

Tartufo bianco In scena a Milano le cene in omaggio al «re di Alba»

Un menù interamente a base di tartufo bianco d'Alba. Da mangiare come antipasto insieme all'uovo in gabbia con crema di latte e grana padano, firma dello chef. Al carciofo di carne e alla botta fa il contorno. A crudo di riccio con brunoise di verdure. E poi, come primo, con i tagliolini o i ravioli verdi di mascarpone. E, come secondo, insieme alle cospicuate o ai funghi porcini. Si

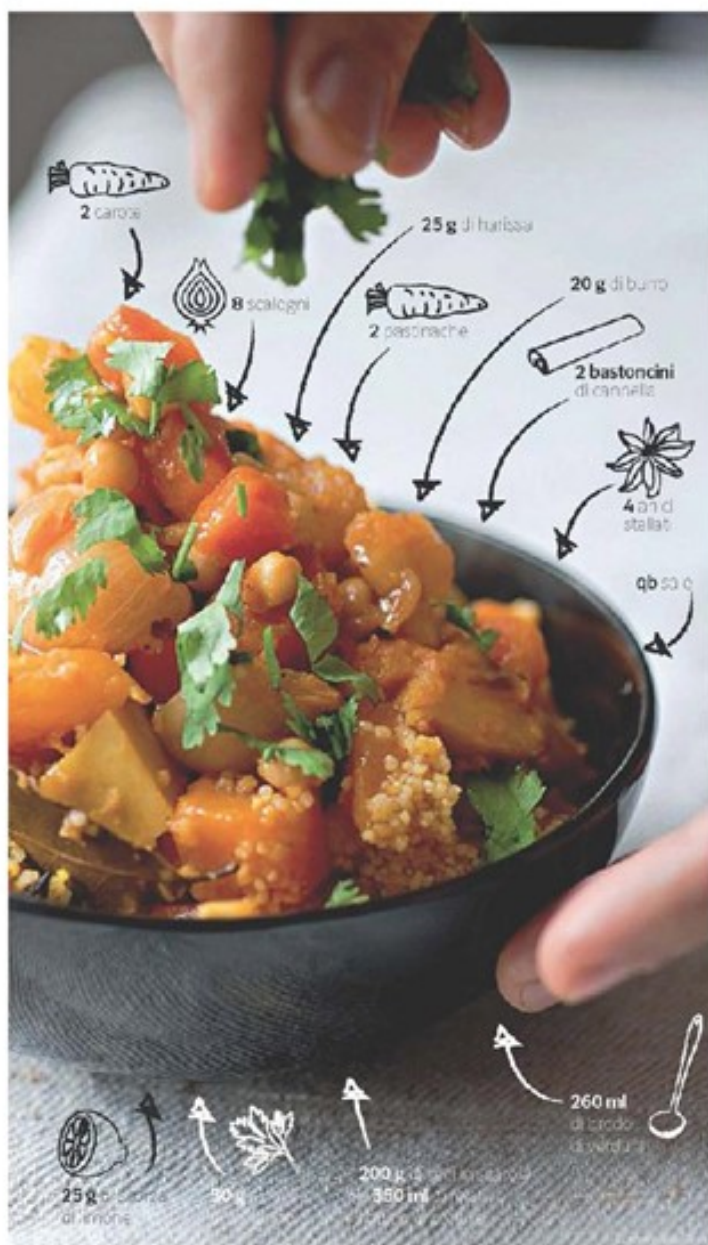


Online
Su canale
cucina cocca
ta gallery cello
Sei cote
d'autore a base
di tartufo

tratta di un menù dopo dal piemontese Fulvio Siccardi, executive chef del ristorante «Da Noi» all'interno del hotel Magna Pars Suites di Milano (via Forcella 6) per omaggiare uno degli ingredienti più ricercati e amati d'Italia. Le cene di degustazione saranno organizzate fino al 14 dicembre.

I. Fan.

© WWW.COCCATA.IT



di Marco Cremonesi

Lo «sciroppone» d'acero e il mix da riscoprire con il bourbon

Fino a qualche anno fa, in Italia, lo sciroppo d'acero era pressoché sconosciuto. Poi, la diffusione dei pancakes e l'apertura dei locali per colazione all'americana hanno fatto sì che il simple syrup oggi si trovi in qualsiasi supermarket. Il bello è che lo sciroppone si presta alla miscelazione. Perché oltre a dolcificare, aggiunge profondità e spessore a moltissimi drink. Non stupirsi nessuno il fatto che, data la provenienza Usa e canadese, le ricette lo mettano accanto a bourbon o rye, o anche all'Applejack, che noi possiamo sostituire, con qualche attenzione, con il più reperibile Canadian: basta utilizzare marche secche per evitare sciechese. Un consiglio geniale è quello di versare lo spirito prescelto lentamente sullo sciroppo, mescolando costantemente, per legare i due ingredienti. Un modo così facile per apprezzare il sapore in una ristretta è un Old Fashioned. Si mette 1,5 cl di sciroppo in un bicchiere, poi si aggiungono 6 cl di bourbon mescolando costantemente, e una bella spruzzata di Angostura. Si aggiunge ghiaccio, si mescola ancora il tutto, poi si filtra in un bicchiere pieno di ghiaccio e ci si sta sopra con sul bordo una fetta d'arancia.



Sul blog
Altri cocktail e ricette
colore su www.bartman.it



A Bruges la birra scorre nel tunnel

Progetto per collegare sotto terra i due stabilimenti della «De Halve Maan»

Sotto i vicoli di Bruges scorreanno presto fiumi di birra. «De Halve Maan», uno dei birrifici più antichi al mondo, ha annunciato di voler costruire un tunnel sotterraneo lungo 5 chilometri che servirà a trasportare la birra tra i due stabilimenti aziendali. Dal 2010, anno in cui il birificio ha aperto lo stabilimento di imbottigliamento nell'ex industriale di Bruges, l'azienda si è trovata di fronte a un problema di logistica. La birra viene ancora prodotta nello stabilimento traugino da cento e secoli fa che attira oltre 300.000 visitatori all'anno. E

ogni giorno decine di camion sono costretti ad attraversare una zona in cui si concentra l'8% del traffico cittadino. Il birificio sposta tra i due stabilimenti circa 4 milioni di litri di birra all'anno e il massiccio uso dei camion ha forti ripercussioni sulla viabilità e l'ambiente strada che attraversa la città.

Per questo motivo due anni fa i vertici del birificio, in meno alla stessa famiglia del generazionale, hanno cominciato a pensare a un'alternativa. La soluzione è stata individuata in un tunnel che potesse sotto le città come se fosse un oleodotto e consentirli di eliminare



In città il birificio storico di Bruges «De Halve Maan»

l'uso del camion. L'amministrazione locale ha approvato il progetto, finanziato interamente dall'azienda che quest'anno ha vinto 4 medaglie all'International Beer Award. L'anno prossimo gli scavi: il tubo di polietilene trasportato 6000 litri di birra allora nella fabbrica industriale di Bruges, dove sarà imbottigliata e spedita. Secondo Xavier Vanneste, amministratore delegato di «De Halve Maan», il tunnel permetterà così di mantenere in vita lo stabilimento originale.

Andrea Marini
@AndreaMarini
© WWW.COCCATA.IT

**DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT**

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8378111
www.magnapars-sutesmilano.it