

Sapore di casa MAGAZINE

Street Food



Travel Food



Drink & Food



News e Curiosità



-Cosa si mangia a Ferragosto?
-Il piatto di Totò: spaghetti alla "Gennaro"

Piatti da cinema



Libri di cucina



Come si fa



Come si usa



Rubriche

News e Curiosità



Street Food



Travel Food



Drink & Food



Come si Fa



Come si Usa



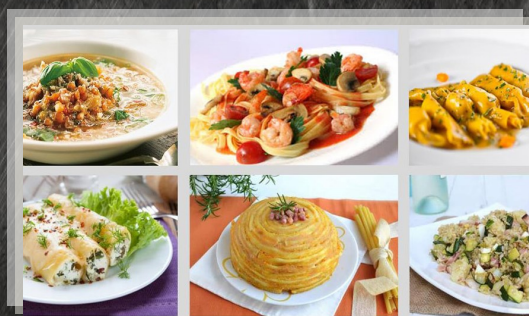
Piatti da cinema



Sapori d' Italia



Le ricette di Sapore di casa



Indice



News e Curiosità

La storia della pasta

Già Cicerone e Orazio, 100 anni prima di Cristo, sono ghiotti di lāgana (termine che deriva dal grecolatino da cui ...

Leggi l'articolo a pag.4



Sapori d'Italia

La Campania

La Campania può vantare una delle tradizioni culinarie più antiche, oltre che più ricche, dell'intero panorama gastronomico mondiale...

Leggi l'articolo a pag.7



Drink & Food

Come abbinare il vino al cibo

Ogni piatto ha il suo vino ideale di accompagnamento che va servito alla temperatura corretta.

Leggi l'articolo a pag.8



Come si Fa

Come fare lo yogurt senza yogurtiera

Leggi l'articolo a pag.4



Street Food

Breve storia dello Street Food

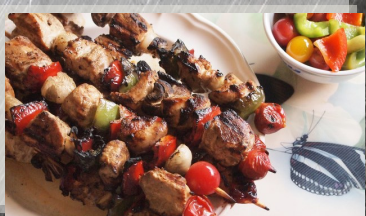
Leggi l'articolo a pag.13



Come si Usa

Accessori da vino

Leggi l'articolo a pag.16



Le ricette di Sapore di Casa

- La "finta" Genovese
- Spiedini di tacchino marinati al vino bianco

Leggi l'articolo a pag.17



Travel Food

Mangiare all'estero: i cibi da evitare

Uno dei momenti più interessanti di ogni viaggio è l'incontro con la cucina locale...

Leggi l'articolo a pag.18



Piatti da Cinema

Le ricette dei film: piatti diventati famosi al cinema

Cinema e cibo rappresentano un connubio vincente. L'alchimia delle immagini e dei sapori ...

Leggi l'articolo a pag.17

News e Curiosità

La storia della pasta



Gia Cicerone e Orazio, 100 anni prima di Cristo, sono ghiotti di làgana (termine che deriva dal grecolaganoz da cui il latino làganum che designava una schiacciata di farina, senza lievito, cotta in acqua, la forma plurale làgana indica strisce di pasta sottile fatte in farina e acqua, da cui derivano le nostre lasagne). Ma fu Apicio a lasciarci la prima vera documentazione sull'esistenza di un composto assai simile alla nostra pasta; nel suo "De re coquinaria libri" infatti egli descrive un timballo racchiuso entro làgana.

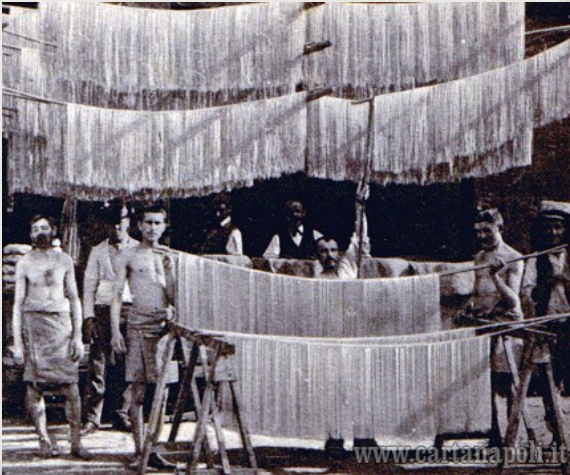
Dal 200 d.C. fino almeno all'anno mille non abbiamo più notizie documentate. Si pensa che la Pasta, intesa non già come composto generico, ma proprio come maccheroni, sia originaria della Sicilia: nella località di Trabìa, presso Palermo, si fabbricava un particolare cibo di farina in forma di fili, chiamato con il vocabolo arabo "itriyah". Ed ancor oggi a Palermo si conoscono i vermicelli di Tria. Che siano anche gli spaghetti un'invenzione araba? Il fatto che in arabo esistesse il termine per designare questo cibo in forma di fili ce lo lascia supporre, ma nessun documento ce lo conferma.

