

Orzo, radicchio, lardo, noci...
i sapori della stagione fredda in una gustosa
sequenza di piatti. Facili da preparare.

Menù d'inverno

BRUSCHETTE DI LARDO

Ingredienti per 8 persone: 200 gr di ottimo lardo a fettine, 1 kg di pane di segale, 10 gherigli di noce, pepe nero.

Tagliare 120 gr di lardo a pezzettini piccoli poi frullarli in modo da ottenere un composto cremoso, amalgamarvi le noci tritate e pepare abbondantemente.

Tagliare il pane a fette e farle tostare per pochi minuti in forno già caldo a 200°C. Spalmarvi quindi il composto di lardo e noci e completare con fettine di lardo intere e qualche gheriglio di noce.

Servire come antipasto accompagnando, a piacere, con salumi affettati.

ORZOTTO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone: 250 gr

di orzo perlato, 500 gr di funghi cantarelli, 2 spicchi d'aglio, 1 lt di brodo vegetale, 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 1 noce di burro, sale e pepe.

Mondare i funghi e passarli con un panno umido per eliminare residui di terra. Tritare grossolanamente i gambi e affettare le cappelle.

In una casseruola con un 1 cucchiaino di olio e il burro, far insaporire i gambi dei funghi con 1 spicchio d'aglio tritato. Unire l'orzo, mescolare, versare tutto il brodo bollente e lasciare cuocere, coperto per circa 1 ora.

Nel frattempo far imbiondire l'altro spicchio d'aglio in 2 cucchiaini d'olio, unire le cappelle, sale, pepe e far cuocere per 15 minuti.

Quando l'orzo sarà cotto e denso come un risotto, unire tutto il



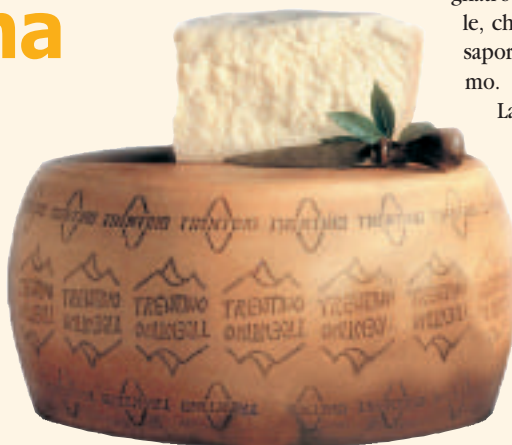
Il formaggio trentino è risultato il migliore tra i 340 formaggi in gara per la Käsiade.

Il Trentingrana sfonda in Europa

Con un punteggio di 19,83 su 20 il Trentingrana si è aggiudicato il primo posto assoluto ottenendo il premio "peak of the quality" (top della qualità) alla 7ª edizione della Käsiade, il concorso internazionale di formaggi organizzato dalla Federazione degli esperti Lattiero Caseari di Innsbruck, di cui fanno parte specialisti provenienti da tutta Europa. Il formaggio trentino si è guadagnato inoltre il primo posto nella categoria dei formaggi duri.

La commissione internazionale, dopo una sessione durata diverse ore, ha reputato che Trentingrana fosse il migliore tra i 340 formaggi in gara provenienti da diversi Paesi europei. I punti sono stati assegnati sulla base di un panel sensoriale, che comprendeva fattori quali sapore, struttura, fragranza e profumo.

La Federazione degli Esperti Lattiero Caseari opera da più di 50 anni nell'interesse degli oltre 650 membri che ne fanno parte. Tra le varie attività promosse dalla Federazione, la Käsiade ricopre un ruolo importante come punto di incontro tra i caseifici e il mondo della gastronomia e del commercio.



contenuto della padella con i funghi, regolare di sale e cuocere ancora qualche minuto. Servire caldo.

TORTINO DI PATATE E RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di patate a pasta gialla, 3 cespi di radicchio rosso, 2 scalogni, 3 uova, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 noce di burro, sale e pepe.

