

## PRIMAVERA NEL PIATTO!

*Agnello (se non si è vegani!), hamburger da gourmet, savoiardi in trasparenza e un Tiramisù nel bicchiere, e tanti, tantissimi formaggi dal sapore locale. La tavola di Pasqua si annuncia come un connubio ideale tra tradizione, etica, e creatività. Le ricette per provare (e cambiare menù) ci sono tutte. Facili da fare, buone da mangiare. Anche con gli occhi.*

di Omar Lapecchia Bis

Q

*uesto non è un articolo su quanto l'hamburger sia di tendenza. Lo è stato (più o meno due anni fa) tanto che la sua rinascita*

*dallo status di junk-food si è ormai consolidata e nell'associazione spicciola di idee non fa più rima con cibo-spazzatura ma con rielaborazione culinaria, panino gourmet, ricetta da chef.*

L'hamburger non è certo nato nei fast-food, ma è diventato grazie al modello fordista applicato alla ristorazione, l'emblema stesso del cibo veloce – e non particolarmente sano. Cibo dei giovani, del miracolo economico, del benessere della middle class degli anni Cinquanta, locale per famiglie fino agli anni Sessanta, insegna del lifestyle occidentale negli anni della Guerra Fredda, poi il declino di immagine dovuto all'obesità crescente e alle polemiche sulla sua salubrità. Povero hamburger, la sua versione pop ha offuscato per mezzo secolo la sua vera natura, la ricetta dei dinner a conduzione familiare e il fatto che come per qualunque ricetta può essere semplicemente buona o meno.

Come la pizza l'hamburger è diventato un cibo del mondo e cercarne la ricetta originale o quella perfetta è un'operazione da filologi del gusto. Salsa teriyaki, parmigiano, pregiatissimo manzo di kobe, pesce azzurro... da sempre ognuno l'ha interpretato seguendo gli ingredienti e i gusti del luogo – nei ristoranti locali

**Il bicchiere è servito!**  
Pag IV



**Primavera con contorno di... formaggi**  
Pag VIII



così come nelle filiali delle grandi catene il "vero" hamburger si è saputo adattare.

**Il primo panino gourmet. Era il 2000.** Nel 2000 inizia un nuovo millennio e uno chef di New York inserisce in carta il suo hamburger: arricchito da foie gras e al prezzo di 29 dollari. Oggi che il panino ha invaso i menù di trattorie e ristoranti stellati ci sembra normale.

Dentro queste ricette ho messo il nostro territorio. Padroni di chiamarli hamburger a km zero visto che abbiamo le carni dei nostri allevamenti, la nostra agricoltura con il Radicchio di Treviso, i formaggi con la Casatella, il Fiore di

Bufala e il Raboso un vino che è la sintesi del significato di territorio. Quella magica combinazione di uomo, ambiente e cultura.

Queste ricette sono parte di un ricettario che ho elaborato per il simbolo della nostra identità gastronomica il Racchio rosso tardivo IGP di Treviso per un progetto di un giovane imprenditore agricolo Alessandro Franchetto, uno di quei giovani imprenditori agricoli che mettono letteralmente le mani nel territorio. Le foto di Giampaolo Serna (Amarcord). Il progetto si chiama il fiore della salute e farà parlare di se...



Via San Lorenzo, 30 - Vittorio Veneto - TV  
tel. 0438 554568 - Cell 328 4797187



Augura Buona Pasqua

VIA SOLDERA, 5  
CARPESICA DI VITTORIO VENETO (TV)  
TEL. 0438 561102 / CELL. 340 2242125  
APERTO MEZZOGIORNO E SERA  
CHIUSO IL MERCOLEDÌ



Vi augura  
una Buona  
Pasqua!

osteria con cucina

Menù Fisso € 11 a pranzo  
Tutte le sere griglia e primi piatti

Sabato sera e Domenica a pranzo  
Specialità spiedo

orari  
07.30 - 15.00  
17.00 - 02.00  
chiuso  
mercoledì

Via Martiri della Libertà, 11 Corbanese di Tarzo - TV  
Tel. 331 89 30 932 - osteria.pierecote@gmail.com

## Hamburger con piccolo fiore di bufala, pesto al radicchio rosso di Treviso IGP e nocciole

### Ingredienti per 4 persone:

250 gr. di farina 00 e Manitoba al 50%, 150 gr. di latte, 25 gr. di burro, 10 gr. di zucchero, 5 gr. di sale, 5 gr. di lievito di birra, 1 cucchiaino di miele, 1 uovo (spennellatura),

poco latte (spennellatura), semi di sesamo o altri a scelta, Mezzo cespo di Radicchio rosso di Treviso IGP, 6/7 nocciole tostate e ridotte in granella, Una manciata di pinoli, Mezzo spicchio d'aglio, Pecorino, 250 gr. di carne tritata (meglio al coltello e di Sorana) non troppo magra, 250 gr. di salsiccia di maiale, 1 cucchiaio di cipolla tritata molto finemente, 1 manciata di Radicchio rosso di Treviso IGP tritata molto finemente, Un pizzico di peperoncino.