Il termine maccheroni non ha un'etimologia precisa. Spesso usato inizialmente per designare paste variamente ripiene, sul modello dei nostri ravioli, troviamo poi il vocabolo macaronis impiegato per indicare piccoli gnocchetti di semola (1279, documento del notaio Ugolino Scarpa), del tipo dei "malloreddus" sardi.

Il filologo Agnolo Morosini (circa 1400), ricercando sulle probabili origini della parola ci riconduce a due possibili etimologie: al basso grecomacaria, che indicava un impasto di orzo e brodo, oppure al greco classico macar cioè felice, beato e quindi cibo dei beati.

Fino al Settecento esiste comunque una gran confusione; i tipi diversi di pasta vengono etichettati normalmente come maccheroni finché, i napoletani, divenuti mangia maccheroni, si appropriano del termine e lo usano quasi esclusivamente per identificare paste lunghe trafile: ormai i maccheroni rientrano nell'alimentazione pressoché quotidiana del popolo, intesi come cibo semplice, povero, ma soprattutto nutriente e veloce, quasi un fast-food ante litteram.

Intorno agli inizi dell'Ottocento le prime fotografie mostrano i maccheronari agli angoli delle strade intenti a cuocere in enormi pentoloni la vivanda e a servirla, appena cosparsa di formaggio grattugiato ed insaporita di pepe, ai viandanti che mangiano davanti al banco senz'altro ausilio che le mani. Da questo momento in poi i maccheroni intesi come pasta lunga, tonda e piena, cominceranno ad essere chiamati spaghetti e ad identificare non più soltanto i napoletani, ma tutto il popolo italiano.



Chi ha inventato gli spaghetti?

Correva l'anno 1279 quando il notaio Ugolino Scarpa, elencando ciò che il milite Ponzio Bastone lasciava in eredità, cita tra le altre cose "bariscella una plena de macaronis" (un certo pieno di maccheroni).

Ancor prima, nel 1244, un medico bergamasco promette ad un lanaiolo di Genova che l'avrebbe guarito da un'infermità alla bocca se egli non avesse

mangiato né carne, né frutta, né cavoli, né pasta: "... *et non debes comedare aliquo frutamine neque de carne bovina nec de sicca neque de pasta lissa nec de caulis...*" (Roberto S. Lopez "Su e giù per la storia di Genova").

Marco Polo torna a Venezia nel 1292! Il confronto di queste tre date chiarisce da solo ogni dubbio residuo: la pasta non fu invenzione cinese, gli italiani la conoscevano già prima che l'eroe de *Il Milione* tornasse dal suo avventuroso viaggio.

Allora furono veramente gli italiani ad inventare la pasta?

Pare assai azzardato cercare di imputare a tutti i costi l'invenzione della pasta perché, a nostro avviso, di invenzione non si tratta, ma piuttosto del naturale sfruttamento di una materia prima assai diffusa. Il frumento era conosciuto circa 10.000 anni fa e, quando si scoprì che, frantumandone i chicchi, se ne poteva ricavare la farina, gli uomini incominciarono anche a produrre i primi impasti che, cotti su pietre roventi, davano sottili focacce, il famoso pane àzimo.

Dalla cottura del composto farina-acqua sulle pietre, alla bollitura in acqua il passo è breve e naturale. Le più antiche testimonianze su formati di pasta cotti in acqua risalgono infatti a 3000 anni a.C..

Famosi i rilievi in stucco della Grotta Bella, tomba etrusca del IV sec. a.C., che riproducono l'interno di una casa: ai due pilastri centrali sono appesi, tra l'altro, la spianatoia, il matterello, la rotella dentata ecc.





Nella sua formulazione più semplice dunque la pasta è cibo antichissimo, che ebbe origini del tutto indipendenti. Non ci sembra perciò giusto parlare di "invenzione" quando ci si riferisce ad un alimento la cui produzione ed il consumo sono naturali conseguenze dell'evoluzione della civiltà dei popoli.

Ciò che comunque resta certo è che non fu Marco Polo a insegnarci a mangiare gli spaghetti! Ma non furono nemmeno i napoletani a dar origine alla pasta-sciumma. I maccheroni non sono nati a Napoli, ciò è storicamente accertato, ma in questa città hanno ricevuto senz'altro la loro massima esaltazione popolare: l'innata sapienza gastronomica del napoletano, fatta di entusiasmi, di intuizioni e di sentori, ha subito accolto, arricchito e fatto proprio questo cibo. Tanto che, alla fine del '600, esso diventerà la base dell'alimentazione quotidiana popolare e, trasformando il napoletano da mangiafoglia a mangiamaccheroni, come dice E.Sereni, originerà una simbiosi inscindibile



