

## Sapori & amori



### «GrandeCucina», il magazine rinnovato

Luoghi del gusto, ristoranti ed eccellenze gastronomiche

Rivoluzione in casa DBInformation, il gruppo di Roberto Briglia e Gianni Vallardi che pubblica la rivista «GrandeCucina». Il magazine, diretto da Carla Icardi e che da anni si rivolge al pubblico di ristoratori, cuochi e grandi chef, è stato completamente rinnovato nei contenuti e nella grafica. E il 30 ottobre è uscito nella nuova veste. Da ora «GrandeCucina» parlerà non più solo ad esperti del settore ma anche

ad appassionati di cucina e buon mangiare con servizi su ristoranti di qualità, luoghi del gusto ed eccellenze gastronomiche. «GrandeCucina» sarà distribuita in abbonamento e si troverà nelle principali edicole delle più importanti città italiane.

I. Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Donpasta, quarantenne performer barese, e la serie web online su Corriere.it dall'11 novembre. Venti donne, venti ricette, venti piccole grandi storie. Un ritratto inedito della nostra tradizione gastronomica.

# Viaggio nei segreti delle **nonne cuoche**

# A

Roma l'incontro con Marisa e Mirella di Testaccio. Ospiti di un centro anziani hanno cucinato una perfetta coda alla vaccinara. A Reggio Emilia Marinetta, che impasta lo gnocco fritto. In Irpinia Ornella, che per tutta la sua vita ha fatto il pane a Montemiletto. Ancora nel suo grande forno di famiglia, tra le galline che gironzolano. A Bari Vecchia Carmela, una delle donne che nel borgo antico producono orecchiette. Sono alcune delle protagoniste della serie web «Nonne d'Italia (in cucina)». Realizzata dal «uomo barese» Daniele De Michele, in arte Donpasta, in parallelo con il suo libro Artusi remix (Mondadori). Il progetto (regia di Antonello Carbone, prodotto da Treccani, online dall'11 novembre su Corriere.it con *La Cucina del Corriere*) è semplice: venti donne per venti regioni. Venti ricette. Venti storie. Un unico grande racconto popolare di quel che resta dei nostri ricordi di gastronomici. Che a volte appaiono così stridenti con un certo modo di fare e intendere la cucina moderna. Cosa c'entra, ad esempio, la tecnica sifonata di Adrià con la sfoglia di Rosa? Secondo il grande chef italiano Massimo Bottura, molto... se si sa interpretare. Se come lui, ad esempio, riesci a fare una pasta e fagioli tenendo insieme Adrià, Ducasse e la propria mamma. Ma è da lì, ammette anche il cuoco stellato, che parte tutto.

Ne sa qualcosa Jessica Theroux. Quando ha cominciato il suo viaggio non sapeva dove l'avrebbe portata. Ma sapeva che sarebbe andata in Italia. «La nazione che più di tante altre conserva un forte rapporto con la tradizione locale gastro-

#### Il video



● «Nonne d'Italia (in cucina)» è la serie web firmata da Donpasta, prodotta da Treccani e pubblicata da Corriere Tv e «La Cucina del Corriere» (online dall'11 novembre): dallo gnocco fritto di Marinetta alle orecchiette di Carmela, venti storie di donne (una per regione), che difendono le tradizioni

nomica. Grazie a loro, alle nonne. La generazione che custodisce i segreti del nostro cibo. Come mia nonna Honey...». È nato così un libro-reportage, vincitore del prestigioso James Beard Award, dal titolo: *Cooking with Italian grandmothers* (Cucinare con le nonne italiane, edito da Welcome Enterprises). Dodici mesi trascorsi da Jessica, cuoca californiana della scuola di Alice Waters, nelle regioni italiane a raccogliere le testimonianze di queste donne, i loro ricordi, le loro esperienze in cucina. In pratica la loro vita. E poi c'è l'aspetto della memoria. Anche chi scrive è quasi ossessionato all'idea di poter perdere gli appunti della briciole della nonna... Perché in quelle ricette c'è la storia di una famiglia. Un tema così sentito che il fotografo toscano Gabriele Galimberti ha realizzato da poco un grosso lavoro per la factory svizzera Riverboom, la serie fotografica *Delicatessen with love*, 34 immagini che sono un omaggio a 34 nonne (e ai loro piatti simbolo) in giro per il mondo; dai ravioli di Marisa al pollo con couscous dell'algerina Lebga. Nonne e cucina come binomio indissolubile di qualità e tradizione.