**Preparazione:** Sciogliete il lievito nel latte tiepido con il miele e lo zucchero, poi lasciate riposare per qualche minuto. Aggiungete gradualmente la farina, lavorando il composto a mano o in impastatrice a velocità media. Appena l'impasto inizia a prendere corda, aggiungete il sale e il burro ammorbidito. Impastate ancora per una decina di minuti. Coprite e lasciate lievitare fino al raddoppio. Riprendete l'impasto, sgonfiate lo leggermente cercando di formare un rettangolo e fate una piega a 3, prendendo i lembi destro e sinistro dell'impasto e piegandoli verso l'interno, fino a sovrapporli. Girate l'impasto ottenuto in modo da avere la parte della piega rivolta verso di voi e ripetete l'operazione. Mettete a riposare per circa mezz'ora, con l'ultima piega rivolta in basso.

Formate i panini dividendo l'impasto in 4, sistemateli su una teglia coperta con carta da forno e lasciate riposare ancora mezz'ora.

Accendete il forno a 180°, battete un uovo con poco latte, spennellare i buns e ricopriteli con semini a piacere. Infornate per circa 20/30 minuti. Sfornate e lasciate asciugare su una gratella.



FORMAGGI DAI SAPORI UNICI,  
PRODOTTI SOLO CON IL LATTE DEI SOCI



### PUNTI VENDITA

- FREGONA (TV) - Via Roma, 78/80 - Tel. 0438.581837
- OGLIANO di Conegliano (TV) - Via Marcorà, 42 - Tel. 0438.788167
- S. MARTINO di COLLE UMBERTO (TV) - Via Boschetta, 39 - Tel./Fax 0438.39780
- VITTORIO VENETO (TV) - Via Pasqualis, 67 - Tel./Fax 0438.53216
- SARMEDE (TV) - Via Mazzini, 2/A - Tel./Fax 0438.959742

## **Pesto al Radicchio e nocciole**

Lavate, asciugate con un panno e spezzettate con le mani le foglie di Radicchio. Iniziate a pestarle aggiungendo gradatamente l'olio. Quando il composto assume una consistenza cremosa, aggiungete gli altri ingredienti, finendo con il formaggio e regolando di sale solo alla fine.

## **Accompagnamento**

Mescolate velocemente gli ingredienti, avendo cura di non scaldare eccessivamente l'impasto per non sciogliere il grasso della carne.

Dividete in 4 parti uguali, formate delle polpette e poi schiacciatele leggermente per dare la tipica forma. Gli hamburger devono avere un diametro leggermente maggiore di quello dei buns perché in cottura si ritirano leggermente.

Arroventare una griglia, spargere del sale e appoggiateci sopra gli hamburger. Cuocete per 3/4 minuti per lato, a seconda del grado di cottura desiderato, senza bucherellarlo con la forchetta.

Appena rigirate i burgher, appoggiatevi sopra delle fettine di Fiore di Bufala, in modo che il calore le ammorbidisca. Tostate nello stesso modo anche il bacon, che terrete a parte.

## **Preparazione del panino**

Dopo aver cotto la carne e aver tostato il bacon, tostate anche i buns, sistemandoli sulla piastra rovente, dal lato della mollica, per qualche minuto. Spalmate la parte inferiore del panino con la salsa al pesto, posizionate la carne col Fiore di Bufala, un paio di fettine di bacon, altra salsa e la parte superiore del pane.

## **Hamburger con radicchio stufato al Raboso Piave IGT**

### **Ingredienti per 4 persone**

1 cespo di Radicchio Rosso tardivo di Treviso IGP, 1 bicchiere di vino Raboso Piave IGT Bonotto delle Tezze, 250 gr. di carne tritata (meglio al coltello e di Sorana) non troppo magra, 250 gr. di salsiccia di maiale, 1 cucchiaino di cipolla tritata molto finemente, 1 manciata di Radicchio Rosso di Treviso IGP tritata

molto finemente, Un pizzico di peperoncino, 2 manciate di pinoli, 1/4 di cipolla di Tropea, 1 cucchiaino di zucchero semolato, Olio extravergine d'oliva DOP, 200 gr. di Casatella DOP, 30 gr. di chicchi di melograno, Sale q.b.

**Preparazione:** Pulite e lavate il radicchio, tagliatelo e mettetelo in una casseruola bassa con l'olio e la cipolla tritate e fatelo stufare per qualche minuto. Bagnate con il Raboso, unite il sale, lo zucchero ed i pinoli e fate evaporare e restringere.

### **Cottura e preparazione degli Hamburger:**

Mescolate velocemente gli ingredienti, avendo cura di non scaldare eccessivamente l'impasto per non sciogliere il grasso della carne.

Dividete in 4 parti uguali, formate delle polpette e poi schiacciatele leggermente per dare la tipica forma. Devono avere un diametro leggermente maggiore di quello dei buns perché in cottura si ritirano un poco. Non importa che siano precisi come quelli preparati dal macellaio.

Arroventate una griglia, spargete del sale e appoggiateci sopra la carne.