La storia della pizza Napoletana



Il piatto di Totò: Spaghetti alla "Gennaro"

Leggi altri articoli sul nostro MAGAZINE online saporedicasamagazine.weebly.com

Sapori d'Italia

La Campania



La Campania può vantare una delle tradizioni culinarie più antiche, oltre che più ricche, dell'intero panorama gastronomico mondiale. Terra rinomata sin dall'antichità per le sue peculiari caratteristiche climatiche a cui si è sommato, nel corso dei millenni, l'opera fertilizzante dei numerosi vulcani presenti sul territorio. In più, l'esser stato un privilegiato crocevia di popoli e culture del mediterraneo (gli antichi romani la chiamavano Campania Felix) ha reso questa parte della penisola un territorio per molti versi unico dal punto di vista agroalimentare.

Patria non unica, ma certamente prediletta della dieta mediterranea, della pizza, delle salse di pomodoro, della pasta alimentare e del gelato, oltre che di molte altre specialità gastronomiche, oggi conosciute e apprezzate in tutto il mondo.



Il ragù napoletano - o' Rraù

Ingredienti:	"puntine" di maiale
700gr di corazza tagliata a pezzi da 4 o 5 cm di lato	Una cipolla
2 braciole di lócena farcite con prezzemolo, parmigiano o pecorino, uva passa , aglio e pinoli	6 cucchiaini di olio
un paio di "tracchiulle" o	2,5 litri di passata di pomodoro
	140gr di concentrato di pomodoro

Preparazione:

Tritare finemente la cipolla e versarla in un tegame, meglio se di coccio, unitamente all'olio. Dopo un paio di minuti aggiungere la carne e farla rosolare. Questa è una fase molto delicata, bisogna girare spesso la carne e fare in modo che la cipolla non bruci ma si "consumi".

Quando la carne è rosolata e la cipolla è trasparente, sfumare con il vino e continuare la cottura fino a che lo stesso non sia evaporato. Aggiungere il concentrato di pomodoro e continuare a far "tirare" il tutto in pentola, alla fine aggiungere la passata di pomodoro, abbassare la fiamma al minimo possibile, coprire lasciando il cucchiaio di legno tra la pentola ed il coperchio e farla cuocere lentamente, pippiare, per sei ore.

Girare spesso il ragù al fine di non farlo attaccare alla pentola.

Alla fine vi troverete una salsa densa, i grassi saranno affiorati in superficie ed avrà un colore rosso scuro, molto intenso.

Io ci ho condito i classici ziti spezzati, per me il formato ideale di pasta da usare con il ragù..

Tutte le ricette su saporedicasa.weebly.com

Drink & Food

Come abbinare il vino al cibo



Ogni piatto ha il suo vino ideale di accompagnamento che va servito alla temperatura corretta.

Occorre considerare le varie tipologie di vino, rosso e bianco, spumante, liquore, passito, bianco vivace, rosso di struttura, rosato, bianco morbido, aromatico, rosso di buon corpo, ognuna con il suo livello di invecchiamento ed importanza, per poter offrire un buon abbinamento cibo e vino in un menù.

Gli abbinamenti tra vini e cibi sono numerosi e vari.

Gli accordi devono stabilirsi fra gli odori e i sapori del vino e del piatto gustato.

Mai come oggi la considerazione degli alimenti è sempre più alta sulla scena mondiale.

Ogni pretesto è buono per parlare di cibo e di vino, se si considera tutti i tipi e le mode di cucine che nascono ogni giorno: nouvelle cuisine, cucina tradizionale, cucina reinventata, fusion gastronomica, cucina finger food, cucina etnica...e via dicendo.

Per l'importanza data oggi alla cucina è

inevitabile riuscire ad accostare il vino giusto al cibo servito in tavola. Aldilà del gusto che è sempre strettamente personale, esistono delle considerazioni di base da valutare nella scelta di un vino da abbinare ad un alimento.

Guida alla degustazione de vino



Leggi altri articoli sul nostro MAGAZINE online

saporedicasamagazine.weebly.com

Le Regole

Identificare i componenti del sapore di un cibo

È importante decifrare i componenti di sapore di un cibo per capire cosa valorizzare e cosa compensare con il vino.

Dolce, amaro, salato, acido, piccante, speziato, sono soltanto alcuni dei sapori che derivano da un piatto.

Identificare i componenti del sapore e della struttura di un vino

Anche con il vino occorre decifrare i componenti e le caratteristiche principali. L'importante è, sia per il cibo che per il vino, che una volta stabiliti i sapori dominanti si scelga se utilizzare un abbinamento gastronomico che valorizzi o attenui questi aspetti predominanti.

Consiglio

Si suggerisce sempre di cercare un certo equilibrio nell'abbinamento.

Esempi

Un piatto delicato di sapore richiede un vino tenue, mentre ai sapori forti e decisi si risponde in genere con un vino importante.

