SPECIALE
INSERTO
MODA - MAGLIA
UNCINETTO

I CARTAMODELLI
PER
IL GUARDAROBA
ESTIVO

Grand Hôtel



LUCIO BATTISTI
MATRIMONIO SEGRETO
IN AMERICA

(Servizio alle pagine 2-3)

10 giugno 1976 - N. 23 - Anno XXXI - L. 300

a cura di MARIA GRAZIA NOCCIOLI

fotografie di MARIO FOGLIA

SUGGERITI DA UNA SINGOLARE MANIFESTAZIONE VI PROPONIAMO...

CINQUE PIATTI PREPARATI CON ARTE

Pittura e gastronomia. Un binomio insolito, in nome del quale abbiniamo questa settimana alcune ricette di cucina di ottimi ristoranti alle opere di alcuni pittori famosi. L'occasione ce la offre una singolare manifestazione ideata da Armando Bergamasco, noto organizzatore e animatore di manifestazioni culinarie. E' patrocinata dall'U.I.R. (Unione italiana ristoratori) e abbina l'opera e il nome di noti pittori a quella, meno intellettuale ma altrettanto artistica, di proprietari di ristoranti: gli artisti hanno creato un soggetto originale, poi riprodotto in serie su piastrelle che il ristoratore dona a chi, fra i clienti, gliene fa richiesta. Ogni ristorante « patrocina » dunque con una propria ricetta un pittore. Nel corso dell'anno, in occasione di quattro riunioni conviviali, vengono presentati al pubblico e alla stampa il piatto di ciascun ristorante e la relativa piastrella riproducente l'opera del pittore abbinato. Un modo semplice per diffondere arte e amore per la buona cucina in una simpatica forma pubblicitaria. Fra i ristoranti partecipanti alla manifestazione ne abbiamo scelto cinque. Di questi presentiamo le ricette, veri capolavori di arte gastronomica. Ci scusiamo per la scelta limitata da motivi di spazio. I cinque piatti non sono dunque necessariamente i migliori. Le ricette non sono difficili da realizzare. Provatele. Sappiate che alcune di esse sono state create per la manifestazione e che quindi non compaiono su nessun manuale di cucina: sono quindi una « preziosità ». Qualche altra, invece, è nota, ma personalizzata dal ristoratore. Accanto alla ricetta diamo alcuni cenni artistico-biografici dei pittori.



CONIGLIO IN SALSA

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE: 1 coniglio di circa kg. 1,500, un po' di farina, 100 gr. di burro, 1 cipolla, un ciuffo di prezzemolo tritato, ½ bicchiere di vino bianco secco, 3 filetti d'acciuga, 30 gr. di pancetta, 100 gr. di senape, sale, pepe, brodo di carne o di dado.

Preparazione: lavate il coniglio, asciugatelo, tagliatelo a tocchi ed infarinate i pezzi. Tritate finemente la cipolla, la pancetta, il prezzemolo e l'acciuga e mettete il trito a soffriggere in un tegame con il burro. Quando tutto sarà ben rosolato, versate la senape, il vino bianco e alzate la fiamma; aggiungete il coniglio e fatelo insaporire (sempre tenendo la fiamma alta) per 10 minuti. Salatelo, pepatelo e mettetelo in forno per circa un'ora e mezza. Servitelo bollente con il proprio sughetto di cottura.



Qui sopra, al centro, Valentino Migliorini, proprietario del ristorante « Da Valentino » di Caorso, in provincia di Piacenza, e presidente dell'Unione italiana ristoratori. A sinistra nella foto, la pittrice Ilia Rubini con la piastrella riproducente uno dei suoi noti cavalli. A destra nella foto, Elena Migliorini, sorella di Valentino, autrice del piatto tipico del ristorante il « Coniglio in salsa » (foto in alto). Valentino è il capo della « maison », ha 36 anni, cura gli approvvigionamenti, soprattutto vinicoli. Dai vigneti di famiglia (sull'Appennino piacentino e in Piemonte) arrivano in tavola il Trabense, il Gutturnio, il Nebbiolo, il Dolcetto e il Barbera, tutti di ottima qualità. Elena Migliorini è a capo della cucina nella quale lavorano la mamma Angelica, la cognata Iolanda e il marito. Il ristorante è stato fondato nel 1962. Caorso si trova a pochi chilometri da Piacenza sulla provinciale che porta a Cremona.

ILIA RUBINI

Iniziò a dipingere giovanissima, a 6 anni. A 16 fece la sua prima personale, nel 1967 vinse il premio Bagutta per il disegno in bianco e nero. Ha esposto a Nizza, Berna, Lucerna, Roma. Prevalentemente autodidatta, ha incontrato l'ammirazione di grandi maestri contemporanei e di molti critici. I suoi soggetti preferiti sono il nudo femminile e i cavalli. Vive in un'eccentrica abitazione in una vecchia fornace, alla periferia di un paese della bassa lombarda.