Cuocete per 3/4 minuti per lato, a seconda di quanto vi piace cotta, senza bucherellarla con la forchetta e senza schiacciarla. A metà cottura mettete una fetta di Casatella DOP sull'hamburger per farlo sciogliere.

### **Costruzione del panino:**

Dopo aver cotto la carne, tostate anche i buns, sistemandoli sulla piastra rovente, dal lato della mollica, per qualche minuto. Mettete nella parte inferiore del panino del Radicchio Rosso tardivo di Treviso IGP brasato, posizionate la carne con la Casatella e il melograno, altro Radicchio Rosso di Treviso IGP brasato e la parte superiore del pane.



**Margherita**

**PRODUZIONE E SPACCIO AZIENDALE**  
**PIZZE & SNACK SURGELATI**

FREGONA (TV) - Via dell'Industria 11 - Tel. 0438 915081  
www.margheritapremium.com

## IL BICCHIERE È SERVITO!

*Tante ricette golose da gustare...  
in trasparenza. Perché i bicchieri non servono più  
(solo) per bere. Possono essere uno scrigno di sapori.*

*Dolcissimi*

**I**

*Il vetro, grazie alla sua trasparenza, diventa lo scrigno ideale per accogliere ricette dolci e salate.*

Strati colorati e consistenze differenti che si alternano tra loro, deliziando occhi e palato. Ad ogni boccone gli ingredienti si mescolano tra loro in modo differente regalando nuove sensazioni. Un modo originale per portare in tavola bellezza, colore e tanto gusto.



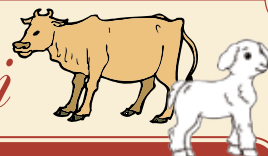
**Pasqua menù tradizionale  
a Pasquetta menu alla carta  
e spiedo**

**TRATTORIA  
da  
Sabrina**

Via Cervano, 1 - San Pietro di Feletto  
(EX TIRATARDI) Tel. 0438. 486235  
martedì chiuso



*di Gianluca Bernardi*



*Disponibilità di carni e agnelli nostrani*

Corbanese di Tarzo - Tv - Piazza Papa Luciani, 7 - Tel. 0438 933153 - Cell.339 8195240



## Tiramisù di primavera

di Luana Canepa

### Ingredienti per 4 bicchierini

Per i savoiardi salati: 85 g di farina, 75 g di albumi a temperatura ambiente, 58 g di tuorli a temperatura ambiente, 37 g di fecola, 10 g di zucchero, (più per spolverizzare i savoiardi), 8 g di miele, 2 g di Dukkah\* ridotto in polvere finissima, 2 g di sale.

Per i bottoni di ricotta al wasabi: 100 g di ricotta fresca, 30 g di albumi a temperatura ambiente, 5 g di tuorli a temperatura ambiente, ½ cucchiaino di pasta di wasabi, sale.

Per la ratatouille: 1 carota arancione, 1 carota gialla, 1 patata viola, prezzemolo, rosmarino, olio EVO, asparagi.

### Preparazione

Per i savoiardi montate gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una spuma gonfia e stabile. A parte lavorate i tuorli con il miele finché diventeranno chiari. Incorporatevi gli albumi poco alla volta, mescolando dall'alto verso il basso per non smontare il composto. Setacciate farina, sale, fecola e Dukkah ed unitele delicatamente alle uova quindi trasferitele in un sac-à-poche munito di bocchetta liscia di circa 1cm di diametro. Formate delle strisce di ca. 10 cm su una placca da forno rivestita di carta oleata. A piacimento spolverizzate con un po' di zucchero ed infornate a 200°C per ca. 8-10 minuti. Nel frattempo preparate i bottoncini di ricotta montando a neve gli albumi con un pizzico di sale. In una ciotola lavorate la ricotta col tuorlo ed il wasabi, quindi unitevi delicatamente gli albumi. Infarinare degli stampi molto piccoli (oppure usate degli stampi per cioccolatini in silicone, l'importante è che siano alti ca. 2cm) e riempiteli con la ricotta. Cuocete a 200°C per 8-9 minuti. Mentre i savoiardi e la ricotta si raffreddano, preparate la ratatouille. Sbucciate le verdure e tagliatele a cubetti di mezzo centimetro. Coprite una pirofila con carta oleata, spennellatela abbondantemente di olio ed adagiatevi i cubetti di verdure. Ricoprite con le erbe aroma-



tiche ed ancora un filo d'olio.

Cuocete a 200°C per mezz'ora circa. Assemblate i bicchierini spezzettando alcuni savoiardi sul fondo (tenetene da parte un paio per guarnire). Bagnateli con un cucchiaino del liquido formatosi con la cottura della ratatouille. Adagiate alcuni bottoni di ricotta al wasabi sopra i biscotti e terminate con un cucchiaino abbondante di ratatouille. Terminate con un pizzico di Dukkah e decorando con alcuni asparagi novelli ed i savoiardi tenuti da parte.