Importanza del vino giusto

Dopo ogni boccone dello stesso cibo, le papille gustative inviano segnali al cervello sempre meno forti, dunque si apprezza quel cibo sempre di meno.

Proprio per questo è importante abbinare il vino giusto, che si dice "pulire perfettamente" la bocca combinandosi armonicamente con il cibo così che ogni boccone sia buono come il primo.



Il succedersi dei vini

È importante seguire alcune regole del succedersi dei vini durante un pranzo:

Si inizia sempre con i vini più giovani per finire poi con quelli più vecchi e si servono prima i vini più leggeri, e poi i più robusti.

I vini bianchi si servono prima dei rossi.

Bisogna andare dal vino più fresco a quello a temperatura ambiente.

Si consiglia di servire i vini secchi prima di quelli abboccati.

Si suggerisce di servire i vini più prestigiosi dopo i più semplici.

Ricordarsi sempre che il piacere dei sensi deve andare in crescendo, per cui bisogna fare in modo che il nuovo vino servito non faccia mai rimpiangere quello appena bevuto .



Tabella degli abbinamenti

Cibo	Vino	Temperatura di servizio
Antipasti e aperitivi		
Aperitivi	Spumante secco di ogni metodo	7°
Antipasti magri di pesce o insalata di pollo	Bianco secco leggermente frizzante	10°
Cocktail di gamberi	Bianco aromatico	10°
Prosciutto crudo	Rosso leggero e sapido	12°
Antipasti di salumi	Rosato fresco o rosso giovane brioso	12°-14°
Verdure in pinzimonio	Bianco morbido leggermente profumato	10°
Uova		
Uova al burro	Bianco secco morbido e giovane	10°
Frittata	Rosato di buon corpo	12°-14°
Pasta e minestre		
Minestre in brodo	Continuare con il vino servito con l'antipasto	
Risotto ai funghi	Rosato leggero e brioso	14°
Risotto al Barolo	rosso giovane	14°-16°
Risotto alle verdure	Bianco secco morbido	10°
Risotto al pesce	Bianco secco strutturato	12°
Risotto con salsiccia	Rosso giovane frizzante	15°
Pastasciutta con pescato	Bianco morbido, secco, o leggermente abboccato	10°-12°
Pastasciutta al pomodoro	Bianco secco fresco di acidità	10°
Pastasciutta con verdure	Bianco secco morbido	12°
Pastasciutta a base di carne	Rosato o rosso giovane e vivace	12°-16°
Sformati di pasta	Bianco secco o rosato leggero	10°-14°

Pesce		
Frutti di mare crudi	Bianchi aromatici o bianchi di buon corpo	8°-10°
Frutti di mare cotti	Bianchi non troppo secchi e fruttati	10°
Pesce alla griglia e frittura	Bianco secco di carattere o rosato leggero	10°-14°
Pesce in umido o cartoccio	Rosato di corpo medio	12°-14°
Zuppa di pesce	Rosato di buon corpo o rosso giovane e beverino	14°-16°
Carni		
Pollo	Bianco secco di carattere o rosato	10°-14°
Coniglio	Rosso moderatamente giovane, leggero di corpo e fresco	12°
Vitello	Rosso giovane leggero	14°
Maiale	Rosso secco di medio corpo	16°
Fegato e rognone	Rosso di buon corpo	12°-16°
Carni rosse alla griglia	Rosso vigoroso a medio invecchiamento	18°
Carne rossa in umido	Rosso a medio invecchiamento, anche vivace	16°
Bolliti misti	Rosso giovane anche vivace	16°-18°
Cacciagione	Rosso di buon invecchiamento e struttura	18°
Formaggi		
Formaggi a pasta fresca	Bianco morbido	10°
Formaggi erborinati	Bianco di buon corpo o passito	12°-15°
Formaggi fermentati	Rosso di medio corpo e buon invecchiamento	18°
Formaggi a pasta dura	Rosso di buon corpo e invecchiamento	18°-20°
Formaggi piccanti	Rosso di gran corpo o liquoroso	18°-20°
Dolci e dessert		
Panettoni e simili	Spumante semi secco o bianco aromatico	7°
Torta paradiso	Bianco dolce leggermente aromatico	7°
Crostata di frutta	Bianco o rosso semisecco o dolce, aromatico o fruttato, anche spumante	7°-8°
Prodotti da forno	Passito liquoroso abboccato o dolce	10°-13°
Dolci al cucchiaio	Bianco dolce o spumante	7°-10°
Creme crude o cotte	Bianco liquoroso d'invecchiamento	8°-12°
Frutta		Value
Frutta fresca	Bianco abboccato aromatico e fruttato	7°
Frutta secca	Rosso abboccato o passito liquoroso	10°

Sapore di Casa

La tradizione in tavola



Tutte le ricette della cucina tradizionale Italiana divise per regioni e tanto altro su

saporedicasa.weebly.com



Sapore di Casa



La ricetta del giorno su saporedicasa.weebly.com

Come si fa

Come fare lo Yogurt senza yogurtiera



Ingredienti:

1 litro di latte fresco
6 cucchiari di yogurt naturale non zuccherato

Occorrente:

Un termometro per alimenti
Un vaso da un litro di vetro

Per prima cosa, in un pentolino fate bollire il latte. Lasciatelo raffreddare fino a quando raggiungerà la temperatura di 37 gradi.