FONDUTA ALLA GRIGNA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: ½ litro di maionese, kg. 1,200 di roast-beef o polpa di manzo molto magra, una punta di curry, una punta di paprika, salsa Worcerster, salsa Soia, salsa Tomato, alici pestate nel mortaio, 1 uovo sodo tritato, ¼ di vasetto di giardiniera sott'olio tritata, sugo di arrosto legato con una punta di farina, brodo di carne, 6 tuorli d'uovo freschissimi.

Preparazione: dal macellaio fatevi tagliare la carne a fette sottilissime. Dividete in tre la maionese e mettete le parti in tre salsiere o ciotole differenti. Nella prima parte aggiungete la giardiniera tritata, nella seconda una punta di tomato in modo da rendere la salsa rosata, nella terza una punta di curry. Portate ad ebollizione il brodo di carne e versatelo nell'apposito recipiente da fonduta, sistemate le fette di carne su un piatto di portata, in altre ciotoline mettete le acciughe pestate, l'uovo tritato e il sugo d'arrosto, ponete sul tavolo la bottiglia della soia, quella della salsa Worcerster e la paprika. Quando il brodo riprende la ebollizione sopra la fiamma ad alcool, immergetevi una intera fetta di carne arrotolata sulla forchetta, fatela scottare, riadagiatela sul piatto e cospargetela di salse e paprika. Quando tutti avranno terminato la loro carne, il brodo verrà diviso e versato in tazze nelle quali si aggiungerà un tuorlo d'uovo che dovrà essere sbattuto al momento con la forchetta.

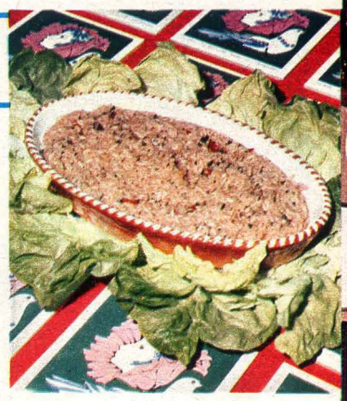


Il pittore Pino Grioni con Ettore Bergamin, proprietario del ristorante « Grigna » di Mandello del Lario, in provincia di Como. Bergamin, che ha alle spalle una lunga e prestigiosa carriera di cuoco e ristoratore, propone la « Fonduta alla Grigna », della quale diamo qui a sinistra la ricetta. E' un piatto prelibato. La Grigna è la montagna che sorge alle spalle di Mandello, poco distante dal manzoniano Resegone. Nella foto qui sotto, tutti gli ingredienti della fonduta. La piastrella di Grioni raffigura uno dei suoi classici disegni geometrici.

PINO GRIONI

E' nato nel 1932 a Castiglione d'Adda, in provincia di Milano. Ha frequentato l'accademia milanese Cimabue e ha partecipato anche a mostre internazionali in Spagna, Inghilterra, USA e Svizzera. Nel 1970 ha vinto il concorso « Il mondo di oggi » a Cesena. Pittore lombardo, si ispira nei colori al paesaggio tipico della sua regione, con i toni di verde intenso e le sfumature azzurre delle acque delle marcite.





RISOTTO PER UNA PIASTRELLA D'AUTORE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: 500 gr. di riso Arborio, la polpa di 2 granceole, ½ cipollina, 2 spicchi di aglio, ½ peperoncino, 120 gr. di burro, 2 cucchiai di olio, 80 gr. di parmigiano grattugiato, un ciuffo di prezzemolo tritato, 1 bicchiere di vino bianco secco, brodo di dado quanto basta.

Preparazione: in 2 lt. di acqua leggermente salata sbollentate le due granceole, scolatele e tenete l'acqua da parte. Aprite le granceole, togliete la polpa e i gusci rimetteteli a bollire nell'acqua fino a che questa si sarà ridotta della metà. In un tegame fate rosolare in metà del burro e olio, il trito di cipolla, aglio e peperoncino, aggiungete la polpa di granceola tritata e il prezzemolo, mescolate con un cucchiaio di legno, versate il riso, fatelo insaporire, bagnatelo di vino bianco e, appena evaporato, aggiungete il brodo di granceola tutto in una volta. Mescolate e portate il riso a cottura con il brodo di dado. Quando il riso sarà al dente, togliete il tegame dal fuoco, aggiungete la rimanenza del burro, il formaggio grattugiato, mantecate velocemente e servite il risotto in piatti caldi.



Qui sopra, il pittore Luca Crippa (a sinistra) accanto a Pino Capozzi, proprietario del ristorante « Agnello d'oro » di Bergamo. L'« Agnello d'oro » propone un risotto il cui nome si ispira alla manifestazione. Si chiama infatti « Risotto per una piastrella d'autore ». Lo ha tenuto a battesimo lo stesso Luca Crippa con un dipinto (sulla piastrella retta da Capozzi) che ritrae un profilo di donna e una colomba. Nella foto in alto a sinistra, un piatto di risotto preparato dal signor Capozzi.

