Cuocere in forno a 160° per 30-40 minuti. Lasciare raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

PERE COTTE CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 4 pere
- 1 arancia
- 1 limone
- 100 gr di zucchero
- 1 bustina di the
- alcuni chiodi di garofano
- un pizzico di cannella
- mousse di cioccolato bianco
- acqua q.b.

PREPARAZIONE: Lavare e sbucciare le pere lasciandole intere con il picciolo. Scavarle alla base e privarle del torsolo. Metterle in una casseruola coperte con l'acqua a filo, lo zucchero, il succo dell'arancia e del limone, le spezie, il the ottenuto con la bustina, e le bucce delle pere. Coperchiare e cuocere per una quarantina di minuti circa a fuoco lento. Lasciarle raffreddare nel loro sciroppo. Toglierle quando sono ben fredde e riempire la cavità con una mousse di cioccolato bianco. Disporle sul piatto e ricoprirle con il loro sciroppo.

PERE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 3 pere kaiser
- 1 bottiglia di vino Gutturnio
- 1 tocchetto di cannella
- 4 chiodini di garofano
- buccia di ½ limone
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 hg cioccolato fondente da copertura
- 1 cartoccino di panna da 200 gr
- una noce di burro

PREPARAZIONE
Sbucciate e tagliate a metà per il lungo le pere. Lessatele nel vino con la cannella, i chiodini, la buccia di limone e lo zucchero. Lasciatele raffreddare. Affettatele a ventaglio. Disponetele sui piatti singoli da dolci. In un pentolino posto a bagno maria ponete il cioccolato fondente, 3 cucchiai di panna, il burro. Fate sciogliere il cioccolato, lasciatelo raffreddare e distribuitelo sulle pere. Guarnite con i marrons glaces sbriciolati.

VENTAGLIETTI DI PERE ALLA CREMA DI MARRONI

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 2 pere William
- 2 uova
- 4 cucchiai di zucchero
- vino rosso dolce (Bonarda)
- 2 cucchiai abbondanti di crema di marroni

PREPARAZIONE: Prendere 2 pere William abbastanza grosse e scottarle intere in abbondante vino rosso dolce, preferibilmente Bonarda. Sbucciarle, dividerle a metà togliendo il torsolo. A parte preparare uno zabaione (vedi ricetta) sostituendo il marsala con il vino di cottura filtrato. Una volta pronto aggiungere la crema di marroni (preparata a parte, ma più comodamente utilizzando la crema in vasetto già pronta). Amalgamare bene. Tagliare le mezze pere per il lungo senza separare le fette nell'apice che verranno disposte a ventaglietto nel piatto su un letto di crema di marroni.

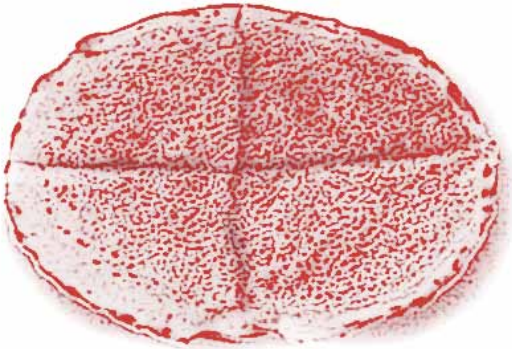
Le pere cotte sono espressione della cucina povera tradizionale. fino a poche decine di anni fa si cuocevano nei forni a legna di casa o, per i meno abbienti, nei grandi forni dei panettieri che infornavano secondo la seguente sequenza, man mano che il forno si raffreddava: il pane, poi gli arrosti, poi le torte ed infine le pere (o le mele), cosparse di zucchero. Le pere utilizzate erano generalmente "i per d'la cua torta" (pere dalla coda storta), una varietà autunnale autoctona semiselvatica, caratterizzata da un picciolo molto lungo ed arcuato ad uncino, da cui il nome dialettale.

MOUSSE DI CAFFÈ

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 5 tuorli
- 5 cucchiaini di zucchero
- mezzo litro di panna
- 2 bustine di caffè solubile
- mezza tazzina di caffè caldo
- 1 foglio di colla di pesce

PREPARAZIONE: Sbattere i tuorli con lo zucchero, montare la panna e unirla al composto. Mettere in una terrina il caffè solubile, aggiungere il caffè caldo e il foglio di colla di pesce precedentemente messo a bagno. Appena il caffè si raffredda unirlo al composto di panna; versare nelle ciotole e decorare con chicchi di caffè di cioccolato e foglie di cioccolato.

INVERNO



BURTLÊINA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 300 gr farina di frumento
- acqua
- sale q.b.
- 500 gr strutto

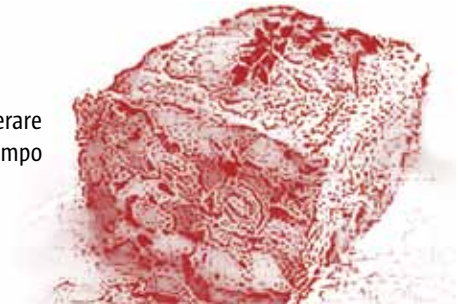
PREPARAZIONE
In una terrina mescolare la farina con abbondante acqua tiepida e un pizzico di sale, fino ad ottenere una pastella semiliquida e priva di grumi. Friggere in una padella con strutto bollente stendendo la pastella circa un mestolo per volta, fino ad ottenere una sorta di frittella molto sottile e croccante.

Questo piatto, certamente il più povero della cucina piacentina, viene spesso accompagnato dai salumi DOP, in particolare la pancetta. Sono state introdotte più varianti, con l'aggiunta di 1 uovo intero o di porro tagliato sottile o di tutte e due; la pastella serviva anche per amalgamare la minestra o il riso avanzati.

Questa ricetta, come è desumibile dalla povertà degli ingredienti e dalla semplicità dell'esecuzione, è di origine preistorica, così come tutte le farinate e le focacce senza lievito diffuse in tante parti d'Italia: basti pensare per esempio alla classica piadina, ai testaroli della Lunigiana, o alle farinate di ceci liguri. A Piacenza, fino alla prima metà del novecento, era consumata soprattutto dai mungitori (o bergamini) nelle prime ore dell'alba, al termine della munta notturna.

TERRINA D'ANATRA

INGREDIENTI (per 4/5 persone)
- 1 anatra (650 gr spolpata)
- 400 gr lardo
- sale, pepe
- mezzo spicchio d'aglio (facoltativo)
- lardo a fette per foderare perfettamente lo stampo e coprire la carne



PREPARAZIONE
Passare la carne, precedentemente salata, e il lardo nel tritacarne. Foderare lo stampo con le fette di lardo, riempire con le carni tritate, coprire con altre fette di lardo. Cuocere a bagnomaria (l'acqua deve arrivare a 2 terzi dello stampo): in una teglia con carta da cucina (ciò evita all'acqua di entrare nello stampo della carne) porre in forno caldo a 180° per 2 ore circa. Lasciare raffreddare, porre in frigorifero almeno per un giorno. Togliere dal frigorifero, affettare e servire. N.B. La ricetta si può eseguire anche con coniglio o vitello.

CREME PER LA FARCITURA DI BARCHETTE O TARTINE

MOUSSE DI SALSICCIA
ESECUZIONE: Frullare 1 hg di salsiccia con mezz'etto di burro.

MOUSSE DI GORGONZOLA
ESECUZIONE: Frullare insieme: 50 gr di invernizzina, 50 gr di gorgonzola piccante e 50 gr di gorgonzola dolce, un goccio di cognac, aglio spremuto e prezzemolo.

MOUSSE DI TONNO
ESECUZIONE: Frullare insieme: 100 gr di tonno sott'olio, 30 gr di burro, 1 cipollina sott'olio e 1 acciughina.

SPUMA DI PROSCIUTTO COTTO
ESECUZIONE: Frullare 100 gr di prosciutto cotto con 25 gr di burro e unire il composto a 25 gr di besciamella.

PASTA REALE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 20 mestoli di brodo in terza
- 1 hg formaggio grana grattugiato
- 1 hg di burro
- ½ hg pane grattugiato
- ½ hg farina bianca
- n. 4 uova
- una grattata noce moscata
- sale q.b.

PREPARAZIONE
In una zuppiera mettete il formaggio, il pane, la farina e mescolate, aggiungete i tuorli d'uovo e mescolate ancora; fate sciogliere a parte il burro senza farlo soffriggere e aggiungetelo agli altri ingredienti nella zuppiera. Mescolate bene e infine aggiungete la grattata di noce moscata. Montate a neve ben ferma gli albumi quindi aggiungeteli delicatamente agli altri ingredienti. Stendete il composto così ottenuto sulla placca da forno rivestita di carta da forno e cosparsa di pane. Mettete per 20 minuti circa in forno a 180°; sarà pronta quando assumerà un colore nocciola appena ambrato. Sfornate e capovolgete la teglia sul tagliere; tagliate a strisce prima in orizzontale e poi in verticale fino a ottenere dei cubetti di circa 1 centimetro per lato e quindi buttateli nel brodo bollente per 2 – 3 minuti.

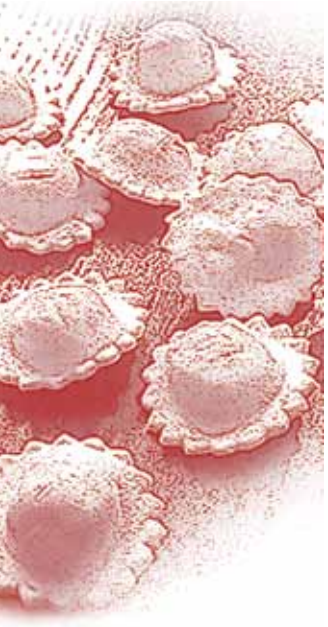
Questo piatto molto signorile, adatto alle grandi occasioni, è andato quasi completamente perduto. Va servito in tazze da consommé con 4 – 5 cubetti di pasta reale a tazza; nelle normali fondine da brodo andranno messi 7 – 8 cubetti. Si rammenta che il consommé di pasta reale veniva tradizionalmente servito dai parroci al Vescovo in occasione della visita pastorale durante il pranzo che seguiva le funzioni per non appesantire troppo il convivio.

ANOLINI ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 6 persone)

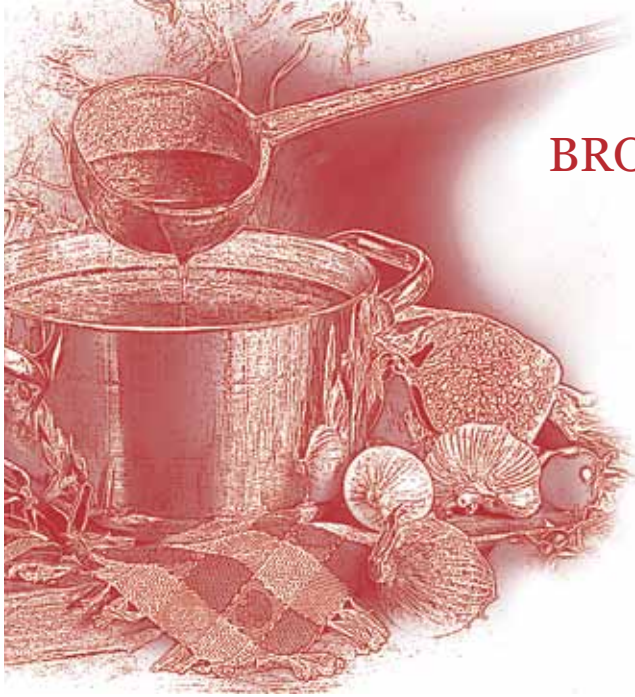
Ripieno:
- 1 kg di stracotto di manzo
- gr 500 formaggio grana: metà stravecchio (30 mesi) e metà più giovane (12-18 mesi)
- gr 250 pane grattugiato
- noce moscata
- 2 uova intere

Pasta:
- 1 kg farina bianca
- 8 uova intere
- 1 bicchiere acqua tiepida salata



PREPARAZIONE

Ripieno: In una casseruola ponete il pane grattugiato, scottatelo con il sugo bollente dello stracotto sino a quando sarà ben amalgamato ma non troppo inzuppato; lasciate quasi raffreddare, unite il grana, le uova e la grattatina di noce moscata. Aggiustate di sale (difficilmente occorre). Macinate la carne, aggiungetela al ripieno, amalgamate perfettamente, ponete il tutto in una zuppiera. Pasta: Disponete la farina su una spianatoia a fontana, nel centro ponete le uova. Impastate, aggiungendo, a necessità, l'acqua salata. Otterrete un impasto morbido. Con la macchina di famiglia per la sfoglia formate delle striscie larghe circa 10 cm. Con il ripieno formate delle biscie dello spessore di un dito, tagliate le biscie a tocchetti, poneteli distanziati di 2 – 3 cm. al centro della sfoglia, sovrapponete i lembi della stessa, con leggera pressione schiacciate la pasta intorno al ripieno; con l'aiuto di un tagliapasta dentato a forma d'anello (anolus) ritagliate a mezzaluna gli anolini. In una capace pentola ponete 3 mestoli di brodo a persona (20 mestoli per 6 persone). A bollitura avanzata dello stesso, tuffate 20 anolini circa a persona nella pentola e a fuoco moderato lasciate sobbollire per pochi minuti. Spegnete il gas; lasciateli riposare 2 minuti e serviteli ben caldi con formaggio grattugiato in tavola.



BRODO IN TERZA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- gr 500 di biancostato o traversino
- 1 costina di maiale
- 1 cappone o 1 gallina da carne
- gr 100 salsiccia
- 2 cipolle
- 2 carote medie
- 2 coste di sedano
- 3 gambi di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- gr 100 formaggio grana
- gr 50 pane grattugiato
- 1 uovo intero
- un pizzico di saporita
- sale q.b.
- un giro d'olio
- una noce di burro

PREPARAZIONE

In una capace pentola ponete 4 lt. di acqua fredda. Unite il manzo e la costina di maiale, portate ad ebollizione. Salate, aggiungete 1 carota, 1 costa di sedano, la cipolla grossa, 1 spicchio d'aglio 2 o 3 gambi di prezzemolo. Trascorsa una mezz'ora aggiungete il cappone o la gallina ripiena. Ripieno: affettate sottilmente la cipolla, tritate la carota, 1 costa di sedano, l'aglio e ponete il tutto in una casseruolina con un filo d'olio, il burro e la salsiccia senza pelle. Stemperate la salsiccia; quando tutto sarà appassito, scottate il pane grattugiato. Togliete dal fuoco, aggiungete il formaggio grattugiato, l'uovo, la saporita. Amalgamate bene e aggiustate di sale. Riempite e cucite la gallina, legate le zampe e le ali e mettetela in pentola. Trascorse due ore colate il brodo, utilizzando una tela di filo messa nel colabrodo. Due mestoli a persona basteranno per taglierini sottili, anellini fatti a mano e gli anolini.

Nel panorama di prodotti tradizionali della provincia di Piacenza iscritti nell'elenco nazionale, l'anolino è certamente il più nobile e conosciuto, vero re della gastronomia piacentina. Viene chiamato in dialetto "anvein", così come lo riporta il vocabolario di L. Foresti nell'edizione del 1836. L'origine del nome è incerta: sembra derivare da "anolus", cioè dalla forma ad anello del tagliapasta utilizzato per confezionarli: certo è che il termine "anolino" compare per la prima volta nel 1570 nell'"Opera" di Bartolomeo Scappi. Appartiene alla categoria di piatti che va sotto il nome di paste ripiene che nascono probabilmente nell'Alto Medioevo ed entrano così in uso in tutte le corti europee tra il 1100 e il 1200, come torte ripiene o pastelli. Nei pastelli il ripieno veniva fatto con carne pestata nel mortaio assieme a verdure, lardo, formaggio e spezie: il tutto veniva avvolto in pasta più o meno sottile. Questi pastelli venivano cotti al formo o fritti o bolliti, ed hanno dato origine alle torte salate, alle torte dolci, alle paste ripiene, ai timballi. Dunque nelle paste ripiene troviamo gli anolini, così come i tortelli, i tortellini, i ravioli, i panzotti, i "turtlitt" piacentini, ecc. Dal rinascimento ad oggi il modo di confezionare gli anolini non sembra aver subito sostanziali modifiche, salvo nella presenza delle spezie, che oggi si limita ad una leggera spruzzata di noce moscata, a differenza delle dosi massicce che si impiegavamo a quel tempo. Esistono numerose varianti rispetto alla ricetta base più sopra riportata, che riguardano la presenza o meno della carne nel ripieno, in questo secondo caso sostituita da una dose più elevata di formaggio grana; inoltre il pane grattugiato può essere scottato con il brodo di carne anziché con il sugo di stracotto; infine lo stracotto di manzo può essere affiancato o sostituito da carne di maiale. È interessante notare che le varianti sono caratteristiche di varie zone della provincia, a volte a soli pochi chilometri di distanza dalla città.

TORTELLI ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per la pasta:
- 600 gr farina bianca
- 6 uova intere
- sale q.b.