Non a caso a Berlino ha da poco aperto *Mother's mother*, un supper club dove una volta ogni due, tre settimane viene invitato un cuoco internazionale con la missione di cucinare il suo «piatto della nonna». Si mette ai fornelli mentre spiega la ricetta e la storia che nasconde la pietanza. I commensali sono chiamati su invito e alla fine della cena lasciano un'offerta. «che poi è il compenso per il servizio del cuoco». Il progetto ha già visto sfilare una trentina di cuochi. Dal napoletano Achille Farese, che ha riproposto la parmigiana di melanzane al cioccolato di sua zia, a quello indonesiano (con il piatto a base di maiale alle spezie con latte di cocco).

I video di Donpasta sono invece un viaggio artusiano nella cucina italiana e in quel che rimane delle sue origini. Attraverso i volti e le voci delle nonne d'Italia. Un racconto che offre delle sorprese inaspettate: il baccalà, ad esempio, è una costante: ci sono ben 223 ricette. Così come la pasta a mano (tortellini e cappelletti su tutto). Classici da replicare con amore. E senza paura.

Angela Frenda  
@angela\_frenda  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La ricetta

### Pasta fatta in casa e stesa: il cappelletto delle Mariette di Casa Artusi\*



#### INGREDIENTI (per 4-5 persone)

PER LA PASTA (per 1 persona)

1 uovo  
100 g di farina 00 o altro tipo di farina

PER IL RIPIENO

3 uova di sfoglia (tirata sottile)  
3 varietà di formaggi

3 varietà di carni

q.b. cedro candito, sale, pepe  
e noce moscata

50 g di ricotta

50 g di formaggio bazotto tenerone  
(o stracchino)

50 g di parmigiano grattugiato

50 g di petto di cappone

50 g di manzo,

50 g di magro di maiale rosolati

in padella col burro e tritati finemente

50 g di cedro candito tagliato finemente

FOTO: Stocksy, Sabrina Genovesi



Donpasta alias Daniele De Michele, 40 anni, performer

### Racconti di cucina di Angela Frenda

## IL PAN DEI MORTI AL CIOCCOLATO CON TANTO ZUCCHERO A VELO



La premessa è d'obbligo. Nella città dove sono nata, Napoli, i giorni dei morti si festeggiano acquistando o preparando torroni buonissimi e coreografici. Ma da quando abito a Milano ho trasferito quest'usanza cucinando il pan dei morti. Si tratta di un'antica ricetta, originaria del milanese e diffusa in varie zone dell'Italia del Nord, tipica del periodo della ricorrenza dei defunti. Il pan dei morti, infatti, veniva preparato e mangiato per rendere omaggio alle persone care scomparse.

Certo, oggi la chiamiamo anche festa di Halloween, notte delle streghe, ma il senso resta quello. E nella mia nuova videoricetta di **Racconti di cucina** faremo insieme il pan dei morti

**Ingredienti:** 6 albumi, cannella in polvere 1 cucchiaino, noce mo-



Una fase di taglio dell'impasto del pan dei morti e il piatto realizzato. A sinistra, invece, tutti gli ingredienti (Foto Claudia Ferri)

scata una spolverata, fichi secchi 120 gr, Vino santo (o altro vino liquoroso) 100 ml, biscotti secchi 100 g, amaretti 100 g, farina tipo 00 250 gr, mandorle (o pinoli o noccioline) 120 gr, zucchero 300 g, cacao in polvere 50 g, uvetta 120 g, lievito chimico in polvere 10 g, savoiardi 300 g, zucchero al velo q.b.

