

O·R·M·E
Chef!

30
ricette

Valeria Arnaldi
Cronache dell'Italia a tavola. Paolo Cacciani, la cucina emotiva

«CHEF!»
collana diretta da Valeria Arnaldi
Ottimizzazione di Francesco Coniglio
Progetto grafico di Damaffy
Editing di Paolo Di Orazio
Fotografie di Floriano Formoso

Orme è un marchio editoriale di Lit Edizioni s.r.l.
I edizione: maggio 2013
©2013 Lit Edizioni s.r.l.
Sede operativa: Via Isonzo 34 - 00198 Roma

Stampato presso Arti Grafiche Cecom s.r.l. – Bracigliano (SA)
Per conto di Lit Edizioni s.r.l.
Largo Giacomo Matteotti, 1 – Castel Gandolfo (RM)

Cronache
dell'Italia a tavola
Paolo Cacciani,
La cucina emotiva

di Valeria Arnaldi

Tutta la storia
umana attesta
che la felicità
dell'uomo,
peccatore
affamato,
da quando
Eva mangiò
il pomo, dipende
molto dal pranzo.

Lord Byron



La cucina
emotiva.
Paolo
Cacciani.
Cronache
dell'Italia
a tavola

L'aperitivo di Clark Gable: un terzo di gin, un terzo di vodka, un terzo di whisky. Le fettuccine amate da Alberto Sordi, tirate a mano condite con le rigaglie di pollo. Il bicchiere di Frascati per Ben Gazzara. Ma anche, Rock Hudson e Gina Lollobrigida che amavano cantare, accompagnati dalla chitarra di Armando. Vittorio De Sica che, a volte, la mattina alle dieci si sedeva da solo a un tavolo, distraendosi ogni tanto con l'allestimento in corso nella sala, mentre lavorava alle sue sceneggiature. Altre volte, invece, veniva con la moglie e i due figli per un pranzo di famiglia sulla terrazza. Poi John Huston, Antony Quinn, Abbe Lane, Fanfani, Saragat, Pertini. E il rabbino capo Toaff, che nei ricevimenti kosher, vigilava sulla corretta preparazione dei piatti (secondo religione, ovviamente), non rinunciando al piacere della cucina romana.

Accanto ai vip, i contadini che al mattino aspettavano la 'colazione' con frittata, abbacchio e un bicchiere di buon vino. E gli abitanti di Frascati, i fornitori,

i romani che si mettevano in viaggio per la classica gita fuori Porta. Poi nel tempo quelli che sceglievano la firma come garanzia di qualità, eleggendo il ristorante a teatro dei loro momenti importanti, compleanni, fidanzamenti, matrimoni, battesimi, anniversari. È una storia fatta di incontri, incroci e intarsi quella di Cacciani, famiglia, ristorante e hotel, sempre all'insegna del gusto. Una storia che è tante storie differenti e dal privato ricostruisce il pubblico di un riferimento di tradizione, che è pure custode di memorie. Per questo, tra successi e ricordi, ma soprattutto emozioni, lo chef Paolo Cacciani oggi, forte dei novanta anni di storia di marchio e locale, dice «ricomincio da 90». Perché la storia non va dimenticata, né la memoria tradita.

Ma la storia va anche costruita. Ed è proprio questo che vogliono fare Paolo, Leopoldo e Caterina, la nuova generazione Cacciani, decisa a rispettare e rinnovare il proprio stesso percorso, conquistando palati e non solo. Il risultato? Sotto gli occhi – anzi sulla bocca, di tutti.

Valeria Arnaldi



La vita

Grandi occhi azzurri, sorriso aperto, l'aria decisa e soddisfatta. Basta guardare le foto di famiglia per rendersi conto che nel volto di Paolo Cacciani c'è gran parte della sua storia di casa, con quella voglia di fare e le energie che si imparano sin da bambini perché si 'respirano'. Cresciuto in una cucina di tradizione – e nella tradizione della cucina – Paolo Cacciani aveva immaginato per sé un futuro diverso, seppur non distante. Il mondo della ristorazione lo interessava, ma per gestione, organizzazione, marketing. D'altronde, c'era un'impresa cui badare, in tutti i sensi. Così si è laureato in Economia e Commercio e, per farlo nel modo per lui più produttivo, ha lavorato a una tesi sperimentale sulla gestione di un ipotetico ristorante commerciale. Un percorso teorico, anzi no, perché per studiare l'andamento di un locale Cacciani si è messo in viaggio, lasciando Frascati per New York. «Volevo verificare sul campo le modalità di gestione e l'andamento di un ristorante commerciale» racconta, «così sono andato a New

York dove ho lavorato per Le Cirque, che mi sembrava la realtà più simile a quella che volevo illustrare». Riavvicinatosi alla cucina, Paolo non riesce più a distaccarsene. Soprattutto, se il destino ci mette la mano. Tornato a casa, infatti, si trova a dover fare i conti con una realtà in trasformazione. Sono cambiati i tempi e le mode. I media hanno puntato i riflettori sul gusto e la gente si è appassionata. Ora è curiosa, affascinata, vuole conoscere, sapere, imparare. Vuole crescere, anche nel palato. Ciò ovviamente offre nuove prospettive a quanti abbiano la lucidità e la freschezza per adattarsi alle richieste e al fermento. Lui e il fratello Leopoldo sono tra quelli. Paolo stesso, d'altronde, è in una fase di forte trasformazione: cambia la generazione alla guida e c'è bisogno di una nuova mano ai fornelli. «Io e mio fratello abbiamo riscoperto la passione di padellare, se così possiamo dire. Se prima parlavo di cucina analizzandola dall'esterno, ora preferisco farlo dall'interno».

Studio e caso dunque fanno scattare la scintilla di un amore e di una conoscenza che in realtà erano già ben radicati. «Il ristorante Cacciani è aperto dal 1922», racconta. «Ho vissuto la cucina da vicino, sin da bambino. Quello che vedi fare e ancora di più quello che assaggi, la cultura del mangiare bene insomma, sono cose che non si dimenticano. Rimangono impresse nella memoria per poi tornare a emergere al momento giusto. La fortuna di noi figli di ristoratori è che le emozioni legate ai sapori sono talmente tante, che alla fine ti ritrovi a cucinare bene quasi

senza accorgertene. Sono i ricordi che ti guidano». Così Paolo diventa chef nel solco di una solida e precisa tradizione che, però, nel suo modo di intendere il gusto, si fa sostrato, mai catena. «Per me, la materia da cui prendere le mosse è la storia del nostro ristorante. La forma artistica è ciò che voglio dare io. Sono felicissimo del nostro passato. Poggiamo saldamente il nostro lavoro sulle spalle dei giganti che ci hanno preceduto, è questa consapevolezza che ci consente di librarci sulla tradizione per poi inventare. Possiamo volare verso piatti nuovi ma siamo sempre desiderosi di rientrare nel nido. Per questo, in Carta, ci sono sia i bignè di broccoli che la classica 'cacio e pepe'. Sono spinte identiche seppure molto diverse».



La storia

Il passato c'è, dunque, e non va dimenticato, ma messo a frutto con intelligenza e talento. «Vi rendete conto di cosa voglia dire aprire e chiudere la serranda dello stesso posto da novanta anni? Quante famiglie hanno lavorato qui? Quanti qui si sono incontrati, innamorati e sposati? Quanti hanno mangiato qui da ragazzi e poi sempre qui festeggiato il battesimo e magari il matrimonio dei nipoti?» si chiede Paolo. «Le persone non se ne rendono conto, è un vantaggio e uno svantaggio. Io non posso permettermi di togliere dalla Carta alcuni piatti ma sono felice di non poterlo fare. È una situazione emotiva complessa. Sono cambiati i tempi e le proposte, ma anche gli occhi di chi ti guarda e magari cerca la conferma dei suoi ricordi. Un mondo come il nostro ormai non esiste più. Quante stelle Michelin appena nominate sono già chiuse? Noi invece siamo qui, tutta la famiglia a suo modo, ognuno con quello che può condividere e senza mai litigare». Da quasi cento anni.

Per capire questo 'sentimento' della ristorazione occorre fare un passo indietro, fino al 1875. Originario di Genga (provincia di Ancona), Tommaso Cacciani era venuto a Frascati per potare olivi, viti e altri lavori simili. Tra i vigneti conobbe la futura moglie, Caterina Gabrielli, da cui avrebbe avuto sette figli. Insieme, facendo sacrifici, riuscirono ad acquistare una casa e un paio di vigne. I tre figli maschi furono avviati alla ristorazione, due come cuochi, uno come cameriere. Nel 1922, Leopoldo, il cuoco, aprì la trattoria dell'Antica Pergola, rilevandola dalla 'sora' Nanna. Insieme alla moglie Giannina si diede da fare per far crescere la trattoria. Il periodo della guerra non fu facile. Il bombardamento dell'8 settembre 1943 distrusse l'abitazione e in buona parte il ristorante. La famiglia andò a Genga, che fu poi sgombrata dai tedeschi. Leopoldo e il figlio maggiore Armando tornarono allora a Frascati per cercare di riavviare la trattoria, in modo da far tornare il resto della famiglia.

I fratelli Armando e Tommaso, seppure molto giovani, contribuirono alla ripresa del locale, impegnandosi in più di un lavoro e imparando il mestiere. Il dopoguerra riportò un po' di fortuna e movimento. Nel 1953 Leopoldo acquistò il terreno dove ora sorge il ristorante Cacciani, e iniziò la costruzione del palazzo. Rimasti orfani del padre, i due fratelli raddoppiarono gli sforzi, cercando di seguire le lezioni del genitore ma anche di cogliere nuove opportunità, a partire dai mondiali di ciclismo ospitati nel 1955 a Frascati con i flussi di persone che avrebbero potuto

portare. Qualche scelta azzardata rese il cammino difficile, ma alla fine la fortuna premiò la costanza della famiglia e Cacciani diventò un punto di riferimento del gusto, attirando molti clienti, anche noti, da Roma. Poi sono arrivati l'hotel e una vigna. E tante nuove storie.

Tommaso e Armando hanno passato la guida ai figli di quest'ultimo, Leopoldo jr, Paolo e Caterina. E Cacciani ha iniziato una nuova avventura. Alla conquista del gusto contemporaneo.



I fratelli Caterina, Leopoldo e Paolo Cacciani



Chef e Cuoco

«Il mestiere del cuoco è difficile e importante. In passato, non abbiamo mai avuto italiani che avessero il piacere di considerarlo prestigioso, ora i tempi sono maturi, forse la nostra visione si è ‘francesizzata’, e finalmente si può tornare a costruire». I grandi cuochi di Cacciani sono andati in pensione, così i camerieri, ma, lungi dall’essere un limite, questo ha dato nuova vitalità alla struttura e al sogno che la alimenta.

«Leopoldo ed io siamo tornati in cucina a tempo pieno, con gioia e entusiasmo, per traghettare anche l’esperienza di quei vecchi cuochi e tutelare la memoria storica. Intorno a noi abbiamo giovani con una grande voglia di mettersi in gioco e soprattutto di stare in cucina. Siamo tornati alle energie che c’erano dopo la Guerra ma con una nuova visione. I ragazzi sono felici di quello che fanno, da tempo non c’era un clima simile. Noi creiamo entusiasmo. Stiamo ponendo le basi, ancora più forti, per continuare la nostra avventura».