\*se non riuscite a trovare la Dukkah al supermercato, potete prepararla tritando grossolanamente insieme nocciole, mandorle, pistacchi, sesamo, coriandolo, cumino, cardamomo, sale e pepe e tostandoli leggermente sul fuoco.



Via Cavour, 8 - Vittorio Veneto  
tel. 0438 552016



SI ACCETTANO  
PRENOTAZIONI  
PER IL PRANZO  
DI PASQUA.  
VI ASPETTIAMO!



## PASQUA e PASQUETTA MENU ALLA CARTA

anche per ASPORTO  
su PRENOTAZIONE

ORGANIZZIAMO:  
PRANZI E CENE PRIVATE,  
PER EVENTI VARI

VIA CARLO FORLANINI, 48  
VITTORIO VENETO (TV)  
DI FRONTE L'OSPEDALE

TEL: 0438 550640  
CELL: 340 6052621

WWW.TRATTORIADAMAREVA.COM  
Gastronomia da asporto

## Insalata di grano

### Ingredienti per 4 persone

200 g di mozzarella di bufala, 150 g di grano saraceno, 150 g di pomodori datterini, 60 g di rucola mondata, 15 g di noci sgusciate, 1 limone bio, olio extravergine di oliva, sale, pepe,

### Preparazione

Lavate il grano saraceno e lessatelo seguendo le istruzioni della confezione. Frullate 30 g di rucola con le noci e solo alla fine aggiungete 50 g di olio a filo, il sale e il pepe e amalgamate bene con un cucchiaino. Scolate il grano saraceno, conditelo con la scorza grattugiata di mezzo limone, il pesto di rucola e un cucchiaino di succo di limone. Distribuitelo in 4 bicchieri. Lavate i pomodorini asciugateli e riduceteli a brunoise (piccoli dadini), avendo cura di conservare quattrocalottine tagliate dalla parte del picciolo. Condite la brunoise con un pizzico di sale e un filo di olio e poi distribuitela nei bicchieri. Fate un altro strato con la rucola rimasta e condita con sale, olio e una macinata di pepe. Fate un ultimo strato con la mozzarella sfilacciata, con le mani, e ultimate con la calottina di pomodoro.



## Rum e pere

### Ingredienti per 4 bicchieri

Per il biscotto al cacao: 50 g di farina, 15 g di cacao amaro, 3 uova, 60 g di zucchero  
Per la gelatina di Rum: 100 g di Rum scuro, 100 g di acqua, 50 g di zucchero di canna, fogli di gelatina.

Per la crema: 250 g di mascarpone, 150 g di panna fresca liquida, 80 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

Per le pere caramellate: 2 pere Abate, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 2 cucchiaini di Rum scuro.

### Preparazione

Mettete a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda. Nel frattempo, portate a bollire l'acqua con lo zucchero di canna e lasciate sul fuoco fino a quando quest'ultimo risulta completamente sciolto. Ritirate dal calore ed unite i fogli di gelatina ben strizzati, mescolate ripetutamente ed unite il Rum. Versate in un contenitore rettangolare di 14x10 cm e lasciate rapprendere. Preparate il biscotto al cacao montando le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e spumosa. Aggiungete in più



ripresе la farina e il cacao, setacciati precedentemente, incorporandoli delicatamente con una spatola. Versate il composto in una tortiera di 26 cm di diametro e cuocete in forno caldo a 180° per 10 minuti. Preparate la crema mescolando il mascarpone con lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia fino ad ottenere un composto liscio e vellutato. Montate la panna ed unitela delicatamente al mascarpone con movimenti dal basso verso l'alto. Sbucciate le pere e privatele del torsolo, riducetele a pezzetti e mettele in padella con lo zucchero e il Rum, portate sul fuoco e lasciate cuocere fino a quando il liquido risulterà assorbito e le pere avranno assunto un aspetto caramellato. Componete i bicchieri versando uno strato di crema sul fondo con una tasca da pasticceria acca a poche, ricoprite con un disco di biscotto al cacao ritagliato con una coppapasta. Inserite la gelatina tagliata a dadini e una semisfera di biscotto a cacao, versate un altro strato di crema e terminate con le pere caramellate.

## Cheese cake alle fragole

### Ingredienti per 4 persone

Per la base di biscotti all'avena: 100 g di fiocchi di avena, 50 g di burro, 40 g di malto di riso, 30 g di zucchero, 1 pizzico di sale. Per la crema: 200 g di ricotta, 200 g di crème fraîche, 2 cucchiaini di zucchero, scorza grattugiata di un limone non trattato, 200 g di fragole



