TREVISANI A TAVOLA

Redazionale de "Il Quindicinale" n. 5 del 19 marzo 2015

Asparagi e mare - pag *III*

PASQUA, UNA SCELTA ETICA

Agnello o no? I dubbi sul menù delle festa a volte sono indispensabili

di Omar Lapecia Bis

Uno dei dubbi che ti assale a Pasqua è agnello sí o agnello no. Di sicuro se siete tra quelli che pensano che non c'è Pasqua senza agnello avrete un parente/amico che vi rinfaccerà questa scelta guardandovi come un criminale.

La grigliata di Pasquetta, *Pag VI*

Kiwi italiani verso l'Australia *Pag IV*

Considerate che in Italia il 6% della popolazione non mangia carne per questioni etiche, aggiungete quelli che non mangiano carne perché adesso è di moda (su, ammettiamolo) e quelli che scelgono un pranzo cruelty free per l'occasione pasquale perché si sentono persone migliori: conti alla mano, il giorno di Pasqua avrete la ragionevole certezza di sedervi accanto a qualcuno con cui discutere del mangiare o non mangiare agnello. E in generale di etica, consapevolezza e rispetto.

L'etica dell'onnivoro è quanto mai soggettiva, specie a Pasqua.

Le tipologie degli obiettori all'agnello sono i più vari. Di sicuro tra di loro ci sono coloro che dicono :"...poverino..." poi comprano petti di pollo a pochissimi euro al kilo. Senza chiedersi come è stato allevato quel pollo creato per la grande distribuzione.

Quel pollo – comprato di fretta dopo i grissini integrali e prima degli assorbenti – è figlio di un allevamento intensivo che gli ha tolto qualsiasi dignità. E un pollo non può costare meno di uno shampoo.

E poi ci sono quelli che, come ogni anno, mangeranno agnello e patate. Perché sì.

Da che parte state?Non potete evitare di prendere posizione

E' necessario che ne abbiate una. Siete tra chi decide di non mangiare agnello per principi di etica personale o tra chi lo mangia senza porsi tante domande? La prima è una posizione rispettabile, la seconda è da approfondire. Oggi le domande tocca farsele.

Si può mangiare carne in modo etico e consapevole?

Io credo di si. Tra chi non mangia carne e chi lo fa senza porsi domande, esiste una terza via, interessante e moderna: quella di chi alleva, caccia, macella, cucina carne con rispetto ed etica.

Mangiare carne in modo consapevole significa avere rispetto. Significa farlo con devozione, senza abusarne e con riconoscenza. Senza arrivare a quel rispetto contadino – oramai anacronistico – che si aveva nei confronti del'animale allevato, macellato per il sostentamento dell'attività, oggi il rispetto lo si esercita avendo le

Continua a pag. II

informazioni e potendo scegliere una filiera di qualità che coinvolge gli allevamenti sostenibili che garantiscono agli animali una vita dignitosa e salutare in tutte le sue fasi.
Quindi: comprare meno carne, comprarla al giusto prezzo, conoscerne la provenienza e il modo in cui è stata allevata e macellata. Questo è vero sempre, ma specialmente a Pasqua. Se avete deciso di mangiare agnello, dovete necessariamente porvi delle domande.
Vi siete chiesti quanto debba costare l'agnello da mettere in tavola il giorno di Pasqua? E prima di comprarlo, vi chiedete quale sia la sua provenienza?
Fate una ricerca di prezzi .L'anno scorso nella grande distribuzione siamo arrivati ai 5-8 euro al kg. Per questi capi non c'è obbligo di rintracciabilità, probabilmente arrivano dagli allevamenti dell'Est e una volta macellati in Italia ricevono il marchio della Repubblica Italiana.
Dal macellaio costa più del doppio. Ma se il vostro è un macellaio che sceglie carne solo di allevatori sostenibili della zona (esigete di saperlo!) e fa il suo mestiere in modo consapevole preservando la filiera del prodotto, allora pagare il prezzo giusto per un agnello (che non è 5,90 euro al chilo!) è un primo passo per mangiare carne in modo consapevole. Senza sentirsi persone spregevoli.
Non solo nei confronti degli animali ma anche delle persone.Scegliete prodotti che non siano solo cruelty free verso gli animali ma anche verso gli uomini che allevano e che coltivano quei prodotti.Vuol dire: scegliere prodotti che siano pagati il giusto a chi li produce.
Agnello o non agnello, decidete voi. L'importante è che vi poniate la domanda. E, ovviamente, vi diate una risposta convincente. Come per tutte le altre cose.
Buona Pasqua.