La Cucina

«La cucina, per me è composta per il 25 per cento dal passato, il 25 dalla stagionalità che comunque costringe le scelte, per un altro 25 dalla novità e poi, per la parte restante, dall'obbligo di qualità». Così Paolo racconta la filosofia di cucina griffata Cacciani, in una vera e propria proporzione di 'ingredienti'. Le percentuali sono pienamente rispettate nella Carta che accanto a ricette tradizionali, «che non possiamo cambiare», sempre nel pieno rispetto della stagionalità vede piatti nuovi, sofisticati e creativi. «I nostri clienti sono gli stessi, vengono a ondate, vogliono trovare sempre qualcosa di nuovo. Potrei fare sempre amatriciana, cacio e pepe, polpettone e abbacchio, è quello che si aspettano, ma non è possibile: la spinta a creare qualcosa di nuovo è troppo forte».

Spinta a inventare e sperimentare, senza gelosie o timori. «Qui non si appone alcuna proprietà intellettuale sulle invenzioni. Non ci interessa. Forse, pure per spavalderia. Non ha senso avere timore di passare una ricetta: se piace è bene che si diffonda. Se un al-

tro la vuole proporre, lo faccia ma è controproducente per lui, noi la facciamo comunque meglio. La gelosia del ristoratore non deve esistere. Qualsiasi invenzione non appartiene a te che l'hai creata, ma all'ospite o all'amico che l'ha apprezzata, perché di fatto è lui, chiedendola o meno, che ne determina la vita in Carta». La fantasia senza riscontro rimane chiusa nel cassetto, non va nel piatto. Non più della volta in cui l'hai testata, almeno.

Il rispetto della qualità è il fattore che unisce tutti i piatti proposti. «È una legge morale dentro di noi, piuttosto semplice: basta non servire cose che non si mangerebbero».

L'ambiente

Una grande vetrata che lascia libero lo sguardo sull'orizzonte. La struttura da riempire e modulare nel tempo. Il tavolo di legno biondo, la tovaglia color crema, calici e decanter in vetrina in un gioco di riflessi, le foto in bianco e nero dall'album di famiglia alle pareti e un'esplosione di tinte accese nei fiori sul davanzale. L'ambiente conta in materia di gusto.

Influenza pensieri e sorrisi. Da Cacciani si sintetizza una storia facendo dell'ospite una sorta di perno, punto di arrivo tra il passato da preservare e il futuro di ricostruire. A tavola.





Le materie prime: come si fa la spesa

Santificare il territorio è la filosofia-guida di Paolo Cacciani, quando si tratta di scegliere le materie prime. Attenzione, questo non vuol dire rimanere imprigionato nei limiti dell'area geografica, qui la filosofia è più ampia, si tratta di rinnovare e ampliare il concetto tanto diffuso e condiviso di 'chilometro zero'.

«La mia Carta non deve contenere alimenti che non abbiano nulla a che vedere con il territorio» spiega Paolo, «ma l'analisi di ciò che territorio significa va fatta in modo puntuale e approfondito, tenendo conto di storia e sentimento».

Così, per esempio, la zuppa di patate del contadino. «Il contadino si sveglia alle quattro del mattino. La brace della notte precedente è ancora viva sotto la pentola. Stacca dal soffitto, dove è appeso, un pezzo di guanciale. Poi prende le patate, la cipolla, una carota che ha messo da parte, la buccia del parmigiano. L'eccellenza del Parmigiano, nella nostra zona, non c'è, non si può ottenere, ma è pur sempre

Parmigiano». Poi, il rito va avanti, senza cerimonie ma secondo i suoi ritmi.

«Mentre il contadino si veste, carota, sedano e cipolla nella cuccuma prendono calore e si tostano. Fà una colazione magra, aggiunge acqua al composto con il fuoco ancora caldo e va in campagna. Dopo sette ore, torna e trova la zuppa di patate». Un suggestivo 'c'era una volta', che dalla fiaba torna a farsi realtà nell'offerta del ristorante, con i medesimi sapori ma con qualche accorgimento. «Ricreiamo la stessa procedura con la cucina a gas, tutt'al più aggiungiamo un cappello di pane, ma la ricetta rimane quella. Non è un piatto realmente a chilometro zero, perché magari il formaggio il contadino non se lo è fatto da solo, ma non è possibile non considerarlo un piatto del territorio».



La tecnica

Niente tecnica, siamo Cacciani. Si potrebbe riassumere con una battuta il peso che lo chef attribuisce alle tecniche di cucina. Attenzione, però, a non fraintendere. La tecnica che manca è quella iper-moderna, è modaiola, il resto, ben presente, è nella tradizione e di nuovo in una visione che va oltre la normale accezione del termine. Qui non si fa spettacolo della cucina, tantomeno esaltazione delle sue procedure.

«La tecnica che usiamo è e deve essere alla portata di tutti». Qualche concessione alla tecnologia c'è, ovviamente. Come l'utilizzo della sonda a bassa temperatura per cuocere dall'interno, ma «solo per tentare di riprodurre qualcosa che già conosciamo». Insomma, il nuovo, usato per tentare di tornare al classico.

«Possiamo fare un bicchiere di tre fagioli del territorio, Arpino, Atina e Viterbo. Magari ne mettiamo uno legato a bavarese, cotto a bassa temperatura per aumentare la sensazione tattile del fagiolo frullato. Un altro spumato con sifone e agar-agar solo per aumentare la morbidezza. Il gusto rimane lo stesso, la chimi-

ca non esiste. La tecnica mi serve esclusivamente per esaltare al massimo la caratteristica del fagiolo, non per apportare modifiche sostanziali».

Accanto a quelle più moderne, sopravvivono tecniche antiche, altrimenti perdute. Un esempio per tutti, la ricetta del pollo alla diavola. «Quella che pratichiamo è una cottura straziante, ad altissima temperatura, che lega Frascati perfino alla tradizione del wok, ma che in realtà è stata inventata da mio nonno».

Passato e presente si incontrano e si fondono in una preparazione senza tempo. Privato dei fegatini («Le fettuccine con le rigaglie del pollo esistono perché esiste il pollo alla diavola») e pulito, il pollo intero viene aperto tagliandolo all'altezza del petto. Poi viene girato e battuto. «Quando si batte, bisogna stare attenti a dominare la forza per non correre il rischio di rompere le ossa dando problemi a chi mangia. Si mette il pollo in una padella grande. Io uso quella di ferro ereditata da mio nonno: non si trovano più così, è enorme, tanto da contenere un pollo aperto». Si copre con il coperchio e si cuoce a temperatura altissima, con abbondante olio. I tempi li detta l'esperienza. «Per la giusta cottura, determinanti sono il talento e l'orecchio del cuoco. Il pollo deve crocciare e bisogna seguire il punto di fumo dell'olio. Il gioco fra cuoco e padella dura circa quaranta minuti, trenta se il pollo è piccolo».

Dal ristorante ai fornelli di casa, il passaggio è breve se si conosce il trucco, e Cacciani non ha paura di svelarlo. «In casa è difficile usare un pollo intero, meglio farlo a pezzi, schiacciandolo comunque e immergendolo in tanto olio, quasi come fosse una frittura. Va te-



nuto schiacciato anche in padella. Per ottenere il giusto peso, è sufficiente coprire con un coperchio piatto, poggiandovi sopra a far pressione una pentola piena di acqua. In questo modo il peso è distribuito in modo uniforme».

Il risultato è un piatto gustoso e privo di grassi. «Va mangiato con le mani,» puntualizza Cacciani, «è un momento, in un certo senso, primordiale». La cottura particolare e lunga fa sì che, al ristorante, debba essere prenotata. «Spesso la gente se lo fa preparare e mettere da parte, uno lo mangia, l'altro lo porta via. La lentezza della preparazione lo trasforma in un piatto desiderato, voluto, pensato, che si fa pregustare al di fuori delle regole attuali della cucina. Molto diverso dai canoni di oggi, come si fa ad abbandonare ricette del genere?». È una questione di gusto. E di storia.





L'ispirazione

Non solo passato. Anzi. Paolo Cacciani lo ha ribadito più volte: «qui la storia s'ha ancora da fare». Non perché non sia sufficiente quella che ha alle spalle, ma anzi, proprio perché quella è così ricca e dunque necessita di rispetto e valorizzazione. Anche quella che passa per la fantasia e l'invenzione. La capacità di apporre la propria firma sul nuovo e trasformarlo in un classico. D'altronde, è una tradizione di famiglia.

«Ogni piatto, per me, deve essere frutto di una storia reale. Ci sono quelli classici che rappresentano la storia della famiglia, come l'abbacchio alla cacciatora o la zuppa inglese. Poi, quelli modaioli, pure riferiti al passato. Uno per tutti, la 'cacio e pepe' che non è mai stata una ricetta, semmai una sorta di pit-stop: non si mangiava al ristorante, si faceva tra amici, perché magari si era fatto tardi ma si aveva fame. Non è un piatto, sia chiaro, poi possiamo farne filosofia, ma è essenziale, banale, primordiale. Deve rimanere tra amici».

Poi, ci sono le ricette nuove. Inventate. «L'ispirazione

può venire da tanti stimoli diversi. A volte nasce dal consiglio di una persona, a volte dal caso o dall'ingrediente che la stagione ti offre in quel momento». Magari, perfino da una ricetta – di altri – sbagliata. «In un catering banale ti ritrovi a mangiare un bignè con crema di patate. Nulla di che, ma il 'finger food' piace e ti piace. Allora, pensi a come farne qualcosa di speciale. Prendi la parte di broccolo che di solito butti, dopo averlo pulito, e il grasso del prosciutto in eccesso, che non puoi servire ma è comunque eccezionale. Fai bollire il broccolo romanesco, lo ripassi in padella con il peperoncino, lo frulli a farne una crema verde chiara. Aggiusti di sale e pepe e aggiungi la parte grassa, il lardo, e metti il composto nel bignè. La parte eccessivamente acquosa la compensiamo e assorbiamo con il purè di patate liofilizzato. Quando arriva l'ospite informiamo, squagliamo un po' di pecorino con il latte, nappiamo e aggiungiamo il croccante, a ricordare peraltro il verde, con granella di pistacchi». Ispirazione nata da un errore e da un assaggio che al palato era risultato 'noioso'.

La creatività è gioco, divertimento, voglia di mettersi in discussione e provare, di scommettere su un'intuizione. «Ciò che mi affascina è la trasformazione della materia prima in gusto. Il processo per cui l'ingrediente diventa cibo».



Come nasce un piatto

«Un piatto si crea, cercando il suo equilibrio interiore. Una persona può avere un carattere ostico ma affascinante. Oppure tollerante e morbido. Non è detto che tutte le pulsioni debbano essere egualmente rappresentate. Lo squilibrio può essere attrattivo, ma in cucina si deve cercare equilibrio». Sono vere e proprie regole di fascino quelle che segue e ricerca Paolo Cacciani, quando compone un piatto. Si ragiona per assonanza o per contrasto, l'importante è l'armonia finale che lo chef deve sempre cercare di costruire o raggiungere.