Misurate la temperatura con un apposito termometro per alimenti, è molto importante che la temperatura sia abbastanza precisa.

Versate i 6 cucchiari di yogurt nel vaso di vetro e quindi aggiungete il latte tiepido mescolando con cura.

Tappate quindi il vaso di vetro e riponetelo in un luogo caldo e asciutto (per esempio il forno spento).

Se la temperatura esterna non è molto calda avvolgete il

vaso in un panno caldo.

Lasciate riposare lo yogurt, senza muoverlo, per 8 ore.

A questo punto potrete trasferire lo yogurt nel frigorifero e conservarlo per 5/6 giorni.

Naturalmente per realizzare altro yogurt potrete utilizzare 6 cucchiari dello yogurt che avete appena fatto.

Consigli: potete naturalmente aggiungere allo yogurt naturale fatto in casa senza yogurtiera, una volta realizzato, anche miele, frutta, cioccolato, mandorle...

Street Food

Breve storia dello Street Food



LO STREET FOOD, O CIBO DA STRADA, ESISTE PRATICAMENTE DA QUANDO L'UOMO CREA I PRIMI INSEDIAMENTI URBANI.

Le tracce più antiche di cibo preparato e cucinato per strada risalgono agli albori della nostra civiltà, circa diecimila anni fa. I greci già descrivevano l'usanza egizia, tradizione del porto di Alessandria poi adottata in tutta la Grecia, di friggere il pesce e di venderlo per strada. Dalla Grecia il costume è passato al mondo romano, arricchendosi e trasformandosi in innumerevoli varianti.

Si possono ancora osservare, negli scavi di Ercolano e di Pompei, i resti ben conservati di tipici "thermopolia", gli antenati del moderno "baracchino". Erano una sorta di cucinotto che si affacciava direttamente sulla strada, adibito alla vendita di cibi cotti di ogni sorta, principalmente minestre di farro, fave o cicerchie.

All'epoca le classi urbane meno abbienti vivevano in abitazioni, condomini a tutti gli effetti, per la maggior parte sprovviste di cucina. Il popolino si nutriva dunque per strada, rifornendosi dal più vicino thermopolium che proponeva vivande corroboranti alla portata di tutte le tasche.



Il cibo da strada accompagna così l'evoluzione della nostra civiltà nel corso dei secoli, con discrezione, senza lasciare grandi tracce visto il suo stretto rapporto con la plebe.

Eppure nel medioevo sono legioni, nelle grandi città, i banchi, banchetti e carretti che vendono a poco prezzo cibo cotto e cucinato per le vie anguste dei bassifondi. Come spesso accade però, è proprio nella povertà che l'ingegno umano dà il meglio di sé e produce le immortali basi di una intera cultura gastronomica.

A questo modo nascono a Parigi i "pâtés", o meglio "pâstés", gli involucri di pasta contenenti varie farciture, in genere carni stufate o verdure, venduti per pochi soldi a garzoni e facchini che possono così nutrirsi mentre lavorano, senza alcun bisogno di posate.

Daranno origine alla parola "pasticcere" e diventeranno, nel Rinascimento e nel secolo dei lumi, i trionfi delle tavole regali di tutta Euro-

pa sotto forma di timballi, torte salate e sfoglie di ogni genere ripiene di tartufi, piccioni e foie-gras.

Lo stesso, umile principio della "pie" della bassa cultura anglo-sassone: quell'involucro crostoso di farina, strutto e acqua contenente interiora stufate, consumato dai minatori e dagli operai inglesi ai tempi della rivoluzione industriale. La crosta si buttava via, poichè impregnata di carbone o del grasso dei macchinari dopo che la si era tenuta in mano.

Sempre britannica una autentica istituzione quale il "Fish and chips", venduto per strada e avvolto nel giornale, retaggio dei profughi ebrei sefarditi in fuga dalle persecuzioni tra la fine del Quattrocento e l'inizio del Seicento.

Quella loro usanza del pesce fritto "da asporto" è proprio la stessa di quella degli egizi di Alessandria, estesa a tutto il Nord Africa e alla Spagna moresca di El Andalus.



"IL TERRITORIO E LA TRADIZIONE" LO SI SBANDIERA, SE NE PARLA.