LE MACINE
RISTORANTE & HOTEL

EVENTI - FESTE - CERIMONIE
CENE E PRANZI AZIENDALI
(A PARTIRE DA EURO 35)

VI ASPETTIAMO A PASQUA
PRANZO € 50,00

PASQUETTA
MENÙ ALLA CARTA

VITTORIO VENETO - VIA LINO CARLO DEL FAVERO 17 - 0438.940291 -APERTO TUTTI I GIORNI
INFO@HOTELRISTORANTELEMACINE.IT - WWW.HOTELRISTORANTELEMACINE.IT

MENU DI PASQUA

Antipasto Prosciutto crudo - asparagi - mimosa d'uovo
Primi Crespelle alle verdure - risotto di asparagi
Secondi Capretto al forno, vitello con crema di porcini
Contorni Carciofi trifolati - patate al forno - insalata primavera
Dessert Colomba pasquale
Acqua, vino, caffe', sgroppino euro 35,00

Gradita la prenotazione
Tel. 0438 85747
www.pizzeriaparadisoconcucina.it
pizzeriaparadisoconcucina@gmail.com

Asparagi e mare

Un menù di pasqua pieno di sorprese come un uovo di pasqua. L'uovo è il filo conduttore di questo menù

Ingredienti per 4 persone

Gli asparagi: 500 gr. asparagi verdi grossi, 800 gr. Uova di seppia, 1 Limone naturale, Olio extravergine d'oliva, Sale Maldon, Pepe nero di Sarawak, Cerfoglio

Il court bouillon:

100gr. Sedano, 200 gr. Carota, 200 gr. Cipolla bianca, Semi di finocchio, 2 pz. Chiodi di garofano, Gambi di prezzemolo, 500 gr.Vino bianco, 100gr Aceto di vino bianco

Procedimento

Preparare un court-bouillon con 3 lt. di acqua e il resto degli ingredienti, qualche granello di pepe e 80 gr. di sale grosso, far sobbollire per circa 30 minuti, far riposare per altri 30 minuti e poi filtrare, riportare al bollore e cuocere le uova di seppia per circa 10 minuti, togliere dal fuoco e far raffreddare tutto insieme.

Pulire gli asparagi dalle puntine e dalla parte legnosa della base, tagliare a becco di flauto in 3-4 pezzi l'uno e sbollentare in acqua salata e raffreddare in acqua fredda per mantenere il colore verde brillante.

Presentazione

Condire separatamente le uova e gli asparagi con il sale Maldon, pepe di Sarawak macinato fresco, poco succo di limone e l'olio extravergine d'oliva.

Sistemare in maniera armoniosa al centro del piatto le uova di seppia tagliate a metà e condite con qualche pezzo di asparago e le punte.

Completare il piatto con qualche fogliolina di cerfoglio, e una grattugiata di buccia del limone.

trattoria da Mareva di Ostinet Lorenza & C. s.n.c.
VIA CARLO FORLANINI , 48
VITTORIO VENETO (TV)
DI FRONTE L'OSPEDALE
TEL: 0438 550640 | CELL: 340 6052621
WWW.TRATTORIADAMAREVA.IT

ALCUNE NOSTRE SPECIALITÀ:
TAGLIATELLE, GNOCCHI, TORTELLI, CRESPELLE, LASAGNE...
BACCALÀ E TRIPPE, GRIGLIATA E SPIEDO.

GASTRONOMIA DA ASPORTO

Pasqua e Pasquetta
menù alla carta a da asporto

macelleria al Becher salumeria
di Gianluca Bernardi
Disponibilità di carni e agnelli nostrani
Corbanese di Tarzo - Tv - Piazza Papa Luciani, 7 - **Tel. 0438 933153 - Cell.339 8195240**

I kiwi di Giavera in Australia

Plauso ai fratelli Breitenberger

Italia e Australia unite nel segno dei… kiwi. Grazie a un accordo tra la Kiwiny Green di Giavera del Montello, in provincia di Treviso e il Premier Fruits Group di Melbourne, negli scaffali australiani sono disponibili i kiwi coltivati in Veneto.