L'incontro con una ricetta può e forse deve essere un colpo di fulmine. La relazione si consuma in un morso, o poco più, occorre riuscire a comunicare tutta l'energia del piatto. E la sua filosofia. Il discorso, però, parte da un calcolo di proporzioni e rapporti. «Ci deve essere la componente grassa, strutturale, in grado di tenere il piatto. Poi, un po' di acidità che magari si cerca nel vino bianco. L'aromaticità complessiva deve essere coerente. Sì dunque ad aglio, cipolla e spezie, magari

pepi particolari, all'interno di ciò che è concesso dalle rispettive tradizioni. Una salsa, per la nappatura, rispettosa del passato. La memoria va tutelata, senza per questo diventare talebani del gusto. Bisogna saper selezionare le eccellenze, ovunque si trovino». Il chilometro zero rischia dunque di essere una gabbia? «Se il prosciutto lo fanno da sempre a Parma è perché hanno un batterio specifico che permette di farlo meno e lo rende più gustoso. Il pomodoro pelato di Salerno è più buono di quello di Roma. Non ha senso impuntarsi sulla provenienza. Fondamentale, però, è saper giustificare le proprie scelte. Anche in base alla cultura del territorio».



Come nasce
un piatto...
scatto dopo
scatto









Le salse

Un'attenzione particolare meritano le salse, quel 'di più' che, con pochi gesti, può trasformare una ricetta. Purché se ne conoscano le regole. «Esistono salse indotte dalla preparazione stessa della ricetta, che servono per attirare l'attenzione sulle caratteristiche



migliori della carne che si sta lavorando», spiega Paolo Cacciani, «e altre che invece sono realizzate come accompagnamento. A base di vino rosso, sono ideali con manzo e cacciagione. Realizzate con il vino bianco, sono perfette per non modificare gusto e colore di coniglio, tacchino e pollo. Le acetate si devono usare con le carni che necessitano di essere sgrassate, come l'agnello».

Le salse indotte vengono preparate a partire dai fondi di cottura. Un esempio, l'agnello. «Quando è rosolato, al fondo si aggiungono aceto, vino, un trito di capperi, alici, aglio, rosmarino. Si fa ritirare il tutto e viene una salsa. Per vitello e manzo si usa un fondo di sedano, carote e cipolla, i succhi della carne, spesso anche le sue ossa, da sfumare poi con vino bianco o rosso a seconda dell'acidità e del colore che si desiderano. Si fa ritirare, si filtra, si passa in padella con burro e farina ed è pronta. Per cinghiale, montone, cacciagione, insomma le carni dagli aromi forti, è consigliata una marinatura di vino rosso e bacche di ginepro».

Diversa è la procedura per preparare salse di accompagnamento. «Quando la carne è buona, è meglio non eccedere con i sapori. Questa è la prima regola di un buon piatto». Alcune salse, però, sono irrinunciabili. «Per il polpettone, la salsa tipica romana è la picchia-po', fatta con cipollotto dell'orto cotto in padella con olio e pomodoro pelato messo a sfrigolare con i capperi. Ha un gusto acidulo. È ottima pure per il bollito». Non mancano consigli per la brace. «È bene privilegiare la leggerezza. Una bernese dal gusto light si fa con latte, poche uova, farina, sale, un pizzico di senape in

polvere, aceto. Con il maiale, meglio i toni agrodolci di miele, aceto rosso, cipolla e peperoncino».

Ricetta a parte per il pollo. «La salsa migliore, secondo la mia esperienza, è quella della tradizione romana del pollo con i peperoni. Uno dei piatti più buoni della cucina tipica. Basta far cuocere il pollo a pezzi, facendolo rosolare prima con aglio, olio e peperoncino, poi con il pomodoro. Tolta la carne, si frulla la salsa con il minipimer a farne una vellutata. Poi si cuociono i peperoni, gialli e verdi, il rosso lo porta il pomodoro. Si spellano, si frullano con un goccio di olio e, aggiustandoli di sale, si uniscono al precedente composto. La salsa si fa densa ma leggera. Per proporre il piatto in una nuova chiave, sofisticata, basta siringare qualche goccia di salsa fredda sui pezzetti di pollo. Una proposta molto elegante, quasi basca». Variazione sul tema che conquista il palato senza snaturare i percorsi storici.

La chimica qui è importante, ma è una chimica semplice, intuitiva. «Burro e farina sono ottimi addensanti. Uovo e latte, uniti, montano. Il resto è gusto. Si va per affinità o contrasto a esaltare le caratteristiche del proprio piatto».





Le carni

Comporre una buona ricetta significa conoscere puntualmente le caratteristiche degli ingredienti, a partire ovviamente da quello che poi sarà il principe del piatto, in modo da non coprirlo o schiacciarlo con errate sovrapposizioni o pesanti abbinamenti. Niente paura, quando si fa la spesa: ogni tipo di carne può conquistare il palato, se si sa come trattarla.

«Il tacchino si usa poco nel Lazio, dove è abitualmente ritenuta una carne insipida e difficile da cucinare. Il coscio, però, è di carne rossa, facile da disossare e proporre arrosto. Per farne un piatto ricco, perfino natalizio, suggerirei un ripieno fatto con castagne bollite sbriciolate, un po' di senape in grani, fegatini di tacchino, sale grosso, pepe, alloro, una spennellata di miele di castagne. Cucito con lo spago a fare una tasca, si può accompagnare con patate e castagne. Il sugo di cottura può essere ripassato in terrina con burro, farina, vino».

Il tacchino torna, in tutt'altra preparazione, protagonista di una insalata light. «Occorre fare in casa una

bresaola di fesa. La preparazione è un po' lunga ma il risultato ripaga. Si mette la fesa di tacchino sotto sale e zucchero per due o tre giorni, per farle perdere acqua. Poi si cosparge interamente di sale, pepe e aromi, come finocchietto, peperoncino, origano, mentuccia essiccata. Si copre con carta paglia e si lascia in frigo, possibilmente appesa, per dieci giorni. Si affetta con un coltello molto sottile e si serve su una base di mistanza con lattughina, rughetta, creste di gallo e oleosa. Il piatto si condisce con aceto di mosto, fragoline di bosco e cipolle bianche o rosse bollite in acqua e zucchero, poi freddate».

Varie le preparazioni dell'abbacchio, anche questo tipico romano. «Il primo passo è sgrassarlo. Per farlo senza eccessiva fatica, basta scottarlo alla griglia e servirlo su un letto di puntarelle con acciughe e aceto, affiancandolo quindi a un altro must della tradizione romana». Per chi preferisce una versione più 'consistente', la soluzione è l'abbacchio alla cacciatora. «Si cucina con aceto, vino, capperi, acciughetta, aglio e rosmarino che ne smorzano un po' l'odore. Bene senape in grani o mostarda di Digione». Non mancano ovviamente le patate, «purché non siano cotte troppo vicino alla carne, altrimenti ne assorbono il gusto». Chi sceglie di usare il forno, prediliga coscio o spalla. Per la panatura, perfette le costolette.

Non rimane che la coratella, anche questa una tradizione, che però tiene lontani quanti non amano le interiora. Almeno finora. «Abbiamo ideato una ricetta per chi non ama questo tipo di carne. Basta

farne un paté. La coratella si cuoce a lungo in casseruola con aromi, un goccio di Porto e Marsala, arancio, limone, sedano e carota. Prima si mette sul fuoco il polmone, poi il fegato, in ultimo il cuore. Cotto il tutto fino a togliere l'odore, si frulla e si serve caldo su un crostino».

Anche il manzo si rinnova con creatività. «Si può fare una sorta di Simmenthal in casa, bollendo la carne di manzo insieme agli aromi fin quando non si riesca a tagliarla con una forchetta. Poi la si mette in gelatina con un poco del suo brodo. Si serve con salsa verde fredda di cicoria, capperi, acciuga e olio frullati».

La creatività veste la tradizione di inusitati fascino.



Lo Chef

L'immancabile in cucina

Le padelle in ferro.

«Non si trovano più, forse qualcosa in Oriente. Sono una piccola rarità in gastronomia ed è un vero peccato perché garantiscono una fortissima conduzione del calore. Sono perfette per rosolare la carne».



Gli immancabili in dispensa

Pecorino. Pepe.

«Sono facili da conservare e consentono di fare una veloce cacio e pepe, non una vera ricetta, ma una soluzione sempre molto apprezzata».

Anatra.

«Basta un poco di miele per ottenere una portata dalla suggestione esotica»

Il portafortuna

Un coltello.

«Per scaramanzia, non mi separo mai da un coltello che mi è stato regalato dallo chef quando ho cominciato a muovermi in cucina con poca preparazione. Un gesto d'affetto che mi ha molto colpito»

L'agenda dello chef

Ore 7.30: Sveglia e colazione per la famiglia. «Mio figlio Adriano, la mattina, preferisce la pasta in bianco».

Ore 8.30: Porta i bambini a scuola.

8.45: Arrivo al ristorante e incontro con i personaggi più mattinieri, come il vecchio chef Stefano.

9.00: Arrivo delle merci, verifica della qualità, controllo del peso, analisi del menù.

9.30: Spesa nei mercati dei Castelli Romani per ac-

quistare il prodotto che manca o qualche 'extra'. «Il mercoledì l'appuntamento fisso è al mercato delle erbe di Frascati».

10.30: Seconda colazione con il fratello, briefing, controlli dei preventivi, eventuali incontri.

11.00: Lettura delle mail, preparazione dei preventivi.

12.00: In cucina, dove i ragazzi hanno già fatto base preparatoria. Durante il servizio si pranza. «Sono contrario alla linea adottata da alcuni chef che preferiscono digiunare. Io mangio», scambiandosi informazioni. Passaggio in sala.

15.30: Fine servizio del pranzo. A seguire, appuntamenti con fornitori e clienti.

16.00: A scuola per riprendere i figli

16.30: A casa. Pennichella rapidissima. «Mi bastano quindici minuti per sentirmi fresco e riposato».

16.45: Se c'è tempo, corsa al campo con il figlio. «Correre mi aiuta a svuotare il cervello, mi fa riposare e mi consente di mangiare. Ascolto musica ma soprattutto i notiziari».

19.00: Cena in famiglia.

20.00: Ritorno al ristorante.

24.30/1.00: Fine servizio della cena.

Il sogno

«Il vero sogno è la sfida di tutti i giorni, riuscire a portare avanti nel modo migliore Cacciani. Oggi siamo un grande ristorante che organizza banchetti e ricevimenti, e un albergo. Vogliamo dedicare a tutto

la massima attenzione. Fare incasso è facile, noi vogliamo qualcosa di più. Da noi, ci sono tante signore che vogliono festeggiare il loro anniversario di matrimonio, dopo anni, perché è qui che si sono sposate e magari si fanno fotografare di nuovo negli stessi scenari. Questo succede ancora oggi e non deve interrompersi. Chi viene da noi deve poter fare come hanno fatto i padri e i nonni. Questa è una grande comunità».

Deve poter seguire la tradizione, insomma. Di gusto e luogo. Ma deve pure poter guardare avanti. «Vogliamo rivolgerci a un pubblico che desideri entrare, conquistarlo con un'offerta attenta e speciale».

Il motto

«Il vero «Tradizione, stagionalità, invenzione.»





La Cucina Emotiva

Emotiva è una parola dalle tante sfumature, dalla commozione al turbamento, dall'entusiasmo alla nostalgia. E proprio nella sua ricchezza, da Cacciani è parola d'ordine. Nel rispetto della filosofia e della storia del luogo, nonché della sua vocazione, qui emotiva indica una cucina che sollecita la memoria. Di più, le memorie, perfino quando stupisce con proposte nuove.