Questo forse il grande equivoco riguardo al cibo da strada: poichè nato povero dall'esigenza primaria di nutrire il popolino a poco costo, è sempre stato considerato di poco conto.

Invece, specie ai giorni nostri della globalizzazione, è spesso l'ultimo baluardo della tradizione e dell'identità di un territorio. Basti pensare al panino con la milza dei mercati siciliani, o al quello col lampredotto (trippa) che ancora viene venduto negli ultimi chioschi, o lampredottai, di Firenze.

La pizza stessa, emblema dell'italica e popolana cucina, assolve le stesse funzioni delle "pie" inglesi e nasce con l'esigenza di sfamare, per strada, i più poveri.

Il cibo da strada, in questo caso, identifica e distingue il territorio e la tradizione, mantenendo vivo un'aspetto tra i più importanti della cultura di ogni popolo, quello del costume alimentare.

In tempi più recenti, si sono visti spuntare nei pressi di stadi e palazzetti, fiere e mercati, numerosi automezzi attrezzati per la vendita di bibite e panini, classici quelli con la salamella o con la porchetta, versione italiana degli statunitensi hot-dog e hamburger, a loro volta discendenti della tradizione di poveri immigranti provenienti dalle città di Amburgo e Francoforte. La corrente odierna dello street food sta prendendo una piega decisamente diversa, puntando all'aspetto culturale di tradizione, a volte da riscoprire, e scommettendo sulla qualità di una proposta sempre più raffinata. Il trend della riscossa arriva paradossalmente proprio dalla terra che ha inventato il junk-food, cioè gli Stati Uniti, dove i food truck più in voga sono oggetto di ogni attenzione da parte di gourmet sempre più esigenti e media specializzati.

“IL CIBO DA STRADA E' IL VERO TESTIMONE DELL'IDENTITA' DI UN POPOLO”

Il manifesto dell'odierno Street Food potrebbe essere “il cibo da strada è il vero testimone dell'identità di un popolo”. Sicuramente ne misura il grado di cultura alimentare e la sua tradizione, ma anche la capacità di reinventarsi continuamente nella giungla quotidiana di un tessuto urbano in costante evoluzione, pur mantenendo salde le proprie radici nella storia di un territorio. In poche parole il cibo da strada si è liberato dai pregiudizi per rivendicare il proprio posto alla luce del sole come espressione di civiltà gastronomica.

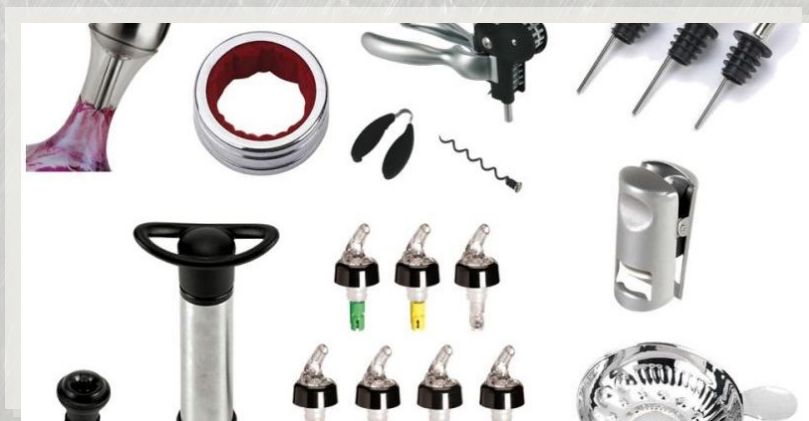
Le ricette di Sapore di Casa



Tante nuove idee e ricette su
saporedicasa.weebly.com

Come si Usa

Accessori da vino



Gli accessori del vino sono oggi sempre più diffusi fra gli appassionati e non. Decanter, termometro, glasette, sacchetto raffreddavino, secchiello del ghiaccio, anello salvagoccia, drop-Stop, taglia-capsule, Vacuvin.



DECANTER

È un'ampolla o caraffa ampia in vetro.

In genere ha una forma allargata nel fondo e stretta nel collo, così da consentire ai vini in genere invecchiati o che lo necessitano, di ossigenarsi e di sviluppare meglio i loro aromi.



VACU VIN

Accessorio indispensabile per conservare inalterato l'aroma del vino.

Il vacuvin è costituito da una pompetta e da tappi speciali che permettono di sigillare la bottiglia sottovuoto.



TERMOMETRO

È lo strumento che serve per misurare la temperatura del vino durante il servizio.

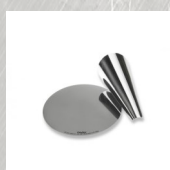
In genere non usato in casa.



SECCHIELLO DEL GHIACCIO

Il secchiello del ghiaccio è utile per mantenere i vini alla giusta temperatura.