**Preparazione:** mettetevi in ammollo le uvette in una ciotolina. Poi inserite nel mixer biscotti secchi, amaretti e savoiardi e ridurre il tutto in briciole. Poi aggiungere le mandorle tritate, i biscotti tritati, i fichi secchi, lo zucchero semolato, farina, cacao, un pizzico di noce moscata e la cannella. A questo punto scolatelo e strizzate per bene l'uvetta e unite alla composto. Aggiungete il lievito, il vino santo a filo e gli albumi. Amalgamate tutti gli ingredienti con le mani e poi col mixer. Poi trasferite

il composto su una spianatoia infarinata e lavoratelo con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formate un panetto e dividetelo a fette che modellerete in forma allungata. Ricoprite una teglia con della carta da forno e sistemateci i pan dei morti, distanziandoli di qualche cm l'uno dall'altro. Fate cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti, quindi sformateli, spolverizzate con (tantissimo) zucchero a velo e lasciateli raffreddare. Servite il pan dei morti solo dopo averlo lasciato riposare per almeno due giorni.

@angela\_frenda  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Racconti di cucina**  
La rubrica di videoricette del venerdì su [raccontidicucina.corriere.it](http://raccontidicucina.corriere.it)

**Dolci «da paura»**

Zucca e cioccolato Ecco come fare tortine e caramelle



Protagonista è la zucca, ovviamente. Ma anche il cioccolato, il caramello, la menta. I giorni intorno ad Halloween sono perfetti per mettersi in cucina a preparare piccoli dolci. E tantissime sono le ricette da provare per mettere in tavola cupcake, biscotti o caramelle «dell'orrore». Dal suo blog la conduttrice americana Martha Stewart, propone brownies «Scaredy-Cat», mini torte al cacao e menta da decorare con il volto di un gatto impaurito. O ancora semplici biscotti al cioccolato a forma di pipistrello oppure meringhe a forma di ossa. Su Bakerella, invece, si trovano i dolcetti dell'americana Angie Dudley diventata famosa per i suoi



**Online**  
Alla pagina cucina.corriere.it la gallery dei 16 dolci «da paura» più belli (foto di Laura Spinelli)

«cake pop», le tortine decorate da infilare sugli stecchini. Ecco allora barrette alla zucca e cioccolato, «cake pop» a forma di vampiro o i più semplici biscottini a forma di mummia. Nessuna sembianza da paura ma adatti a un brunch autunnale sono i pancake alla zucca (da aggiungere nell'impasto insieme alla farina) di Love&lemons. Mentre su Food52 non poteva mancare un classico di Halloween, le mele stregate infilate sui bastoncini da ghiaccioli.

**Isabella Fantgrossi**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



# Il dj con il grembiule che odia Masterchef

Da bambino voleva fare il prof di Economia poi è partito per un tour nelle cucine d'Italia Chi è il «barbuto» celebrato dal Nyt

«Un barbuto e chissoso dj che è anche uno dei più creativi attivisti del cibo in Italia». La definizione è del *New York Times*. Il dj in questione è Daniele De Michele alias Donpasta, 40 anni, da vent'anni in giro per il mondo a mixare musica e cultura (gastronomia). Durante i suoi spettacoli suona la consolle e poi cucina. Oppure spiega perché un piatto corrisponde a una certa melodia. Tutto è cominciato per sbaglio a Parigi, quando Daniele era uno studente Erasmus. Per mantenersi faceva il dj in un locale senegalese. Lo chiamavano tutti «don» perché era italiano, e alla fine della performance gli chiedevano un piatto di pasta.