Ogni piatto racconta una storia, ogni assaggio sollecita un'emozione, ogni ricetta punta non allo stupore da 'show' ma a una meraviglia più profonda, fatta di riscoperta dei sapori, che suggeriscono ricordi comuni, fatti di territorio, appunto, ma smuovono anche quelli privati, in una vera e propria esperienza di gusto che, tra passato e modernità, finisce per scegliere la via e il linguaggio del 'senza tempo'.

Ciò, nonostante i tempi, invece, siano invece ben presenti. L'eternità di un sapore e delle sue narrazioni affonda le radici nella lentezza di un assaggio attento, ideale compagno di una altrettanto lenta e attenta preparazione. Se l'obiettivo è trasmettere un'emo-

zione e sollecitare pure memorie rimaste sotto la cenere degli anni, la regola deve essere saper attendere e accompagnare prima gli ingredienti e poi il palato, secondo i rispettivi ritmi. Questa lentezza che, già da sola, è sapore di tempi lontani, supera la nostalgia per farsi requisito di una modernità di gusto che a quella lentezza nuovamente punta lo sguardo, convinta che nutrirsi sia ben diverso da mangiare. Figuriamoci dal mangiare bene.

Ecco allora che ogni piatto ideato, spiegato e condiviso – non semplicemente raccontato – da Paolo Cacciani diventa la narrazione di un passato, in fondo comune, che rinnova il piacere del focolare, pure se magari lo preferisce di design. Ogni ricetta diventa l'occasione di una coccola, una sorta di perenne pranzo della domenica, perfino quando si fa un business lunch veloce, in cui l'assaggio diventa quasi un riparo, il morso un ferma-tempo, il sapore una sorta di richiamo a fare dell'eccessiva velocità un'eccezione.

Ogni piatto proposto si fa così capitolo di una grande e romantica storia della cucina, che parla di fantasia e dedizione. E del risultato di una tradizione che si crea e alimenta ogni giorno con fantasia. Perché l'inedito di oggi sarà il grande classico di domani. Purché sappia emozionare.

Le ricette.
Direttamente dal
taccuino dello
chef

Antipasti

Bignè di broccoli e salsiccia con crema di pecorino e sesamo

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

cime di broccolo romanesco, g 700
2 salsicce buone
2 teste d'aglio
peperoncino a piacere
sale e pepe q.b.
20 mini bignè neutri del pasticciere di fiducia
2 bicchieri di panna
pecorino romano, g 250
granella di pistacchio di Bronte, g 100
un goccio di vino bianco Frascati

Prendere i broccoli a pezzi e, dopo averli sbollentati per 10 minuti, ripassarli in padella con salsiccia, aglio, olio e peperoncino; aggiustare di sale e pepe, sfumare con poco vino bianco.

Appena sono ben rosolati, passarli al disco fino del trita-carne (oppure nel frullatore) e poi omogeneizzarli fino a ottenere una crema.

Mettere in un sacco da pasticceria e riempire i bignè.

Per la salsa: in un pentolino mettere la panna e il pecorino grattugiato fino a ottenere una crema, pepare.

Dopo aver forato i bignè, riempirli con il sacco.
Scaldare i bignè ripieni al forno.
Formare una piramide con i bignè, colare la salsa di pecorino e guarnire con il pistacchio a granella oppure servirli singolarmente in contenitori monouso.

“Protagonista assoluto è il broccolo romanesco. Ad Albano, alcuni coltivatori hanno mantenuto i semi del centenario capoccione di Albano”



Patata ripiena di patata

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

sale grosso, g 100
latte, g 100
parmigiano, g 100
burro, g 50
noce moscata
tartufo nero, meglio bianco (o funghetti di bosco),
g 20
fontina fresca, g 80
sale e pepe q.b.

Bollire le patate (scegliendo le più grandi e regolari) per 5 minuti.

Applicare sulle patate scolate, ma ancora bagnate, il sale grosso e metterle al forno per almeno mezz'ora.

Tirare fuori le patate quando si sono ammorbidite, e tagliarle a metà longitudinalmente, mantenendo la buccia all'esterno.

Svuotare la parte interna, lasciando la buccia, e con la patata frullata preparare una purea con latte, parmigiano, pochissima noce moscata e poco burro.

Preparare una fonduta, con un pentolino a fuoco moderato, con la fontina a pezzi, poco latte, un pizzico di burro e tenere a bagnomaria.

Mettere la purea in un sacco, riempire le bucce di patata e passarle al grill con sopra il parmigiano (o pan grattato), servire con la salsa fonduta e il tartufo grattato al momento (in mancanza, con i funghetti trifolati con olio, sale e aglio).



*Crema di castagne
e spuma di parmigiano
e nocciole tostate
e gocce di aceto
caramellato*

RICETTA STAGIONALE (PER 4 PERSONE)

PER LA CREMA DI CASTAGNE:

castagne, g 500

3 patate

Acqua

Sale

Pepe

PER LA SPUMA DI PARMIGIANO:

latte, g 500

parmigiano, g 100

PER L'ACETO CAMELLATO:

¼ di vino rosso

1/8 di aceto rosso

zucchero, g 100

un pizzico di sale

PER LA CREMA DI CASTAGNE: prendere le castagne fresche, bollirle per 2 ore e sbucciarle in acqua con poco sale e un goccino di cognac. Bollire le patate, sbucciarle e aggiungerle alle castagne; passare il composto nello schiacciapatate, aggiungere un goccino d'acqua per tenere morbida la purea e aggiustare di sale e pepe, tenere a bagnomaria.

PER LA SPUMA DI PARMIGIANO: mettere sul fuoco il latte (o panna fresca), portare a circa 70° (punto rosa) e aggiungere a pioggia il parmigiano amalgamandolo lentamente con una frusta, passare al colino cinese, mettere nel sifone con doppia carica e tenere a bagnomaria.

PER L'ACETO CAMELLATO: far bollire per circa 2 ore e far freddare.

Prendere un bicchiere alto da cocktail, mettere con un sac a poche la base della purea di castagne, spumare la crema di parmigiano e definire il topping con nocciole tostate frantumate e qualche goccia di aceto caramellato.

*“Nei mesi invernali è un piacevole
benvenuto agrodolce.”*

MANCA LA FOTO

Carne fredda di manzo in gelatina con crema di cicoria crema di peperoncino

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

tagli da bollito di manzo, g 600
1 cipollotto
2 teste d'aglio
2 piccole carote
un ciuffo di sedano
alloro
timo fresco
bacche di ginepro
pepe nero e rosa in grani
rucola fresca per guarnire
sale e pepe q.b.
pistacchi freschi.
1 foglio di colla di pesce

PER LA CREMA DI CICORIA

cicoria, g 300
aglio, olio peperoncino
capperi e acciughetta (in alternativa, va benissimo un classico pesto, ma senza pecorino).

PER LA CREMA DI PEPERONCINO:

10 peperoncini
5 foglie di basilico
sale e olio d'oliva

Mettere la carne a lessare in acqua fredda con tutti gli aromi per circa 1 ora e mezza a fuoco basso, schiumando il grasso che appare in superficie e aggiustando di sale e pepe. Appena la carne è ben sfilata e morbida, far freddare togliendo le verdure e gli aromi lessati.

Per fare la gelatina: mettere a bagno un foglio di colla di pesce in acqua fredda per ammorlarla, scioglierla in un pentolino con il brodo ottenuto dalla cottura.

Mettere un po' di brodo con colla di pesce in una casseruola insieme alla carne un po' sfilacciata a mano. Prendere delle formine di alluminio e riempirle con la carne e un po' di brodo, pressare bene e mettere in frigo per 12 ore.

Lessare appena la cicoria, ripassare in padella con aglio, olio e peperoncino, frullare lasciando un po' liquida e freddare subito, prima che viri il colore. Una volta fredda, aggiungere il trito di capperi e un pizzico di acciuga.

Sformare la carne fredda su un letto di crema di cicoria, mettere accanto della rucola condita con aceto rosso e olio d'oliva e a lato un cucchiaino di crema di peperoncino.

PER LA CREMA DI PEPERONCINO: frullare e conservare in frigo.

*“Stanchi delle solite carni in
scatola industriali proponiamo
una variante domestica gustosa
e apprezzata soprattutto nei
pranzi veloci in estate piena.”*



Crostini alla provatura di pane al nero

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

PER IL PANE AL NERO:

farina, g 500

sale q.b.

acqua, g 150

1 cucchiaino di nero di seppia

lievito di birra, g 10

acqua tiepida q.b.

PER LA SALSA ALLA PROVATURA:

1 spicchio di aglio

5 capperi di Pantelleria

½ acciuga

1 rametto di prezzemolo

sale q.b.

panna, g 125

PER IL PANE AL NERO: fare una fontanella con la farina e aggiungere acqua precedentemente mescolata con nero di seppia e lievito. Impastare lentamente sino a raggiungere un impasto omogeneo, lasciar riposare per circa 1 ora, poi infornare a forno molto caldo (200°) per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare.

PER LA SALSA ALLA PROVATURA: in un pentolino far sciogliere nel burro l'aglio, l'acciuga e i capperi, far ritirare e insaporire bene, poi aggiungere la panna. Mescolare bene sul fuoco fino a quando non alza il bollore, passare al colino.

Cercare un pecoraio o un buon negozio di formaggi che prepari la provatura (provola fresca appena fatta), tagliare 8 fette dello spessore di 1 cm e 8 fette di pane dello spessore di 1 cm. Dopo avere disposto la provatura sopra il pane, adagiare su una teglia e cuocere a forno caldo (200°) fino a quando la provatura non comincia a colorarsi. Tirare fuori dal forno mentre in un pentolino si scalda la salsa, disporre ogni fetta su un piatto, versare sopra la salsa e servire a tavola con accanto un rametto di prezzemolo.





Carciofo alla Giudia

RICETTA STAGIONALE (PER 4 PERSONE)

4 carciofi romaneschi
(fra Sezze e Maccarese)
nel periodo gennaio aprile
olio extravergine oliva, lt 1
carta paglia assorbente
sale q.b

Prendere 4 carciofi romaneschi, togliere con un coltellino affilato le foglie dure e quasi tutto il gambo, lasciando la caratteristica forma 'a palla'. Metterli in olio a temperatura di circa 120° gradi a testa in giù all'interno di un pentolino di rame (potrebbe essere utile un pentolino fatto con la scatola di latta dei pelati da 3 kg: ottimo conduttore). La temperatura è giusta se l'olio bolle appena durante la cottura, in questo modo cuociamo il carciofo al suo interno per circa 10-15 minuti senza bruciare le foglie. Dopo aver eseguito questa precottura, mettere i carciofi a freddare a temperatura ambiente.

Poco prima di servire a tavola, mettere il pentolino con lo stesso olio sul gas e mandare ad alta temperatura, poiché ora al carciofo dobbiamo dare uno shock termico, in modo da renderlo croccante.

Prendere il carciofo, infilarlo dal gambo su un forchettoni, allargare un po' con le dita le foglie e spruzzarci sopra

un pochino di acqua: in questo modo appena mettiamo il carciofo nell'olio bollente si aprirà come un fiore. Bastano 2-3 minuti nell'olio bollente (170°) e poi possiamo servire a tavola, dopo aver messo un pizzico di sale, su un foglio di carta paglia assorbente.

“In questa ricetta c'è l'essenza del carciofo romanesco: semplicità ed eccellenza, ma sia chiaro che se il carciofo non è quello giusto, la ricetta non viene.”