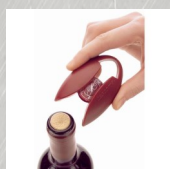
Si riempie per tre quarti d'acqua e ghiaccio da ricoprire parzialmente con un tovagliolo pulito che servirà per asciugare la bottiglia al momento di servire.



DROP-STOP

Il drop-stop è un accessorio costituito da una lamina flessibile rivestita da pvc alimentare.

Il disco va arrotolato su se stesso, come un cannolo, e lo si inserisce sul collo della bottiglia così da evitare quel fastidioso sgocciolamento che sporca la bottiglia stessa e le tovaglie.



TAGLIA CAPSULE

Il taglia capsule aiuta nell'eliminare la capsula che riveste la chiusura della bottiglia, poco usato dai professionisti che prediligono il coltellino inserito nel cavatappi.

Le ricette di Sapore di Casa

La "finta" Genovese



Ingredienti per 4 persone:

- ◇ 3-4 cipolle bianche medie
- ◇ 150 gr di macinato di manzo (si può fare anche senza per una versione interamente vegetariana)
- ◇ olio d'oliva
- ◇ sale
- ◇ 400 g di penne rigate o rigatoni
- ◇ Parmigiano o pecorino grattugiato

Preparazione:

Lavare e sbucciare le cipolle, tagliarle a fettine molto sottili per fare in modo che durante la cottura si possa formare una sorta di salsa.

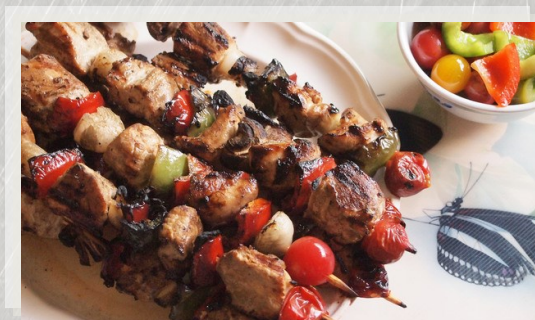
In una pentola bassa mettere circa un paio di cucchiai d'olio e aggiungere le cipolle e la carne, e aggiungere un po' d'acqua per fare in modo che le cipolle si consumino durante la cottura.

Lasciar cuocere a fuoco lento per un'oretta circa ed assaggiare il sugo per regolarlo di sale.

In una pentola alta portare ad ebollizione l'acqua e calare la pasta.

Una volta trascorso il tempo di cottura, saltare la pasta insieme al sugo e una manciata di parmigiano.

Spiedini di tacchino marinati al vino bianco



Ingredienti per 4 persone:

- ◇ 3-4 cipolle bianche medie
- ◇ 150 gr di macinato di manzo (si può fare anche senza per una versione interamente vegetariana)
- ◇ olio d'oliva
- ◇ sale
- ◇ 400 g di penne rigate o rigatoni
- ◇ Parmigiano o pecorino grattugiato

Preparazione:

In una terrina sistemate i pezzi di tacchino aggiungete 2/3 Cucchiai di olio un pizzico di sale, il pepe, salvia, timo e rosmarino.

Aggiungete il vino fino a coprire la carne

Coprite con la pellicola e lasciate riposare in frigo per almeno mezz'ora

Preparate gli spiedini alternando la carne, i pomodori, il basilico e l'aglio metterli in una teglia da forno e ricopriteli con la marinatura

Cuocete in forno preriscaldato a 220° per circa mezz'ora (regolarsi con i tempi di cottura in base alla grandezza dei bocconcini)

Travel Food

Mangiare all'estero: I cibi da evitare.



Uno dei momenti più interessanti di ogni viaggio è l'incontro con la cucina locale. Tuttavia, quando si mangia all'estero, è bene tenere conto di alcune precauzioni in ambito alimentare, se non si vuol passare il resto della vacanza in ospedale o chiusi in albergo.

Ecco i nostri consigli

Quando viaggiate all'estero evitate di proposito i ristoranti italiani e preferite andare alla scoperta della cucina del luogo? Bene, allora prestate attenzione a ciò che vi sconsigliamo di mangiare per ragioni igienico-sanitarie.

Evitare bancarelle o ristoranti poco puliti

Cominciamo subito con una regola di buon senso: se la bancarella o il ristorante sulla strada da cui provengono invitanti odori culinari appaiono sudici e molto sporchi già alla prima impressione, immaginate in quali condizioni igieniche saranno tenute la cucina e tutto ciò che non viene mostrato ai clienti!

Quindi, anche se siete culturalmente molto aperti e desiderosi di scoprire nuovi sapori, desistete sul momento e continuate a cercare un posto più pulito dove mangiare.



Molluschi, pesci, crostacei

Sono i prodotti provenienti dal mare i cibi che di solito presentano più rischi.

Se mangiati crudi, infatti, possono provocare intossicazioni da frutti di mare, reazioni allergiche agli sgombroidi o altre patologie come la *ciguatera*, causata dal consumo di pesci predatori che hanno ingerito molluschi ed altri pesci tossici.