Philip Breitenberger

La prima consegna di frutti italiani è già avvenuta alla presenza delle autorità: i kiwi trevigiani, infatti, saranno commercializzati nei periodi in cui questi frutti non crescono nell'emisfero australe. "L'operazione – si legge in una nota del Consolato generale - intende sfruttare le differenti coltivazioni stagionali nei due Paesi: i kiwi trevigiani, infatti, saranno commercializzati nei periodi in cui questi frutti non crescono nell'emisfero australe. I prodotti di Kiwiny sono di alta qualità e biologici, grazie all'esperienza di un'azienda attiva sin dagli anni Settanta: sicuramente incontreranno il favore dei consumatori di Melbourne". Il console Cerbo ha commentato: "Si può affermare che l'attività di promozione delle relazioni commerciali abbia, letteralmente, portato ottimi frutti. Lasciando da parte i giochi di parole, vorrei sottolineare che quella di oggi è una giornata significativa: perché dimostra che per le aziende italiane quello australiano può essere uno sbocco importante e perché conferma che le istituzioni possono giocare un ruolo chiave nel creare flussi commerciali". Anche il presidente del Veneto Luca Zaia ha voluto esprimere i propri complimenti ai fratelli Breitenberger, titolari della Kiwiny Green di Cusignana di Giavera.

Profumo di primavera

Fragole in vasocottura con meringhe. La composta la potrete servire nei vasetti individuali a fine pasto.La cosa bella è che potrete cuocerla in lavastoviglie:ciclo rapido a 55° o in forno a 60 ° per 35 min.
INGREDIENTI: 250 g di fragole mature, meringhe 50 g, 1 cucchiaio di zucchero, limoni ½ succo foglie di menta

PREPARAZIONE. Lavare le fragole e tagliarle a cubetti. Metterle in una piccola casseruola con lo zucchero e il succo di limone. Lasciare cuocere per 5 minuti, mescolando delicatamente. Sbriciolare le meringhe e metterne metà sul fondo dei vasetti. Versare un quarto della composta di fragole in ognuno e completare con la restante meringa. Unire qualche fogliolina di menta, chiudere bene i vasetti e disporli in lavastoviglie o in forno. Avviare il lavaggio rapido. Al termine del lavaggio portare in tavola o conservare in frigorifero

Agnello cacio e uovo

Un secondo piatto gustoso a base di agnello, una rivisitazione di un classico

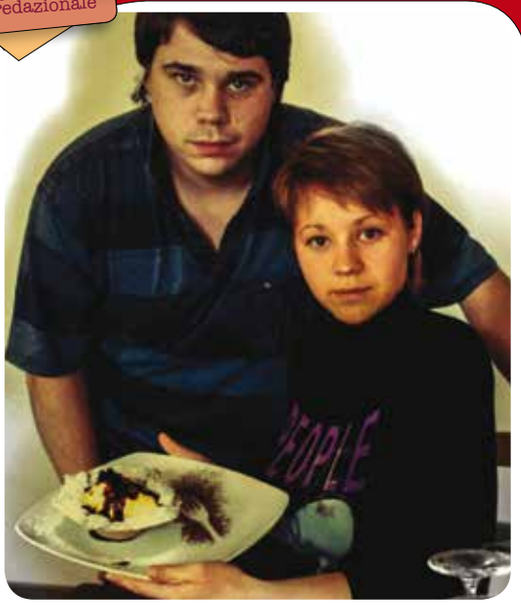
Ingredienti: *Agnello spalla 300 g., 100 g di ricotta affumicata, due tuorli d'uovo sodi, sale nero 10 g, piselli 500 g. freschi lessati e ridotti in crema e 100 g lasciati interi, 100 g di pane tagliato sottilmente e tostato, colatura di alici*

Preparazione: *Agliare la spalla d'agnello, strofinarla con il sale allo zolfo da tutti i lati e arrostirla. Nel frattempo, frullare grossolanamente il pane tostato e ripassarlo in padella con due cucchiai di colatura d'alici e uno di olio extravergine d'oliva. Stemperare la ricotta con un po' d'acqua bollente fino a ridurla in crema e riscaldare la crema di piselli. Versare nel piatto con un cucchiaio la crema di piselli, adagiarvi al centro il cubo d'agnello, decorare il piatto con la salsa di ricotta, i tuorli d'uovo grattati i piselli freschi e le briciole di pane. Completare il piatto con un giro di olio. P.S. potreste usare i baccelli dei piselli fritti in tempura per dare una nuova nota al piatto*