Paté di coratella con pane all'arancio, uvetta e cannellino

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

PER IL PANE:

farina, g 500

sale q.b

acqua, g 150

lievito di birra, g 10

½ bicchiere di acqua tiepida

per far sciogliere il lievito

la buccia e il succo di un arancio

uvetta rianimata in acqua, g 50

PER IL PATÉ:

cuore, g 300 c.ca

fegato e milza di agnello fresco (di peso non superiore a 7 kg)

olio extra di oliva q.b

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

sedano e carota

salvia, alloro e rosmarino,

buccia d'arancia e limone

1/2 bicchierino di marsala

un goccio di cognac

sale e pepe

peperoncino

PER IL PANE: fare una fontanella con la farina, aggiungere l'acqua con il lievito amalgamato, il succo d'arancio, la buccia d'arancia tagliata finemente, l'uvetta. Impastare lentamente fino a ottenere un impasto omogeneo, lasciar riposare per circa un'ora, poi infornare a 200° per circa 20 minuti.

PER IL PATÉ: mettere mezzo bicchiere di olio d'oliva in una casseruola di alluminio con cipolla, sedano, carote e aglio tagliati grossolanamente, aggiungere la carne a dadini, far andare a fuoco vivace per 10 minuti, sfiammare con marsala e cognac e far evaporare, lasciar continuare a fuoco più basso per altri 20 minuti, aggiungere gli odori spezzati a mano, continuare a cuocere per circa 1 ora, aggiungendo dell'acqua, per non far seccare troppo il composto.

Passare al disco fino del tritacarne, amalgamare bene e tenere a bagnomaria, tenendo morbido con un po' acqua o brodo. Scottare le fettine di pane sulla griglia, fare dei crostini con il paté e servire con accanto un bicchiere di Cannellino freddo, guarnire con buccia d'arancia ed alloro.

“Si tratta di un antipasto che prende le mosse da paté’ di foie gras e sauternes, abbinando la coratella d’abbacchio al cannellino, dolce ed amaro.”



Caffè di pomodoro e mentuccia con carciofi essiccati

RICETTA EMOZIONALE (PER 4 PERSONE)

acqua del pomodoro, g 250
5 rametti di mentuccia
5 foglie di basilico
7 carciofi
sale, pepe, olio q.b

Si puliscano i carciofi, e dopo averli tagliati finemente si mettano al forno ad essiccare su una teglia di acciaio per 15 minuti a 150°.

In una Moka vergine (ovvero mai usata per il caffè) da 12, si metta al posto dell'acqua, la parte acquosa del pomodoro ottenuta filtrando i pomodori con un 'cinese'.

Al posto del caffè si mettano le foglie di mentuccia e basilico, si prepari un classico infuso.

Se si vuole avere un carciofo disidratato (tipo un croccante "chips"), si possono mettere i carciofi per una notte intera appoggiati sopra una teglia foderata da nylon intorno a 60°. La teglia foderata di nylon crea un "effetto camera".

Si dispongano i carciofi essiccati nella tazzina e si versi il caffè che ogni commensale condirà a suo piacimento con olio nuovo, sale, pepe e peperoncino.



*“Un benvenuto caldo e
corroborante da servire
agli ospiti infreddoliti
appena entrati in
casa.”*

Millefoglie di coppa ed arancio

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

3 dischi di pasta sfoglia non zuccherata
maionese fatta in casa, g 150
coppa, g 150
2 arance siciliane biologico
mandole filettate, g 100
pistacchi, g 100

Prendere la pasta sfoglia (dal pasticcere di fiducia) e stenderla fino a raggiungere uno spessore di 0,5 cm. Tagliarla tonda (aiutandosi con un piatto girato) e poi bucherellarla con una forchetta.

Montare la maionese aggiungendo, oltre al limone spremuto, dell'arancio spremuto, grattare nella maionese un po' di buccia d'arancio.

Scaldare al forno i dischi e le mandorle, finché non sono croccanti.

Far freddare e cominciare a "fare" il millefoglie: disco di sfoglia, strato di maionese, fettine sottili quasi trasparenti di arancio e fette di coppa, mettere sopra il secondo disco di sfoglia e ripetere... Alla fine mettere il terzo disco a chiudere; guarnire sopra con del pistacchio grattato e se possibile con un po' di sale "a velo" (sale macinato nel frullatore).

Chiudere intorno con le mandorle e servire tagliato a fette.

*“Un antipasto per i mesi intermedi: primavera fresca o
autunno. Va servito a temperatura ambiente o freddo, è
interessante per nobilitare l’uso della coppa di testa, un po’
relegata ad un ruolo marginale. Ci vuole una ottima maionese
fatta in casa.”*



Primi

Crespelle di trivoli con ricotta e fonduta di bufala

RICETTA STAGIONALE (PER 4 PERSONE)

PER LE CRESPELLE:

farina, g 100

2 uova intere

latte, ml 200

un pizzico di sale

trivoli, g 100

erba cipollina, g 50

1 cotica di prosciutto o una noce di burro

PER LA FARCITURA E LA CREMA:

ricotta di bufala, g 150

mozzarella di bufala, g 150

latte di bufala (o normale intero), dl 100

sale e pepe

pistacchi frantumati

asparagi, g 100

un gocciolo di aceto di mosto

parmigiano, g 50

PER LE CRESPELLE: amalgamare con una frusta la farina al latte, con le due uova intere e un pizzico di sale fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Lavare e asciugare i trivoli e metterli all'interno della crema per le crespelle.

Far infuocare un padellina antiaderente di 20 cm. di dia-

metro, strofinare la cotica all'interno (o spennellare con poco burro); con un mestolino dosare la quantità di crema di crespelle al fine di ottenere una altezza di mezzo centimetro su tutto il fondo. Cuocere per un minuto scarso e mettere a freddare su un piano d'acciaio o marmo.

PER LA FARCITURA: lavorare tutta la ricotta, tagliare metà della bufala a pezzetti e gli asparagi bolliti e freddati tagliati a dadini (lasciando le punte da parte), aggiustare di sale e pepe e amalgamare con poco parmigiano e un profumo di aceto di mosto. Farcire le crespelle chiudendole a pacchetto, mettere su una terrina leggermente imburata e infornare a 180° per 15-20 minuti con sopra le punte d'asparagi e poco parmigiano.

PER LA CREMA: mettere sul fuoco il latte, con la mozzarella e i gambi sbollentati, degli asparagi a piccoli dadini; aggiustare di sale e pepe, cuocere per 15 minuti. Frullare il composto e passare al colino fino ad avere una crema liscia che terremo in caldo. Adagiare la crema sul piatto caldo, poggiarvi la crespella e guarnire con le punte di asparagi, i pistacchi e dei fili di erba cipollina.



Cacio e pepe

RICETTA TRADIZIONALE (PER 4 PERSONE)

16 cucchiaini di pecorino romano "Brunelli" 18 mesi
grattato fresco (per chi ama la ricetta più delicata,
10 cucchiaini di pecorino romano e 6 cucchiaini
di ottimo parmigiano)

4 piccoli cucchiaini di pepe nero Rimbassato pestato
al momento

poco sale

tonnarelli o spaghetti o rigatoni, kg 1

È un piatto forte, senza compromessi, non ci si può aspettare un gusto delicato. Qui sono fondamentali il procedimento e il tipo di pecorino (consigliamo il Pecorino Romano DOP) e ci vuole un'ottima "mano".

L'acqua di cottura della pasta deve essere dolce, non troppo salata, quando bolle mettere a cuocere la pasta e cominciare il procedimento per la salsa lavorando in una padella di alluminio dai bordi alti, "a freddo" (non sul fuoco), il pecorino, il pepe e 2 mestolini di acqua di cottura della pasta fino a ottenere un composto non grumoso, somigliante a una ricotta. Quando la pasta è al dente, scolare accuratamente, poi mantecare con un cucchiaino di legno, sempre lontano dal fuoco, con movimenti energici e veloci, onde far "legare" bene la pasta al composto (a volte può essere utile fare questa mantecatura a bagnomaria per non perdere temperatura). Servire a tavola rapidamente in piatti precedentemente ben scaldati.

“Piatto storico e divertente della cucina castellana, basta avere a casa un pezzetto di Pecorino Romano, un po’ di pepe e la ricetta è fatta. Si può mangiare a qualsiasi ora del giorno e della notte con l’ottima compagnia di un bel bicchiere di vino. A questo punto entrano le note difficili: il pepe che usiamo è Saravak di Rimbis, un villaggio malesiano finanziato con l’iniziativa “Eccellenti e solidali”. Il pecorino romano è esattamente lo stesso che portavano i legionari quando marciavano per tutta Europa, quindi i piatti sono semplici ma gli ingredienti devono essere perfetti.”



Risotto ai carciofi con "cacio fiore"

RICETTA STAGIONALE (PER 4 PERSONE)

carciofi, g 200
riso "vialone nano", g 200
brodo vegetale, lt 1
cipolla e aglio, g 50
peperoncino, olio d'oliva, mentuccia
"cacio fiore", g 100
mezzo bicchiere vino bianco
buccia di limone

Rosolare i carciofi con il riso insieme ad aglio, olio e cipolla. Sfiammare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale.

Finire di amalgamare con cacio fiore a pezzetti e guarnire con carciofi essiccati (tagliati a fettine, acidulati e tenuti al caldo a 50-60° per 12 ore), mentuccia e limone grattato.



“Questa ricetta è interessante poiché si gemella il carciofo con il cacio fiore, il cui caglio è quello del carciofo selvatico (il cacio fiore è un raro pecorino realizzato nel Lazio secondo la ricetta di Licio Columetta dal 60 d.c.).”



Cappelletti in brodo di Natale"

RICETTA TRADIZIONALE (PER 4 PERSONE)

PER L'IMPASTO:

petto di tacchino, g 200

½ petto di pollo

½ cervelletto d'abbacchio

filetto di vitello, g 200

noce moscata, g 2

un tuorlo d'uovo

una grattugiata leggera di limone

sale e pepe

PER IL BRODO:

mezza gallina

un piccolo stinco di vitello

sedano, carota e cipolla

PER LA SFOGLIA:

4 uova intere

farina, g 400

Fare la sfoglia e mettere a riposare con sopra un anno bagnato.

Fare il brodo partendo da acqua fredda, con le carni buone.

Per l'impasto: rosolare le carni in padella con poco olio, a cottura ultimata macinare utilizzando il disco fino, far freddare, mettere noce moscata e limone grattato e usare l'uovo per rapprendere l'impasto.

Fare delle incisioni sulla sfoglia con un coppa pasta da 4 cm di diametro e poi fare la classica forma a “cappelletto”. Mettere i cappelletti per qualche ora in frigo (meglio ancora in freezer), cuocere in brodo bollente per circa 10 minuti. Servire con una spolverata di parmigiano grattato.

“Quando arriva Natale tutta la mia famiglia si riunisce intorno al tavolo di pietra a fare i cappelletti, è il nostro rito di avvicinamento alla festa.”