### Preparazione

Preparate i biscotti. Preriscaldate il forno a 180°. Mettete margarina, zucchero e malto in un pentolino, quindi fateli sciogliere a fuoco basso fino a quando lo zucchero e la margarina saranno sciolti e il composto sarà sciropposo. Unite i fiocchi di avena, il sale e mescolate bene per amalgamarli al composto, quindi versate il tutto in una teglia ricoperta di carta da forno, livellandolo bene con un cucchiaio, fino ad ottenere uno spessore di 4-5 mm. Infornate e fate cuocere per circa 15 minuti circa, facendo attenzione che non bruci. Quando il composto sarà dorato, spegnete il forno, estraete la teglia e aiutandovi con una coppapasta o con i bicchierini nei quali monterete il dolce, ricavate dei biscotti rotondi del diametro leggermente più piccolo rispetto alla base dei vostri bicchieri. Fate raffreddare, quindi conservate i biscotti in una scatola di latta fino al momento di utilizzarli, asciugandoli con carta assorbente, poiché tendono ad essere un po' umidi. Preparate la crema mescolando la ricotta con la crème fraîche, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata, fino ad ottenere un composto liscio e vellutato. Lavate e asciugate le fragole, quindi tagliatele a dadini e mettele da parte. Montate il dolce mettendo in ogni bicchiere un biscotto, della crema, uno strato di fragole, altra crema, fragole, un altro biscotto e terminate con la crema. Decorate con altre fragole e con pezzi di biscotti sbriciolati. Conservate in frigo fino al momento di servire.

Azienda agricola  
**BRUSEGHIN**  
**MARZIO**  
**AMETS**



Via Piadera n. 4  
VITTORIO VENETO (TV)  
info@sanmaman.com  
Tel. 340 7083547



## Primavera con contorno di... formaggi

*La famiglia degli stracchini, la mitica casatella,  
la robiola, la crescenza e il mascarpone:  
fioriscono sapori di latte.  
Da (ri)conoscere. Anche al tatto*

# V

*voglia di primavera di consistenze morbide, che esaltino le verdure di primavera e la loro dolcezza.*

Parliamo di formaggi freschi perché averli a disposizione è un trucco semplice per dare una svolta a un piatto o a esaltare un ingrediente.

I formaggi freschi hanno la caratteristica pasta molle con quella consistenza tenera o addirittura cremosa. La cagliata da cui derivano non ha subito alcuna cottura né stagionatura (sosta inferiore al mese). Grazie ad una maturazione così breve e all'alta percentuale di acqua (80% almeno) non hanno una crosta che li avvolga e sono più velocemente deperibili.

I principali formaggi freschi: stracchino, crescenza o certosa, casatella, robiola, ricotta, mozzarella, fiocchi di latte, mascarpone e tomino fresco. I loro nomi ci aiutano a conoscerli

La famiglia degli stracchini è tipica del Nord Italia ed include lo stracchino stesso, la crescenza o certosa e la robiola. Sono formaggi senza crosta, con pasta cremosa più o meno compatta, un colore



Colazioni, pranzi, cene, alla sera pizza

Menù fisso  
dal lunedì al venerdì solo a mezzogiorno

TERRAZZA ESTIVA

Via S. Boldo 34 - Tovenà - Cison Di Valmarino (TV)

CHIUSO IL MARTEDÌ

Tel. 0438 85747

PIZZERIA  
PARADISO  
CON CUCINA  
TIPICA LOCALE

### MENÙ DI PASQUA

Antipasto della casa

Primi

Risotto agli asparagi, pasticcio di crespelle  
al ragù bianco

Secondi

Spiedo misto e capretto al forno

Contorni

Carciofi trifolati - patate al forno - insalata primavera

Dessert

Colomba pasquale, accompagnata con vino passito

Acqua, vino, caffè'

**euro 35,00**

Gradita la prenotazione



# TREVISANI A TAVOLA

bianco omogeneo ed il loro sapore è delicato, quasi dolce. Apportano proteine di alta qualità, vitamine e minerali quali calcio, potassio e fosforo.

Lo **stracchino** deve il suo nome dal lombardo “stracch” riferendosi alle mucche “stracche”, stanche, dalla transumanza poiché il loro latte in quel momento risultava particolarmente adatto per produrre questo formaggio molle.

Dal latino “crescentia” – accrescimento – sembra derivare il nome della **Crescenza**, data la sua caratteristica di gonfiarsi se lasciata in ambiente caldo.

Stracchino e crescenza, spesso, sono considerati sinonimi ma il primo viene prodotto solo con latte INTERO e stagionato per circa 20 gg, invece la crescenza può derivare anche da latte parzialmente scremato ed è fatta stagionare per 7 gg circa.

La **robiola** prende il nome dalla città di Robbio (Pavia), tipica nelle Langhe e Valsassina, ma l’etimologia potrebbe anche esser correlata al termine “rubrum” per la colorazione rossastra della loro crosta. In commercio è facile trovarla sia al latte vaccino, sia caprino, ovino o misto. La **ricotta** è considerata un formaggio fresco ma appartiene alla classe dei latticini, non essendo ottenuta attraverso la coagulazione della caseina bensì dalle proteine del SIERO del latte (la parte liquida che viene separata dalla cagliata). Il processo avviene alla temperatura di 80-90°C grazie all’aggiunta di soluzioni acide (acido citrico, sale amaro...). Il metodo tradizionale siciliano utilizza la “scotta inacidita” del giorno prima, ovvero il liquido rimasto dalla produzione della ricotta viene messo da parte, lasciato inacidire e poi riscaldato il giorno dopo. Proprio perché prodotta attraverso 2 fasi di “riscaldamento”, viene detta ri-cotta, cioè cotta 2 volte. Tra i prodotti caseari è il più magro (dall’8% al 24% di grassi), eccetto che non venga addizionata di latte intero o panna. Può avere consistenza più granulosa ed esser più saporita oppure pasta fine e gusto più delicato e neutro. È tra i prodotti più eclettici in cucina: dal dolce al salato, il suo dolce “aroma di latte” si adatta perfettamente ad ogni preparazione.