Mangia Mediterraneo, vivi di più

Dieta mediterranea: non solo uno 'scudo' contro malattie croniche e cancro, ma anche un elisir di longevità. Secondo uno studio americano pubblicato online su 'Bmj' su dati relativi a oltre 4.600 donne sane, chi è fedele a uno stile alimentare 'all'italiana' presenta infatti una maggiore lunghezza dei telomeri: telomeri più corti corrispondono a un'aspettativa di vita inferiore, mentre telomeri più lunghi fanno sperare in un futuro da Matusalemme. Gli scienziati hanno scoperto che, in generale, mangiare sano regala telomeri più lunghi. In particolare, però, l'associazione con telomeri 'XL' risulta in assoluto più forte per chi segue i principi della dieta mediterranea. Il prossimo passo? Scoprire quali sono gli ingredienti della dieta in grado di proteggere i telomeri dagli effetti di stress e infiammazione.

focus redazionale



LA PRIMAVERA IN PIZZOC

Riapre il 5 aprile, per una nuova stagione, il Rifugio Città di Vittorio Veneto situato sul Monte Pizzoc.
Una location perfetta per dare il benvenuto alla primavera e passare la giornata e il periodo di Pasqua in compagnia di parenti e amici.
Questa, per Tiffany e Jonathan Alban, è la quarta stagione. I gestori del noto rifugio, chiuso dopo un Capodanno col botto, riaprono in occasione del periodo Pasquale, dei primi caldi.
Proponendo specialità uniche, come il gelato alla ricotta, prodotto che attira commensali da Treviso e Venezia, e una serie di pietanze preparate con prodotti a **chilometri zero.**
Pasta, pane e dolci fatti in casa; cervo, cinghiale, capriolo; spiedo e carne alla griglia su prenotazione; formaggi del Cansiglio e contorni di stagione: queste le specialità tipiche del ristorante che, ad aprile, sarà aperto ogni sabato e domenica mentre da maggio offrirà un servizio continuato, per tutta l'estate.
Il menù, al **rifugio Pizzoc**, varia in base a ciò che il territorio offre nelle varie stagioni, assecondando ogni gusto e richiesta.
Dall'antipasto al dolce, dall'aperitivo alla colazione, il Rifugio Città di Vittorio Veneto offre un servizio a 360°, con la possibilità di pernottare a 1573 metri d'altezza e svegliarsi con il panorama idilliaco e ineguagliabile delle Prealpi.

Rifugio Città di Vittorio Veneto,
Monte Pizzoc
cell 380 7535151 - tel. 0438 585231

Trattoria
AL LARIN
Augura Buona Pasqua
Via Soldera, 5
Carpesica di Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 561102 / Cell. 340 2242125
APERTO MEZZOGIORNO E SERA
CHIUSO IL MERCOLEDI`

La grigliata di Pasquetta

di Omar Lapecia Bis

Agnello alla griglia a Pasquetta perché no? Quale taglio? Costolette e carrè di agnello sono i tagli di carne più grill-friendly, così singolari nel sapore che non a tutti piacciono, chi ne è un estimatore loda invece la fragranza irresistibile del grasso cotto sulla brace.

Una buona idea per familiarizzare con la grigliata d'agnello è distinguere le tecniche di cottura dei tagli principali: il carrè e le costolette. Prima la tecnica

IL CARRE'

La prima cosa da fare è dividere il grill in tre zone, nella prima metto la maggior parte del carbone, nella seconda una quantità minore, mentre lascio la terza completamente senza braci. Così facendo, in caso di calore elevato o fiammate improvvise, posso passare la carne tra le prime due zone .

