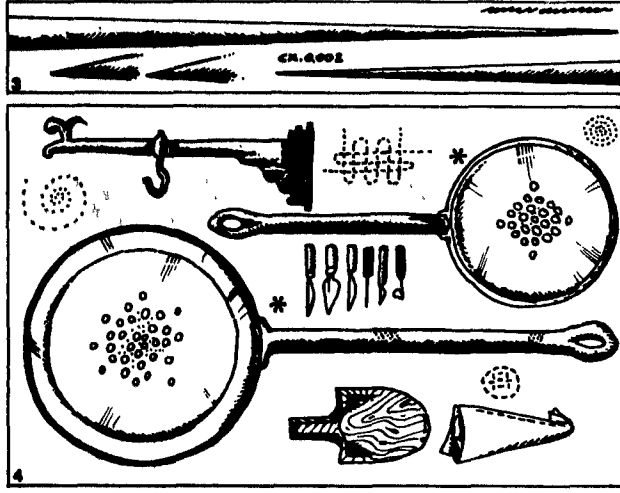
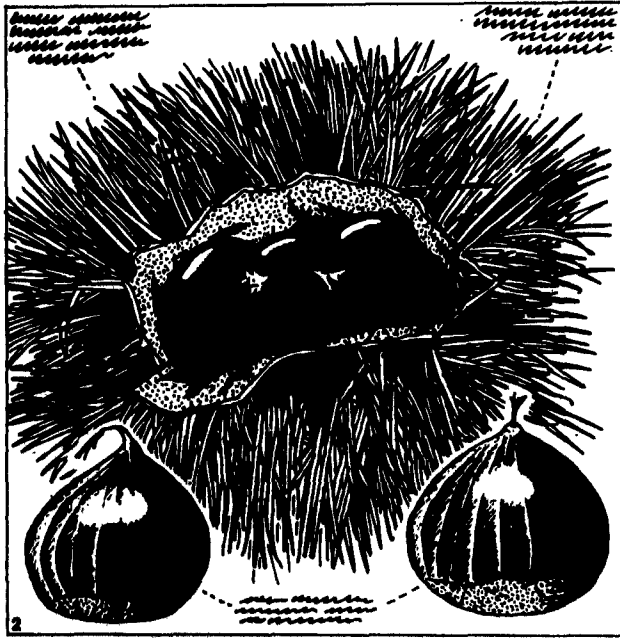
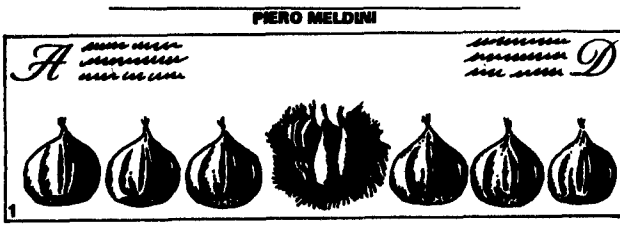


la castagna

Per quelli della mia generazione (a metà strada tra i quaranta e l'abisso del mezzo secolo) pesa sulla castagna una doppia retorica...

In uso, non foss'altro che nel prezzo. Sfoggio di cultura esige che, sempre in tema di tassonomia degli Antichi, si rinvanghi il dubbio amletico se la castagna appartenga al genere della noce o della ghianda...



base di castagne: una torta dolce-salata che potrebbe forse non piacere agli anestetizzati palati odierni. Si lessano le castagne, si pestano e si passano allo staccio...

Dalla «torta di castagne» del Platina all'«atterraggio digestivo» dell'«aeroplano» Caviglioli (la ricetta, anzi la «formula», sta - va disse - nella Cucina futurista di Marinetti e Filippi) il passo non è breve...

lessati in acqua zuccherata e stecchi di vaniglia formare montagne e piane. Sopra, con gelato di crema color azzurro, formare strati di atmosfera solcata da aeroplani di pasta frolla...

La farina di castagne entra in alcuni dolci tradizionali, specialmente dell'area toscano-romagnola. Mi tornano in mente i «diali», acari ed essenziali come una poesia ermetica: ditali materni (sì, certo, quelli per cuocere) riempiti di farina di castagne...

Della castagna, come gli altri cibi, non è oggetto soltanto di fruizione realistica; anch'essa è inserita in una complessa rete di modalità rituali e di significati che si pongono a diversi livelli della realtà...

Col pane dei poveri si può andare a nozze

DECIO G.R. CARUGATI

Bella la Lunigiana e i suoi castagni. Diritti nel tronco e cari spesso, alla base per colpa della lupa. Si la lupa, la carie che morde la pianta appena fuori della terra...

Sfazione. Intero o in farina non delude la fatica. Che suggestione la lunga molina scura per conferire il «tosto». Una di profumo extra vergine la superficie rotonda e piatta del disco...

Peccato

Per quattro commensali disponiamo sulla spianatoia trecento grammi di farina di castagne e cento grammi di farina di grano duro. Una noce di lievito. Impastiamo con acqua e assieme poco finocchio selvatico battuto finemente al coltello...

Gnocchetti

Per quattro commensali disponiamo su la spianatoia centocinquanta grammi di farina di grano duro e altrettanti di farina di castagne. Impastiamo con una noce di lievito, acqua necessaria, un pizzico di sale. Riposiamo l'impasto per circa un'ora tra due piatti...

Se ami il bricolage fatti le caldarroste

Ci sono uomini e caporali, ci sono marroni e castagne. I marroni, di importazione, non sanno di niente, le castagne, selvatiche, sono una delizia...

Un po' altero e consapevole di sé, il «re dei vini» non si mescola con altri, la casa in cui abitare e mostrarsi la tiene in esclusiva. E si propone come scelta d'elezione per i piatti di caccia, la lepre in salmi in particolare...

IN ENOTECA

A Barolo un castello per il «re dei vini»

PIER GIORGIO BETTI

Un po' altero e consapevole di sé, il «re dei vini» non si mescola con altri, la casa in cui abitare e mostrarsi la tiene in esclusiva. E si propone come scelta d'elezione per i piatti di caccia, la lepre in salmi in particolare...

«Un po' altero e consapevole di sé, il «re dei vini» non si mescola con altri, la casa in cui abitare e mostrarsi la tiene in esclusiva. E si propone come scelta d'elezione per i piatti di caccia, la lepre in salmi in particolare...

Scusate l'emozione, parlo di marrons glacés

ANDREA ALOI

Ci sono alcune categorie di persone per le quali la sera del dì di festa è un autentico Golgota. Io ero tra quelle, almeno fino all'avvento della Domenica Sportiva. E non permettermi a nessuno di dire che i dieci anni sono l'età migliore della vita...

«Un po' altero e consapevole di sé, il «re dei vini» non si mescola con altri, la casa in cui abitare e mostrarsi la tiene in esclusiva. E si propone come scelta d'elezione per i piatti di caccia, la lepre in salmi in particolare...

Notizie Arcigola

A Firenze. Venerdì 6 novembre è in programma una cena del Soci Arcigola al ristorante «Dino» in via Ghibellina 51...

Pacetti in Borgo Incrociati, per venerdì 6 novembre. Menu tipico genovese con insarcati di polpi, pasta col pesto, coniglio alle olive, canestrelli...

A Genova. L'Arcigola organizza per i soci gliottoli e sapienti una cena all'Antica osteria

Enoteca regionale del Barolo, Barolo, prov. Cuneo - Tel. 0173/56277 - Aperta tutti i giorni (escluso il giovedì) 10-12.30 e 15-18.30.