Per il ripieno:
- 600 gr ricotta romana
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 100 gr grana grattugiato
- 300 gr spinaci
- noce moscata (una grattatina)
- sale q.b.
- burro e formaggio grana per condire

PREPARAZIONE

Per la pasta: Disponete la farina sulla spianatoia, nel centro ponete i tuorli, gli albumi ed un pizzico di sale. Impastate sino ad ottenere un composto omogeneo e di giusta consistenza. Se occorresse aggiungete un poco di acqua tiepida. Per il ripieno: Pulite gli spinaci. Lavate le foglie, ponetele in una casseruola, aggiungete un pizzico di sale e senza mettere acqua scottateli a coperchio chiuso. Triturateli con il coltello. In una zuppiera ponete tutti gli ingredienti e amalgamateli. Con l'apposita macchina fate la sfoglia di giusta misura, tagliate a quadrucci, su ogni quadruccio disponete un cucchiaino di ripieno e partendo da un angolo intrecciate i lembi della pasta ottenendo cresta e code. Lessateli in acqua abbondante e salata, scolateli, disponeteli in un piatto di portata e conditeli con burro fuso e formaggio grana padano. Il burro fuso può essere insaporito con foglie di salvia.

Appartengono, come gli anolini, alla categoria delle paste ripiene. Se gli anolini sono l'espressione più alta della cucina piacentina ricca e dei giorni festivi e di grasso, i tortelli lo sono della cucina ricca dei giorni di magro. Sono detti anche "i tortelli del Petrarca" perché, secondo alcuni documenti, sarebbero stati confezionati per la prima volta con la forma a treccia (o a caramella) nel 1351 in occasione di una visita di Francesco Petrarca all'amico Bernardino Anguissola, signore del feudo di Vigolzone (PC). In tale occasione il nobile incaricò il maestro di sala, tale Merigo da Cassano, di preparare qualcosa di speciale in onore dell'illustre ospite. Fu così che nacquero i tortelli con le code, differenti dai soliti fagottini anonimi che si era soliti preparare. Secondo alcuni ricercatori quindi il nome "tortello" non deriverebbe da "piccola torta" (o pasta ripiena) ma da "tortulus" (plurale "tortuli") cioè ritorto, intrecciato, proprio come i tortelli piacentini.

CURIOSITÀ: La cucina di magro era molto importante nel Medioevo e contava numerosissime ricette. Infatti fino a tutto il 1400 i giorni di magro prescritti dalla Chiesa erano ben quattro alla settimana più tutte le vigilie delle festività religiose. Inoltre i periodi di magro, come la Quaresima, erano quattro nel corso dell'anno.

RISOTTO AI CARCIOFI

INGREDIENTI (per 6 persone)
- Mezzo carciofo a persona (con i gambi)
- Un pugnetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 3 lt. di brodo vegetale
- mezza cipolla piccola
- 70 gr riso a persona
- 200 cc panna o besciamella
- sale, pepe
- 50 gr burro
- vino bianco
- olio extravergine

PREPARAZIONE
Sfogliare i carciofi e mantenere interi i cuori. Sbucciare i gambi. Lessare separatamente i gambi e le foglie esterne (15 minuti per i gambi, 30 minuti per le foglie). Affettare sottilmente i cuori e metterli in acqua acidula con limone. Con la cipolla, l'olio ed il burro fare un risotto bianco e scolarlo quando è pronto. Frullare i gambi, scarnificare le foglie esterne dei carciofi con un cucchiaio e unire la polpa delle foglie con il frullato dei gambi. Con una noce di burro e la polpa dei carciofi fare una crema (se occorre allungare con un goccio di latte). In una casseruola porre prezzemolo, aglio e abbondante olio. Scolare i cuori di carciofi affettati. Cuocerli nella trifola di aglio e prezzemolo per 10 minuti (se l'aglio prende colore, aggiungere un goccio d'acqua). Aggiungere la panna e poco dopo aggiungere il tutto al risotto. Servire nei piatti con sopra 1 o 2 cucchiai di crema.

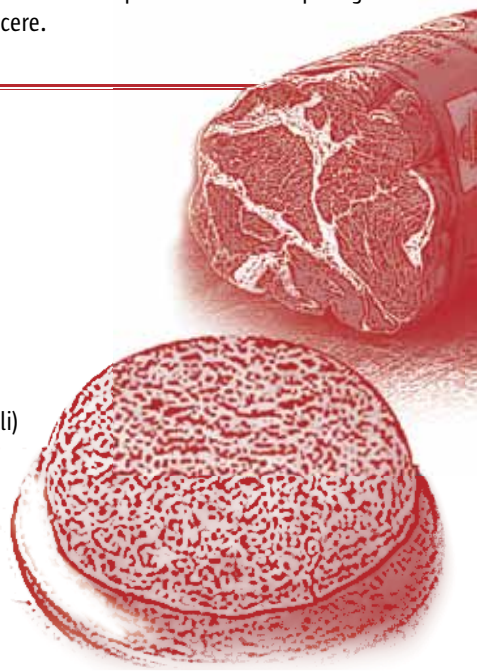
RISO E VERZE CON COSTINE DI MAIALE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 6 costine di maiale tagliate a metà
- gr 400 di riso da brodo (ribe ecc.)
- 1 cipolla, spicchio d'aglio, sedano, carota
- ¼ di verza
- sale q.b.
- formaggio grana grattugiato

PREPARAZIONE
In una pentola ponete le costine, 2 lt. di acqua e le verdure. Ad ebollizione iniziata, salate, fate bollire per circa mezz'ora. Togliete le costine dal brodo, pulite e tagliate grossolanamente la verza, lavatela. In una casseruola ponete 10 mestoli di brodo colato, aggiungete il riso e la verza. Contemporaneamente portate a cottura nel rimanente brodo le costine. A cottura avvenuta del riso (circa 15 minuti), impiattatelo unitamente a 2 pezzetti di costina per ogni piatto. In tavola formaggio grana da utilizzarsi a piacere.

TIMBALLO DI RISO CON LA COPPA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 12 fette di coppa per foderare gli stampi
- dadolata di carote, sedano, prezzemolo e basilico
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cipolla piccola affettata sottilmente
- n. 12 fette di coppa tagliata a fiammiferi (non sottili)
- ½ hg formaggio grana grattuggiato
- 3 cucchiai olio extravergine oliva
- una noce di burro
- 250 gr riso carnaroli
- 1 lt. di brodo
- sale q.b.



PREPARAZIONE
In una casseruola ponete l'olio, il burro, la cipolla e l'aglio. Appassiteli a fuoco moderato, togliete l'aglio e aggiungete il trito di verdure, unite i fiammiferi di coppa e il riso e cuocete il tutto aggiungendo di tanto in tanto un poco di brodo. Foderate gli stampini con le rimanenti fette di coppa, riempite con il risottino, ripiegate la coppa, capovolgetela sul piatto di servizio, attendete 2 minuti, togliete gli stampini e spolverizzate il piatto con trito di prezzemolo. Può essere servito quale antipasto, primo o piatto di mezzo.

SAVARIN DI RISO

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per le polpette:
- 1 hg manzo macinato
- 1 hg maiale macinato
- 1 hg vitello macinato
- 2 hg grana grattugiato
- 1 uovo + 1 tuorlo
- mezza carota, mezza canna di sedano, mezza cipolla, 1 spicchio d'aglio (per scottare il pane)
- 1 grattatina di pepe nero
- 1 presa di saporita Bertolini
- 1 noce di burro
- 1 giro d'olio

PREPARAZIONE

Passare la cipolla e le verdure tagliate a pezzettini con il burro e l'olio. Scottare il pane quindi unire tutti gli ingredienti a formare delle piccole polpette, passarle nel pan grattato e friggerle nell'olio.

Per il Riso:
- 1 cipolla intera
- 1 noce di burro
- 1 giro d'olio
- 6 hg riso Carnaroli
- 2 l brodo
- 2 hg prosciutto cotto o lingua salmistrata (serve per foderare lo stampo)

PREPARAZIONE

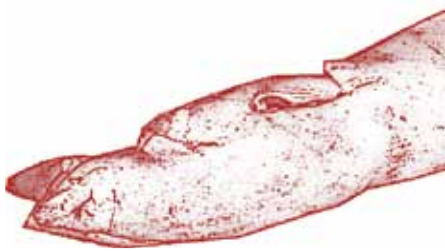
Con olio e burro appassire la cipolla e far tostare il riso, aggiungere un goccio di vino bianco. Spianare il riso nella casseruola e raddoppiare l'altezza con il brodo bollente. Porre in forno pre-riscaldato a 200° coperto con un foglio di alluminio (per 18 minuti e con sopra il coperchio) togliere dal fuoco e ribaltare in una teglia grande. Rivestire uno stampo con fettucce da 1 cm di prosciutto. Mettere il riso nello stampo foderato e premere. Capovolgere sul piatto a portata e guarnire con le polpette passate in umido.

Per l'umido:
- 1 cipolla
- 1 noce di burro
- 1 giro d'olio
- mezza bottiglia di polpa di pomodoro
- sale, pepe
- 1 scatola piccola di piselli surgelati

PREPARAZIONE

Appassire a fuoco moderato la cipolla; aggiungere la salsa di pomodoro diluita con pari quantità di acqua. Lasciare sobbollire a fuoco moderato per una decina di minuti quindi aggiungere i piselli ancora surgelati e cuocere ancora per qualche minuto. Salare e pepare; aggiungere le polpette. Mescolare per pochi minuti e spegnere.

ZUPPA DI CECI CON PIEDINI DI MAIALE



INGREDIENTI (per 6 persone)
- 2 piedini di maiale fiammeggiati, lavati e lessati con le verdure
- 250 gr di ceci secchi ammollati preventivamente per alcune ore
- un trito di verdure (sedano, carote, cipolla, aglio, prezzemolo)
- un giro d'olio
- gr 50 formaggio grana

PREPARAZIONE

Spolpate i piedini ancora tiepidi riducendo le carni in grosse fette. In un tegame con l'olio appassite le verdure, aggiungete i ceci, copriteli con 5 mestoli di acqua, portate a bollore, salate e a fuoco moderato fateli cuocere al dente. Aggiungete i filetti di piedino, alla ripresa del bollore aggiustate di sale, aggiungete 5 mestoli di brodo dei piedini sgrassato, servite ben caldi con formaggio in tavola.

CARCIOFI ALLA FINANZIERA

INGREDIENTI (per 4/5 persone)
- 1 o 2 carciofi per persona
- besciamella
- 1 limone

PREPARAZIONE

Togliere le foglie esterne e tranciare le punte dei carciofi. Far cuocere in acqua acidula (con il succo di limone) per 15 minuti. Lasciare raffreddare, aprirli a nido e riempirli con il ripieno finanziera; coprirli con besciamella densa e porli in forno a gratinare per 5/10 minuti a 180°. Si possono servire con trevisana scottata per 2 o 3 minuti e passata in padella con olio e un po' di dado sbriciolato.

Per la finanziera (ripieno che si può utilizzare anche per altre verdure):
- 1 canna di sedano
- 2 carote piccole
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 pugnetto di funghi messi in ammollo in acqua tiepida
- 1 pugnetto di prezzemolo tritato
- 1 confezione piccola di piselli surgelati
- 1 noce di burro o un giro d'olio
- sale e pepe
- 100 gr per ogni tipo di carne: fegatini di pollo scottati in acqua bollente, magoncini di pollo lessati, animelle scottate, filetto di vitello, salsiccia, petto di pollo, filetto di maiale, fegato di vitello, creste di pollo lessate e spellate
- 2 o 3 pomodori maturi
- 1 mestolo di brodo per la cottura

PREPARAZIONE

Affettare finemente la cipolla,tritare il prezzemolo con aglio, tagliare il sedano e le carote a dadolini. Tagliare la carne a tocchetti. Appassire nel burro e nell'olio la cipolla e le altre verdure, unire tutte le carni. Aggiungere un po' di vino e lasciare sfumare; unire i funghi e i pomodori precedentemente passati. Fare cuocere a fuoco moderato, salare e pepare; aggiungere un bicchierino di cognac. Fare cuocere per 15 minuti e aggiungere i piselli e il prezzemolo; cuocere per alcuni minuti.

MACCHERONI BOBBIESI

INGREDIENTI
- ½ kg di farina bianca
- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- Acqua q.b.
- Sale (un pizzico)

PREPARAZIONE
Impastare fino ad ottenere un'impasto morbido ed elastico lasciandolo riposare per un quarto d'ora coperto con un canovaccio. Tagliare dei pezzettini di pasta, spianarli al mattarello per ottenere delle strisce larghe circa 1 cm. E lunghe 10-12 cm. Arrotolare le strisce su un ferro da calza passato nella farina per ottenere i maccheroni che verranno stesi su un telo. Cuocere per qualche minuto in acqua salata e condire con sugo di stracotto.

In molte famiglie bobbiesi si fanno ancora a mano, con il ferro da calza, i maccheroni che, per nostra fortuna, vengono proposti anche da alcuni ristoranti della zona. Non mancavano nelle tavole degli abitanti della cittadina medioevale il 23 Novembre, giorno di San Colombano, patrono della città, il giorno di Natale e nelle feste più importanti. Il condimento con il sugo dello stracotto, denso e saporito, veniva a volte sostituito con sugo di funghi della zona, freschi o secchi.

STRACOTTO CON VERDURE ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 600 gr di carne di manzo (si consiglia una parte gommosa di muscolo o il ganascino, detto anche massetere)
- 1 canna di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di "pistà ad grass"
- un po' di prezzemolo
- 1 bottiglia di vino rosso corposo invecchiato (possibilmente Gutturnio DOC fermo)
- 1 scatola di pelati
- 1 mazzetto odoroso in una garza (cannella, chiodini di garofano rosmarino)

È questo il più tradizionale tra i "secondi" di carne della cucina piacentina. Si utilizza carne di manzo o di asinina e i tagli considerati sono lo scamone, la pernice, ma soprattutto il massetere (o ganascino) quando lo stracotto viene consumato con la polenta. Come indicato nella ricetta, in cottura non può mancare una cucchiaiata di "pistà ad grass", cioè un battuto di lardo e prezzemolo, tipicamente piacentino, che entra come condimento in numerosi piatti. Lo stracotto entra come elemento base nella preparazione degli anolini (vedi ricetta) e viene impiegato come condimento di varie paste come i maccheroni bobbiesi, i maltagliati, gli stessi anolini asciutti.

PREPARAZIONE

Tritare finemente le verdure, farle appassire in un tegame a bordo alto in un giro d'olio ed un cucchiaio di burro, poi a fuoco vivace, mettere la carne e farla rosolare bene da tutti i lati, salare e pepare. Mettere il mazzetto odoroso, la pistà ad grass, aggiungere il vino ed i pelati. Cuocere a fuoco basso per almeno 5 ore.

TACCHINA CON RIPIENO DI CASTAGNE

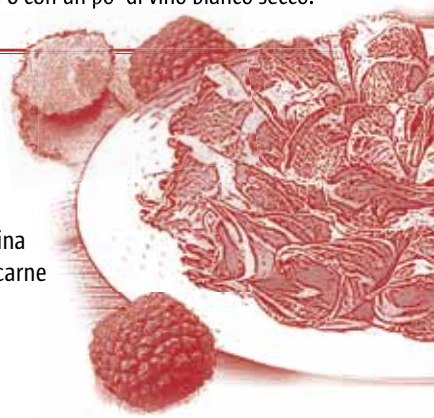
INGREDIENTI

- 1 tacchina nostrana (3 kg circa)
- 20/25 castagne
- 15 prugne secche con nocciolo
- 2 hg salsiccia al metro
- 1 pugnetto di uva sultanina
- 2 bustine di pinoli
- 1 noce di burro
- buccia di un limone

PREPARAZIONE

Incidere e bagnare le castagne e porle in forno per 10 minuti. Sbucciarle, saltarle in padella per 3/4 minuti con la noce di burro e metterle in una zuppiera. Mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti. Saltare la salsiccia, tagliata a rondelle, nella padella; aggiungere le castagne amalgamando bene, aggiungere le susine intere, l'uvetta e i pinoli.
Mettere, la sera prima, in concia la tacchina con mezzo bicchiere di marsala, mezzo di vino bianco, 1 spicchio d'aglio intero con sale aromatizzato (con il rosmarino), la buccia del limone in una zuppiera al fresco. Riempire la tacchina con il ripieno, cucire e porre in una casseruola con qualche fiocchetto di burro, un po' d'olio e il vino della marinatura. Coprire con un foglio di alluminio, mettere il coperchio e cuocere in forno per 1 ora e mezza. Se durante la cottura la carne secca troppo, bagnare con un po' di brodo (anche di dado) o con un po' di vino bianco secco.