Gnocchi di bieta con i porcini

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

PER GLI GNOCCHI:

patate, g 400

farina, g 150

1 uovo

sale q.b.

poco parmigiano

un di pizzico noce moscata

bieta bollita strizzata e frullata, g 100

PER LA SALSA:

porcini, g 200

aglio, olio e peperoncino

sale e pepe

pecorino, g 50

pomodoro fresco, g 50

mentuccia

Si fanno bollire le patate e poi si spelano, ancora calde si passano allo “schiacciap patate” direttamente su una spianatoia, dove c'è la farina, si aggiungono un tuorlo, il sale, il parmigiano e la noce moscata, e la bieta frullata.

Si amalgama questo composto e poi si allungano dei “filoni” dai quali ottenere degli gnocchi, che poi vengono modellati con una forchetta, si tuffano nell'acqua bollente e si scolano appena vengono a galla.



Per il sugo: mettere a rosolare aglio, peperoncino e olio extravergine.

Fare a listarelle i porcini e scottarli, aggiustare di sale e pepe, scottare i pomodori, aggiungere appena un pizzico di pecorino e il profumo della mentuccia fresca.



Gnocchi di ramoracce con agnello in umido

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

PER GLI GNOCCHI:

patate, g 400

farina, g 150

1 uovo

sale q.b.

poco parmigiano

un pizzico di noce moscata

ramoracce bollite, strizzate e frullate, g 200

PER IL SUGO:

spezzata di agnello, g 200

aglio, olio e peperoncino

sale, pepe

sedano carote e cipolla

parmigiano, g 50

pomodoro fresco, g 200

Si fanno bollire le patate e poi si spelano, ancora calde si passano allo “schiacciap patate” direttamente su una spianatoia, dove c’è la farina, si aggiungono un tuorlo, il sale, il parmigiano e la noce moscata, e le ramoracce frullate. Si amalgama questo composto e poi si allungano dei “filo-

ni” dai quali fare degli gnocchi che poi vengono modellati con una forchetta, si tuffano nell’acqua bollente e si scolano appena vengono a galla.

PER IL SUGO: mettere a rosolare rapidamente sedano, carote e cipolla con l’agnello in olio extravergine. Sfiammare con il vino e poi aggiungere il pomodoro pelato, far bollire lentamente, aggiustando di sale e pepe.

Condire gli gnocchi, saltandoli delicatamente e guarnire con una foglia di alloro.



Malloreddus di Cala Brigantino con peperone giallo, cozze, zafferano e patate

RICETTA EMOZIONALE (PER 4 PERSONE)

gnocchetti sardi (Malloreddus), g 200
1 peperone giallo
cozze, g 100
2 fili di zafferano
2 piccole patate
pecorino sardo dolce, g 50
mezzo bicchiere di vermentino.
1 cipolla
peperoncino, aglio, pepe nero

Mettere il peperone in forno a 180° per 15 minuti. Poi tirarlo fuori e metterlo dentro una busta del pane ben chiusa, dopo alcuni minuti spellarlo con un coltello.

Mettere a cuocere la pasta insieme alle patate a dadini.

Pulire le cozze e aprirle con poca cipolla ed olio extravergine, sfiammando con il vino.

Pulire le valve e tenere tutta l'acqua delle cozze, in cui mettere lo zafferano.

Frullare il peperone aggiustato di sale, pepe, peperoncino e acqua delle cozze.

Saltare la pasta con le patate, le cozze e l'acqua allo zafferano, aggiungere il pecorino sardo dolce.

Mettere la crema di peperone alla base del piatto, adagiarvi la pasta guarnita con scaglie di pecorino dolce.

“Una ricetta che nasce dalle emozioni, tra il gusto di organizzare un pranzo in barca con quello che troviamo e quella di attaccare alla scaletta della barca a vela le cozze comprate la mattina al porto che si puliscono, mentre si naviga, nella splendida acqua di Caprera.”



Fettuccine *“co le regaje de pollo”*

RICETTA TRADIZIONALE (PER 4 PERSONE)

fettuccine all'uovo tirate a mano, g 400
pomodori freschi, g 350
regaje di pollo (interiora del pollo con un giusto
dosaggio di fegatini del pollo per la componente
amara), g 250
olio extra vergine di oliva q.b.
½ bicchiere di vino bianco Frascati
1 cucchiaino di Marsala
1 cipolla
parmigiano q.b.
sale e pepe

Far rosolare in 3 cucchiai di olio extra: 1 cipolla, le regaje, lasciando per ultimi i fegatelli che sono più delicati. Appena il tutto è ben rosolato aggiungere ½ bicchiere di vino bianco e il Marsala.

Al soffritto appena preparato aggiungere i pomodori freschi (non devono essere troppo aspri), portare a bollitura aggiustando di sale e di pepe.

A seconda del materiale della pentola e della forza del fuoco vi sono diversi tempi di cottura, ma il giusto punto sarà determinato dal gusto morbido e vellutato della salsa.

Cuocere le fettuccine all'uovo e, scolate al dente, ripassarle con il sugo. Aggiungere parmigiano e pecorino quando la pasta è fuori dal fuoco. Al momento del servizio mettere in cima al piatto una piccola noce di burro, che addolcirà il gusto arrivando a tavola.

“In questa semplice e ottima ricetta storica sono importantissime la freschezza e la qualità delle regaje, che devono dare l'amarognolo al piatto accompagnato da una morbidezza senza uguali.”



Raviolone di baccalà in crema di ceci

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

PER IL RAVIOLONE:

una sfoglia di 4 uova
baccalà bagnato, g 150
patate, g 100
cipolla, g 70
1 tuorlo d'uovo
un pennello da cucina

PER LA CREMA DI CECI:

1 sedano
1 carote
1 cipolla
ceci mondati e bagnati, g 100
pecorino, g 50
4 rametti di rosmarino

PER IL RIPIENO: soffriggere cipolla, baccalà e patate tagliati in pezzetti, con olio d'oliva, senza salare.

Far freddare il composto.

Stendere la sfoglia all'uovo sottile e con un cucchiaino prendere un po' del composto per fare i ripieni, spennellare il bordo del raviolone e chiudere.

Mettere in frigo per qualche ora.

PER LA CREMA DI CECI: lavare e tenere a bagno per 1 giorno i ceci.

In una pentola di coccio far soffriggere sedano, carota cipolla e ceci, poi coprire di acqua e cuocere fin quando il cece non comincia a sgranarsi.

Frullare tutto insieme fino a ottenere una crema.

Cuocere i ravioloni in acqua bollente, quando arrivano a galla, scolare bene e ripassare in padella con la crema di ceci, servire con un pizzico di pecorino, un giro di olio delicato e il rametto di rosmarino.

**MANCA LA
FOTO**

Secondi

Porchettina tuscolana al mosto d'uva

RICETTA TRADIZIONALE (PER 4 PERSONE)

maialino piccolo disossato, kg 2
2 spicchi di aglio
2 rametti di rosmarino
1 cucchiaino di finocchiella selvatica
½ bicchiere di olio extravergine di oliva
sale e pepe q. b.
1 grappolo d'uva bianca matura
1 noce di burro
farina, g 50
qualche foglia di alloro

In un tagliere di legno fare un battuto con il rosmarino, l'aglio e la finocchiella.

Allargare il maialino disossato, fiammeggiare la peluria della cotenna, mettere all'interno il battuto e aggiungere sale e pepe.

Legare il maialino con lo spago da cucina.

Messo in una teglia da forno con l'olio, far cuocere per 120 minuti a 250°, o comunque finché all'esterno non si è creata una bella crosticina. La temperatura, con la sonda all'interno, deve essere non inferiore a 75°.

Per la salsa: in un pentolino di alluminio far sciogliere il burro, aggiungere la farina lentamente "a pioggia" e girare continuamente. Appena si ottiene un impasto omogeneo senza grumi, si aggiunge il succo d'uva spremuto e

passato senza smettere di girare. Far bollire per pochi minuti, aggiustare di sale e pepe, fino a raggiungere l'agrodolce preferito. Far riposare su un contenitore di acciaio. Quando il maialino è pronto, rimuovere lo spago e tenere in caldo la porchettina; ripassare la salsa agrodolce nel fondo di cottura della carne per insaporirla ulteriormente, passare al setaccio e tenere in caldo. Disporre in fette sui piatti degli ospiti proponendo a parte la salsa calda. Decorare il piatto con una foglia di alloro e un grappoletto di uva.

“È la nostra interpretazione della meravigliosa porchetta dei castelli, è un po' più delicata perché si utilizza un maialino da latte e accanto una salsa agrodolce di mosto d'uva. La difficoltà è reperire la finocchiella selvatica.”



Involentino di capocollo con “pista” al coriandolo, aceto di mosto e cazzimperio

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

fettine fine di capocollo di maiale, g 500
macinato di capocollo di maiale, g 400
sale grosso, coriandolo, finocchietto, pepe di Rim-
bas, aglio essiccato

1 bicchiere di vino rosso, un cucchiaino di aceto
rosso, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale
e peperoncino

Sedano, carciofi, carote, finocchi e cipollette,
tagliati fini e tenuti a bagno per il “cazzimperio” o
pinzimonio

Vino bianco e aglio in camicia con olio per la
cottura in padella degli involtini.

Il sale, il coriandolo, il finocchietto il pepe di Rimbas e l'aglio essiccato vanno frullati insieme fino a ottenere un sale aromatizzato, dove la miscela deve corrispondere secondo il proprio gusto.

Ridurre in padella del 50% il vino, l'aceto, lo zucchero, il sale e il peperoncino per ottenere l'aceto di mosto.

Si condisce il macinato con il sale aromatizzato e un goc-

cio di vino bianco Frascati, si avvolgono gli involtini (ogni involtino equivale a g 80 di fettine, e g 40 di ripieno), dopo averli chiusi con lo stecchino, si cuociono in padella con olio, aglio intero schiacciato e un pizzico di sale. Dopo averli rosolati si sfuma con il vino bianco e si porta a termine la cottura con poca acqua.

Il piatto: gli involtini “laccati” con l’aceto di mosto e “napati” con la loro salsa, una bella foglia di alloro o rosmarino e poi il pinzimonio ben condito accanto.

“La ricetta è una evoluzione dei tordi matti di Zagarolo e dell’uso nella creazione dei salumi nel Lazio del sud e del coriandolo.”



Capretto in casseruola con profumi di stecca di liquirizia

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

capretto a pezzi, g 500
1 bicchiere di vino bianco
1 cipolla
2 spicchi aglio
peperoncino q.b.
sale e pepe q.b.
olio d'oliva q.b.
rosmarino fresco
polvere di stecca di liquirizia

PER IL CONTORNO:
cicoria di campo.

Mettere a rosolare il capretto in casseruola di rame o in una pentola con il fondo spesso con aglio, cipolla e olio. Quando il capretto è ben rosolato, aggiungere un bicchiere di vino bianco e far evaporare, aggiungere un poco di acqua calda per arrivare a cottura, ovvero quando la carne del capretto si stacca quasi dall'osso.

Disporre il capretto con la sua salsetta nel piatto, mettere al centro la cicoria bollita e ripassata in padella con aglio, olio, pomodorini e peperoncino.

Spolverare la parte esterna del piatto con la polvere di stecca di liquirizia.

Attenti al dosaggio di sale poiché la carne di capretto è già saporita di suo.

“È essenziale utilizzare una polvere di stecca di liquirizia fresca e profumata poiché la sua aggiunta conferisce al piatto i profumi ed è preludio all’abbinamento di un vino rosso di stoffa, che di solito hai dei piacevoli sentori di liquirizia. In questa ricetta, la bontà della carne di capretto è basilare. Cercate la massima qualità, poiché il capretto ha una carne sapida, delicata e leggera.”