Lessare le patate intere, scolarle, pelarle e lasciarle raffreddare. Mondare il radicchio e tagliare le foglie a pezzetti. Fate appassire gli scalogni affettati in una padella con l'olio caldo. Unire il radicchio, salare, pepare, coprire e lasciare stufare adagio per 10 minuti. Rompere le uova in una terrina, salare, pepare e mescolarvi le patate tagliate a rondelle e il radicchio tiepido. Versare il composto in una pirofila a bordi alti ben imbrattata e infornare a 180°C per mezz'ora. Far intiepidire prima di servire.



CRUMBLE DI MORE

Ingredienti per 6 persone: 600 gr circa di mele, 250 gr di more, il succo di mezzo limone, 140 gr di zucchero di canna, 175 gr di farina, 125 gr di burro più una noce, 2 cucchiaini di cannella in polvere.

Sbucciare le mele e tagliarle a dadini. Sciacquare le more e asciugarle su un panno. Riunire la frutta in una ciotola, mescolarvi il succo di limone, 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di cannella e distribuire il composto in una pirofila a pareti alte ben imbrattate.

Setacciare la farina in una ciotola e mescolarla con lo zucchero e la cannella rimasti. Unire il burro morbido e a pezzetti e mescolare con la punta delle dita in modo da ottenere un impasto a grosse briciole (crumble). Versarlo nella pirofila coprendo la frutta in modo irregolare.

Infornare a 180°C e lasciar cuocere per 45 minuti finché il crumble sarà croccante e leggermente dorato. Servire tiepido.

Una "bussola" per riassaporare quei vini che nascono da antiche varietà di uva, oggi quasi dimenticate.

di **Massimo Pala**

Alla riscoperta degli autoctoni

La bussola ce la fornisce Giampaolo Girardi, persona sensibile ed attenta a tutta la produzione di vini trentini di qualità, ma soprattutto artefice di quella che si può definire la "riscoperta degli autoctoni", cioè la ricerca e rivalutazione di vecchie varietà di uva coltivate un tempo in Trentino e quasi pressoché abbandonate, con cui produrre nuovi ed originali vini, legati al territorio. Da questa idea sono nati due progetti, sostenuti dalla sezione di ricerca dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige: "Vini Estremi" e "Vini dell'Angelo".

I Vini estremi sono vini eroici, figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo; prodotti in zone spesso sconosciute, geograficamente impervie, talvolta impossibili e coltivati in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce, al mare. Dal Trentino-Alto Adige alla Sardegna, dalla Valle d'Aosta all'isola di Pantelleria, dalla Valtellina alla Costiera Amalfitana, dalle Cinque Terre alle pendici dell'Etna, l'antica Enotria vanta una miriade di vitigni che sono sopravvissuti alle guerre, alle pestilenze, al flagello della fillossera. Vitigni che, grazie alla tenacia e alla passione di alcuni piccoli-grandi vignaiuoli, sono stati strappati all'oblio. Vini carichi di storia, rari (la produzione è di poche migliaia di bottiglie) e autentici. Come...



Il vino Santo: «... un banchetto molto più fastoso e ricco di portate di vini venne predisposto il 12 settembre 1536, per l'arrivo a Trento di re Ferdinando... venivano serviti, di norma, vini dolci, tra i quali primeggiavano il Moscato, il Bianco di Calavino... l'insuperabile Vino Santo, prodotto sui colli di Santa Massenza».

Pincio Giano Pirro, *Annali, ovvero croniche di Trento*, 1648

I vini del Concilio: «... dal famosissimo banchetto del 25 luglio 1546 offerto dal Cardinale di Trento... vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento e vini dolci di Santa Massenza».

Mariani Michelangelo, *Trento con il Sacro Concilio*, 1673

Per approfondimenti

www.viniestremi.com - www.vinidellangelo.com