COPPA CON TARTUFI NERI PIACENTINI



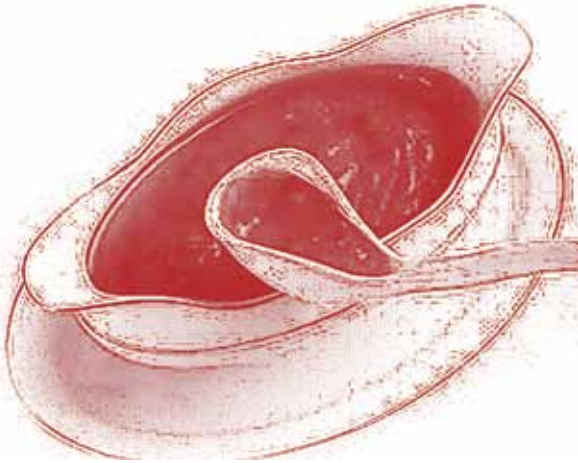
INGREDIENTI (per 6 persone)

- 18 fette di coppa DOP
- 3 tartufi neri medi
- 6 patate medie ovali lessate e scavate a barchetta
- 200 gr panna da cucina
- ½ dado da brodo di carne
- sale q.b.
- ½ noce di burro

PREPARAZIONE

In una casseruola piccola portate ad ebollizione la panna con il burro, aggiungete un tartufo tagliato a tondini ed il dado. Cuocete per 2 o 3 minuti. Farcite le patate con la salsa ottenuta ed impiattare la coppa (3 fette): Ponete al centro del piatto le barchette di patate e contornate le stesse con lamelle ottenute dai rimanenti tartufi. Servite quale antipasto o piatto di mezzo. In alternativa alla coppa può essere servita la pancetta.

SALSA ROSSA

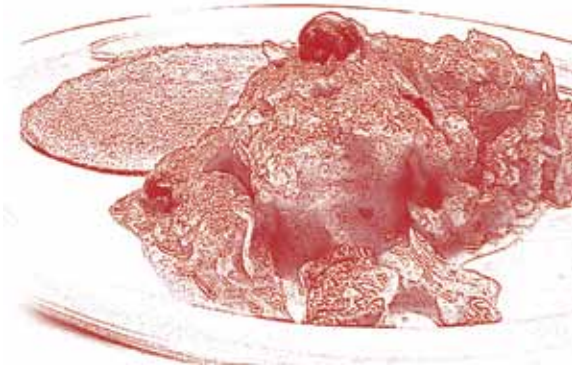


INGREDIENTI (per 6 persone)
- ½ bottiglia passata di pomodoro
- ½ bicchiere olio extra vergine
- 1 bicchiere di aceto bianco di vino
- 1 noce di burro
- 5/6 cucchiai di zucchero
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla piccola
- 1 vasetto di senape dolce

PREPARAZIONE
Tagliate in 2 metà la cipolla; con il burro, l'olio e l'aglio ponetela in una casseruola. Fate appassire, togliete l'aglio e la cipolla. Aggiungete la salsa di pomodoro, l'aceto e fate bollire per almeno 5 minuti, salate, aggiungete lo zucchero e, a gradimento, la senape. Cuocete a fuoco moderato per ulteriori 15 minuti.

MERLUZZO IN UMIDO CON POLENTA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- olio di oliva per friggere
- 2 cipolle
- ½ bottiglia passata di pomodoro
- 1 merluzzo (salato a metà)
- farina bianca
- una noce di burro
- un giro d'olio



PREPARAZIONE
Togliete il sale dal merluzzo, sciacquatelo e ponetelo a bagno in acqua fredda per almeno 30 ore cambiando più volte l'acqua. Tagliatelo a pezzi non piccoli, asciugateli, infarinateli e friggeteli in olio sino a doratura ottenuta. Nel frattempo affettate le cipolle, appassitele in olio e burro, aggiungete la passata di pomodoro, cuocete per una decina di minuti, unite i pezzi di merluzzo, tenete al fuoco girandoli almeno 2 volte. Servite con polenta calda o abbrustolita.

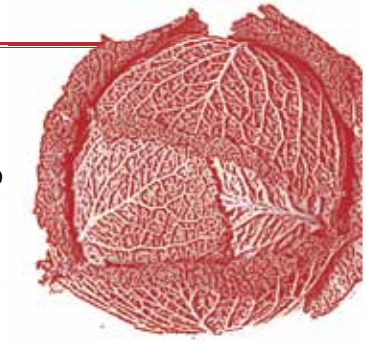
SALAME IN CROSTA

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 1 salame da cotta (500 gr circa)
- 1 confezione di pasta sfogliata
- 300 gr di spinaci
- 300 gr di purea di patate

PREPARAZIONE
Mettere il salame in acqua fredda in un capiente tegame e fare cuocere a bassa bollitura per almeno due ore. Nel frattempo prepareremo la purea di patate e gli spinaci sbollentati e poi passati al burro. Stendere la pasta sfogliata, mettere la purea, sopra depositare il salame privato della pelle e sopra il salame sistemarvi gli spinaci. Chiudere i lembi della pasta incollandoli con un uovo sbattuto, decorare con liste di pasta intorno al salame. Infornare per mezz'ora a 160°.

Il particolare modo di utilizzare, e gustare, il salame da cuocere piacentino, diverso rispetto al salame da sugo ferrarese, compare nella sua espressione originale e più semplice, cioè senza spinaci né purea di patate, nel "Manuale del cuoco e del pasticcere" di Vincenzo Agnoletti, edito nel 1834. In quella versione la pasta sfogliata era sostituita più semplicemente dalla pasta di pane, tirata sottile.

VERZOLINI IN UMIDO



INGREDIENTI (per 6 persone)
- 1 verza
- 300 gr formaggio grattugiato
- 200 gr pane grattugiato
- 200 gr salsiccia
- 1 bott. passata di pomodoro
- gr 50 burro
- ½ bicchiere d'olio oliva
- 2 uova
- sale, pepe. saporita
- 2 carote, 2 canne di sedano, prezzemolo, 2 cipolle, aglio

PREPARAZIONE Per il ripieno: tritate una cipolla con le rimanenti verdure, togliete il budello alla salsiccia ponete il tutto in una casseruola con metà olio e burro. Stemperate la salsiccia, fate appassire il tutto, scottate il pane, fate quasi raffreddare, aggiungete il formaggio grattugiato, le uova, un pizzico di saporita ed aggiustate di sale. Amalgamate bene il tutto. **Per avvolgere il ripieno:** tagliate la verza in due, dividetele in 20 foglie (cm. 12 x 20 circa) tuffatele in acqua bollente salata. Toglietele. Stendetele su un canovaccio, suddividete su ogni foglia (sul lato corto) il ripieno, avvolgetelo e chiudete con uno stuzzicadenti. **Per l'umido:** Affettate sottilmente la rimanente cipolla, ponetela con il rimanente burro e olio in una capace padella, appassite la cipolla, aggiungete la passata di pomodoro, salate, cuocete per 10 minuti, ripassatevi i verdolini. Togliete gli stuzzicadenti ai verdolini e serviteli caldi. **Variante:** mezzo lt. di besciamella, 20 foglie di verza come sopra e scottate – 1 hg formaggio grana – 2 hg di provolone medio piccante tagliato a bastoncini sottili. Passate nella besciamella cui avete aggiunto metà formaggio grana le foglie di verza; nell'interno di ciascuna suddividete i bastoncini di provolone, avviluppate, disponete il tutto in una pirofila imburrata, versatevi sopra la restante besciamella diluita con un poco di latte, spolverizzate con il formaggio grana rimasto e ponete in forno a gratinare.

LATTE IN PIEDI

INGREDIENTI (per 8 persone)
- 1 l di panna
- ¼ l di latte
- 150 gr di zucchero
- scorza di limone
- 5 fogli di colla di pesce

PREPARAZIONE
Bollire la panna e il latte con la scorza di limone separatamente. Unire il tutto eliminando la scorza e aggiungendo lo zucchero e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua. Mescolare fino a raffreddamento completo, passare in frigo e servire il giorno dopo.

Il termine più corretto della ricetta proposta dovrebbe essere "panna cotta". Il nome latte in piedi, o "latt in pè" in dialetto, è più riferito all'ottocentesca ricetta che vede la presenza del cacao in polvere e della farina quale addensante al posto della colla di pesce o delle più moderne gelatine o agar-agar. Per chi fosse interessato la ricetta antica è la seguente: "In un litro di latte mettere due cucchiai di cacao, due di zucchero, due di farina, far bollire il tutto per mezz'ora mescolando in continuazione e con l'avvertenza di non formare grumi e poi mettere in uno stampo bagnato di spirito o di liquore e tenere in ghiaccio per tre ore circa."

CHARLOTTE DI PERE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 1 e ½ pere kaiser o lauro
- vino bianco dolce
- scorza di limone
- 4 chiodini di garofano
- un tocchetto di cannella
- pane raffermo da affettare
- pasta frolla per 1 crostata

PREPARAZIONE
Foderare con la pasta frolla lo stampo precedentemente imburrato e infarinato. Tenete in disparte un disco per la copertura. Lavate e tagliate a fettine le pere, lessatele con il vino bianco, la buccia del limone, i chiodini e la cannella posti in un sacchetto di garza. Scolatele e tenetele in disparte. Sul fondo dello stampo, sopra la pasta frolla, ponete una fetta di pane a copertura della pasta. Disponete metà delle pere sul pane, copritele con ulteriori fette di pane, ancora pere ed, a chiusura, il disco di pasta frolla. Ponete tutto in forno a 160° per almeno 35-40 minuti (sino a doratura avvenuta). Il pane serve per assorbire il liquido che sprigionano le pere.

La Charlotte è un particolare tipo di dolce, di origine francese, retaggio della presenza a Piacenza, i più riprese, di truppe di Francia ed in particolare, si pensa, a quelle napoleoniche. Qui viene presentata una charlotte di pere abbastanza semplice, ma possono essere realizzate varie tipologie di charlotte dove ci si può sbizzarrire, con un po' di fantasia, affiancando alle pere cotte (che dovranno essere di varietà sode, adatte alla cottura) marmellate di varia natura mescolate ad amaretti sbriciolati e/o prugne secche, albicocche secche, fichi secchi, uva sultanina, il tutto ammorbidito nel vino bianco dolce (malvasia) e ben mescolato. In questo caso non è opportuno aggiungere i tramezzi di pane.

TURTLITT

INGREDIENTI

Per la pasta:
- 1 kg farina
- 1 hg zucchero
- 3 uova intere
- 1 hg burro
- 2 arance e spremuta di mezza
- 1 pizzico di sale
- la raschiatura di 1 limone
- 1 bicchiere di liquore (tipo Gran Marnier)
- 50 gr di strutto per friggere

Per il ripieno:
- 500 gr castagne secche messe in ammollo in acqua fredda per almeno 3 o 4 ore (lavare e buttare la prima acqua). Lessare nella loro acqua in ammollo
- 400 gr mostarda asciutta tritata a mano non troppo fine
- 200 gr amaretti sbriciolati
- 1 bicchierino di rhum
- 1 cucchiaio di cacao amaro

PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti per la pasta. Amalgamare tutti gli ingredienti per il ripieno, se risulta asciutto aggiungere un po' di sciroppo della mostarda. Stendere delle sfoglie di pasta (fatte a macchina) e al centro porre un cucchiaino di ripieno. Ripiegare a metà la pasta e tagliare con la rondella la forma desiderata. Fare friggere nello strutto caldo.

Nel novero delle paste ripiene, di cui già si è detto, non si trovano solo ricette relative ai primi piatti, ma anche a dolci, come nello specifico. I "turtlitt" piacentini, come altri "cugini" italiani, sono tortelli dolci di origine tardo-medioevale. Ciò è testimoniato dal ripieno dove abbonda la mostarda di frutta (cremonese, ma presente anche nel piacentino) e dalla presenza degli amaretti. L'aggiunta del cacao amaro non è una innovazione moderna, ma rinascimentale: il cacao infatti fu introdotto dagli spagnoli nell'alimentazione europea quasi subito dopo la "conquista" delle Americhe. Va rilevato che la ricetta tradizionale della città non prevedeva le castagne secche lessate, ma i fagioli dell'occhio, prodotto più costoso e più diffuso in pianura. Dunque l'uso del dolico (o fagiolo dell'occhio) denuncia l'antichità della ricetta, antecedente perciò all'introduzione dei comuni fagioli, di origine americana.

CURIOSITÀ: Ancora una volta il dialetto è più stringato e preciso rispetto all'italiano: infatti il termine "turtlitt" identifica i tortelli di carnevale, dolci e fritti, mentre il termine "turtei" identifica, senza giri di parole, i piacentinissimi tortelli con la coda.

SGONFIETTI

INGREDIENTI
- 200 gr farina bianca
- 400 cl acqua
- 50 gr burro
- 40 gr zucchero
- 4 uova intere
- 1 pizzico di sale
- la raschiatura di un limone
- 500 gr di strutto

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua con il burro. Quando è sciolto aggiungere, fuori dal fuoco, lo zucchero e la raschiatura del limone. Aggiungere la farina a pioggia con il colino. Rimettere sul fuoco e mescolare finché si addensa e forma una palla. Aggiungere il sale e le uova, una alla volta (non devono cuocere). Friggere le palline di composto in strutto bollente.

CROCCANTE

INGREDIENTI

100 gr di mandorle sgusciate
20 gr di burro
8 gr di zucchero

PREPARAZIONE

Mettete in un tegame il burro, lo zucchero e le mandorle, intere o rotte a metà; ponete il tegame sul fuoco vivo e mescolate continuamente con un cucchiaio di legno finchè lo zucchero sarà caramellato. Versate l'impasto su un piano di marmo unto con olio leggero e stendetele aiutandovi con un mezzo limone. Tagliatelo a strisce e staccatelo dal marmo quando sarà freddo.

Il croccante risale al 1300 circa e nel piacentino è caratteristico della zona di Bobbio dove ancora oggi è tradizione, nel periodo natalizio, scambiarselo tra le famiglie confezionato a forma di cestini.

PRIMAVERA

Fino quaranta-cinquanta anni fa era consuetudine delle famiglie piacentine, soprattutto in primavera, recarsi in gita alla domenica o nelle festività nelle osterie e nelle trattorie della provincia per la classica merenda, che consisteva nel mangiare pane e salumi con un buon bicchiere di vino bianco delle nostre colline. Si gustavano i salami giovani, le pancette e le coppe dell'anno precedente. Si, perché a Piacenza da sempre vi è stata la tradizione di produrre e consumare salumi e oggi è l'unica provincia a vantare il riconoscimento europeo di tre salumi con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Il disciplinare di produzione è molto rigoroso, a tutela della qualità, e prevede, ad esempio, solo l'utilizzo di carni di maiali nati e cresciuti in Emilia-Romagna e Lombardia, e la stagionatura di almeno 6 mesi per la coppa piacentina.

La tradizione di produrre salumi risale alla dominazione dei Longobardi, grandi consumatori di carne di maiale, e alla disponibilità di sale, per la conservazione, presente nel territorio (Salsomaggiore, Salsominore, Bacedasco).

In tale periodo (VI – VII sec. d.C.) il "magister porcarium" è il più pagato fra tutti i servi e in piena epoca carolingia (i primi dell'800 d.C.) troviamo a Bobbio un documento da cui si evince che il bosco raggiuge un valore superiore a quello del terreno coltivato, essendone espressa l'estensione in base alla quantità di maiali che vi possono essere allevati allo stato brado.

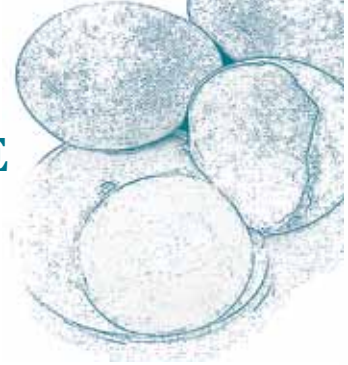
Tra l'anno 1000 e il 1150 si hanno grandi cambiamenti sociali ed economici, i boschi si riducono e i maiali non sono più liberi, ma vengono allevati in modo più intensivo e domestico.

Di questo periodo sono i mosaici di S. Colombano a Bobbio e di S. Savino a Piacenza che illustrano "il calendario" e raffigurano Dicembre con l'uccisione del maiale.

Nel 1542 Giulio Landi ne "La formaggiata di Sere Stentato" cita e nobilita tutti i salumi prodotti a Piacenza, accostandoli ad altri salumi italiani tra cui i prosciutti di Norcia. In epoca ducale, tra il 1550 a tutto il 1600, numerose sono le testimonianze di omaggi offerti ai potenti dell'epoca a base di coppe piacentine, nonché di salami freschi, da cuocere, stagionati, e di salsicce. In particolare furono apprezzati da Giovanni d'Austria, vincitore di Lepanto, da Margherita d'Austria, figlia di Carlo V, e da Elisabetta Farnese, sposa di Filippo V, re di Spagna.

Ma il più importante ambasciatore dei salumi piacentini fu senz'altro il Cardinale Giulio Alberoni, che più e più volte inviò grandi quantitativi di salumi a nobili e sovrani europei per ottenerne i favori.

UOVA ALLA BENEDECTINE



INGREDIENTI (per 6 persone)

Per le tartellette:

- 100 gr farina
- 40 gr burro
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaiata di acqua tiepida

PREPARAZIONE

Impastare velocemente. Stendere la pasta con il mattarello. Rivestire gli stampini per le tartellette con l'impasto forando il fondo con i rebbi di una forchetta. Ponete in forno a 180° per 10 minuti.