Cinghiale di Genga in salmi al vino rosso e polenta grigliata

RICETTA EMOZIONALE (PER 4 PERSONE)

dadolata di cinghiale fresco, g 500
bacche di ginepro colte a Genga
marmellata di visciole di Genga
chiodo di garofano
1 bicchiere di vino rosso
sedano, carota, cipolla
1 porro (la parte bianca)
mazzetto di odori (rosmarino, alloro, salvia e timo)
bacche di ginepro
olio d'oliva e brodo vegetale

Far marinare la dadolata di cinghiale con il vino rosso, le bacche e il chiodo, poi sedano, carote, cipolla e porro tagliati fini, pepe rosa e pepe nero, per 24 ore in frigo.

Poi mettere a cuocere con tutta la marinatura per un'ora, aggiungendo il mazzetto degli odori, portare a cottura aggiungendo il brodo e altro vino rosso se serve.

A seconda della grandezza, cuoce in circa 2 ore.

Accompagnare con una polenta grigliata e composta di marmellata di visciole appena saltate in padella con sale, peperoncino e cipolla rossa.

*“Genga è il paesino dove sono nati i miei bisnonni, per me è
il luogo della memoria dove mi rifugio più spesso possibile e
dove i compagni del bosco sono i cinghiali, con cui talvolta
condivido la tavola.”*



*Filetto di manzo Frascati**

RICETTA TRADIZIONALE (PER 4 PERSONE)

1 filetto di manzo
1 scalogno
1 cipolla
una noce di burro
2 cucchiaini di olio
mezzo bicchiere di vino bianco Frascati
funghi champignon, g 100
punte d'asparagi, g 150
foie gras fresco, g 50
1 bicchiere di brodo
3 cucchiaini di farina
sale e pepe q.b.

Tagliare e infarinare il filetto, scottare in padella con olio e burro e sfiammare con il vino Frascati, fare la salsetta con poco brodo. Mettere a parte la carne in caldo. Nel tegame usato per la carne mettere scalogno e cipolla tritati, aggiungere i funghi champignon, le punte d'asparagi, amalgamare con poca acqua calda e ridurre la salsa, aggiungere la carne rosolata e far riposare 3-4 minuti con coperchio. Scaloppare e scottare il foie gras.

Presentare, ponendo sotto un crostino di pane e sopra gli asparagi, i funghi in salsetta e il foie gras appena scottato.

(*) da una ricetta di Escoffier

*“L’interessante invenzione del celebre cuoco, ispiratosi al
nostro vino.”*



La vignarola in 3 cotture

RICETTA STAGIONALE (PER 4 PERSONE)

PER LE FAVE AL GUANCIALE:

fave, kg 2
guanciale affumicato, g 30
scalogno
olio
peperoncino

PER PISELLI AL PROSCIUTTO:

piselli, kg 1,5
grasso prosciutto, g 20
3 cipollette dell'orto a pezzettoni
poco sale

PER I CARCIOFETTI DI FINE STAGIONE ALLA ROMANA:

carciofi, kg 2
1 bicchiere di vino bianco
2 rametti di mentuccia
acqua
limone

Lattughella

PER LE FAVE AL GUANCIALE: prendere le fave, pulirle e ripassarle in padella con scalogno, olio, peperoncino e il guanciale affumicato: cuocere a fuoco allegro per 15 minuti, aggiungendo poca acqua calda.

PER PISELLI AL PROSCIUTTO: prendere i piselli, "scafari", saltarli un paio di minuti in una padella antiaderente con poco sale, grasso di prosciutto, cipollette dell'orto a pezzettoni, finire di cuocere per 15-20 minuti in un barat-

tolo della marmellata con chiusura ermetica a bagnomaria.

PER I CARCIOFETTI DI FINE STAGIONE ALLA ROMANA:

pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli in acqua e limone. Rosolare con aglio, olio e peperoncino, sfiammare con 1 bicchiere di vino bianco, aggiungere mezzo bicchiere di acqua e far cuocere per 15 minuti. Alla fine profumare con due rametti di mentuccia.

LATTUGHELLA: per guarnire il piatto mettere un ceppo di lattughella ripassata appena un attimo con cipollotto e olio extravergine, sale e pepe.

Servire tutto insieme in diversi piatti da portata, i pisellini direttamente dal barattolo.

*“Il piatto re della
primavera castellana.
In questa versione,
le verdure sono cotte
separatamente per
assecondare le loro
delicatezze.”*



Coda disossata alla vaccinara con purè di sedano e cioccolato amaro

RICETTA TRADIZIONALE (PER 4 PERSONE)

coda di bue sgrassata, kg 2,5
2 cespi di sedano
mezzo bicchiere di olio extravergine
1 cipolla
2 spicchi di aglio
chiodo di garofano, sale e pepe
1 bicchiere di Frascati bianco
pelati, kg 2
cioccolata amara
(dal 75% al 100% a secondo dei gusti), g 50

PER LA PUREA DI SEDANO E PATATA:

patate, kg 1
sedani, kg 1
parmigiano, g 50
sale e pepe

COME SI SGRASSA LA CODA: lavare la coda, tagliarla in tocchi seguendo le vertebre, lasciarla a bagno per 2 ore con un filo di acqua, sciacquarla bene. Se si preferisce un gusto meno caratteristico sbollentare la coda, schiumando il grasso, per 1 ora.

Mettere in una pentola di alluminio con l'olio, rosolare la coda, aggiungere abbondante sedano, carota e cipolla, aglio, chiodo di garofano, sale e pepe, sgrassare con il vino bianco, lasciare andare per 25 minuti aggiungendo acqua se serve, poi il pomodoro.

Cuocere finché la carne non si stacca dall'osso, aggiungendo altro sedano fresco per sgrassare e dare profumo. Se necessario, aggiungere dell'acqua calda. La cottura è di circa 3 ore.

Una volta cotta, staccare la coda dall'osso e mantenerla in caldo nel sugo.

PER LA PUREA DI SEDANO E PATATA: sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti, mondare i sedani, metterli a bollire finché non sono morbidi, passare al disco fino a ottenere una purea che aggiusteremo di sale e pepe e insaporiremo con parmigiano grattato. Mettere la purea in un sacco.

Presentare il piatto con un cerchio di purea, porre al centro la coda bella calda, guarnire con una foglia di sedano fresca e grattare intorno la cioccolata amara.



Ricetta pollo estivo in casseruola 2012

RICETTA STAGIONALE (PER 4 PERSONE)

PER IL POLLO:

1 pollo ruspante disossato
aglio, olio e peperoncino
origano secco
pomodori pelati, kg 1
sale e pepe q.b.
1 bicchiere di vino bianco

PER LA CREMA DI GUARNIZIONE:

3 peperoni (giallo, rosso e verde)
sale, olio, aglio

Farsi disossare dal macellaio un pollo intero (resteranno fuori collo, ali e altri pezzetti irrilevanti) lasciando la pelle. Mettere a rosolare il pollo a fuoco vivo con olio e aglio intero, finché la pelle non si sia colorata uniformemente (il petto va messo a cuocere prima poiché è più stoppaccioso e andrebbe tagliato a metà).

In seguito, aggiustare di sale, pepe e peperoncino e sfiammare con il vino bianco; quando è evaporato il vino aggiungere il pomodoro pelato parzialmente rotto con le mani, aggiungere l'origano.

Far andare la cottura per mezz'ora.

Nel frattempo, mettere al forno i peperoni per mezz'ora ad alta temperatura, tirarli fuori e metterli in un sacchetto di carta, chiusi. In seguito quando sono freddi spellarli e

frullarli con poco olio, sale e peperoncino distinguendo i 3 colori in 3 diversi contenitori (sac a poche–biberon) e mettere in frigo ad addensare. Quando il pollo è ben cotto (la carne si sfalda leggermente), mettere al centro del piatto con la salsa a specchio precedentemente frullata, guarnire con origano fresco o maggiorana, e intorno al piatto alternare gocce di peperone nei tre diversi colori.

SUGGERIMENTI: meglio usare un piatto di vetro. Se il pollo riposa nella salsa in frigo per 1 notte è più buono.

“Questa è una ricetta storica della cucina estiva, reinterpretata in bella presentazione per ovviare al fatto che non a tutti piacciono i peperoni, e il pollo con le ossa non risulta elegante. Per questo, abbiamo disossato il pollo, eccetto le ali, e usato i peperoni per fare una crema con cui guarnire il piatto.”



*Girelle di filetto
di “scottona”
e zucchini romanesca
con erba cipollina
all’aceto di melograno
e gocce di mosto cotto*

RICETTA CREATIVA (PER 4 PERSONE)

filetto di scottona, g 100
zucchine romanesche, g 100
aceto aromatizzato bianco
con chicchi di melograno
sale e pepe q.b.

10 fili di erba cipollina lunghi e ben freschi
pecorino romano “Brunelli” a scaglie, g 50

Prendere il filetto e tagliare 4 fettine alte 4 cm e lunghe 10 cm, utilizzando un foglio di carta velina, battere leggermente.

Tagliare le zucchine romanesche per la lunghezza, in 4 fette uguali, sbollentare in acqua per 1 minuto, poi far freddare su un foglio di carta da forno.

Marinare leggermente (5 minuti), salare la carne e la zuccina e poi arrotolarle insieme con la zuccina all’esterno e il filetto all’interno.

Legare queste “girelle” con l’erba cipollina, mettere in un piatto e far cadere olio e mosto cotto fino a emulsionarli insieme, grattare un po’ di pepe e servire con scaglie di Pecorino Romano “Brunelli” e un ottimo spumante rosé.



Dolci

Zuppa inglese dell'Antica Pergola, 1922

RICETTA TRADIZIONALE (PER 4 PERSONE)

pan di Spagna, g 300
1/2 bicchiere di "Alchermes" già diluito
1 bicchiere di Maraschino già diluito*
2 cucchiari di marmellata di visciole
una dose di crema pasticcera

PER LA CREMA PASTICCERA:

latte, lt 1
farina, g 125
zucchero, g 250
6 tuorli d'uovo
1 stecca di vaniglia

Mettere in una casseruola il latte e la stecca di vaniglia aperta con un taglio longitudinale, fare bollire.

Battere energicamente in una scodella i tuorli con lo zucchero.

Aggiungere la farina e lentamente il latte appena bollito, in modo da evitare la formazione di grumi.

Rimettere sul fuoco, mescolando con la frusta, fino alla prima ebollizione, trasferire in un recipiente idoneo (acciaio, vetro) lasciare raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigo, spolverando dello zucchero semolato in superficie per evitare la pellicina.

Tagliare il pan di spagna in listarelle alte 1 cm. e ricoprire il piatto da portata.

Bagnare il primo strato con la metà del maraschino, ricoprire con la crema pasticcera. Formare il secondo strato che si bagnerà con tutto l'Alchermes, ricoprire con crema pasticcera e un velo di marmellata di visciole.

Terminare con l'ultimo strato di pan di spagna bagnato al maraschino, dare con le mani una forma a cupola, coprire e decorare con l'ultimo strato di crema pasticcera.

(*) Per diluire il liquore puro occorrono la stessa quantità di zucchero e il doppio di acqua. Ad esempio: 1 litro di maraschino o alchermes e uno sciroppo di 2 litri di acqua con 1 kg. di zucchero.



