

CHIEDI IN EDICOLA TV OGGI: CON OGGI € 0,50 • DA SOLO € 0,90



OGGI

IL SETTIMANALE DELLA FAMIGLIA ITALIANA
con volume lotto € 8,90 - con zaino remico € 6,90
con volume L'Alba € 6,90



CASO FINI-TULLIANI
"SE SILVIO VUOLE
DISTRUGGERCI,
RICORREREMO ALLA
LEGITTIMA DIFESA"



COMICI & CALCIO
FICARRA E PICONE:
"CHI VINCERÀ LO
SCUDETTO? MA È
OVVIO, IL CESENA!"



TUFFATRICI D'ORO
TANIA CAGNOTTO
E FRANCESCA
DALLAPÈ: "LA
NOSTRA FORZA
È L'AMICIZIA"



MILLY CARLUCCI:
"TRASFORMO
MISS ITALIA IN UN
TALENT SHOW"



LORELLA CUCCARINI

SONO DI NUOVO IN BALLO

LA SHOWGIRL PIÙ AMATA DAGLI ITALIANI
TORNA IN TV CON UN PROGRAMMA TUTTO SUO:
"SEMBRO UNA DEBUTTANTE, MI RIMETTO IN GIOCO
COME 25 ANNI FA. GRAZIE A PIPPO BAUDO..."



A TAVOLA

In Romagna il pesce ha tutto un altro sapore

Stefano Ciotti, chef di Cattolica, adora contaminare. E svela i segreti dell'unione tra capesante e suino

Da romagnolo verace è cresciuto con il gusto del soffritto e del ragù. Ma Stefano Ciotti, chef del ristorante Vicolo Santa Lucia di Cattolica, non si è fermato ai sapori dell'infanzia: è partito da quelli per arrivare a una cucina semplice ma innovativa. «Non sono presuntuoso», racconta, «ma sono certo di avere gusto per le cose buone, grazie a mia madre: con lei ho sempre mangiato bene. C'è un filo conduttore che parte dal profumo di soffritto alle 8 del mattino e arriva alla mia cucina, dove lo sforzo è di trovare il connubio perfetto fra tradizione e innovazione, leggerezza e tecnologia».

«Quando sei giovane fai anche ricette che non ti appartengono. Poi cresci e capisci che devi fare quello che ti piace. A me piace lavorare con i sapori che ho nella testa e che poi mi passano nelle braccia, nelle mani...».

Capesante e guanciale di Mora. Nel riquadro, Stefano Ciotti. Sotto, il vino: Impero Blanc de Pinot Noir, della fattoria Mancini.



Stefano ama cucinare il pesce, canocchie, vongole, sardoncini. «Ma il godimento maggiore è con i primi: fare le salse, far saltare la pasta è uno dei momenti più alti. Vengo da una terra ricca, dove c'è di tutto, dal pesce alla carne, alla frutta, tutti prodotti che uso molto. Il bello è contaminare, mescolare, che è indice di intelligenza e apertura mentale».



LA RICETTA

Capesante e guanciale di Mora romagnola alla griglia con crema di patate e limone. Aprite e pulite le capesante tenendo a parte i muscoli, che serviranno per la salsa. Per la salsa stufate a fuoco basso lo scalogno con l'olio, aggiungete le scorze del limone e i muscoli delle capesante. Salate e rosolate, sfumate con il vino bianco e ag-

giungete il brodo di pesce. Bollite per 15 minuti e frullate con la patata bollita. Grigliate le capesante avvolte nel guanciale e impiattatele con la salsa e un po' di olio al prezzemolo.

Ingredienti per 4: 8/12 capesante (a seconda della grandezza), guanciale a fette sottili, 2 scalogni medi, la scorza di mezzo limone, olio extravergine, 0,5 litri di brodo di pesce, mezza patata bollita in acqua, sale, pepe.

TECNICA: IL SOFFRITTO PERFETTO

«In cucina il soffritto è come un principio di vita: se soffriggi bene a inizio carriera puoi andare lontano». Per Stefano Ciotti il soffritto è la base indispensabile per una buona cucina.

- **Olio, sedano, carote e cipolla** sono indispensabili per il soffritto che fa da base ai sughi di carne.
- Se si cucina qualcosa di più delicato si può usare solo olio e scalogno. «Ho scelto di abbassare la temperatura e di cuocerlo a lungo, quasi 25 minuti, per esaltare il sapore», dice Ciotti.
- **Evitate una fiamma troppo aggressiva.** Stefano prepara quantità abbondanti di soffritto e lo conserva sotto vuoto, ma è possibile anche conservarlo in frigorifero con un po' di olio.

La ciliegia di Sant'Orsola

Se avete ancora voglia di ciliegie anche a fine estate non disperate.

C'è infatti una qualità, detta tardiva, che può arrivare sui banchi dei mercati fino a tutto il mese di agosto. È la ciliegia tardiva Sant'Orsola del Trentino, un tipo di coltivazione che affonda le sue radici nel tempo, e che i coltivatori



della zona della Valsugana, della Val di Non e della valle dell'Adige hanno da qualche tempo riproposto. Questa varietà si riconosce dal colore rosso scuro,

dalla forma a cuore, dalla polpa soda e croccante e dall'inconfondibile piccolo, molto lungo. Perfette da gustare al naturale, ma sono indicate anche per essere conservate sotto spirito.

MANIFESTAZIONI

Ortigia, sapori di Sicilia

● Vino, formaggi, miele, olio, salumi e dolci: tutto il meglio della tradizione agroalimentare siciliana si troverà dal 26 al 29 agosto nel golfo di Ortigia (Siracusa) per la seconda edizione di E20divini, manifestazione dedicata a tradizione gastronomica, cultura e paesaggio della Sicilia. Info: www.e20divini.com.

IL LIBRO GIUSTO

Manuale da buongustai



● Una guida alla scoperta delle specialità gastronomiche della tradizione italiana, della loro storia e del territorio

d'origine: si chiama *Prelibatezze on the road 2010-2011*, di Riccardo Lagorio (Vallardi editore). I buongustai, in vacanza nei vari luoghi della penisola, potranno così scoprire tanti prodotti per poi gustarli e comprarli direttamente nelle terre di produzione.

MADE IN ITALY

Sulle tavole giapponesi



● Carpineto approda in Giappone. Saranno due vini dell'azienda vitivinicola toscana, il Dogajolo rosso (a sinistra) e bianco,

a essere serviti ai tavoli dell'esclusivo ristorante inaugurato dalla casa cosmetica Shiseido, a Tokyo. I due vini saranno nella carta del nuovo Shiseido Parlour, nel quartiere di Ginza.