La **mozzarella** è un formaggio a pasta filata tipico della regione Campania, così chiamato per l’operazione di “mozzatura” compiuta dal casaro, cioè la divisione dell’impasto nei pezzi singoli. La tradizione la vuole con il latte di bufala, ma viene molto usata la variante vaccina detta “fior di latte” oppure latte misto.

Anche il **mascarpone** ci svela la sua natura: il termine lombardo “mascarpia” indicava la crema di latte (panna). Questo formaggio, infatti, non viene ottenuto tramite aggiunta di caglio (adatto anche a diete vegane quindi), bensì si ricava dalla lavorazione della panna con acido acetico o citrico, ad alte temperature (90-95°C). Questo

## Al Barrique Osteria con cucina



Via G. Marconi, 69/B - Revine Lago  
cell. 331 3047414 - martedì chiuso



**Pasta Fresca fatta da noi e Gastronomia  
tutto per le Vostre feste - rinfreschi - cene**

Via Sant'Antonio da Padova, 53 -  
S. Giacomo di Veglia - tel. 0438 501239  
info@raviolodoro.it - www.raviolodoro.it



Via Caneva De Ronch, 2 - ROLLE di Cison di Valmarino  
Tel. 0438 894136 Cell. 333 8801536  
dabrun@dabrun - www.dabrun.it - CHIUSO IL MARTEDÌ

## Pasqua menù alla carta



Di Paola Fiorentelli - Piazza Foro Boario, 13  
Serravalle di Vittorio Veneto - Tel. e Fax 0438 554930

## Bar Monaco

Colazioni, pranzi, aperitivi  
menù fisso da lunedì a sabato  
dalle 6.00 alle 20.30  
chiuso alla domenica

**AUGURA BUONA PASQUA**

Via Grazioli, 84 - Vittorio Veneto - TV  
tel. 0438 561366

focus  
redazionale



## LAVANDA IN OSTERIA Ceneda e Serravalle si uniscono, nel piatto

**U**na cena a base di lavanda, per unire profumi, gusti, esperienze e quartieri.

Ceneda e Serravalle si incontrano all'Osteria da Rico con l'evento "Lavanda in Osteria" che a fine febbraio ha stupito e deliziato numerosi commensali.

Il negozio Lavanda di Venzone di Serravalle e l'Osteria di Ceneda hanno deciso di unire le proprie esperienze e dar vita a un evento che è stato un successo e che, per questo, sarà ripetuto. Ad avere l'idea Nicoletta Rivello, del negozio serravallese, e Iveta Soldati, dell'Osteria: il risultato sono stati antipasti, primi piatti, secondi, contorni e dolci a base di lavanda.

**Un prodotto che è poco conosciuto in cucina ma che ha alte proprietà curative, antinfiammatorie, rilassanti.**

La lavanda, coltivata in Friuli, viene venduta presso il negozio di via Cavour dove si trovano inoltre grissini, liquori, prodotti culinari a base di lavanda ma anche prodotti per il corpo e per la casa che sfruttano le ottime proprietà benefiche di questa pianta. Una pianta che contribuisce al nostro benessere fisico, ma anche psichico: la lavanda infatti riduce l'ansia, la tensione, la depressione e migliora l'umore. Una terapia efficace ma anche e soprattutto buonissima. "Il nostro intento specifica Nicoletta è proprio quello di riportare la lavanda nella quotidianità delle persone e nelle case per sfruttare, come già facevano in passato i nostri nonni, tutte le proprietà di questa miracolosa pianta".

### Lavanda di Venzone di Rivello Nicoletta

Via Cavour, 77 - Vittorio Veneto - T. 349 0085009

Fb: Lavanda di Venzone Vittorio Veneto

### Osteria Da Rico

Via Cosmo, 68 - Vittorio Veneto - T. 335 6644612

www.osteriadarico.it

trattamento gli conferisce quella consistenza cremosa ma consistente ed il sapore molto dolce. Ad alto contenuto di grassi e molto fresco, deperisce in fretta e va consumato entro pochi giorni.

Il **tomino** è tipicamente prodotto con solo latte di capra e per questo molto digeribile, ricco di grassi a catena corta e meno colesterolo. Il latte usato è spesso intero, ma si possono produrre tomini freschi magri con latte parzialmente o totalmente scremato. È un formaggio molle con un cuore più cremoso, il suo sapore è fresco ma salato.