Sorbetto di cocomero ed assenzio

RICETTA STAGIONALE (PER 4 PERSONE)

polpa di cocomero, kg 2
1/2 bicchiere di assenzio (72/80°)
2 limoni
zucchero, g 100
1/2 bicchiere d'acqua

Prendere la polpa del cocomero e passarla a un colino cinese per ottenere il succo.

Al succo ottenuto aggiungere l'assenzio e il succo dei limoni. Preparare sul fuoco uno sciroppo di zucchero e acqua, una volta freddato incorporarlo al succo.

Mettere nella gelatiera per 20 minuti oppure nel freezer girando ogni tanto.

Servire con una foglietta di menta romana.

“Questa ricetta pienamente estiva mi diverte perché l'assenzio va servito con acqua e zucchero (cosa è il cocomero?) e il sorbetto al cocomero che, per non ghiacciare completamente, ha bisogno dell'alcool dell'assenzio”



SIN THE

Traditional

HANDLE WITH EXTREME CAUTION
COOL AND AWAY FROM HEAT, FLAMES & CHILDREN.
DO NOT DRINK HOT. NOT ADO WATERS. SPEAK TO DIRT.
IT IS DANGEROUS TO DRINK TO EXCESS.
Contains 90% purest ingredients from Ancient America.
SUGAR FREE • NO CAFEIN

72.5 ml



Ciambellette al vino di Frascati

RICETTA TRADIZIONALE (PER 4 PERSONE)

farina (o comunque q.b. per ottenere un impasto
omogeneo e morbido), kg 1
1 bicchiere di olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino di Frascati
1 bustina di lievito
un pizzico di sale
zucchero, g 600
limone grattugiato
un aroma di Varnelli non sta male

In un'insalatiera, impastare la farina con l'olio e il vino bianco, aggiungere lo zucchero e il sale avendo cura di ottenere un impasto omogeneo.

Prendere una teglia con dentro la carta da forno, e con l'impasto preparare delle ciambellette zuccherate solo dalla parte superiore; disporle in maniera distanziata e avendo cura che non si rompano. Infornare a temperatura media (180°) per circa 20 minuti o comunque fino a quando non ottengano un bel colore brunito.

A Frascati le degustiamo intingendole in un bicchiere di vino Frascati o di cannellino.



Le ricette della doccia

Paolo Cacciani chiama così quelle ricette alte, creative e di gusto, che malgrado le apparenze si possono preparare in pochi minuti e senza troppa fatica. Il tempo di farsi una doccia, appunto, e la cena è pronta.

Ricetta degli "spaghetti cotti sul pesce"

spaghettoni, g 200
frutti di mare (cozze, vongole, calamari, gamberi,
pezzetti di pesce fresco)
aglio, olio e peperoncino
filetti di pesce, calamari
½ bicchiere di vino bianco
1 pomodoro concassè

Mettere gli spaghetti sulla padella con un filo d'olio e 1 aglio intero, aggiungere l'acqua bollente e poco salata fino a coprire gli spaghetti, quando l'acqua prende il bollore, aggiungere via via calamari, frutti di mare, filetti di pesce o crostacei. Si otterrà uno spaghetti ai profumi del mare poco impegnativo per la digestione ma eccellente dal punto di vista gustativo. L'unica raccomandazione è usare una padella dal bordo alto con un coperchio ermetico, affinché si possa fare una cottura a calore moderato e continuo. Guarnire con timo o basilico.



Maltagliati di farro con Marzolina, verze ubriache, nocciola e “sfrizzoli”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

farina di farro, g 300
acqua q.b.
marzolina non troppo stagionata, g 200
1 bicchietre di latte
verze, g 300
aglio, olio, peperoncino
1 bicchiere di vino bianco Frascati
nocciola gentile frantumata, g 50
guanciale, g 100

Impastare la farina di farro con acqua, farne un panetto e mettere a riposare con un panno bagnato. Squagliare in padella la marzolina tagliata a cubetti con poco latte fino a ottenere una crema, passare al colino e tenere a bagnomaria. Lavare e tagliare le verze a listarelle, appassirle in padella a fuoco vivo con aglio olio e peperoncino, quando sono ben rosolate e cambiano colore, sfiammare con il bicchiere di bianco, far evaporare e tenere in caldo. Stendere la sfoglia e farne dei maltagliati, che metteremo ad essiccare su una rete con poca farina. Cuocere in acqua leggermente salata.

Mettere in padella le verze e la fonduta di Marzolina, ripassare i maltagliati con questa salsa lasciata un po' liquida, impiattare e guarnire con le nocciole frantumate e la verza cruda.

Finire di guarnire con timo fresco e il guanciale fritto croccante in olio di oliva.

**manca la
foto**

Tonnetto marinato in concia di aceto e sua tartara

PER LA MARINATURA:

tonnetto, g 400
2 agli
1 cipolla rossa
½ bicchiere di aceto
sale e pepe
gallinella, g 100
timo fresco0

PER LA TARTARA MEDITERRANEA

tonnetto, g 200
pomodorini, g 50
2 agli
1 limone
un pugno di capperi
un rametto di origano fresco
olio all'aglio
sale, pepe e peperoncino frullato q.b.

PER LA TARTARA ALLA SENAPE

tonnetto a dadini, g 200
un tuorlo d'uovo
2 cucchiaini di senape
olio
erba cipollina
sale, pepe
1 limone
1 pompelmo

PER LA MARINATURA: si taglia a fettine il tonnetto, lo si mette a marinare con cipolla rossa, aceto sale e pepe, poi si mette in frigo per pochi minuti; si serve su un letto di galinella condito con olio di frantoio e timo fresco.

PER LA TARTARA MEDITERRANEA: tagliare a dadini il pesce e marinarlo con limone, trito di capperi, olio all'aglio e origano, mettere in frigo per 15 minuti, presentare e condire con foglie e fettine di limone, sformandolo con pomodorini intorno.

PER LA TARTARA ALLA SENAPE: marinare con poco limone a dadini e mettere in frigo, montare il tuorlo con la senape, il succo di limone, l'erba cipollina e poco olio, sale e pepe. Una volta amalgamata la salsa, incorporarla al pesce ed eventualmente accompagnare la tartara con dadini di pompelmo. Questa tartara si può accompagnare con pinoli.

PER LA TARTARA DI ALBERTO ZAFRANI: marinare in alternativa una parte del tonnetto con aceto rosato, cipolla di Cannara e Sprite (ha una forte capacità carbonica, sbianca e marina bene il pesce). Servire con scaglie di pecorino di fossa.



Fish & Chips” con pastella alla bottarga e birra

INGREDIENTI

filetti di merluzzo, g 200
patate a fettone bollite, g 200
bottarga di muggine grattata, g 50
olio extra, lt 1

PER LA PASTELLA:

farina, g 500
lievito, g 10
mezzo bicchiere di birra
acqua q.b
sale q.b

**manca
la foto**

La pastella si prepara sciogliendo il lievito in acqua tiepida e amalgamandolo insieme a mezzo bicchiere di birra con la farina aggiunta a pioggia nell'acqua e frustata mano mano, per ottenere una pastella consistente (in cui un cucchiaino non affonda rapidamente). Sarebbe il caso di farlo riposare per un'oretta, in un luogo non freddo. Pelare le patate e farle a fettone, bollirle per ammorbidirle un po'. Prendere i filetti di merluzzo e farne dei dadoni simili alle fette di patata. Quando l'olio è ben caldo, friggere le patate e il merluzzo impastellati e spolverati con la bottarga (secondo i gusti). Servire abbinando la birra rimasta e una salsina agrodolce fatta con cipolla rossa miele e aceto rosso scaldati in padella.

Guacamole e mojito

INGREDIENTI

PER IL GUACAMOLE (insalata di avocado):
2 avocado maturi (pressandoli devono cedere)
pomodorini a grappolo
peperoncino fresco
2 cipollette dell'orto
olio di oliva
cumino in semi
2 lime
menta romana

PER IL MOJITO:
Rhum blanco e rhum scuro, lime, menta romana
fresca, zucchero di canna, acqua e ghiaccio.

PER IL GUACAMOLE: dopo averli accuratamente lavati, togliere la pelle e l'osso agli avocado. Fare l'avocado a dadini, il pomodoro in pezzetti (con o senza buccia), tagliare finemente il cipollotto, mettere tutto in una insalatiera e aggiungere una parte del succo e della polpa del lime. Aggiustare di sale e pepe, con aggiunta a piacere di peperoncino fresco e alcuni (una decina) semi di cumino. Presentare in una ciotola accompagnando eventualmente con dadini di mazzancolle bollite o polenta croccante.

PER IL MOJIITO: In una caraffa alta, mettere a macerare 2 parti di rhum blanco, 1 parte di rhum scuro (invecchiato), 2 parti di lime (parte succo e parte a dadini), 2 parti di zucchero di canna. Far macerare per almeno 10 minuti con 4 rametti di menta fresca (anche solo le foglie), pestare con un mestolo di legno. Quando siamo pronti per bere, aggiungere acqua gassata e ghiaccio a piacere (più si allunga e più va bene per aperitivo, più è concentrato e più si adatta a un fine pasto). Servire su “tumbler” dove abbiamo messo succo di lime e granelli di zucchero di canna sul becco del bicchiere.



Variazione di alici*

INGREDIENTI

alici, kg 1
 zenzero fresco, g 50
 salsa di soia
 2 limoni
 mezzo bicchiere di aceto
 1 peperoncino fresco
 3 teste d'aglio
 1 bicchiere di olio extra
 sale e pepe
 indivia, g 50
 uvetta, g 10
 pinoli, g 10
 pan grattato
 trito di timo
 erba cipollina, origano
 aceto
 mezza piccola cipolla
 miele

Prendere le alici freschissime, pulirle togliendo la testa, le interiora e la spina centrale, sciacquarle leggermente per togliere i residui di sangue e disporle su un foglio di carta forno, congelarle per una notte.

Far bollire l'indivia per 5 minuti, asciugarla e ripassarla in padella con aglio, olio e peperoncino; prendere 2 stampini di alluminio spennellare con olio e pan grattato, mettere 2 alici sul fondo, l'indivia ripassata e due alici sopra; aggiustare di sale e pepe, coprire con un po' di pan grattato e mettere in forno a 180° per 10 minuti.

Prendere 8 alici e marinarle con il succo di un limone e un po' di aceto, aglio a pezzetti e peperoncino fresco, per 10 minuti (se la temperatura esterna è alta metterle in frigo).

Prendere altre 8 alici e panarle con pan grattato e il trito di erbe miste. Mettere sul fuoco un pentolino di rame con olio extravergine e friggerle.

Per la salsetta, mettere in padella antiaderente 3 cucchiaini di aceto rosso, mezza cipolla rossa e un cucchiaino di miele, peperoncino e un pizzico di sale.

In ultimo, il procedimento di marinatura più veloce. Mettere 8 alici a marinare in 4 cucchiaini di salsa di soia con dentro 8 fettine di zenzero.

A questo punto serviamo in 4 piatti da portata le alici marinate con sale e olio extra, le alici con zenzero e soia (senza aggiungere sale), le alici e indivia tolte dal forno, le alici fritte servite con la salsetta agrodolce a parte.

(*) alici marinate al limone, aliciotti ed indivia, alici alla giapponese con zenzero e soia, alici alla cinese fritte panate con miele acetato alla cipolla e peperoncino.