Per la salsa di pesce:

- 500 gr di sogliole o di nasello
- mezza carota, mezza cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- mezza canna di sedano, 1 rametto di prezzemolo
- 1 quarto di limone, 2 o 3 grani di pepe
- 1 cucchiaio di farina
- 1 noce di burro
- 1 pizzico di sale
- tanta acqua che copre il pesce

PREPARAZIONE

Con le verdure fare il court-bouillon e lessare il pesce, quando è cotto togliere le lische e pulirlo, mettere gli scarti nel court-bouillon per fare il fumetto. Fare restringere il brodo. Con il burro, la farina e il fumetto fare una vellutata di consistenza media (la vellutata di fumetto è una specie di besciamella). Frullare la carne di pesce e unirla alla vellutata. Porre la salsa così ottenuta sul fondo delle tartellette.

Per l'uovo in camicia:

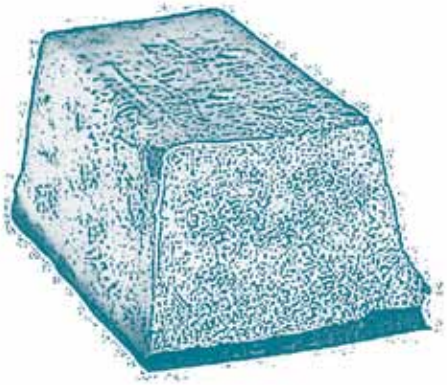
PREPARAZIONE: In una capace casseruola mettere acqua fredda, un pugnetto di sale e mezzo bicchiere d'aceto. Quando l'acqua alza il bollore, fare scivolare un uovo alla volta (fresco, non di frigorifero); per farlo scivolare bene, rompere l'uovo nel mescolo direttamente. L'acqua non deve bollire ma deve essere a temperatura molto alta. Preparare un canovaccio, con il mestolo forato, trascorsi due minuti, togliere le uova; stenderle sul canovaccio e con un coltellino eliminare le sbavature dell'albume. Porre un uovo in ogni tartelletta, sopra alla crema di pesce e coprirlo con la salsa di latte.

Per la salsa di latte:

- 1 cucchiaino di farina
- 100 cc panna da cucina
- mezzo dado

PREPARAZIONE

Mescolare la farina alla panna aggiungere il mezzo dado, mettere sul fuoco finché si addensa. Versare sull'uovo con una grattugiata di tartufo.



PAN DI FEGATO

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 gr di fegato di vitello
- 70 gr di burro
- 50 gr midolla di pane fresco
- 25 gr di grana grattugiato
- 4 fegatini di pollo
- 1 dl di marsala
- 6 cucchiaiate di sugo di carne oppure brodo
- uova, 1 intero, 2 rossi
- una foglia di alloro, sale, pepe q.b.

ESECUZIONE

Tagliate il fegato a fette sottili e i fegatini in due parti e mettere queste due cose in padella con la foglia di alloro e la metà del burro e quando lo avranno assorbito, aggiungete l'altra metà e condire con sale e pepe. Poi versate la marsala e dopo 4 o 5 minuti al più di fuoco vivo, dovendo il fegato rimanere tenero, levatelo asciutto e insieme con l'alloro pestatelo nel mortaio. Nell'intinto che resta in padella, sminuzzate la midolla del pane e fatene una pappa che getterete anch'essa nel mortaio, poi passate ogni cosa allo straccio; indi aggiungete il formaggio e le uova, diluendo il composto col detto sugo o brodo. Per ultimo collocatelo in uno stampo.

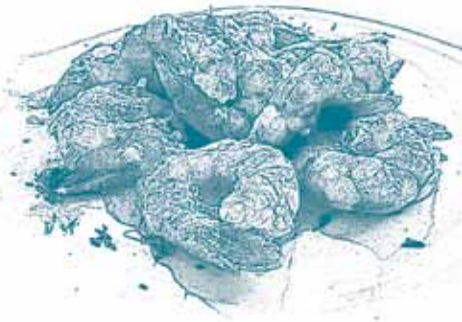
GAMBERI IN SALSA BERCY

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 12 gamberi
- 1 scalogno
- 1 dl di vino bianco secco
- 3 dl di veloutée preparata con fondo di pesce
- 50 gr di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 bustina di semi di papavero
- succo di limone
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Con i carapaci fare 5 dl di fumetto di gambero, preparare la veloutèe usando 50 gr di burro, 30 gr di farina ed il fumetto di gambero. Soffriggere rapidamente lo scalogno nel burro, far saltare i gamberi da ambo le parti e metterli in disparte coperti. Unire il vino al burro e fare ridurre della metà, aggiungere la veloutèe e condire bene, unire il prezzemolo, il limone. Posizionare i gamberi nel piatto e coprirli con la salsa che dovrà essere poco densa. Mettere a pioggia i semi di papavero o, in mancanza, usare del prezzemolo.



VELLUTATA DI ASPARAGI

INGREDIENTI (per 4 persone)
- ½ litro di besciamella
- ½ kg asparagi
- ½ lt di latte (oppure brodo)
- 100 gr di burro
- 4 fette di pane
- sale, noce moscata, q.b.
- 50 gr di scaglie di mandorla
- crostini di pane a piacere

PREPARAZIONE
Dividere le punte degli asparagi dalla parte centrale; sbollentare la parte centrale in poca acqua, scolare, frullare ed aggiungere alla besciamella; regolare di sale e noce moscata (se il tutto è troppo denso aggiungere latte o brodo). Saltare in un tegame le punte con il burro. Saltare le fette di pane sagomate con poco burro in un tegame antiaderente, fino a farle rosolare.
Disporre la vellutata calda nel piatto, le punte di asparago, i crostini e spolverizzare con le mandorle trite.

TORTA DI ASPARAGI

INGREDIENTI (per 6 persone)
- Pasta sfogliata o brisé
- 16 asparagi medi
- latte - ½ + ½
- 50 gr di farina
- 1 uovo
- 50 gr di formaggio grana
- 50 gr di burro

Il ricettario tradizionale piacentino comprende molte ricette a base di asparagi o in cui gli asparagi sono comunque presenti, perché la coltivazione di questi particolari ortaggi è da sempre attestata nel territorio piacentino. In questi ultimi anni si è passati da una immancabile presenza degli asparagi negli orti familiari ad una coltivazione estesa per cui si è costituito un "Consorzio dell'Asparago piacentino" che garantisce la qualità del prodotto e la commercializzazione dello stesso. Oggi quasi tutti i ristoranti della provincia nei mesi di aprile e maggio propongono nei loro menù vari piatti di questo gustoso ortaggio.

PREPARAZIONE
Lessare gli asparagi in ½ litro di latte per 5 o 6 minuti. Preparare una besciamella a cui viene aggiunto l'uovo intero. Foderare una teglia imburrata con la pasta spianata e disporre a raggi 8 punte di asparagi. Prendere la parte centrale degli asparagi, tenendo da parte le altre 8 punte, e fatele bollire ancora. Aggiungere alla besciamella gli asparagi frullati e il formaggio grana. Porre il composto nella teglia e disporre ancora a raggi le altre 8 punte di asparagi e ripiegare i bordi della pasta. Mettere in forno a 180° per 20 o 25 minuti.

MAZZETTI PRIMAVERA DI ASPARAGI E DI FAGIOLINI GRATINATI

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 24 asparagi
- n. 24 fagiolini lunghi
- n. 24 fette di pancetta DOP
- ½ lt. di latte
- gr 60 di burro
- gr 50 formaggio grattugiato
- gr 30 pane grattugiato

PREPARAZIONE
Nel latte scottate separatamente gli asparagi e i fagiolini. A mazzetti di 4 avvolgeteli in 2 fette di pancetta coprendo la zona centrale. Mescolate il formaggio grana con il pane grattugiato, disponete i mazzetti in una teglia, cospargeteli con il pane e formaggio, salateli, fiocchettateli con il burro, poneteli a gratinare in forno a 180° per 10 minuti.

CICORIA E RADICCHIO DEI CAMPI CON PANCETTA SALTATA IN PADELLA

INGREDIENTI (per 6 persone)
gr 500 radicchio misto
gr 200 pancetta DOP

PREPARAZIONE
Pulite la cicoria lasciando un pezzetto di radice raschiata. Lavatela e ponetela in una capace zuppiera. In una padella saltate la pancetta tagliata a tocchetti. Saltate a fuoco vivo per 2 – 3 minuti. Versatela sulla cicoria e servite subito dopo averla mescolata.

TORTA DI GAMBERI

INGREDIENTI
- gr 600 di gamberi (se di fiume, meglio gr 800-900)
- 2 uova (1 intero + 1 tuorlo)
- gr 100 di grana padano
- sale e pepe

Per la pasta brisé:
- gr 300 farina
- gr 100 burro

Per la besciamella:
- ml 250 latte
- gr 25 burro
- gr 25 farina

La torta, o più appropriatamente, timballo di gamberi era particolarmente apprezzato dal Cardinale Giulio Alberoni (1664 – 1752), piacentino, divenuto Primo Ministro del Re di Spagna, Filippo V. Qualcuno ritiene che sia stato anzi l'ideatore della ricetta, essendo egli una buona forchetta, ricetta che prevedeva l'uso dei gamberi di fiume, oggi purtroppo non più disponibili, se non di allevamento non nazionale.

PREPARAZIONE
Preparare una pasta brisé impastando gli ingredienti con un bicchiere di acqua tiepida e un pizzico di sale. Lavare i gamberi, scottarli e sgusciarli, eliminando le teste. Prendere 2/3 circa dei gamberi, frullarli e mescolarli con la besciamella, aggiungendo l'uovo intero, il tuorlo, il formaggio grana, un pizzico di sale e una spolveratina di pepe bianco, amalgamando bene il tutto. Foderare una teglia imburrata con la pasta brisé e stendere l'impasto ottenuto. Decorare con i gamberi rimasti e mettere in forno a 160° C per 30-40 minuti

BOMBA DI RISO

INGREDIENTI

Per il condimento:
- 2 piccioni giovani
- 50 gr funghi secchi
- 100 gr burro
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di noce moscata
- sale e pepe

Per il riso:
- 800 gr riso
- 150 gr grana padano grattugiato
- 1 uovo
- 50 gr burro
- pane grattugiato per lo stampino

PREPARAZIONE

Tritare finemente la cipolla; farla imbiondire con un po' di burro, aggiungere i piccioni puliti, lavati, disossati e tagliati a pezzetti. Condire con sale, pepe ed un poco di noce moscata.
Far cuocere per circa 15 minuti, indi unire i funghi, due foglie di alloro e cuoere a fuoco lento, aggiungendo un poco di brodo. Ungere uno stampo liscio di forma circolare e con i bordi alti e spolverizzare di pane grattugiato. Versare metà del riso, che nel frattempo avrete lessato al dente e condito con burro, grana padano e un uovo, nello stampo lasciandone il centro vuoto. Versare nel centro dello stampo l'intingolo con i piccioni e ricoprire il tutto con il riso rimanente. Cospargere con pane grattuggiato ed un poco di burro. Porre lo stampo in forno e lasciare dorare.

La ricetta è di origine seicentesca, ed è un timballo probabilmente derivato dal più antico "pastiss", in cui la pasta frolla viene sostituita dal riso; da notare inoltre il condimento di piccioni che viene eseguito esattamente come nel pasticcio di maccheroni. Era il piatto tradizionale piacentino delle grandi festività, e delle sagre e dei matrimoni e seguiva immediatamente le portate di tortelli e di anolini. Era tipico inoltre della Festività dell'Assunta. Piatto particolarmente gradito al già citato Cardinal Giulio Alberoni, che lo proponeva nei pranzi ufficiali e di gala da lui organizzati per Sovrani e Ministri della Corte di Spagna. Oggi è possibile trovarlo, con anche alcune varianti, presso alcuni ristoranti, ma solo previa ordinazione, dovendo essere preparato al momento e subito gustato.
CURIOSITÀ: Quando nel 1714 Elisabetta Farnese, ultima del suo casato, andò sposa a Filippo V di Borbone, re di Spagna, tutta la corte farnesiana venne trasferita a Napoli con tutto il personale di servitù, cuochi compresi. Per questo motivo alcuni studiosi ritengono che la bomba di riso piacentina abbia dato origine al sartù napoletano.

MALTAGLIATI CON PANCETTA, NOCI E PREZZEMOLO

INGREDIENTI (per 6 persone)

Pasta:
- 300 gr farina
- 3 uova intere
- una tazzina di acqua tiepida
- sale q.b.

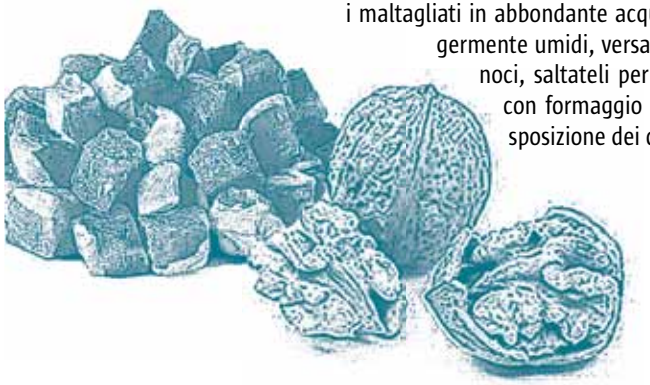
Pasta rustica:
- 250 gr farina bianca
- 2 uova intere
- acqua tiepida
- sale q.b.

Sugo:
- gr 400 pancetta tagliata a cubetti
- gr 400 maltagliati
- gr 200 panna da cucina
- gr 100 gherigli di noci
- ½ cipolla piccola sottilmente tagliata
- un pugnetto prezzemolo tritato
- ½ dado da brodo di carne
- una noce di burro
- sale q.b.

I maltagliati, o meglio i "carcan", sono una pasta tipica e tradizionale che troviamo in molte ricette del territorio. Li troviamo associati al minestrone o alla zuppa di ceci, o serviti asciutti con vari tipi di sughi. I piselli in umido con pancetta della presente ricetta possono essere abbinati a uova sode tagliate per lungo o a uova cotte direttamente nell'umido.

PREPARAZIONE

PASTA: Disponete la farina su una spianatoia, ponete al centro le uova ed il sale. Impastate e lavorate bene la pasta. Suddividetela in tante sfoglie larghe quanto la macchina e ben sottili. Tagliatele a quadri, arrotolate i quadri. Con un coltello tagliate i rotoli in diagonale, ottenendo dei triangoli e poi raddrizzate il taglio ai triangoli.
SUGO: In una casseruola ponete il burro e la cipolla e fatela appassire a fuoco moderato. Unite la pancetta, rosolatela e aggiungete la panna, il dado, il prezzemolo tritato. Cuocete per pochi minuti, unite le noci tagliuzzate e cuocete ancora per un minuto o due. Lessate i maltagliati in abbondante acqua salata, scolateli tenendoli leggermente umidi, versateli nel condimento di pancetta e noci, saltateli per 1 minuto, impiattateli ben caldi con formaggio grana posto in formaggiera a disposizione dei commensali.



MALTAGLIATI (CARCAGN) CON PANCETTA E PISELLI IN UMIDO

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per la pasta:
- 400 gr farina bianca
- 4 uova intere
- un pizzico di sale
- acqua q.b.

Per condire:
- 1 kg e ½ piselli freschi con bacello
- una cipolla media
- 1 bicchiere passata di pomodoro
- 300 gr pancetta arrotolata DOP
- una noce di burro
- 5 cucchiai olio oliva extra-vergine
- mazzetto odoroso (rosmarino, salvia, lauro 1 foglia)
- sale q.b.
- 100 gr grana padano grattugiato

PREPARAZIONE

Per la pasta: Disponete la farina a fontana sulla spianatoia. Al centro collocate le uova intere ed il sale. Impastate bene. Aggiungete eventuale acqua necessaria fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Formate delle sfoglie (utilizzando la macchina) arrotolatele e tagliatele in sbieco con la "coltella" ottenendo dei ritagli a forma di tallone o calcagno.
Per condire: Affettate sottilmente la cipolla, tagliuzzate la pancetta, sgranate i piselli. In una casseruola ponete il burro, l'olio, la cipolla e fatela appassire a fuoco moderato.
Aggiungete il mazzetto odoroso e la pancetta. Trascorsi pochi minuti aggiungete la passata di pomodoro, i piselli che porterete a cottura. Aggiustate di sale. In acqua salata lessate al dente i maltagliati, scolateli (non troppo asciutti), uniteli al condimento e saltateli in padella o in tegame. Serviteli caldi con aggiunta del formaggio grana.

RISO PILAF AGLI ASPARAGI

INGREDIENTI (per 1 persona)
- 50 gr riso
- 4 asparagi
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- besciamella
- brodo di manzo o dado

PREPARAZIONE

Preparare il brodo di manzo o di dado con i sapori. Mettere una cipolla tagliata a metà, una noce di burro e un giro d'olio in una casseruola. Fare rosolare la cipolla, quindi tagliarla. Mettere a tostare il riso per qualche minuto, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e farlo evaporare. Togliere la casseruola dal fuoco e appianare il riso; coprirlo e raddoppiare l'altezza con il brodo. Mettere la casseruola coperta in forno caldo (200°) per 18 minuti. Preparare la besciamella, aggiungere gli asparagi frullati (tranne le punte che serviranno per le decorazioni). Ottenere così una crema che servirà a decorare gli sformati di riso. Sul fondo degli stampini per gli sformati piccoli, mettere 4 punte di asparagi; riempirli con il riso quindi capovolgerli nel piatto e decorare con la crema.

