

CUCINA



**PAN GIALLO DI ROSA**

Frazione di San Vito al Tagliamento (PN), Rosa festeggia San Luca con la sagra del pan giallo, dolce a base di zucca. Dal 15 al 25 ottobre.



**ANNURCA IN FESTA**

Il 24 e 25 ottobre a Valle di Maddaloni (CE), la mela annurca si degusta in piazza insieme a liquore e frittelle preparati con il pomo rosso della Campania.

LA RICETTA: RAVIOLI DI SPIGOLA E BORRAGINE

**INGREDIENTI**

pasta all'uovo  
fatta in casa per quattro persone  
1 chiara d'uovo  
2 spigole da 400 gr.  
borragine q.b.  
1 zucca cappello di prete  
3-4 fettine di lardo  
olio, sale e pepe q.b.

**PREPARAZIONE**

Dopo aver steso la sfoglia, spennellare con la chiara d'uovo. Poi sbollentare e sfilettare le spigole e, a parte, sbollentare i fiori e le foglie di borragine, quindi amalgamare il tutto, aggiustando di sale e pepe. Versare il composto ottenuto in una sac à poche e farcire i ravioli. Dopo averla spaccata e fatta arrostiti al forno con sale e pepe a 180-200°, frullare la zucca e passarla al setaccio con olio extra vergine di oliva per ottenere la vellutata. In una padella antiaderente far saltare le fettine di lardo e versarvi i ravioli scolati, messi a cuocere in precedenza. Ripassare a fuoco lento e adagiare sul piatto con specchio di vellutata di zucca. Servire con Oltrepò Pavese Bonarda.



**Il bello dei fornelli**

di Tiziana Boldrini

È lo chef più bello della tivù. Alessandro Borghese, già in onda su Discovery Real Time di Sky con le nuove puntate di L'ost e Cortesie per gli ospiti, si prepara al debutto, a dicembre sulla stessa rete, con Fuori menù, il programma che, sotto il suo occhio vigile, vedrà sfidarsi due coppie nella cucina di un ristorante milanese. «I concor-

renti -racconta il figlio dell'attrice Barbara Bouchet- dovranno preparare e servire, in 90 minuti, un pasto completo per un pubblico che, in base al gradimento delle pietanze, farà il conto da sé. La coppia vincente porterà a casa tutto l'incasso, ci sarà da divertirsi». Dal 27 ottobre in libreria con L'abito non fa il cuoco, la sua opera prima a metà tra vissuto e ricette, il virtuoso dei fornelli prosegue con successo i live di

cucina sul suo blog: «Tra due chiacchiere e un bicchiere di vino con gli amici preparo due piatti facili, l'appuntamento è su internet, con videocamera e skype. Si scherza e c'è un'aria familiare, sono molto contento». Il cuoco cosa mangia? «Una pasta veloce, con il pomodoro fresco che mi manda la suocera da Praia a Mare o novità al ristorante, mi piace tantissimo sperimentare, l'ultimo piatto l'ho scoperto alle Hawaii».

**NUOVE TENDENZE**

**Fiore di ibisco, e il risotto è servito**

Per gli chef ed i barmen più creativi l'ingrediente novità si chiama fiore di ibisco. Sciropato, in arrivo dall'Australia, è stato eletto tra i trenta prodotti di nicchia della fiera TuttoFood 2009 ed ora, versatile e scenografico, si prepara a trionfare in esclusive ricette di cucina e bartending. Rosso fiammante, con note di lampone e lieve retrogusto di rabarbaro, è perfetto con risotti e formaggi freschi di capra o, utilizzando lo sciropo, con carni rosse, bollite, crudi di pesce e crostacei. Conservato in una soluzione di acqua e zucchero di canna, è squisito anche con il gelato o glassato con cioccolato fondente. (T. Bold.)

Lo chef Alessandro Borghese in tv e su internet guida spettatori appassionati alla scoperta di nuovi menu

**Cocktail**

Mi bevo un Dmytro: vodka, mirtillo e gol



In onore del nuovo acquisto del Barcellona, Dmytro Chygrynskiy è nato un cocktail. Miscelati nello shaker, vodka, succo di limone e succo di mirtillo si versano in un bicchiere con ghiaccio e si completano con soda allo zenzero. La decorazione è con cetriolo e ciliegina.

**Livorno Adunata per i golosi d'Italia**

Si terrà il 24 e 25 ottobre a Livorno, nella raffinata cornice del Grand Hotel Palazzo, storico cinque stelle di fine '800. Per mettere in mostra le eccellenze enogastronomiche del territorio italiano, Livorno Food - Festival del Gusto 2009 ha scelto una location esclusiva, dove si riuniranno solo i migliori artigiani della produzione tipica, provenienti da tutto lo stivale. Più di cinquanta espositori guideranno esperti e buongustai attraverso un per-

corso goloso, alla scoperta di ricercate specialità alimentari, da vini e liquori a formaggi, oli, pane, dolci, frutta e conserve. Tutte bontà da assaggiare in fiera ma anche da acquistare per la degustazione casalinga. Accompagnati da performance artistiche ed esibizioni acrobatiche di flair e impasto pizza, gli antichi e genuini sapori della tradizione accoglieranno il pubblico dalle 10.30 alle 21. Per info [www.pegaso-eventi.com](http://www.pegaso-eventi.com).



**Supermercato della ceramica**

**Il risparmio sarà solo un pretesto**

[www.supermercatoellaceramica.it](http://www.supermercatoellaceramica.it)  
Via Casilina km 21 Pantano Borghese (Roma)  
Tel: 06.9476039

Aperto tutti i giorni  
8.30-13.00 e 15.30-19.30 Giovedì pomeriggio chiuso

- Oltre 3000 mq di esposizione
- I grandi nomi dell'arredo bagno a prezzi di outlet
- Servizio di progettazione
- 10.000 mq di gres porcellanato pronta consegna sottocosto
- Ampio parcheggio

**Trasporto compreso presentando questo coupon**