Così è nato il binomio musica-cucina. Che negli anni è diventato il suo lavoro a tempo pieno (da bambino sognava di fare il prof di Economia); prima gli spettacoli «culinarmusicali» in Europa, poi il libro «Food sound system» (Kowalski, 2006), 30 ricette mediterranee collegate a una canzone, subito diventato un tour mondiale. E nel 2013 è arrivato «La parmigiana e la rivoluzione» (Stampa alternativa): un omaggio alla cucina popolare ispirato a nonna Chiari, che le melanzane le comprava solo in agosto, quando sono di stagione. Ora sta per uscire «Artusi remix» (Mondadori Electa, dal 4 novembre), un viaggio di oltre un anno nell'Italia delle campagne, delle periferie e dei porti, ospite a casa di famiglie numerose, di signore anziane, di coppie giovani, di genitori single. Con il beneplacito e la collaborazione di Casa Artusi, il centro di cultura dedicato al grande «tutore» della cucina italiana. «Ho raccolto 250 ricette popolari. Praticamente un censimento della



**Il libro**  
Dal Friuli alla Sardegna, dalla Lombardia alla Sicilia, «Artusi remix» (Mondadori Electa, 19,90 euro) raccoglie 250 ricette della tradizione popolare «scovate» da Donpasta attraverso un viaggio di un anno nell'Italia più profonda

cucina domestica», spiega Donpasta. E cosa si scopre, a girare tra i fornelli degli italiani nel 2014? «Che la gente comune sa cucinare benissimo e ha una sapienza nel costruirsi un'alimentazione bilanciata sconosciuta a qualsiasi altro popolo al mondo. Per questo ce l'ho con Masterchef e con l'alta cucina: fanno credere alle persone che in Italia per saper cucinare si debba essere dei tecnici. Non è vero: gli italiani sanno cucinare perché glielo hanno insegnato le nonne». E così «Artusi remix» diventerà anche una serie web in 20 puntate, prodotta da Treccani e pubblicata da Corriere Tv: titolo, «Nonne d'Italia (in cucina)». «Una signora della periferia romana — ricorda Daniele — ha preparato come se niente fosse una pasta fatta in casa con maggiorana e olio a crudo. Quale cuoco si metterebbe in gioco con un piatto così povero e così complesso». Mentre racconta, il dj si infervora. E diventa l'attivista celebrato dal *New York Times*: «La cucina italiana è tanto amata nel mondo perché chi la assaggia capisce subito che dietro c'è un patrimonio. Cucinare per gli italiani è un atto di generosità, un dono per il prossimo». Una conclusione a cui Donpasta è arrivato dopo aver visto all'opera tutto il Paese. Oltre che nel libro, le ricette sono state raccolte anche sul sito ([donpasta.it](http://donpasta.it)) dal riso in cagnù lombardo alle puppete e ricotta calabrese, dentro c'è l'Italia. «Artusi remix» verrà presentato il 4 novembre al Cinema Palazzo di Roma con chef Rubio e la band il muro del canto. La musica non poteva mancare. L'attivista del cibo più creativo d'Italia, in fondo, è pur sempre un dj.

**Alessandra Dal Monte**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PREPARAZIONE**

**PER LA PASTA**

Fai una montagna di farina e apri un buco al centro abbastanza largo. Aggiungi le uova e fai in modo di incorporarle lentamente alla farina dai bordi del vulcano sino a integrarle interamente

Lavora l'impasto sino a che non diventi morbido ed elastico

**PER IL RIPIENO**

Unisci uova e farina, fai l'impasto e lascia riposare  
Prepara la farcia che va aggiustata di sapore con sale, pepe e noce moscata, ed ecco pronto il ripieno per i cappelletti  
Stendi la pasta.

Metti il ripieno e fai un piccolo cappello da prete

\*Ricetta tratta dal libro «Artusi Remix» (Mondadori)