Certamente il riso pilaf non fa parte delle tradizioni culinarie locali, ma è ormai entrato in tantissimi piatti italiani per cui è facile trovarlo in menù di molti ristoranti. Il pilaf è un sistema di cottura del riso, attraverso il quale si ottiene un composto con chicchi sgranati. Il termine "pilaf" (o "pilàf) è preso dal turco "pilâv", a sua volta derivato dal persiano "pilau".
La modalità di preparazione e di cottura nonchè l'uso comune del riso "basmati", indicano chiaramente l'origine indiana del piatto. Nella cucina occidentale, il riso pilaf viene utilizzato come piatto leggero.

PASTICCIO DI MACCHERONI O PASTISS

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per la pasta frolla:

- 4 kg di farina bianca
- 2 hg ½ di burro
- 2 hg di zucchero
- 1 uovo
- scorza di 1 limone
- 1 bicchierino di brandy

Per il ripieno:

- ½ hg di burro
- 2 piccioni
- ½ hg di funghi secchi
- 3 foglie di alloro
- 1 cipolla
- noce moscata
- ½ bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 1 hg di formaggio grana grattugiato
- 4 hg di pasta (mezze maniche)
- sale e pepe
- un paio di mestoli di brodo di carne

La ricetta proposta è chiaramente di origine rinascimentale per due motivi. Primo: perché è un timballo, preparazione tipica e largamente diffusa in quel periodo; secondo: perché è il classico accostamento di dolce e salato, per la presenza della pasta frolla e della pasta condita con sugo di carne. Certamente nella ricetta originale non era presente la salsa di pomodoro (aggiunta a metà dell'800) e infatti ancora oggi molti preferiscono il condimento "bianco", senza pomodoro. Veniva consumato freddo, dunque veniva preparato almeno un giorno prima del pranzo ed entrava nelle portate di "credenza", cioè quelle portate che, essendo preparate in precedenza, dovevano essere sottoposte alla "credenza", cioè all'assaggio da parte dell'assaggiatore ufficiale di corte che doveva dimostrare che la pietanza non era avvelenata. È un piatto della cucina ricca tradizionale che ormai si sta perdendo e che difficilmente si trova nei menù dei ristoranti.

CURIOSITÀ: Nel Rinascimento tutte le portate che venivano preparate un giorno o due prima del pranzo (piatti freddi, torte, confetti, ecc.) dovevano essere tutte assaggiate davanti al Signore, quindi sottoposte al rito della "credenza", ed erano disposte in bellavista su tavoli o, più facilmente, sui mobili che erano presenti nella sala dei banchetti per cui ancora oggi noi chiamiamo credenza il mobile principale delle nostre sale da pranzo.

PREPARAZIONE

Fate rosolare al cipolla tritata finemente in ½ hg di burro e aggiungete i piccioni lavati, disossati e tagliati a pezzettini che dovranno rosolare a fuoco basso, lentamente, aggiungendo il vino bianco, l'alloro e un poco di brodo; aggiungere poi la salsa di pomodoro, aggiustando di sale, pepe e poca noce moscata. Dopo 15-20 minuti di cottura aggiungere i funghi, preventivamente ammollati in acqua tiepida, e lasciare cuocere ancora per una ventina di minuti a fuoco basso. Preparare ora una pasta frolla con le dosi e gli ingredienti indicati e lasciatela riposare ¼ d'ora. Nel frattempo cuocere al dente (in acqua leggermente salata) le mezze maniche, scolarle e versarle nell'intingolo di piccioni, mescolando bene e aggiungendo il formaggio grattugiato. Prendete una forma di timballo imburrata e foderate con la pasta frolla spianata (non tutta, tenetene da parte un disco che dovrà fare da coperchio). Riempite l'interno con i maccheroni ben conditi, ricoprite con il disco di pasta frolla che verrà saldato agli orli. Mettere in forno ben caldo (180°) e cuocere fino a quando la pasta frolla assumerà un bel colore dorato e servire dopo circa 20 minuti.

FRITTATA CON I BAVARONI (Cipollotti)

INGREDIENTI (per 6 persone)

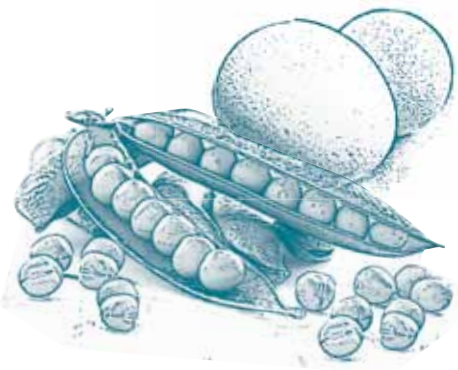
- n. 12 cipollotti (bavaroni)
- n. 10 uova intere
- 200 gr formaggio grana padano grattugiato
- ½ bicchiere olio oliva extra-vergine
- una noce di burro
- sale, pepe, saporita q.b.
- gr 50 pane grattugiato

ESECUZIONE: Affettate i bavaroni, precedentemente lavati, spuntati lasciando la parte verde. In una padella da forno appassite i bavaroni con il burro e metà olio. In una zuppiera battete le uova, aggiungete il formaggio, il pane, il pepe, la saporita ed eventualmente il sale.
Unitevi i bavaroni appassiti e affettati. Nella teglia da forno già utilizzata, ponete l'olio rimasto, scaldatelo al fuoco, versatevi il composto di uova e ponete al forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti.

UOVA CON PISELLI IN UMIDO

INGREDIENTI (per 6 persone)

n. 12 uova
Kg 1 piselli freschi
½ bottiglia passata di pomodoro
n. 1 cipolla
½ hg Burro
n. 3 cucchiai olio extravergine oliva
sale e pepe q.b.



ESECUZIONE: Sgranate i piselli. Affettate sottilmente la cipolla ed in una casseruola, a fuoco moderato, fatela appassire. Aggiungete i piselli, insaporiteli, unite la passata di pomodoro (sciacquate la bottiglia con un po' di acqua che andrete ad aggiungere). Portate a cottura i piselli a fuoco moderato. Dovendo usare piselli surgelati, gli stessi saranno aggiunti alla fine della cottura della passata di pomodoro. Nel frattempo avrete lessato le uova in acqua fredda portata ad ebollizione per 8 minuti. Sgusciate le uova, tagliatele a metà, ponetele in un piatto di portata versando sopra l'umido di piselli.

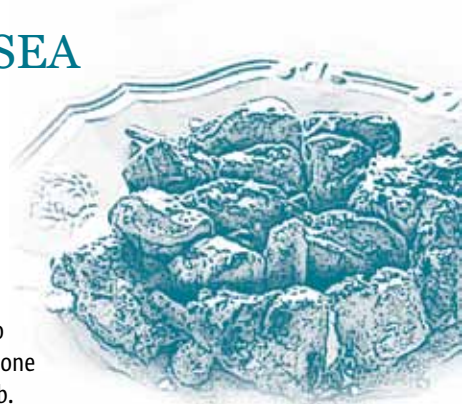
AGNELLO ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- kg 1 e ½ agnello a pezzi misti della parte anteriore
- n. 20 fette di lardo affettato
- 2 hg Pancetta cruda piacentina
- 3-4 rametti rosmarino e salvia
- 5 cucchiai di olio oliva extravergine
- 2 bicchieri vino bianco secco
- 2-3 mestoli brodo vegetale
- 3-4 spicchi aglio
- sale, pepe nero
- n. 10 carciofi

Ancora una volta la tipicità piacentina emerge in questa ricetta pasquale per l'abbondanza del lardo e della pancetta di maiale, così come verificabile in altre ricette.

ESECUZIONE
Strofinate con sale, pepe e gli aromi le carni. Foderate il fondo di una casseruola ovale con metà del lardo, disponete i pezzi di agnello frammisti ai tocchetti di pancetta, alcuni rametti di rosmarino e qualche foglia di salvia. Ricoprite il tutto con il rimanente lardo. Irrorate con il vino bianco e l'olio; contornate con i carciofi privati dalle foglie esterne e dalle parti pungenti, tagliati in quarti. Unite pure i gambi spellati e tagliati a tronchetti. Coprite la casseruola con un foglio di alluminio e chiudete con il coperchio. Ponete in forno a 180° per circa 1 ora. Di tanto in tanto osservate che non abbia a seccare il fondo di cottura; nel caso aggiungete un poco di brodo.

CONIGLIO IN FRICASSEA



INGREDIENTI (per 4 persone)
- 1 coniglio di 1-1,2 kg
- 100 gr di pancetta tritata
- 1 cucchiaio di funghi porcini secchi ammorbiditi in acqua tiepida
- 50 gr di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- ½ litro di brodo caldo
- 1 cipolla affettata
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 3 cucchiai di farina bianca
- 2 tuorli d'uovo
- succo di ½ limone
- sale e pepe q.b.

ESECUZIONE
Lavare il coniglio e tagliarlo a pezzi. Asciugarli bene ed infarinarli. Porre una casseruola sul fuoco ed aggiungere burro, cipolla e pancetta. Appena la cipolla sarà appassita unire i pezzi di carne e lasciarli rosolare. Versare nella casseruola il vino, lasciarlo evaporare, aggiungere i funghi strizzati e tagliati a pezzi, il brodo, sale, pepe e lasciar cuocere per un'ora circa. Quando il coniglio sarà tenero mettere i pezzi di carne su un piatto di portata fondo e tenerli in caldo. Aggiungere al sugo di cottura i due tuorli d'uovo sbattuti con il succo di limone ed il prezzemolo tritato; mescolare bene facendo legare la salsa e versarla sul coniglio.

DULSA E BRUSCA

È una salsa da servire con la carne.

ESECUZIONE
Fare un normale zabaglione di uova e zucchero. Aggiungere aceto invece del marsala (su 4 uova mettere 3 mezzi gusci di aceto) e cuocere a bagno maria. Aggiungere l'uvetta sultanina precedentemente ammollata per circa un'ora.

Questa semplice ricetta è di origine rinascimentale e proviene da un ricettario della corte farnesiana. Come chiaramente espresso dal nome è una salsa dolce e brusca contemporaneamente che si accompagna con le carni, in particolare con i lessi.

POLLETTO ALLA CACCIATORA (in umido con le patate)

INGREDIENTI (per 6 persone)
- un polletto di stagione
- una cipolla media
- 4 patate a pasta gialla
- 1 bicchiere di passata di pomodoro (oppure pelati)
- ½ bicchiere olio oliva extra-vergine
- gr 30 burro
- mazzetto odoroso (rosmarino, salvia, lauro 1 foglia)
- sale q.b.
- 1 bicchiere vino bianco secco

ESECUZIONE
Fiammeggiate, eviscerate, lavate e tagliate a pezzi il pollo. Affettate la cipolla ed in una casseruola appassitela con il burro e l'olio. Rosolatevi i pezzi di pollo, aggiungete il vino bianco, fate sfumare, unite la passata di pomodoro, il mazzetto odoroso e salate. Trascorsi 20 minuti unite le patate sbucciate e tagliate in 4 parti e portate a cottura (a piacere pepe e saporita).

TRECCIA DI LUCCIO AL TIMO E SALE GROSSO

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 1 luccio
- 1 patata grossa tagliata a lamelle di 1 cm e mezzo di spessore
- mezzo chilo di asparagi freschi
- 1 pomodoro non eccessivamente maturo e tagliato a dadolata con la buccia
- timo
- sale grosso
- olio di oliva extra-vergine

ESECUZIONE: Tagliare 6 filetti di luccio e formare 2 trecce. Tagliare 2 fogli di alluminio e disporvi sopra 3 fette di patate per ciascun foglio. Sovrapponete la treccia di pesce, contornare con tronchetti di asparagi lessati e una dadolata di pomodoro. Salare e spolverizzare di timo. Chiudere il cartoccio dopo aver irrorato il pesce con l'olio. Porre i cartocci in forno pre-riscaldato a 180° per 30 minuti.

ZUPPA DI PESCE PERSICO

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 4 filetti di pesce persico
- 1 canna di sedano
- 1 porro piccolo
- 1 carota
- 1 l di fumetto di pesce (brodo ristretto) ottenuto con le teste, le lische e la pelle del pesce o di altro pesce di acqua dolce
- ¼ di passato di pomodoro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- crostoni di pane essiccati al forno (1 a persona sfregato con uno spicchio d'aglio)
- sale q.b.

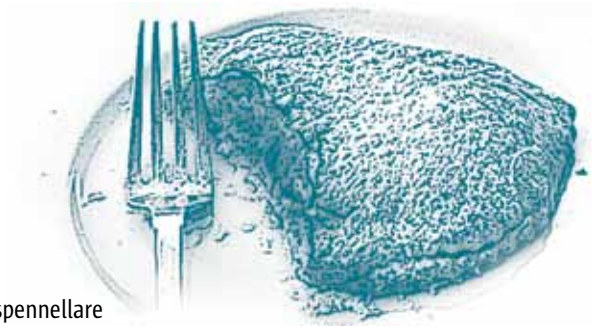
PREPARAZIONE
Tritate le verdure. In una capace casseruola appassitele con l'olio d'oliva, aggiungete il passato di pomodoro, aggiustate di sale. Aggiungete 8 mestoli di fumetto, fate bollire per circa 5 minuti; aggiungete il pesce tagliato a bastoncini. Cuocete per 10 minuti a fuoco moderato facendo attenzione che i filetti non abbiano a dissolversi. Se la zuppa si è troppo ristretta allungatela con un poco di fumetto. Servite in una terrina o ciotola versando la zuppa sul crostone.

FILETTI DI TROTA DEL TREBBIA AI VAPORI DI ORTRUGO

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 6 filetti di trota da porzione
- n. 2 carote
- n. 1 canna di sedano
- n. 1 spicchio di aglio
- ½ cipolla media
- n. 2 bicchieri d'Ortrugo
- n. 2 spicchi di limone con la buccia
- ½ hg di burro
- n. 3 cucchiai olio extravergine d'oliva
- 1 hg panna liquida
- sale e pepe nero q.b.

ESECUZIONE
Pulite le trote, togliete testa e pelle e ponetele (testa e pelle) in una teglia da cottura al vapore con carote, sedano, aglio, cipolla, Ortrugo, spicchi di limone, burro, olio, alcune bacche di pepe ed un pizzico di sale. Introducete la griglia, sovrapponetevi i filetti arrotolati e fermati con un filo sottile. Chiudete con il coperchio, ponete la teglia al fuoco, fate bollire per 15 minuti. Tenete i filetti al caldo. Frullate, ad esclusione del limone e degli scarti del pesce, i rimanenti ingredienti; aggiungete la panna, aggiustate di sale, tagliate la legatura ai filetti, impiattateli e copriteli con la crema ottenuta.

SFOGLIATELLE FROLLE



INGREDIENTI (per 12 sfogliatelle)
Per la pasta:
- 200 gr farina
- 100 gr burro
- 50 gr zucchero
- 3-4 cucchiai acqua fredda

Per il ripieno:
- 50 gr semolino
- 1 stecca di vaniglia
- 450 gr acqua
- 150 gr ricotta
- 150 gr zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo per spennellare
- 50/100 gr canditi a pezzetti
- zucchero a velo
- sale

ESECUZIONE
Preparare la pasta con le dosi sopra descritte (brisé). In una casseruola far bollire l'acqua col sale e la vaniglia, versare il semolino e cuocere a fuoco vivace per 5 minuti mescolando sempre. Lasciare intiepidire. In una terrina schiacciare la ricotta, mescolare con lo zucchero e la cannella. Aggiungere il semolino togliendo la vaniglia, poi l'uovo e, quando tutto è amalgamato, i canditi. Dividere la pasta in 12 pezzi uguali, a forma ovale (½ cm di altezza). Mettere nella metà di ogni pezzo un dodicesimo del ripieno. Ripiegare la pasta, schiacciare i bordi per chiudere e rifinire con un tagliapasta. Mettere le sfogliatelle sulla placca da forno, spennellare con il tuorlo e infornare a 180°.

ZABAGLIONE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 8 uova
- ½ bicchiere marsala secco
- n. 10 cucchiai di zucchero

ESECUZIONE
Montate a spuma i tuorli con lo zucchero, aggiungete il marsala, amalgamate bene, cuocete a bagno maria, finchè si gonfierà sino a diventare "spesso" e filante. Servite caldo. Ottimo pure con biscotti di pasta frolla, ciambella e fragoline di bosco.

CIAMBELLA (BUSLAN)

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 550 gr di farina
- 50 gr di fecola di patate
- 350 gr di zucchero
- 4 uova intere ed 1 tuorlo
- 2 bustine di lievito vanigliato
- 250 gr di burro
- 1 bicchiere di latte
- la buccia di un limone
- 1 pizzico di sale

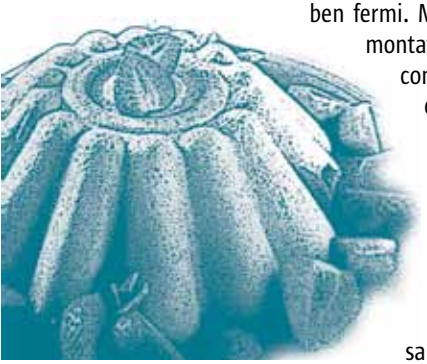
È la tipica ciambella piacentina, il dolce di tutte le stagioni che veniva abbinato, nelle grandi occasioni, allo zabaglione, ma più comunemente accompagnato da un bicchiere di Malvasia dolce frizzante.

