

PARMA

Città della Gastronomia



Pagina a cura di Sandro Piovani
gusto@gazzettadiparma.net



A FINE PASTO, D'ESTATE, TRIONFA SULLE TAVOLE PARMIGIANE

Pesche e amaretti, accoppiata vincente

Errica Tamani

Una combinazione collaudata quella delle pesche con gli amaretti. La dolcezza della frutta ben si sposa a quella lieve nota amaricante che le mandorle conferiscono a questi biscotti. In varie regioni c'è l'abitudine di farcire le pesche con un composto a base di polpa di pesca e amaretti e di cuocerle in forno in una teglia imburata cui talora si aggiunge un tocco di vino bianco, il Moscato in quel di Piemonte. Nel ripieno delle pesche, da regione a regione, intervengono questi o quegli ingredienti: restando in terra piemontese la farcia prevede anche cacao; in Liguria al mix si unisce la crema pasticcera e un quid di liquore amaretto. In Veneto nelle "pesche scaligere" ci sono anche mandorle, grappa e miele. Servite tiepide o fresche sono piacevoli e si rivelano delle golose tentazioni estive. L'abbinamento pesca-amaretti diventa spunto per interpretazioni d'autore. Davide Brovelli, chef de "Il Sole" a Ranco (Varese) sceglie le pesche del Lago di Monate, compatte e saporitissime, che tradizionalmente sono conservate in sciroppo. Una zuppa di queste pesche accoglie un soufflé freddo fatto con purea delle stesse e brutti e buoni (biscottini piemontesi alle mandorle) al posto degli amaretti. Il gelato ingentilisce il tocco alcolico del Vin Santo.

LA RICETTA TRADIZIONALE



PESCHE RIPIENE

(dal volume di Giuliana Lomazzi, Il grande libro dei dolci, Ponte alla Grazie)

INGREDIENTI

- Ingredienti per 6 persone
- 6 pesche
 - 50 g di mandorle
 - 3 amaretti
 - 3 savoiardi
 - 3 cucchiaini di zucchero
 - 1 tuorlo
 - 1 noce di burro
 - 2 cucchiaini di vino bianco

PREPARAZIONE

Tagliate a metà le pesche già lavate e asciugate, togliete i noccioli con un po' della polpa circostante. Tritate in un mixer le mandorle (sbollentate e pelate) con zucchero, amaretti e savoiardi. Mettete il composto in una terrina unite il tuorlo e la polpa di pesca tenuta da parte. Ungete una teglia col burro e bagnatela col vino bianco. Adagiare le mezze pesche e farcitele col ripieno. Cuocete in forno per 20 minuti circa a 220°C. Servite tiepide o fredde. **E.T.**

LA RICETTA RIVISITATA

PESCHE DEL LAGO DI MONATE, SOUFFLÉ DI BRUTTI E BUONI E GELATO AL VIN SANTO

(ricetta di Davide Brovelli, Chef de "Il Sole" a Ranco, Varese)

INGREDIENTI

- per 4 persone
- ZUPPA**
- 4 pesche del Lago di Monate
 - 50 cc succo di limone
 - 50 cc sciroppo
- GELATO AL VIN SANTO**
- 4 tuorli d'uovo
 - 60 g di zucchero
 - 400 ml di Vin Santo
 - 50 ml di panna da montare

SOUFFLÉ DI BRUTTI E BUONI

- 6 tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- 60 ml di acqua
- 500 g purea di pesche del Lago di Monate
- 260 g di brutti e buoni sbriciolati
- 5 fogli di gelatina 700 g di panna



PREPARAZIONE

Zuppa: Aggiungere zucchero e succo di limone alle pesche frullate. Soufflé di brutti e buoni: portare in una pentola di rame acqua e zucchero a 120°C. Montare i tuorli in una piccola planetaria. Unire poco alla volta lo sciroppo a 120°C. scaldare in microonde la purea di pesche e incorporare la gelatina già ammollata. Mescolare le uova montate alla purea di pesche, unire i brutti e buoni e infine la panna montata. metter in uno stampo e congelare. Gelato al Vin Santo: con una frusta montare in una basterella a bagnomaria (raggiungere i 75°C) tuorli, zucchero e Vin Santo. Una volta raffreddato aggiungere la panna e trasferire nella gelatiera. **E.T.**

