

€ 4
NOVEMBRE
2018

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**ABBIAMO
ASSAGGIATO LA
BARBAGIA
E MADRID**

**PICCOLO
BUFFET
PER GLI AMICI**

Ricetta
a pagina 98



**PASSIONE
FONDENTE
LE TORTE DA
FARE SUBITO**

ELOGIO DELLA SCALOIPPINA

COME PREPARARLA PERFETTA



ISSN 1121-1504
80011
9 771121 150004
IN EDICOLA DAL 23.10.18

PL: SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART. 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,20 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 7,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVIZZERA CHF 9,00 - CANADA USD 12,00 - ITALIA € 4,00 - SVEZIA SEK 9,00 - UK GBP 4,00

GIALLO D'AUTORE

Tempo di raccolta per il fiore più prezioso. Uno storico marchio ne svela segreti. E falsi miti

Cene visionarie

Il primo è stato Andrea Aprea, del ristorante *Vun* di Milano, che ha sorpreso gli ospiti con effetti speciali degni di *Star Wars* (sotto), mentre il 26 novembre sarà la volta di Emanuele Scarello: il cuoco del ristorante *Agli Amici di Godia* (Udine) sarà ospite del boutique hotel *The View* di **Lugano** per *Dining with the Stars*, una serie di cene itineranti organizzate dalla catena *Planhotel Hospitality Group*. theviewlugano.com



«L'ideale è prepararci le uova strapazzate. Altrimenti lo provi nel crème caramel: spaziale». Paolo Daperno, direttore generale di Zafferano 3 Cuochi, storico marchio italiano, non ha dubbi quando si parla dell'«oro dei prati». Ricavato dai pistilli del *Crocus sativus*, la sua preziosità è direttamente proporzionale all'eterea bellezza del fiore, che sboccia tra l'ultima settimana di ottobre e le prime due di novembre. I fiori, raccolti alla mattina presto, quando non sono ancora del tutto sbocciati, devono essere riposti in cesti di vimini e sfogliati a uno a uno. Poi avviene una lenta essiccazione-sterilizzazione degli stimmi. Per produrne 1 kg, per capirci, servono 150mila fiori e 500 ore di lavorazione. Sprecarlo? Un delitto. Ecco qualche consiglio per esaltarlo al massimo.

Meglio polvere o pistilli?

«La polvere è più pura: non contiene certe parti bianche degli stimmi, meno pregiate, in più si dosa meglio».

Quando aggiungerlo alle pietanze?

«Essendo termosensibile, l'ideale è unirlo ai piatti 5 minuti prima della fine

della cottura: guai a stracuocerlo».

Come si riconosce quello buono?

«Dal colore: lo zafferano di qualità è di un bel rosso intenso, senza puntini bianchi, sintomo di impurità. Poi dall'aroma: persistente».

Qualche accortezza?

«Conservatelo al buio, lontano dall'umidità: rimarrà perfetto a lungo». S.T.



Come eravamo

NOVEMBRE 1960 — «UN FRUTTO CHE, DIETRO L'APPARENTE MODESTIA, RACCHIUDE SAPIDITÀ E AROMA, INSIEME A INESAURIBILI RISORSE DI CARATTERE ALIMENTARE E TERAPEUTICO. POTREMMO CONCLUDERE DICENDO CHE LA MELA RIVELA GODIMENTO, ALIMENTO, MEDICAMENTO».

DOTT. GIUSEPPE GALLO
LA CUCINA ITALIANA



Ceramiche per collezionisti

Si chiama *Period* la mostra di piatti smaltati da tavola con cui l'artista canadese Allison Katz espone a Milano, fino al 10 novembre, nella storica galleria d'arte contemporanea *Giò Marconi*. giomarconi.com