ESECUZIONE
Amalgamare bene gli ingredienti, impastare e aggiungere la buccia di limone grattugiata; cuocere nell'apposito stampo per 40 minuti a 170°.

BAVARESE DI FRAGOLE

INGREDIENTI (per 8/10 persone)
- ½ kg fragole + succo limone
- ¼ lt. panna liquida da montare
- ¼ lt. panna liquida da montare per guarnire
- 3 albumi d'uovo
- 4/5 fogli colla di pesce (da gr 5 l'uno)
- gr 250 zucchero

ESECUZIONE
Passate al setaccio grosso (o passaverdura o frullatore) le fragole. Mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce (1/2 ora). Ponete il passato di fragole in una casseruola con lo zucchero e mettetelo sul fuoco, mescolate bene fino a che lo zucchero si sarà sciolto, indi introducete la colla di pesce scolata dall'acqua, mescolate finchè inizierà a bollire. Assicuratevi che la colla sia ben sciolta e amalgamate. Fate raffreddare il composto. A parte montate a neve ¼ di panna. Montate pure gli albumi d'uovo (senza traccia di tuorlo) finchè saranno ben fermi. Mescolate al composto di fragole la panna e gli albumi montati facendo attenzione di amalgamarli bene con la spatola con movimento rotatorio dal basso all'alto al fine di evitare che si smontino la panna e gli albumi di uovo. Ponete il composto in uno stampo (anche a forma di ciambella) e mettete in frigorifero (anche il giorno prima). Al momento di servire, a piacere guarnite con la rimanente panna (1/4 montata con 1 cucchiaio di zucchero). Alla panna potete unire altre fragoline o frutta colorata. Per staccare la bavarese dallo stampo mettete lo stampo stesso in acqua calda per pochi secondi finchè la stessa si sarà staccata dai bordi.



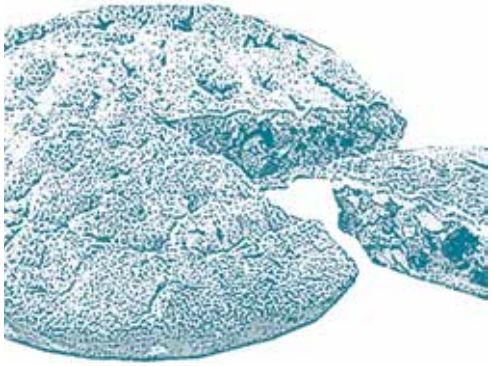
SPONGATA

INGREDIENTI

Per la pasta:
- 600 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 1 cucchiaio di olio
- 1 bicch. di latte
- 1 bicch. di vino bianco

Per il ripieno:
- 150 gr di pane abbrustolito e di amaretti
- 200 gr di noci
- 100 gr di mandorle
- 250 gr di miele
- 150 gr di zucchero
- 50 gr di pinoli
- 50 gr di uva sultanina
- chiodi di garofano
- noce moscata
- cannella
- buccia d'arancia
- 1 bicch. di vino bianco

PREPARAZIONE
In un recipiente fate liquefare il miele, versate lo zucchero, il vino e sempre mescolando noci e mandorle tritate, amaretti e pane ridotti in briciole, quindi tutti gli altri ingredienti (uva, chiodi di garofano, la scorza d'arancia); amalgamate tutto e tenete in caldo. Preparate la pasta con farina, zucchero, olio, burro stemperando con latte e vino bianco e tirate la sfoglia. Rivestite il fondo e i bordi di una teglia imburrata, ponete il ripieno e copritelo con disco di pasta sfoglia di grandezza della teglia stessa. Scaldate gli orli e mettete in forno a 180°.



È un dolce poco conosciuto ma molto gradevole, di origine ebraica. È diffuso nella bassa piacentina (Cortemaggiore, Monticelli) ma anche nella bassa parmigiana (Busseto), zone dove erano presenti grandi comunità ebraiche. L'origine và fatta risalire alla fine del 400 in conseguenza alla cacciata degli ebrei dai Regni di Spagna e Portogallo e che in Italia trovarono ospitalità nei Ducati di Milano e Mantova in particolare e nel nostro territorio, nel potente Stato Pallavicino che comprendeva appunto tutta l'odierna bassa piacentina e parte di quella parmigiana. La presenza degli ebrei è attestata anche dalla tradizione, nelle zone succitate, del salame d'oca, del battututo d'oca, del collo d'oca ripieno e dell'oca arrosto.

ESTATE

La cucina tradizionale piacentina è sostanzialmente una cucina grassa e sostanziosa, dove abbondano i condimenti a base di burro, di lardo, di pancetta.
Dunque una cucina più adatta ai mesi freddi, invernali, che ai periodi caldi e afosi.
Nei mesi estivi la cucina assume un connotato più semplice, fresco, privilegiando le verdure e i pesci d'acqua dolce alle carni. D'altra parte nelle festività più importanti, come la festa dell'Assunta (15 Agosto), le sagre patronali e i matrimoni, si ripropongono i piatti più ricchi ed elaborati della cucina tradizionale. Per questi motivi sono poche le ricette veramente tipiche del periodo estivo, se non riconducibili a ingredienti assolutamente di stagione.

MOUSSE DI TROTA

INGREDIENTI (per 7/8 sformatini)
- 300 gr trota cotta
- 2 albumi
- 3 hg panna da cucina
- burro
- sale e pepe

per la crema di gambero:
- ½ kg gamberi già puliti
- ½ bicchiere di cognac o brandy
- ½ litro fumetto di pesce
- 50 gr burro
- 1 cucchiaio farina bianca
- sale

ESECUZIONE
Passare al frullatore la carne di trota. Salare. Incorporare la panna fredda. Aggiungere gli albumi montati a neve. Porre un disco di carta oleata sul fondo degli stampini per due terzi con la mousse, coprire con un foglio di carta stagnola. Cuocere per 45 minuti a bagnomaria in forno a 160° facendo attenzione che l'acqua non sobbolla (mettere un foglio di scottex sotto agli stampini). Scottate i gamberi, sgusciarli tenendo da parte le code. Pestare i gusci in un mortaio. Saltarli in padella con metà del burro, aggiungere il cognac e far evaporare. Aggiungere un mestolo di fumetto con il colino e far cuocere per qualche minuto a fuoco lento. Stemperare il burro con la farina, unirlo ai gusci. Salare e passare con un colino fine. Cuocere le code di gamberi a fuoco lentissimo con una noce di burro a tegame coperto. Salare, aggiungere una cucchiaiata di crema ottenuta con i gusci pestati. Frullare metà della salsa fatta di code di gamberi e aggiungere la salsa fatta coi gusci. Sformare le mousse e metterle nel piatto ancora calde. Collocare sopra o ai lati 2 gamberi, versare sopra un po' di crema. Per avere la salsa di gamberi rosa, aggiungere un po' di ketchup. Si può servire con 6 tortelli di pesce nello stesso piatto oppure solo lo sformato con i gamberi e la salsa.

TRANCI DI SALMONE CON SALSA OLANDESE

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 4 tranci di salmone
- olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.

ESECUZIONE
Versare due giri d'olio in padella antiaderente e friggere i tranci due minuti per lato.

SALSA OLANDESE

INGREDIENTI (per 8 persone)
- 250 gr di burro
- 1 cucchiaio di aceto bianco
- 3 tuorli
- sale e pepe q.b.

ESECUZIONE
In una casseruola ridurre l'aceto, aggiungere i tre tuorli e battere vigorosamente. Aggiungere il burro a tocchetti fino ad ottenere una salsa morbida. Salare e servire.

RISOTTO AL LIMONE

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 300 gr riso carnaroli o vialone nano
- 1 cipolla piccola
- 3 cucchiai d'olio extravergine
- 30 di burro
- 2 lt. di brodo vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone
- 2 tuorli d'uovo
- sale q.b.

ESECUZIONE

Preparare un risotto bianco con l'olio, il burro e la cipolla fatta imbiondire e poi tolta, avendo tostato il riso, poi sfumatolo con il vino bianco e portato a cottura con il brodo. A metà cottura aggiungere la buccia del limone grattugiata e il succo di mezzo limone (intero se poco sugoso). A cottura ultimata togliere dal fuoco e mantecare con i 2 tuorli d'uovo. Servire subito.

RISOTTO AI GAMBERI DI FIUME

INGREDIENTI (per 6 persone)

- gr 420 riso carnaroli o vialone nano
- n. 30 gamberi di fiume
- gr 50 burro
- 1 cipolla piccola
- 3 bicchieri vino bianco secco
- 3 litri di brodo
- sale q.b.
- 4 cucchiai olio oliva extravergine

ESECUZIONE

Affettate la cipolla e con l'olio d'oliva e metà del burro appassitela a fuoco moderato in una casseruola. Gettate il riso, tostatelo, aggiungete 2 bicchieri di vino bianco secco e sfumate.

Tirate a cottura con il brodo. A parte saltate i gamberi in padella con il rimanente burro, salate, sgusciateli, teneteli in disparte al caldo, gettate i gusci nella padella di cottura dei gamberi e passateli al fondo di cottura con il vino bianco schiacciandoli bene con un cucchiaio di legno di tanto in tanto. Eliminate i gusci e unite il fondo così ottenuto ai gamberi. Suddividete il risotto nei sei piatti. Formate un incavo in ogni piatto dove suddividerete i gamberi con il loro intingolo. Non è detestabile servire il risotto con il formaggio grana.

TAGLIERINI AL LIMONE

INGREDIENTI (per 6 persone)

- mezzo limone a persona
- mezzo pomodoro a persona
- 1 bustina di zafferano ogni 4 persone
- mezzo cucchiaino di curry a persona
- 1 noce di burro a persona
- poca cipolla
- 30/40 gr taglierini a testa

ESECUZIONE

Con il burro appassire la cipolla, aggiungere la dadolata di pomodori. Aggiungere lo zafferano e il curry ed amalgamare bene. Aggiungere la spremuta del limone (un quarto per persona, cioè il mezzo limone viene tagliato a metà e si spreme facendo 1 paio di giro). I quarti di limone rimasti vengono tagliati a scacchi e utilizzati per guarnire il piatto al momento di servire. Far cuocere al dente i taglierini e condire con la salsa al limone.

PANZEROTTI ALLA PIACENTINA

INGREDIENTI (per 6 persone)

Per il ripieno:

- 400 gr di ricotta
- 100 gr di mascarpone
- 150 gr di grana grattugiato
- Una manciata di spinaci e biete (metà e metà)
- 1 noce moscata
- 1 rosso d'uovo

Per le crespelle:

- 3 uova
- 200 gr di farina
- ½ litro di latte
- Sale
- 25 gr di burro fuso

ESECUZIONE

Preparare il ripieno amalgamando gli ingredienti; mettere il composto in un sacco di tela, lasciando un'apertura ad una estremità di circa 1 cm.; fare indurire il ripieno in frigorifero. Preparare le crespelle nel seguente modo: rompere le uova in una terrina unendo la farina ed il resto degli ingredienti. Frullare il tutto e passare al setaccio. Riposare almeno un'ora. Versare un mestolino di composto per volta in una padellina da crepes calda e stenderlo con moto rotatorio. Con l'aiuto dell'apposita paletta di legno, rivoltare la crespella e cuocerla sull'altro lato, facendo attenzione a non farla seccare. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento del composto. Deporre il ripieno su metà crespella premendo il sacco; arrotolarla su se stessa. Infine tagliare la crespella in tanti tronchetti e porli in una teglia. Spolverare il tutto con grana grattugiato e disporre qua e là qualche fiocchetto di burro. Cuocere in forno a 160° fino alla formazione di una crosticina dorata. Servire molto caldi.

I panzerotti alla piacentina sono certamente un piatto tipico del territorio, anche se di origine relativamente recente. Furono proposti 40-50 anni fa dalla Trattoria di S.Antonio a Trebbia (sottoborgo della città) che da allora prese il nome di "Trattoria dei Panzerotti". Oggi sono in menù in tantissimi locali e possono essere acquistati, pronti per la cottura in forno, da quasi tutti i negozi di gastronomia. Piatto ispiratore furono senz'altro i tortelli piacentini, dove la tradizionale pasta intrecciata viene sostituita da un rotolino di delicata crêpe.

RISOTTO AL PEPERONE

INGREDIENTI (per 4 persone)
- 300 gr riso (carnaroli o vialone nano)
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 60 gr di burro
- 3 l brodo
- 3 mezze cipolle tagliate sottili
- 3 giri d'olio (6 cucchiai)
- 100 cc panna
- un quarto di bicchiere di vino bianco secco
- 200 gr di piselli
- sale

ESECUZIONE
Fare un risotto con un terzo d'olio, un terzo di burro, un terzo di cipolla, il vino bianco e il brodo. Tagliare il peperone giallo a dadini piccoli e tagliare grossolanamente il peperone rosso. Saltarli in padella separatamente, ciascuno con un terzo d'olio ed un terzo di burro, salare. Tenere in disparte il peperone giallo che aggiungerete al riso a fine cottura. Frullare il peperone rosso; aggiungere la panna e riscaldare la crema che si otterrà. Imburrare uno stampo a ciambella e disporre sul fondo uno strato di piselli precedentemente saltati con il burro o lessati. Disporre sopra delicatamente il risotto già cotto e amalgamato con il peperone giallo, pressare un po'. Trascorso qualche minuto, capovolgerlo su un capace piatto da portata. Ponete la crema di peperone rosso al centro della colonna di riso e intorno. La crema in più si può servire in una salsiera.

PASTA FREDDA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- gr 400 di gnocchetti sardi, orecchiette, fusilli o pasta corta
- gr 200 di ceci freschi oppure gr 150 di ceci secchi
- gr 200 olive verdi in salamoia
- gr 100 basilico fresco
- n. 5 cucchiai di olio extravergine di oliva
- sale q.b.

ESECUZIONE
In abbondante acqua salata lessate i ceci ed, a parte, la pasta. Tritate il basilico, frullate le olive (che possono essere sostituite da un patè). Ad ingredienti freddi ponete il tutto in zuppiera mescolate con l'olio di oliva, aggiustate di sale e servite freddo.

MINESTRA FREDDA CON FAGIOLI E VERDURE MISTE

INGREDIENTI (per 6 persone)
- gr 250 di pasta (ditalini o tagliolini all'uovo)
- gr 100 fagioli secchi oppure gr 200 fagioli freschi (cannellini, borlotti ...)
- gr 200 piselli freschi
- 1 zucchino
- 1 carota
- 1 canna sedano
- 1 cipolla piccola
- un trito di prezzemolo e basilico
- 1 pomodoro (perina) maturo
- olio extravergine di oliva: 4 cucchiai + 1 cucchiaio per ogni piatto con grattatine di pepe
- sale q.b.
- 1 dado di carne a piacere
- gr 50 formaggio grana grattugiato

ESECUZIONE
Affettate la cipolla, appassitela a fuoco moderato in una casseruola con l'olio, aggiungete i fagioli con l'acqua di ammollo lessateli per 20 minuti. Unite le altre verdure tagliate a tocchetti, il dado, il sale e portate a cottura unitamente alla pasta, aggiungendo, se occorre, uno o due mestoli di acqua. Impiattate, lasciate intiepidire, spolverizzate con il formaggio grana, aggiungete il cucchiaio di olio e la grattatina di pepe.

SPADELLATA ESTIVA

INGREDIENTI (per 6 persone)
- n. 2 zucchini medi
- n. 1 peperone rosso
- n. 1 peperone giallo
- n. 1 melanzana lunga non piccola
- n. 3 pomodori S.Marzano lunghi (perine)
- 100 gr olive nere snocciolate
- ½ bicchiere olio extra vergine d'oliva
- n. 1 cipolla piccola
- un mazzetto di basilico
- sale q.b.

ESECUZIONE
Lavate, spuntate e tagliate a tocchetti uguali le verdure (2 cm.). Tagliuzzate le olive ed il basilico; affettate sottilmente la cipolla. In una casseruola di adeguate dimensioni appassite la cipolla con l'olio, aggiungete tutti gli ingredienti e saltateli a cottura. Aggiustate di sale, amalgamate e servite caldo.

RUSTISANA CON LE UOVA

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 3 peperoni gialli
- 8 pomodori maturi (perine)
- 1 cipolla media
- basilico a piacere in stagione
- 8 uova
- una noce di burro
- un giro di olio di oliva
- sale q.b.

ESECUZIONE

Affettate sottilmente la cipolla, ponetela in una padella ed appassitela con l'olio ed il burro a fuoco moderato. Pulite e tagliate a listarelle i peperoni, aggiungeteli alla cipolla unitamente ai pomodori tagliuzzati (se preferite, scottateli in acqua bollente e togliete ai pomodori la pellicina). Salate, portate a cottura ed aggiungete le uova. Mescolate e non appena le uova saranno rapprese, toglietele dal fuoco, servitele calde quale antipasto, piatto di mezzo o secondo. A piacere può essere aggiunta una manciata di formaggio grana grattugiato.