Meno frequente ma molto più pericoloso è l'avvelenamento da pesce palla.

Se ad esempio decidete di volare a Tokyo e, una volta giunti in Giappone, volete assaggiare il tipico piatto locale chiamato fugu (a base, appunto, di pesce palla), prestate attenzione ai luoghi dove andate a mangiare e ricordatevi che nel Paese del Sol Levante sono autorizzati a cucinare questo pesce soltanto i cuochi diplomati in una speciale scuola, che insegna loro come eliminare tutte le tossine contenute nel pesce palla.

Altri cibi da evitare

Come norma generale è sempre meglio optare per piatti caldi ed evitare i cibi crudi, poco cotti o freddi. Il sito della Società italiana di medicina dei viaggi e delle migrazioni ha stilato una lista degli alimenti più a rischio in viaggio, soprattutto quando ci si reca nei Paesi caldi e che presentano scarsi livelli igienico-sanitari. Ecco quali sono:

- Ghiaccio, acqua non purificata o contenuta in bottiglie vendute non sigillate (anche per lavarsi i denti);
- Buffet freddi di carne o pesce;
- Creme all'uovo o alla panna e salse crude all'uovo;
- Verdura non cotta;
- Latticini e latte non pastorizzati;
- Frutta già sbucciata e macedonie già pronte.



Piatti da Cinema

Le ricette dei film: piatti diventati famosi al cinema



Cinema e cibo rappresentano un connubio vincente. L'alchimia delle immagini e dei sapori rievocati coinvolgono tutti i nostri sensi e, proprio come quando assaggiamo qualcosa, certi film ci immergono subito in atmosfere speciali.

Basti pensare a *"Marie Antoinette"* di Sofia Coppola con i suoi macaron, ai dolcetti di Mendl's di *"The Grand Budapest Hotel"*, alla ricetta segreta di *"Mystic Pizza"* con Julia Roberts e alla Sacher di Nanni Moretti.

Nel film *"Sostiene Pereira"*, tratto dal libro di Tabucchi, il protagonista interpretato da Mastroianni è un giornalista che abita a Lisbona nell'ovattata tranquillità dell'abitudine. Pereira frequenta sempre lo stesso caffè dove ordina la Tortilla (frittata) con erbe aromatiche e limonata.

Ecco la ricetta:

"Pereira si recò in cucina, sbattè quattro uova, vi mise un cucchiaino di mostarda di Bigione e un pizzico di origano e di maggiorana. Voleva preparare una buona omelette alle erbe aromatiche, e forse Monteiro Rossi aveva una fame del diavolo, pensò."

Il cioccolato al peperoncino di *"Chocolat"*

Lo stile di Juliette Binoche e il fascino di Johnny Depp sono solo due degli ingredienti del successo di questo film di Lasse Hallström. Il terzo protagonista è il cioccolato che pervade ogni immagine del film, risvegliando nei personaggi desideri e sogni fin troppo arditi per un paesino della Normandia poco incline ai cambiamenti.

In una scena memorabile la protagonista Vianne riesce a sciogliere il cuore della scorbutica vedova Armand con tre gesti:

versa della cioccolata calda in una tazza, aggiunge un pizzico di peperoncino che la vedova a prima vista scambia per "cannella rancida" e guarnisce con un cucchiaino di panna.

Dopo pochi sorsi Armand inizia a sorridere di gioia.





La Ratatouille di [“Ratatouille”](#)

Spesso amiamo sapori che ci ricordano momenti e atmosfere particolari. Nel film della Pixar il topolino Remy riesce a rielaborare la ratatouille conquistando il favore del severissimo critico gastronomico Anton Ego.

La ratatouille è un piatto povero a base di pomodori, zucchine, peperoni, cipolle e aglio.

In realtà la ricetta di Remy è stata creata dallo chef Thomas Keller del ristorante The French Laundry.

Nella sua versione ci sono melanzane e zucchine gialle e una cottura lenta

che fa pensare a piatti simili di origine mediterranea. Per saperne di più potete consultare il suo libro [“The French Laundry Cookbook”](#).



Il toast di [“Chef”](#)

Il film di Favreau ti farà venire una fame incredibile. Grandi protagonisti sono la cucina cubana e lo street food. Ma la cosa che ti farà correre in cucina è la sequenza che racconta la preparazione del perfetto toast al formaggio.

Prendi due fette di pane e spalmaci del burro. Nel frattempo, su una piastra o una padella, metti un filo d'olio e appoggiaci il pane. Appoggia su entrambe le fette del cheddar cheese e poi sovrapponi le fette di pane, lasciandole sul fuoco finché il formaggio non si fonde. Spalma ancora un filo di burro sul lato superiore e volta il panino. Da servire caldo. E quando non siete a dieta.