## Cestini croccanti con crema alla robiola



### Ingredienti per 4 cestini

Una confezione di pasta fillo fresca o surgelata, 200 g robiola fresca, 50 g burro, 4 cucchiaini di succo d'arancia spremuto, 2 cucchiaini di miele d'arancio, 1 cucchiaino di pistacchi tritati finemente, Frutta fresca di stagione e menta fresca.

### Preparazione

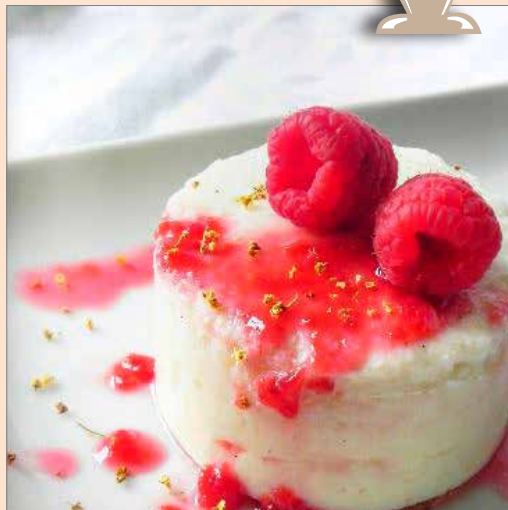
Accendete il forno e portatelo a 180°, con funzione ventilata. In un pentolino antiaderente fate fondere il burro, con un pennello in silicone spennellate l'interno di quattro stampini monoporzione da crostatine o tortine, possibilmente senza scanalature. Stendete la pasta fillo, srotolatela, e dai vari fogli ricavate 12 quadrati di circa 12-13 cm cadauno. Stendeteli su un piano di lavoro e spennellate anch'essi abbondantemente col burro fuso: a questo punto posizionatene 3 in maniera sfalsata, uno sopra l'altro e successivamente adagiateli nella cavità dello stampo in modo da ottenere un piccolo cestino dai bordi disposti irregolarmente. Premete bene con le dita all'interno in modo da modellare la cavità evitando bolle o imperfezioni, quindi una volta ottenuto il primo cestino, ripetete la stessa operazione per gli altri tre. Posizionate gli stampini su una teglia e infornate a 180° per circa una decina di minuti, o comunque fino a doratura. Sfornate e lasciate raffreddare. Mettete la robiola in una ciotola insieme al miele, ai pistacchi tritati e al succo d'arancia, con un cucchiaino amalgamate bene in modo da ottenere una morbida crema dolce. Versatela in una sac a poche e riempite con molta delicatezza i cestini di fillo ormai freddi. Decorate con un pizzico di pistacchi tritati, un ciuffetto di menta e della frutta fresca di stagione a piacere.

## Crema di crescenza home made e lamponi



### Ingredienti per 2 persone

Per la ricotta ca-  
sereccia al gel-  
somino\*: ½ litro  
di latte vaccino  
intero, ½ tazza  
di fiori di gelso-  
mino essiccati,  
succo di ½ limo-  
ne bio.



Per i tortini dol-

ci: 80 g di crescenza di capra, 150 g di ricotta al gelsomino (ben sco-  
lata), 3 cucchiaini di zucchero a velo, 20 ml di latte intero, 1 foglio di  
colla di pesce.

Per il coulis di lamponi: 100 g di lamponi freschi + altri per la decora-  
zione, 1 cucchiaino di zucchero a velo, 1 cucchiaino di succo di limone.

\*la dose di ricotta prodotta sarà maggiore di quanto necessario per  
i tortini.

### Preparazione

Preparate la ricotta mettendo il latte in un pentolino con i fiori di gel-  
somino e riscaldate a fuoco basso fino a raggiungere i 90°C. Spegnete  
e lasciate riposare per circa 10-15 minuti. Trascorso il tempo filtrate  
il latte per eliminare i fiori, aggiungete il succo di limone e lasciate  
cagliare la ricotta. A questo punto ponete la ricotta in garze di lino (o  
filtri appositi di carta) all'interno di cestini forati per far scolare bene  
il siero. Fate questa operazione almeno il giorno prima. Ammollate la  
colla di pesce in acqua fredda per una decina di minuti. Nel frattempo  
in una ciotola mettete la crescenza e la ricotta con lo zucchero e la-  
voratele a lungo con un cucchiaino per renderle cremose. Riscaldate il  
latte e sciogliete la colla di pesce ben strizzata, da unire alla crema di  
formaggi e zucchero. Versate la mousse creata all'interno degli stam-  
pini e lasciate in frigo per almeno 4 ore. Fate appassire i lamponi fre-  
schi in un padellino antiaderente, a fiamma bassa, per qualche minuto  
finché rilasceranno la loro acqua. Unite lo zucchero a velo ed il succo  
di limone. Mescolate usando una frusta per amalgamare, tenendo sul  
fuoco ancora 1 minuto. Lasciate raffreddare e poi filtrate con un co-  
lino per eliminare i semi. Al momento di servire: sformate i tortini,  
irrorateli con il coulis di lamponi e decorate con lamponi freschi e  
qualche fiore di gelsomino essiccato.