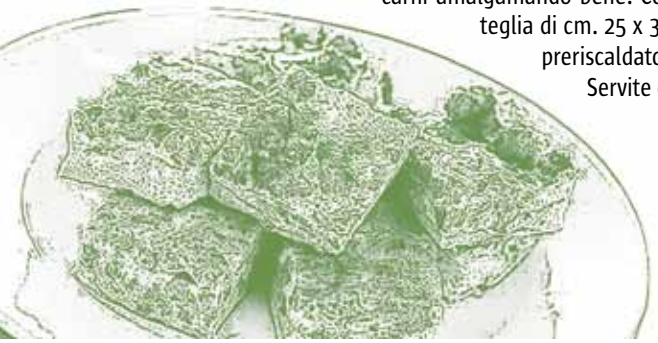
FRITTATA ROGNOSA

INGREDIENTI (per 6 persone)

- ½ kg di carne avanzo dei bolliti e/o arrosto (manzo, pollo, vitello, maiale) ancor meglio pasta di salame fresca
- 8 uova
- gr 150 formaggio grana grattugiato
- un trito di verdure (cipolla, carota, aglio, sedano, prezzemolo, basilico)
- ½ bicchiere olio di oliva extravergine
- gr 50 burro
- gr 50 pane grattugiato
- sale q.b.

ESECUZIONE

Tritate le carni eliminando le parti grasse o nervose. Appassite in una casseruola il trito di verdure con il burro e metà olio, unite la carne e insaporitela bene nelle verdure. A parte sbattete le uova con il formaggio grana e il pane grattugiato, aggiungete sale e pepe ed unitele alle carni amalgamando bene. Con il rimanente olio ungete una teglia di cm. 25 x 30 circa, scaldatela bene al forno preriscaldato a 180° e portatela a cottura. Servite calda con insalata di stagione.



STORIONE STUFATO CON CANAPÉ DI FUNGHI

INGREDIENTI (per 6 persone)

- Un piccolo storione o un trancio da 1 kg (può essere sostituito da un luccio)
- Un vassoietto di funghi coltivati (prataioli detti champignons) meglio se piccoli
- Fumetto di pesce oppure brodo di dado ristretto di pesce
- 150 gr di burro
- 100 gr di panna liquida
- vino bianco secco (1 bicchiere)
- sale q.b.
- pepe a piacere

ESECUZIONE

Pulite il pesce, salatelo e pepatelo. Pulite i funghi, colloca teli nella pescera, sovrapponetevi il pesce, bagnate con metà del vino ed un mestolo di fumetto di pesce. Fiocchettatelo con metà burro, ponete la pescera in forno caldo e cuocete per circa mezz'ora irrorando le carni di tanto in tanto col fondo di cottura. Togliete il pesce, affettatelo e tenete al caldo unitamente ai funghi scolati. Versate il fondo di cottura in una casseruola, portatelo ad ebollizione; se è molto liquido, riducetelo di un terzo; aggiungete la panna, fate restringere la salsa, unite il rimanente burro e vino, mescolate bene e aggiustate di sale. Disponete il pesce affettato contornato dai funghetti sul piatto da portata, copritelo con metà della salsa e ponete la rimanente (salsa) in una salsiera.

TROTA TRIFOLATA

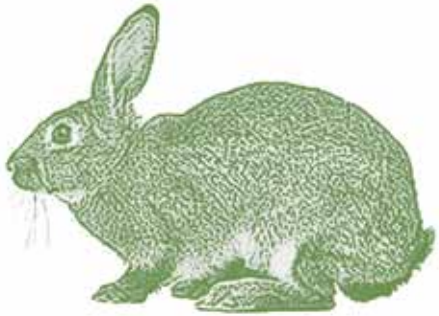
INGREDIENTI (per 6 persone)

- 3 trotelle
- un mazzetto di prezzemolo
- uno spicchio d'aglio
- 2 zucchine
- olio d'oliva 4 cucchiai
- sale q.b.
- 100 gr di panna liquida

ESECUZIONE

Pulite e deliscate le trote, tagliatele a bastoncini. Tritate il prezzemolo con l'aglio ed il basilico, sfumate, lavate ed affettate le zucchine. Ponete in una padella l'olio ed il trito, appassitelo a fuoco moderato, aggiungete gli zucchini, mescolate e, trascorsi 2 minuti, aggiungete i filetti di trota e passateli per 4-5 minuti a fuoco vivace. Unite la panna.

CONIGLIO ALLA CACCIATORA



INGREDIENTI (per 6 persone)
- 1 coniglio da kg 1.5
- un trito di cipolla, carota, sedano, aglio, prezzemolo
- un mazzetto odoroso (rosmarino, salvia, lauro secco e basilico) legato stretto
- 3-4 pomodori maturi (o passata di pomodoro)
- 2 bicchieri vino bianco secco
- ½ bicchiere aceto
- sale q.b. – pepe a piacere
- battuto di lardo gr 50
- 3 cucchiai olio extravergine di oliva

Tipico piatto estivo, non solo piacentino, in cui compare una nota antica, forse medioevale, per la presenza dell'aceto; certamente l'aggiunta di pomodoro è ottocentesca. Molto comunemente il coniglio viene sostituito dal pollo, o meglio da un galletto novello.

ESECUZIONE
Tagliate a pezzi il coniglio seguendo le articolazioni e/o le giunture. Lavatelo in acqua e aceto. Rosolate i pezzi in una casseruola con il battuto di lardo, l'olio, il trito di tutte le verdure ed il mazzetto odoroso, aggiungete il vino bianco e fate sfumare. Unite i pomodori scottati e spelati (tolta la pellicina). Salate e portate a cottura lenta a fuoco moderato per 1 ora circa. Se durante la cottura dovesse asciugare troppo, aggiungete acqua calda. Servite caldo con purea di patate o patate lessate.

ANATRA DI FERRAGOSTO

INGREDIENTI (per 6 persone)
- 1 anatra muta possibilmente femmina
- 3 rametti di rosmarino
- pepe
- sale aromatizzato
- burro
- olio extravergine oliva
- ½ bicchiere vino bianco secco

Nella tradizione piacentina l'anatra arrosto non mancava in nessuna famiglia il giorno di Ferragosto, nè mancava a Piacenza il 4 luglio, giorno di S.Antonino, patrono della città, così come in campagna in occasione delle sagre patronali.

ESECUZIONE
Pulite, fiammeggiate, sviscerate e lavate l'anatra. Strofinate le carni con sale aromatizzato o aromi. Ponete all'interno un rametto di rosmarino e 2 rametti li collocate nel fondo della casseruola ovale da forno. Mettete l'anatra nella casseruola con il vino, ungetela con olio e fiocchettatela con il burro. Copritela e ponetela al forno preriscaldato per 1 ora.

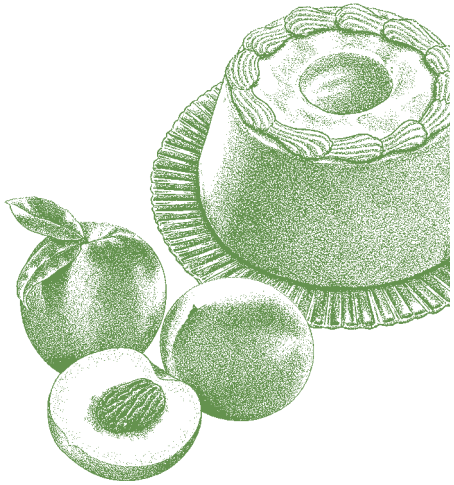
BAVARESE DI PESCHE

INGREDIENTI (per 6 persone)

- kg 1 di pesche mature
- gr 250 di panna da montare
- n. 4 albumi
- gr 100 di zucchero
- ½ lt. vino bianco dolce (malvasia – moscato)
- 7 fogli di colla di pesce da gr 5 cadauno

ESECUZIONE

Tagliate a metà le pesche e mantenendo i noccioli, lessatele con il vino bianco e lo zucchero. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e la panna con un cucchiaio di zucchero. Togliete la pelle alle pesche ed eliminatela unitamente ai noccioli: Frullate la polpa con metà vino bianco della cottura, ponetela al fuoco con la gelatina sino a quando quest'ultima si sarà sciolta. Fate raffreddare perfettamente e sino a quando inizierà a solidificare ai bordi. Unite gli albumi montati alla panna montata, aggiungete un mestolino alla volta la crema di pesche amalgamando perfettamente con moto rotatorio dal basso verso l'alto di una spatola il primo mestolo, aggiungendo poi il secondo, il terzo in successione; ponete il composto in uno stampo e lasciate in frigo per alcune ore.



PESCHE IN ZABAGLIONE DI MOSCATO

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 3 pesche spaccarelle o simili (di grossa pezzatura)
- 1 bottiglia di vino bianco moscato
- 5 uova (solo i tuorli)
- 8 cucchiai di zucchero

PREPARAZIONE

Lavate le pesche, tagliatela a metà, togliete e conservate i noccioli. In una casseruola lessate con il moscato le pesche unite ai noccioli, eliminate la pelle. Con il vino di cottura (10 cucchiaiate) e le uova montate a spuma con lo zucchero fate uno zabaglione cotto a bagno maria. Tagliate a ventaglio le mezze pesche, disponetele su altrettanti piattini o coppette, unite lo zabaglione che può essere posto anche solo a specchio.

MARENATA

Realizzata con la tipica amarena piacentina, la marenata era molto più presente nelle tavole dei contadini che su quelle dei cittadini e spesso costituiva l'unico piatto nell'intervallo del duro lavoro dei campi, in particolare nel periodo della fienagione. Da consumarsi decisamente freddo, consentiva di essere preparato in anticipo e di utilizzare il pane che veniva avanzato. A volte assumeva un carattere più ricco e il pane veniva sostituito dal pan di spagna o dalla ciambella diventando così un dessert, ed è questa la veste in cui oggi lo troviamo. Fresca e dissetante, leggermente acidula, la marenata può essere realizzata solo nell'arco di una ventina di giorni, in giugno, non essendo l'amarena un frutto conservabile.

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di amarene
- ½ bicchiere vino rosso bonarda dolce
- gr 100 zucchero
- un tocchetto di cannella
- pane di campagna o casereccio (6 fette intere)
- buccia sottile di un limone (solo parte gialla)

ESECUZIONE

Lavate, tagliate i picciuoli ed i noccioli alle amarene. In una casseruola ponete la polpa delle amarene con la cannella, il vino rosso, lo zucchero, la buccia del limone e fatele scottare. Mescolatele bene. Disponete in piatti di portata o in piatti singoli le fette di pane e versatevi sopra la composta di amarene con il liquido e servite fredda.

PESCHE RIPIENE

INGREDIENTI (per 8 persone)

- 8 pesche spaccarelle
- 1 hg di amaretti
- 1 hg mandorle
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- gr 30 burro
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 1 bicchiere di vino bianco dolce

ESECUZIONE

Aprite a metà le pesche (lavate e asciugate). Togliete il nocciolo ed un po' di polpa che metterete in una terrina. Tritate la polpa, aggiungete gli amaretti e le mandorle tritati finemente, il tuorlo d'uovo, lo zucchero e il cacao. Amalgamate bene tutto e riempite le pesche. Imburrate una teglia e disponete le pesche. Su ognuna mettete un pezzetto di burro, spolverate di zucchero, aggiungete un po' di acqua e vino bianco dolce e infornate a fuoco moderato per circa 1 ora. Vanno servite tiepide o fredde.

Di origine seicentesca, le pesche ripiene nella cucina tradizionale hanno costituito per moltissimi anni la conclusione dei pranzi domenicali, in sostituzione dei dolci a base di creme e di grassi, più adatti a stagioni più fredde. Quasi scomparse, come altre ricette, dalle tavole dei piacentini, oggi fortunatamente si vanno riscoprendo ed apprezzando, per cui cominciano ad essere presenti nei menù di vari ristoranti.

ZUPPA INGLESE

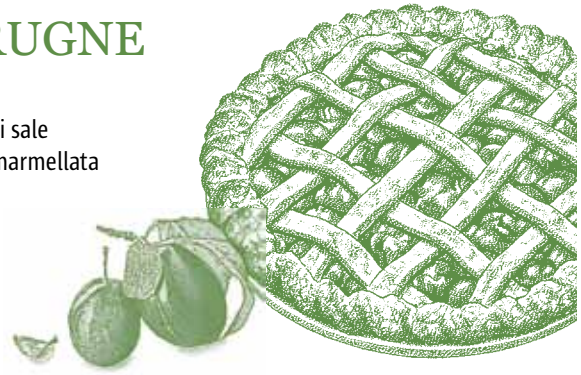
INGREDIENTI (per 8 persone)
- 2 confezioni di savoiardi
- liquore alchermes

Per lo zabaione:
- 10 uova
- 12 cucchiai di zucchero
- 6 mezzi gusci di Marsala

Per la crema al cioccolato:
- 1 l di latte
- 1 hg di farina
- 1 hg di cacao amaro
- 1 buccia di limone (solo la parte gialla)
- 1 hg di zucchero
- 1 sacchettino contenente 3-4 chiodi di garofano ed una stecca di cannella

ESECUZIONE
In una casseruola preparare la crema mescolando lo zucchero, la farina ed il cacao con il latte versato poco alla volta per evitare la formazione di grumi. Inserire la buccia di limone ed il sacchettino e mettere sul fuoco; continuare a mescolare finché si sarà formata una crema morbida ma abbastanza ferma. Eliminare il sacchettino e la scorza del limone. In una casseruola preparate lo zabaione montando i tuorli con lo zucchero a spuma, aggiungere il Marsala continuando a montare; fate cuocere a bagnomaria continuando a mescolare sino a quando inizierà a montare. Bagnate una zuppiera con un goccio di Marsala, stendete un poco di crema di cioccolato sul fondo, inzuppate (poco) 2-3 savoiardi con l'alchermes e stendeteli sopra la crema; versate su di loro un poco di zabaione, quindi ancora il cioccolato, altri savoiardi sempre poco inzuppati e continuate con questa sequenza fino a riempire la zuppiera sino all'orlo. Terminate con lo zabaione. Ponete in frigorifero qualche ora prima di servire.

CROSTATA DI PRUGNE



INGREDIENTI
- 300 gr di farina
- 150 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 1 bustina di vanillina
- 1 buccia di limone grattugiata
- 1 bicchierino di liquore dolce
- 1 pizzico di sale
- 200 gr di marmellata di prugne

ESECUZIONE
Disporre la farina a fontana e aggiungere lo zucchero, il burro fuso, le uova, la buccia di limone, la vanillina, il sale e il liquore. Impastare e lasciare riposare mezzora. Foderare una teglia imburrata con la pasta frolla spianata con il mattarello e ricoprire con la marmellata. Cuocere in forno a 180° per 40 minuti.

CREMA AL CAFFÈ E NOCCIOLE

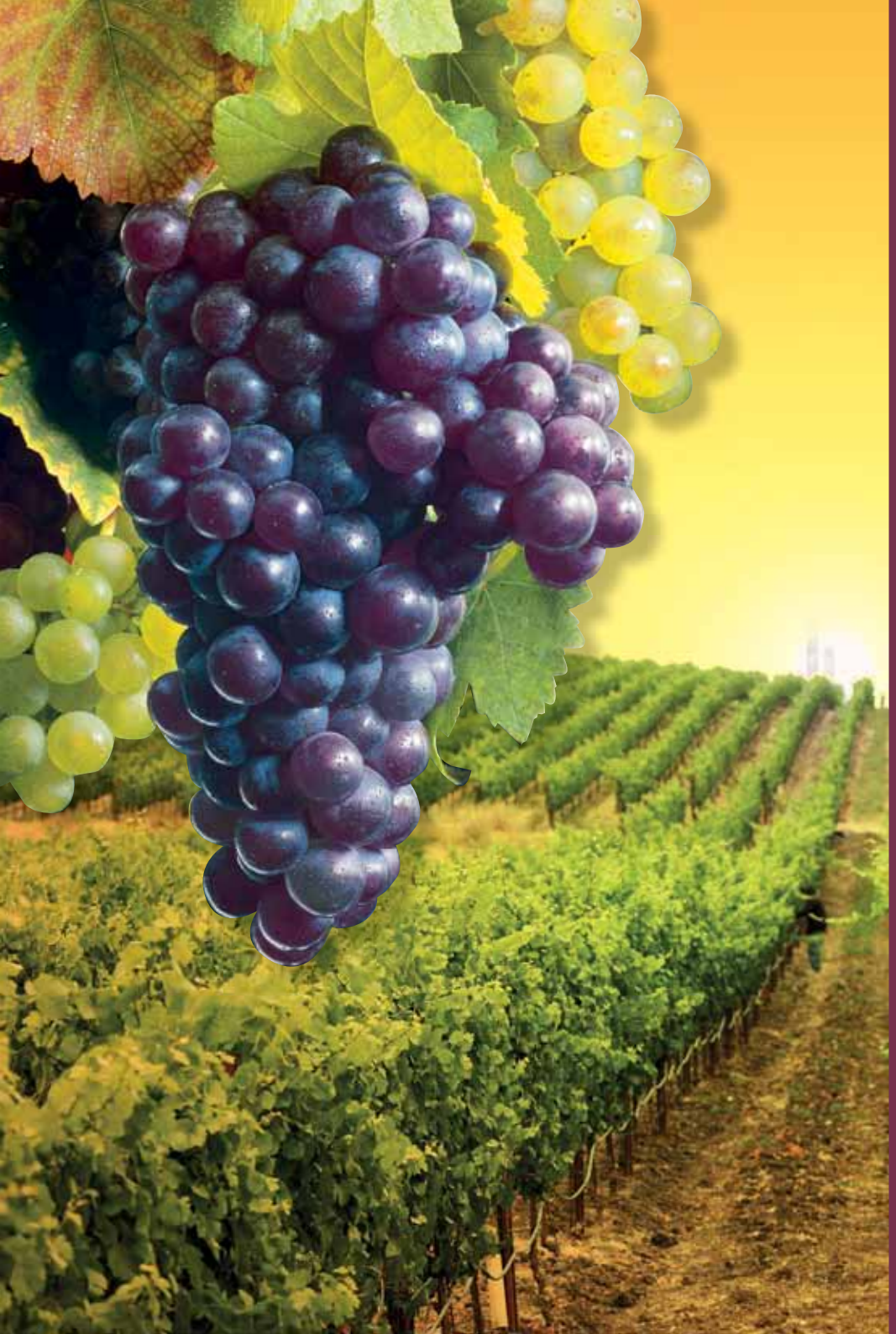
INGREDIENTI (per 6 persone)
- 6 tuorli
- 200 cl latte
- 60 gr nocciole
- 150 gr panna da montare
- 100 gr zucchero
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- panna montata per decorare

ESECUZIONE
Tostare le nocciole e ridurle in polvere. Fare bollire il caffè e il latte. Montare i tuorli con lo zucchero, unirvi il latte con il colino e mescolare bene. Mettere il composto in una casseruola sul fuoco, far bollire continuando a mescolare. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Unire le nocciole e la panna montata delicatamente. Mettere il composto in coppette, decorare con panna montata e chicchi di caffè di cioccolato. Tenere in frigorifero fino al momento di servire.