Con una manciata di sale spengo l'ardore delle fiamme più impertinenti. Siccome il carrè d'agnello cuoce rapidamente, un carburante adatto è

PALAZZO RACOLA
1469 2006
RISTORANTE
AUGURA BUONA PASQUA
Ristorante Bar-Cucina Veneta
carne e pesce
Via Martiri della Libertà n.6 - Vittorio Veneto
CHIUSO IL MERCOLEDÌ Tel. 0438 553927

Semprequeo
A Pasqua
menù alla carta
Tanti auguri
Di Paola Fiorentelli - Piazza Foro Boario, 13
Serravalle di Vittorio Veneto - Tel. e Fax 0438 554930

TRATTORIA da Sabrina
Via Cervano, 1 - San Pietro di Feletto
(EX TIRATARDI) Tel. 0438. 486235
martedì chiuso
Vi aspettiamo
per
Pasqua e Pasquetta

senz'altro la carbonella naturale, sconsigliati i meno aromatizzanti bricchetti di carbone compresso, tanto non mi serve una brace di lunga durata. Per l'accensione mi affido al cesto accenditore che è comodissimo e vi eviterà di armeggiare con pericolosissimi liquidi

Una volta acceso il carbone e messo sul braciere, inizio il pre-riscaldamento della griglia con il coperchio chiuso (avete già capito quale tipo di griglia intendo…) quando è calda la raschio con una spazzola di ottone e poi la pulisco con un panno imbevuto di aceto per rimuovere i residui. Ho bisogno di un calore medio-alto e comunque, di ricoprire completamente le braci con la cenere. In ogni caso, prima di mettere il carrè intero sulla griglia calda, lo spennello con un velo di olio extra vergine. Per girare la carne aspetto che si siano formate le tipiche righe di cauterizzazione, e come detto, se la colatura del grasso provoca fiammate improvvise, sposto il carrè nella zona meno calda del grill. Rimuovo gli eccessi e tampono con un panno carta, così facendo, nel caso abbia marinato la carne d'agnello nell'olio o nel vino per smorzarne l'odore, evito che l'umidità rallenti la formazione della crosta. Per sapere quando la carne è cotta mi serve un termometro a sonda o a chiodo devo raggiungere la temperatura al cuore, cioè al centro della carne, di 65/70°C. Siccome dopo che ho tolto il carrè dal grill, la temperatura continua a salire, affettare le costolette dopo averle fatte raffreddare qualche momento.

Per aromatizzare la carne d'agnello uso aglio, menta, limone, oppure salse dalla spiccata acidità.

LE COSTOLETTE

Le singole costolette sono in pratica un carrè affettato prima della cottura, che, ovviamente, è più rapida, in genere bastano 5 minuti. Ma proprio per questo può succedere che le costolette siano ben cauterizzate fuori ma non ancora cotte dentro. Risolvo il problema in due modi. Mi assicuro che le costolette siano molto fredde prima di metterle sul grill, così la cottura al cuore sarà più lenta e le braci roventi hanno il tempo di cauterizzare l'esterno

Preparo una marinata con dentro degli zuccheri (succo di limone zuccherato, miele sciolto in acqua, sciroppo d'acero). Una volta messe le costolette sulla griglia, il grasso fonde all'istante contribuendo alla morbidezza della carne. Questo se la griglia è antiaderente, se non lo è, spennello le costolette con un po' di olio extra vergine. Mi assicuro che la temperatura sia elevata per velocizzare la cauterizzazione pur mantenendo una cottura media al cuore. Sistemo le costolette sul grill e dopo il primo minuto le sollevo dall'osso per controllarne la cauterizzazione, quando raggiunge il punto desiderato le giro e ripeto l'operazione. Non vado mai oltre i 70°, renderei la carne asciutta e stopposa. Poco prima di completare la cottura, spennello ancora le costolette con un velo d'olio e lascio che la carne lo assorba, resterà calda più a lungo.

Come per il carrè la temperatura ideale è tra i 65° e i 75°, faccio attenzione a misurarla viste le dimensioni ridotte delle costolette. Prima di togliere la carne dalla griglia controllo che la consistenza sia leggermente cedevole, è il modo migliore per gustarle. Buona griglia!