Augura  
buona  
Pasqua

Cison di Valmarino (TV)

Via Vittorio Veneto, 15

tel. 0438 85962

www.cadeiloff.it

## Un menù da “relais” *L'ultimo libro di Rorato sulla cucina trevigiana del... Monaco*

di Omar Lapecchia Bis

L'

*Hotel Relais Monaco di Ponzano Veneto presenta il suo primo libro per raccontarsi ed invitare gli amanti della cucina regionale a visitare questa splendida villa veneta nel cuore della Marca trevigiana.*

“La Cucina Trevigiana del Relais Monaco” porta la firma di **Giampiero Rorato**, noto giornalista, scrittore e studioso di enogastronomia, nonché accademico italiano della cucina e accademico della vite e del vino ed è edito da **Dario De Bastiani Editore**.

**Enrico Mazzocco**, direttore del Relais Monaco e promotore dell'idea, spiega che “il libro nasce dal desiderio di accompagnare il lettore fino alla soglia della cucina di quello che è da sempre considerato uno degli indirizzi più noti della provincia trevigiana e invitarlo a varcarla, per scoprire cosa c'è al di là delle foto e delle parole e gustare una cucina ricca di tradizione, che sa proporre i piatti classici del territorio, talvolta arricchiti da un tocco di innovazione”.

“Il Relais Monaco”, prosegue Mazzocco, “già Relais El Toulà, negli anni '60, con Alfredo Beltrame, è artefice di una straordinaria rivoluzione culinaria, che porterà la semplice cucina provinciale trevigiana ai livelli di eccellenza ora riconosciuti internazionalmente”.

Rorato nella presentazione del libro ricorda nomi come quello di **Maffioli** e di **Beltrame** ricordano un passato glorioso. Al Toulà ha preso vita il Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana nato proprio per dare impulso a quella nidata di cuochi che hanno dato impulso alla nascita della cucina di Marca

Ora a mio avviso bisogna fare un passaggio d'epoca. Tenendo a mente le

lezioni del passato innovare e rendere attuale la nostra tradizione gastronomica. Lo ricorda bene Rorato nella sua introduzione, bello che questo libro sia stato elaborato da uno chef che è d'origine calabrese anche se da tanti anni (...sembra sempre un ragazzo però...) vive nella nostra provincia.

**Domenico Longo** ha elaborato le 38 ricette del libro che vogliono cogliere l'essenza del territorio sintetizzandolo e rendendolo moderno per le nuove generazioni, con tecniche e consistenze innovative.

Oggi è con grande senso di responsabilità che lo chef Domenico Longo e il suo staff raccolgono questa importante eredità e proseguono il percorso nel solco della tradizione e con un occhio alle esigenze del consumatore moderno.

Nella serata abbiamo avuto modo di “assaggiare” il libro e devo dire che il risotto con crema di zucca e erbe spontanee e crudità di gamberi rappresenta bene l'intento del libro.

Porre al centro il territorio e la cucina che esprime liberando la fantasia e la tecnica del cuoco.

Tecnica e innovazione ben sintetizzati nel dessert del Conte Guarneri che ha concluso la serata e che qui è in foto... Complimenti a chi ha elaborato questo libro. Semplicemente un libro da avere e da regalare.

Il libro, in edizione bilingue italiano e inglese, offre una panoramica sulla cucina trevigiana, la storia, le influenze, i prodotti e i piatti. Prosegue con la storia dell'antica Villa Persico-Guarnieri,



oggi Relais Monaco, la presentazione della location e del fascino della Marca Trevigiana, per tuffarsi in un bellissimo incontro in cui l'autore chiede allo chef di raccontarsi e di raccontare la cucina del Ristorante La Vigna. Il cuore de “La Cucina Trevigiana del Relais Monaco” è costituito dalle ricette, suddi-

visive in tre parti: “Ricette del Territorio”, “Sapori di Terra e Mare” e “Dolci Tentazioni”. Sono sempre presenti le radici della tradizione culinaria trevigiana, per spaziare, poi, nella libera interpretazione di piatti e dolci splendidi da vedere e straordinari da gustare. Ecco, quindi, che insieme a piatti tipicamente trevigiani come i risi e bisi o la pasta e fagioli, compaiono piatti originali come la faraona farcita d'astice e verdurine o il Pan del Monaco, una pizza biologica rivisitata nella forma e nei sapori, preparata con prodotti d'eccellenza e servita su un tagliere di legno e ardesia. E ancora, il classico tiramisù, uno dei dolci più conosciuti al mondo, insieme al dessert del conte, un dolce e quasi una scultura, realizzato in onore del conte Guarneri. È, infatti, d'obbligo ricordare che Domenico Longo è stato per ben due volte vice campione del mondo di pasticceria. La degna conclusione di un libro che parla di cucina è senz'altro il vino. E poiché entrare al Relais Monaco significa percorrere il lungo e scenografico viale centrale fiancheggiato dai filari di un'antica vigna, è ovvio concludere che qui si produce un ottimo vino, che porta l'etichetta di Villa Minelli, eccellente compagno dei piatti del Relais Monaco.