**Barfly**

di **Marco Cremonesi**

**Al Dukes di Londra il regno del Martini**

I Martini cocktail più famosi del pianeta, quello del bar dell'hotel Dukes a Londra, è fatto con un gin a meno 24 gradi di temperatura, un vermouth fabbricato apposta per il Dukes (o il francese Lillet blanc) e l'olio strizzato da una scorza di limone rigorosamente d'Amalfi. Così lo prepara, non al bancone ma su un carrello al tavolo del cliente, Alessandro Palazzi, il capo bartender: «Un bar classico — spiega Palazzi —, da noi non ci sono né musica, né cibo e neanche caffè». Eppure, fuori dalla porta discreta in St. James, per entrare è difficile non fare coda. Marchigiano, Palazzi, è l'ultimo di una serie di grandi bartender che si sono avvicendati al Dukes. Prima di lui, Gilberto Preti e Salvatore Calabrese. Come mai tutti italiani nei grandi bar di Londra e del mondo? «Perché sono il mejo», scherza Palazzi. «La verità è che, al di là della tecnica — e oggi ci sono giovani straordinari — la nostra passione e il nostro talento nel far sentire il cliente a suo agio fa la differenza». Attenzione: il Martini del Dukes non è affatto pediatrico. Il gelo antartico del drink rallenta l'assorbimento dell'alcol e c'è chi potrebbe trovarsi preso in contropiede: «Per questo — spiega Palazzi — non ne serviamo più di due».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

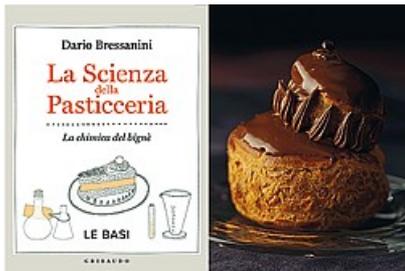
**G** **Sul blog**  
Altri aneddoti e notizie online su [barfly.corriere.it](http://barfly.corriere.it)

# La chimica del bignè, per fare torte (quasi) infallibili

Il nuovo libro di Dario Bressanini indaga tra gli errori più comuni che si commettono in pasticceria

Una torta che cuoce nel forno è un delizioso miscuglio di profumi, ricordi, piacere. Ma avete mai provato a guardarla con gli occhi della scienza? Il burro si scioglie e rilascia le bollicine d'aria intrappolate. L'anidride carbonica del lievito le allarga. La pastella su fondo e pareti si scalda creando delle correnti convettive. I granuli di amido assorbono acqua aumentando il volume e la viscosità dell'impasto. Il vapore acqueo va ad ingrossare le bolle e la torta si gonfia. Le proteine della glutine e dell'uovo coagulano, l'amido gelatinizza ed en-

trambi si oppongono all'espansione. La superficie si colora per la reazione di Maillard. L'arte della cucina ha tutto da guadagnare dalla potenza del metodo scientifico e dalla esatta comprensione dei meccanismi che sono alla base. Lo dimostra il chimico e blogger Dario Bressanini nel suo *La scienza della pasticceria (o della chimica del bignè)* (Gribaudo), uscito da pochi giorni in libreria. Un libro scientifico, certo, ma che in realtà presenta pochissime formule. Può quindi essere considerato in libro di cucina, ma diverso dal solito. Perché non spiega solo il quan-



La copertina del libro di Dario Bressanini «La Scienza della pasticceria» e, a destra, un bignè gigante al cioccolato (Foto Stockfood)

to e il quando (mettete tot di questo e cucinatelo per tot minuti), si dedica soprattutto al perché. Le ricette diventano istruzioni scientificamente testate, ma soprattutto dimostrazioni dei processi culinari di base. Capirli è un gioco affascinante e nuovo per avvicinarsi ai fornelli, realizzare e inventare. Se la Teoria della relatività ci è sempre sfuggita, possiamo rifarci con la *Teoria delle torte*. A scuola ci hanno detto che cambiando l'ordine degli addendi il risultato non cambia. L'ordine degli ingredienti, invece, conta eccome. Montare uova e zucchero insieme e poi unire il

burro non è come montare burro e zucchero e poi unire le uova. Il risultato può essere una struttura spugnosa o una fine. E si fa presto a dire zucchero: quale? Le uova non sono tutte uguali. Acqua, panna e latte possono essere miscelati fino a ottenere la percentuale di grassi ideale. Ogni ricetta meriterebbe una farina con adeguate caratteristiche chimico-fisiche. Infine c'è un ingrediente che non si può aggiungere a peso, perciò bisogna imparare a conoscerlo: è l'aria.

**Anna Meldolesi**  
[@annameldolesi](http://annameldolesi)  
© RIPRODUZIONE RISERVATA