Trattoria
da Carlo
di Renosto Snc

CUCINA CASALINGA
A CONDUZIONE FAMIGLIARE DAL 1965

Resera di Tarzo (TV) - tel 0438.586894
E' gradita la prenotazione - Chiuso il martedì

Augura Buona Pasqua

Cioccosniffo

Il cioccolato, per molti, è quasi come una droga. E d'ora in poi si potrà anche assumere come tale: sniffandolo. A Vancouver, al Commercial Drive Liquorice Parlour, è infatti apparso in vendita un dispositivo che consente proprio di 'inalare' il cibo degli dei, riporta The Province, una testata locale canadese. La titolare del negozio di caramelle dove viene proposta questa novità, Mary Jean Dunsdon, ha raccontato di aver scovato il sistema mentre era in Belgio, "ad Antwerp, in un posto chiamato 'The Chocolate Line': ne ho subito comprato uno per farlo provare ai miei clienti". Il dispositivo è stato dunque inventato in Europa, dal maestro cioccolatiere Dominique Persoone, di Bruges, al quale era stato chiesto di creare "qualcosa di speciale" per il compleanno di Ronnie Wood e Charlie Watts dei Rolling Stones. Persoone ha subito pensato al 'chocolate shooter', che consente di catapultare polvere di cioccolato nel naso.

QI alto e alcol

Se bevi tanto, sei poco intelligente. Non una considerazione paternalista, ma il risultato di una ricerca scientifica. Effettuata dagli studiosi del Karolinska Institutet e ubblicata su Alcoholism: Clinical and Experimental Research. Dopo aver analizzato un campione di 49,321 uomini svedesi nati tra il 1949 e il 1951 i ricercatori hanno trovato una correlazione tra il consumo di alcol e il QI, che sarebbero inversamente proporzionali nei vari soggetti esaminati. Pare che un maggiore QI induca a comportamenti più salutari per l'organismo per cui, secondo i risultati della ricerca, è più probabile che le persone con un QI più basso assumano quantità di alcolici maggiori rispetto a quelle dotate di un QI superiore. Questo non vale però per le donne: secondo un'altro studio, effettuato nel 2010 dalla London School of Econimcs, le donne più propense a darci dentro con l'alcol sarebbero quelle più intelligenti.

Pizza: droga?

Alcuni alimenti, tra cui quelli più amati dai golosi come la pizza, le patatine fritte o il cioccolato, innescano nel cervello gli stessi meccanismi di ricompensa prodotti dagli stupefacenti, è quanto ha ipotizzato uno studio dell'Università del Michigan. Precedenti lavori condotti sugli animali hanno rilevato come alcuni alimenti lavorati o con aggiunta di carboidrati e grassi raffinati, come farina bianca e zucchero, sono in grado di innescare dei comportamenti simile alla dipendenza. Ma anche nell'uomo, secondo i ricercatori, alcuni cibi altamente lavorati inducono il cervello a provare piacere, stimolandolo a richiederne ancora. L'effetto dipendenza non si crea con prodotti alimentari come riso e salmone, quindi non raffinati. Questi infatti non sono stati associati con comportamenti a tavola simili alla dipendenza. Lo studio, riporta il 'Daily Mail', apre una nuova frontiera per diete personalizzate contro l'obesità e il sovrappeso.

MOCAMBO

MOCAMBO RISTORANTE BAR
Via Pradegnan, 21 - FOLLINA (Tv)
Tel. 0438.975680 - Cell 393.9140568
Facebook: Ristorante Mocambo
www.ristorantemocambo.it

Menù di Pasqua

Antipasti
Fagottino di Bresaola ripieno con Casatella e erba cipollina su letto di rucola selvatica
Involtino di asparagi bianchi e pancetta stufata, gratinato al Trentingrana
Crostino con petto d'oca e ricciolo di burro aromatizzato

Primi
Crespellina al l'uovo ripiena al gorgonzola e "S'ciopet"
Risotto Carnaroli con asparagi verdi e Prosecco Extra Dry di Valdobbiadene

Intermezzo
Sgroppino al limone

Secondi
Agnello IGP arrosto ai profumi di Mirto e rosmarino con patate al forno
Tagliata di Fassona Piemontese alla brace con zucchine saltate

Dolce
Colomba Pasquale con crema Chantilly
Caffè Manuel Capriccio

Vini
Prosecco Villamaria Soligo - Cabernet Campodipietra

35 €
per persona

E non dimenticate lo Spiedo di Pasquetta...!
Spiedo misto di carne con antipasto o primo, contorno, vino della casa, acqua e caffè **€ 20**

GRADITA LA PRENOTAZIONE