NOCINO DI CASA MIA

INGREDIENTI
- 26 noci raccolte dopo la rugiada di S. Giovanni
- 6 hg di zucchero
- 1 lt di alcool puro
- 8/15 chiodi garofano
- un pezzo di cannella
- gr 10 vaniglia in canna
- gr 10 macis
- gr 10 sassofrasso
- buccia 1 limone
- dl. 6 acqua

ESECUZIONE
Lavate e tagliate le noci a spicchi. Mettetele in fusione in un vaso di vetro con l'alcool, la buccia di limone e tutte le erbe per 40 giorni. Colare l'infuso. Tenete in disparte le noci. Fate uno sciroppo con 6 dl. di acqua e lo zucchero. Lasciate raffreddare ed unite alle noci scolate per 24 ore. Riunite il tutto e lasciate riposare per 24 ore. Filtrate e imbottigliate. Va servito almeno trascorso un anno di stagionatura.



I VINI PIACENTINI

Il piacentino è terra di tradizioni culinarie ma è anche terra di vini, come attestato dai 5903 ettari coltivati a vigneto (per il 98% collinari), di cui l'82% iscritti all'Albo della **D.O.C. Colli Piacentini***, che producono i seguenti vini:* **Gutturnio Classico, Gutturnio Frizzante, Trebbianino Val Trebbia, Monterosso Val d'Arda, Valnure Bianco, Malvasia, Barbera, Bonarda, Pinot Grigio e Nero, Sauvignon, Ortrugo, Chradonnay, Cabernet Sauvignon, Novello, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno***, per un totale di 221.800 ettolitri di vino DOC.*

Caratteristica della tradizione vinicola piacentina è l'alta percentuale di vini vivaci e frizzanti, dovuta alla secolare abitudine di far svolgere la "fermentazione lenta" degli zuccheri direttamente in bottiglia, in osservanza dell'antica credenza che i vini frizzanti fossero "vivi" e i vini fermi "morti". Le radici delle tradizioni vitivinicole piacentine affondano in un passato molto lontano che però ci ha lasciato numerose testimonianze, anche autorevoli. Questo straordinario territorio fu colonizzato dai Liguri, dagli Etruschi, dai Celti, dai Romani ma indirettamente anche dai Greci, che trasmisero le forme di allevamento della vite, qui da sempre utilizzate e tutt'ora in uso.

I Celti ci lasciarono in eredità l'uso delle botti di legno, più capaci e pratiche delle fragili anfore in terracotta greche ed etrusche.

Da uno stele in pietra sappiamo che un agricoltore piacentino del II° sec. A.C., tale Saserna, che ancora parlava in etrusco, coltivava viti e beveva un vino chiamato "KILKEVETRA".

Ma le testimonianze più importanti le dobbiamo ai Romani: Licinio Sestulo scrive che il "vino schietto piacentino allieta gli animi"; Cicerone, nell'orazione contro Pisone, suocero di Giulio Cesare, accusa Pisone stesso e Cesare di aver la mente confusa dal troppo vino piacentino bevuto d'abitudine; Plinio il Vecchio cita i vini piacentini e una statuetta bronzea del 1° sec. d. C. rinvenuta a Veleja (PC) e rappresentante Ercole ubriaco testimonia la più antica associazione di amanti del vino oggi conosciuta.

Ancora a Veleja è stata rinvenuta la "Tabula Alimentaria Traianea" degli inizi del II° sec. d. C. in cui viene fatta una sorta di censimento dei fondi agricoli della zona al fine di garantire il mantenimento dei 298 fanciulli e fanciulle privi di sostentamento. In tale tavola il borgo di Vigoleno viene indcato come "Vicus Leius", cioè villaggio di Bacco.

Venendo ai tempi più vicini a noi e tralasciando altre testimonianze pur importanti, non possiamo non ricordare che Michelangelo Buonarroti ogni anno si faceva mandare botticelle di vino piacentino dal suo emissario Giovanni Durante dopo che, nel 1535, aveva ottenuto da papa Paolo III, in pagamento degli affreschi della Cappella Sistina, il diritto di riscuotere i dazi per i traghetti e l'uso del porto sul Po a Piacenza.

Lo stesso Michelangelo scrive che provvedeva ad infiascare il vino piacentino che offriva agli amici.

Ancora a Piacenza esce il 20 Settembre 1770 una "grida" del Comune in cui si dettano le norme per la produzione e la vendita del vino detto "Novello", costituendo di fatto la più antica norma sulla commercializzazione del vino nuovo.

In tempi moderni grandi estimatori dei nostri vini furono Giuseppe Verdi, piacentino d'adozione e figlio di piacentini, e Giacomo Puccini, grazie all'amicizia con il suo librettista Luigi Illica nativo di Castell'Arquato.

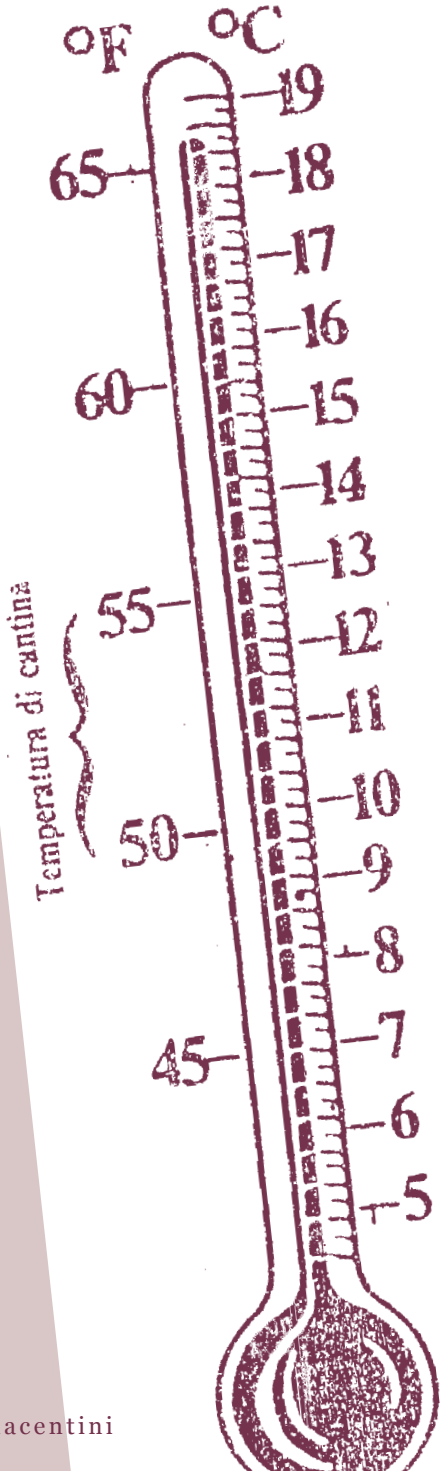
Infine due annotazione sui nomi dei due vini più rappresentativi del territorio: il Gutturnio e l'Ortrugo.

GRIDA

Proibitiva agli Osti; e simili Persone di comprar Uve per far Vini ec.

G. FIORUZZI Gov., e Magg. Magist.

Il Gutturnio, vino rosso che nasce dalla pigiatura simultanea (uvaggio) delle uve di Barbera (60%) e Bonarda (40%), prende il nome dal "Gutturnium", coppa d'argento sbalzato usata dai Romani nelle libagioni rituali di cui venne rinvenuto, unico al mondo, un esemplare nel 1878 nelle acque del Po; l'Ortrugo, vino bianco ottenuto da un vitigno autoctono, oggi vinificato in purezza, prende forse il nome dal dialettale "etra üga", l'altra uva, come un tempo veniva appunto designata anonimamente l'uva presente in piccole quantità in quasi tutti i vigneti della zona collinare e che veniva aggiunta alle uve più nobili per conferire ai vini bianchi colore e intensità.
Una così ricca quantità di vini differenti per profumi, freschezza, corposità, gusto e persistenza sono sempre stati abbinati ai piatti della cucina tradizionale. Per un più facile e immediato abbinamento (e più corretto) si rimanda alla seguente tabella di servizio.



TEMPERATURE E ABBINAMENTI

Vino per vino, i gradi giusti per servirlo e gustarlo al meglio

20°	**Gutturnio Riserva** Stappare 1 h prima	Cacciagione da pelo - Stracotti
18°	**Cabernet Sauvignon**	Stracotti - cacciagione da pelo
	Gutturnio Classico	Arrosti di carne rossa - Stracotti - Brasati
17°	**Barbera**	Cacciagione da penna - Formaggi - Arrosti Se giovani: grigliate - spiedini - minestre in brodo paste asciutte - risotti - pollame
	Bonarda	
16°	**Gutturnio Frizzante**	Arrosti Se giovane: idem come Barbera e Bonarda giovani
	Pinot Nero	Rane - Lumache - Anguilla in umido
14°	**Novello**	Minestre - Zuppe di pesce e .... tutto pasto
	Vin Santo	" Post prandium " .... da conversazione
	Vin Santo di Vigoleno	Biscotti secchi-Dolci con liquori e cioccolato Gorgonzola
	Bonarda dolce	Formaggi - Ciambelle - Crostate - Frutta
12°	**Valnure**	Salumi - Crostacei - Ostriche - Frutti di mare
11°	**Malvasia Dolce**	Dolci - Frutta - Gorgonzola
10°	**Monterosso**	Salumi - Crostacei - Ostriche - Frutti di mare
	Trebbianino	Aperitivi Antipasti freddi e caldi Carni bianche Zuppe di pesce Pesci al forno
9°	**Chardonnay**	
	Malvasia Secca	
8°	**Ortrugo**	
	Sauvignon	
	Pinot Grigio	

Indice delle Ricette

AUTUNNO

TORTA DI PATATE pag. 10
PATATA RIPIENA CON MACEDONIA DI ORTAGGI 11
PATÉ DI TACCHINO NAPPATO 12
ZUPPA DI FUNGHI 13
CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI 13
PISSAREI “BAZZOTT” 14
TAGLIATELLE CON LA ZUCCA 16
TORTELLI DI ZUCCA CON TARTUFO NERO 16
TAGLIERINI AL TARTUFO 17
MEZZEMANICHE DEI FRATI (mes mànag da frè) 17
STRICC’ FRITTI 18
SALMERINO AI VAPORI DI GUTTURNIO SU LETTO DI TOPINAMBUR 18
ANGUILLA IN UMIDO 19
PETTI DI ANATRA ALLE NOCI 19
QUAGLIE SU NIDO DI CARCIOFI 20
TOURNEDOS AI PORCINI 20
PERNICE ALLA CREMA 21
FAGIANO ALLA MARIA LUIGIA 21
CAVALLO IN PEPERONATA (Piccula ad caval in rustisana) 22
LEPRE ALLA PIACENTINA 23
COPPA AI FUNGHI PORCINI 23
MOSTO COTTO 24
CACHI ALL’AMARETTO 24
PERA “CORTIGNY” 25
TORTA 333 25
PERE COTTE CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO 26
PERE AL CIOCCOLATO 26
VENTAGLIETTI DI PERE ALLA CREMA DI MARRONI 27
MOUSSE DI CAFFÈ 27

INVERNO

BURTLÊINA pag. 30
TERRINA D’ANATRA 30
CREME PER LA FARCITURA DI BARCHETTE O TARTINE 31
PASTA REALE 31
ANOLINI ALLA PIACENTINA 32
BRODO IN TERZA 33
TORTELLI ALLA PIACENTINA 34
RISOTTO AI CARCIOFI 36
RISO E VERZE CON COSTINE DI MAIALE 37
TIMBALLO DI RISO CON LA COPPA 37
SAVARIN DI RISO 38
ZUPPA DI CECI CON PIEDINI DI MAIALE 39
CARCIOFI ALLA FINANZIERA 39
MACCHERONI BOBBIESI 40
STRACOTTO CON VERDURE ALLA PIACENTINA 42
TACCHINA CON RIPIENO DI CASTAGNE 43
COPPA CON TARTUFI NERI PIACENTINI 43
SALSA ROSSA 45
MERLUZZO IN UMIDO CON POLENTA 45
SALAME IN CROSTA 46
VERZOLINI IN UMIDO 46
LATTE IN PIEDI 47
CHARLOTTE DI PERE 47
TURTLITT 48
SGONFIETTI 49
CROCCANTE 49

PRIMAVERA

UOVA ALLA BENEDECTINE pag. 54
PAN DI FEGATO 55
GAMBERI IN SALSA BERCY 55
VELLUTATA DI ASPARAGI 56
TORTA DI ASPARAGI 56
MAZZETTI PRIMAVERA DI ASPARAGI E DI FAGIOLINI GRATINATI 57
CICORIA E RADICCHIO DEI CAMPI CON PANCETTA SALTATA IN PADELLA 57
TORTA DI GAMBERI 57
BOMBA DI RISO 58
MALTAGLIATI CON PANCETTA, NOCI E PREZZEMOLO 59
MALTAGLIATI (CARCAGN) CON PANCETTA E PISELLI IN UMIDO 60
RISO PILAF AGLI ASPARAGI 61
PASTICCIO DI MACCHERONI O PASTISS 62
FRITTATA CON I BAVARONI (Cipollotti) 63
UOVA CON PISELLI IN UMIDO 63
AGNELLO ALLA PIACENTINA 64
CONIGLIO IN FRICASSEA 64
DULSA E BRUSCA 65
POLLETTO ALLA CACCIATORA (in umido con le patate) 65
TRECCIA DI LUCCIO AL TIMO E SALE GROSSO 65
ZUPPA DI PESCE PERSICO 66
FILETTI DI TROTA DEL TREBBIA AI VAPORI DI ORTRUGO 66
SFOGLIATELLE FROLLE 67
ZABAGLIONE 67
CIAMBELLA (BUSLAN) 68
BAVARESE DI FRAGOLE 68
SPONGATA 69

ESTATE

MOUSSE DI TROTA pag. 73
TRANCI DI SALMONE CON SALSA OLANDESE 73
SALSA OLANDESE 73
RISOTTO AL LIMONE 74
RISOTTO AI GAMBERI DI FIUME 74
TAGLIERINI AL LIMONE 75
PANZEROTTI ALLA PIACENTINA 75
RISOTTO AL PEPERONE 76
PASTA FREDDA 76
MINESTRA FREDDA CON FAGIOLI E VERDURE MISTE 77
SPADELLATA ESTIVA 77
RUSTISANA CON LE UOVA 78
FRITTATA ROGNOSA 78
STORIONE STUFATO CON CANAPÉ DI FUNGHI 79
TROTA TRIFOLATA 79
CONIGLIO ALLA CACCIATORA 80
ANATRA DI FERRAGOSTO 80
BAVARESE DI PESCHE 82
PESCHE IN ZABAGLIONE DI MOSCATO 82
MARENATA 83
PESCHE RIPIENE 83
ZUPPA INGLESE 84
CROSTATA DI PRUGNE 84
CREMA AL CAFFÈ E NOCCIOLE 85
NOCINO DI CASA MIA 85

I VINI PIACENTINI

TEMPERATURE E ABBINAMENTI pag. 91
Vino per vino, i gradi giusti per servirlo e gustarlo al meglio

© PROVINCIA DI PIACENZA - Riproduzione vietata
COPIA NON DESTINATA ALLA VENDITA
Finito di stampare nel mese di dicembre 2012

Oltre 100 ricette, selezionate tra quelle dell'Accademia della Cucina Piacentina, arricchite da notizie storiche, aneddoti, curosità e abbinamenti con i vini della nostra terra.

A cura di Mauro Sangermani