GUSTO E DINTORNI DA PARMA ALLA CONQUISTA DEI VIAGGIATORI DI MEZZO MONDO

«UPSTREAM» NELLA BAGUETTE AGLI AGRUMI FIRMATA DALLO CHEF MICHELANGELO CITINO

Il salmone «parmigiano» nel panino

Quando si parla di Parma città della gastronomia Unesco si pensa soprattutto ai confini della nostra città e della nostra provincia come contenitori unici di prodotti d'eccellenza. In fondo è così. Ma questo importante riconoscimento vale anche (e forse soprattutto) quando il percorso è inverso. O addirittura quando il percorso è di andata e ritorno. Nel senso che da qualche anno l'imprenditore parmigiano Claudio Cerati ha avuto un'idea «controcorrente», ovvero il salmone Upstream, frutto di una sfida che ha visto trasformare un regalo pensato per gli amici durante le festività natalizie, in un prodotto eccellente da gustare tutto l'anno. Per lui, che si occupava di tutt'altro, si è unita la passione per il «buono» al lavoro. In fondo questa non è l'unica storia parmigiana legata al pesce, alla sua conservazione e al modo di proporlo. Tutto nasce, sempre, dalla scelta delle materie prime e dal modo di proporle. Così è anche per il salmone Upstream. Che ormai è protagonista nei migliori ristoranti, nelle enoteche più attrezzate

e non solo. Ecco che Upstream si è legato anche al brand MyChef del gruppo Areas, che fa parte di Elior, uno degli operatori leader mondiale nella ristorazione dedicata ai viaggiatori di aeroporti, stazioni ferroviarie e aree di ristoro autostradali, nonché ai clienti di musei, stadi, fiere, luoghi d'intrattenimento e business centre. Lo scorso anno Upstream è entrata in veste di fornitore con il suo salmone affumicato nei locali MyChef a brand Ferrari Spazio Bollicine degli aeroporti di Malpensa e Fiumicino e presso il ristorante Michelangelo di Linate, con una serie di piatti firmati dagli chef Alfio Ghezzi (Locanda Margon- due stelle Michelin, Trento) e Michelangelo Citino (Ristorante Michelangelo e Ristorante Larte, Milano). Quest'anno invece l'idea di Areas di lanciare un panino d'autore, che accompagna i viaggiatori dando più gusto e qualità alla loro esperienza. La ricetta del Panino Upstream è stata messa a punto dallo chef Michelangelo Citino ed è preparato con soli cinque ingredienti: pane agli agrumi, salmone



Upstream Da sinistra Claudio Cerati e a destra (foto di Fausto Mazza) il panino firmato dallo chef Citino.

affumicato Upstream, cetriolo, panna agra e menta fresca. Quello che rende ancora più unico questo panino è la cura nella ricerca della materia prima: pane artigianale prodotto ad hoc per questa ricetta e ben 60 grammi di salmone Upstream, l'unico salmone affumicato presente sul mercato italiano proveniente dalle Isole Faroe. Cresciuto naturalmente in mare aperto, il salmone Upstream è completamente privo di antibiotici e coloranti, qualità molto apprezzate dal popolo dei foodies esigenti e attenti alla salubrità dei cibi consumati. Upstream, grazie alla sua affumicatura leggera e alle sue carni poco grasse, si sposa alla perfezione con il sapore frizzante degli agrumi e quello fresco del cetriolo e della menta. Il tocco di panna acida, è l'ideale completamento per esaltarne la dolcezza. Il Panino Upstream si gusta così negli aeroporti, fra i quali quelli di Malpensa, Linate e Fiumicino e nelle principali aree di servizio autostradali gestite da MyChef. Il Panino Upstream si contraddistinguerà nel banco per il suo packaging, necessario per mantenere la freschezza del prodotto, corredato dalle immagini del salmone e dello chef autore della ricetta. All'interno i consumatori troveranno anche le informazioni sul salmone e gli ingredienti con cui è preparato. **R.G.**

TABERNA EQUINA
MACELLERIA

Dal 1995 seguiamo la tradizione allineati alle tendenze e all'innovazione, la nostra stuzzicheria non propone solo carne, ma offre piatti abbinati a prodotti ricercati e naturali del territorio. Offriamo servizio e consegne per la ristorazione e su richiesta servizio di catering per privati.

PARMA VIA TRIESTE 75 0521 775015 seguici su **f** TABERNA EQUINA