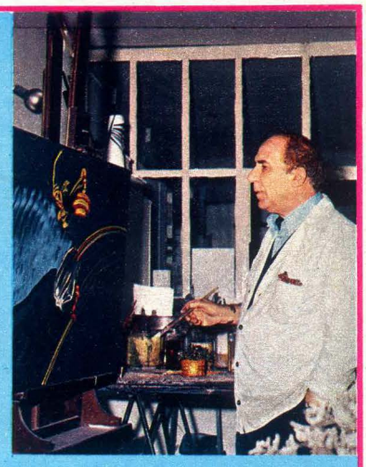
LUCA CRIPPA

E' nato a Milano, dove risiede, nel 1924. Ha vinto prestigiosi premi di pittura internazionali, ha partecipato a tre Biennali di Venezia, è artista attento anche alle più semplici manifestazioni del costume e del folclore popolari. Ha una ricca raccolta di giocattoli popolari. Come Fiume, ha dipinto pannelli decorativi per grandi transatlantici.

Remo Brindisi, qui a destra, è stato accoppiato al ristorante « Al Canal » di Mestre. Michele Florentino, oste e cantiniere (nella foto in basso con lo chef), ha creato per l'occasione un gustoso piatto di pesce e frutti di mare.

REMO BRINDISI

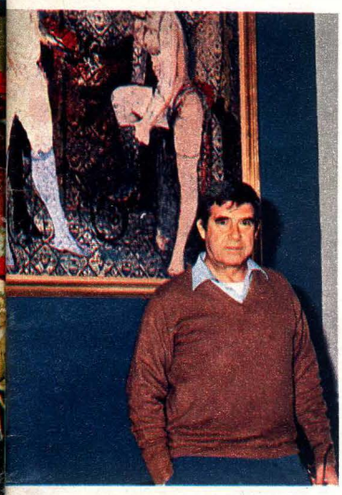
E' un maestro della pittura contemporanea italiana. E' nato a Roma nel 1918. La sua arte è considerata testimone del suo tempo per certi accostamenti alla storia contemporanea.



LUMACONI AL CANAL

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: 600 gr. di lumaconi (conchiglie), qualche canestrello, un pezzo di coda di rospo (pescatrice), 1 spicchio d'aglio, ½ bicchiere di vino bianco secco, 1 scatola di pomodori pelati, un ciuffetto di prezzemolo tritato, sale, pepe, olio d'oliva.
Preparazione: in un tegame con un po' d'olio mettete a soffriggere l'aglio con un pizzico di pepe, aggiungete i canestrelli e la coda di rospo precedentemente lessata e fate insaporire. Bagnate di vino bianco, fatelo evaporare, unite la polpa di pomodoro e, quando tutto sarà cotto, passate al setaccio. Intanto fate cuocere le conchiglie in abbondante acqua salata, scolatele al dente e passatele in padella dove avrete messo il fondo passato al setaccio. Fate saltare le conchiglie per un paio di minuti, aggiungete prezzemolo e formaggio grattugiato e servite immediatamente.





Il ristorante « Castello Superiore » di Marostica, in provincia di Vicenza, ha avuto l'onore di essere abbinato, nel sorteggio dell'accoppiamento, al celebre Salvatore Fiume. Il piatto è lo squisito « Baccalà alla vicentina », rielaborato dal proprietario, Antonio Bonotto. Nel fotocolor grande, in una fantasmagorica composizione su carrello, sono ritratti alcuni ingredienti del piatto. Al centro dell'immagine è visibile la piastrella di Salvatore Fiume, raffigurante uno dei suoi celebri galli. Nella foto qui accanto, il pittore è ripreso nella sua casa di Canzo, in provincia di Como.

SALVATORE FIUME

E' nato a Comiso, in provincia di Ragusa, nel 1915. Vive e lavora a Canzo, in una casa ricostruita su una filanda, circondata da montagne. Ha studiato all'istituto d'arte di Urbino. Dopo due mostre, allestite a Milano nel 1946, con uno pseudomino, si afferma con un proprio originale stile nel 1949, in occasione della sua prima importante personale. Famose sono le sue « Isole di statue » e il « Trittico » che presentò a una Biennale di Venezia. Ha eseguito le decorazioni dei transatlantici Michelangelo, Andrea Doria e Giulio Cesare. E' considerato un maestro della pittura italiana contemporanea.

BACCALA' ALLA VICENTINA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: kg. 1 di baccalà secco, 300 gr. di cipolle, 4-5 spicchi di aglio, 3 grosse sarde sotto sale, farina bianca, parmigiano grattugiato, 4-5 cucchiai di prezzemolo tritato, un pizzico di cannella, 1 litro di latte, ½ litro di olio, sale, pepe.
Preparazione: mettete a bagno il baccalà per circa 40 ore, scolatelo, asciugatelo e apritelo dalla parte del ventre. Spinatelo accuratamente. In un tegame fate soffriggere in olio d'oliva la cipolla e l'aglio tritati e aggiungete poi le sarde sotto sale e il prezzemolo, il tutto ben tritato. Spinato il baccalà, cospargetelo di farina bianca, sale, pepe, cannella e parte del soffritto. Arrotolatelo e tagliatelo a tranci dello spessore di 5-6 cm. Mettete nel fondo di un tegame di terracotta un po' di soffritto, quindi adagiate verticalmente i tranci. Versate sul baccalà il soffritto, il latte e l'olio e fatelo cuocere per almeno 5-6 ore.