

IL PIATTO



Tortino di riso con chips

Il risotto si può fare semplice e con pochi elementi ben in vista. Emilio Barbieri lo prepara mantecato con Parmigiano con 24 mesi di stagionatura, racchiuso a tortino, legato con un porro e servito con chips di croste di Parmigiano.

Un ricco menù di proposte nate dalle ponderate sperimentazioni ai fornelli Quei piatti elaborati da un'idea semplice

Carne, verdure e anche pesce: ecco il menù di Strada facendo. Le descrizioni rendono la complessità dei singoli piatti certo non per calorie o eccesso di prodotti mescolati, quanto per un'elaborazione che nasce da una ricetta semplice. Spulciando nel menù di questi giorni ne segnaliamo alcuni. Tra gli antipasti un mix mare-monti ardito: "Gamberi al lardo dell'Appennino e cappasanta su riso nero e crema di zucca" o un'elaborazione tradizionale: "Rollé di faraona con tortino di patate di Montese e Parmigiano, funghi e tartufo ne-



Rita, famosa sommelier



ro". Tra i primi: "Crema di cannellini con maltagliati al cotechino modenese, gamberi rossi e bottarga di tonno"; i più classici "tortelli di zucca con ragù di salsiccia" o la "lasagnetta di farina di farro

con ragù d'anatra, salsa di foie gras e ristretto di lambrusco". Tra i secondi di carne: "Controfiletto di cervo con polenta"; il bollito; "scaloppa di fegato d'oca con mele campanine".

OGGI E DOMANI "Squisito!" a San Patrignano

"Semplicemente qualità" è il tema scelto da San Patrignano per la rassegna enogastronomica "Squisito!" che iniziata venerdì si concluderà domani. Il tema della qualità interesserà le 25 aree dell'iniziativa, realizzata grazie ai 104 produttori presenti al Villaggio degli artigiani, i 27 presidi Slow Food provenienti da 15 regioni, ma anche ai 56 differenti corsi attraverso i quali i visitatori potranno scoprire novità e particolarità della cucina italiana, spesso accompagnati da uno dei tanti chef presenti. Ben 34 quelli che si metteranno in mostra nelle diverse aree di "Squisito!", ad iniziare dalla Giostra dei Cuochi, passando per l'Officina della pizza.