

→ TORNA LO STORICO ALMANACCO

Le 36 ricette tradizionali di Barbanera

Tutte da sperimentare le 36 ricette di stagione ben presentate dall'Almanacco Barbanera 2014. Mirate alla tavola delle feste e per quella di ogni giorno, con una nuova sezione dedicata ai cibi della tradizione, alla riscoperta del "fatto in casa". L'edizione 252 dell'Almanacco Barbanera (in edicola a 8 euro) è al passo con i tempi, per uno stile di vita in armonia con il ritmo delle stagioni,

dove trovare utili consigli per ogni momento della quotidianità nel rispetto di uomo e ambiente, in nome della biodiversità e della sostenibilità. Il Barbanera nasce e si ispira a Spello, in un complesso agricolo del XVIII secolo di circa 7 ettari, certificato Bio, che ospita, oltre alla sede editoriale, il ricco Orto giardino delle stagioni e dei semi rari e l'archivio storico della Fondazione Barbanera 1762.

vi | **Weekend**

CORRIERE DELLE ALPI GIOVEDÌ 19 DICEMBRE 2013

A TAVOLA

Il calamaro adriatico dà il meglio d'inverno

Si avvicina alla costa per riprodursi, in Istria una rassegna Da Badi in più declinazioni, Vaporetto e S. Agnese originali

di Renato Malaman

Dicembre è il mese principe del calamaro, in nessun altro momento dell'anno si avvicina alla costa per esigenze riproduttive e diventa facile preda di chi lo vuol portare in tavola all'apice della sua bontà. Sull'altra sponda dell'Adriatico, in Istria, al capoluogo quest'anno è dedicata una lunga manifestazione, "Le giornate del calamaro", aperta l'1 dicembre, continua fino al 6 gennaio e coinvolge alcuni fra i più importanti ristoranti di Badi, Umago, Cittanova e Vaporetto (www.coloursobriata.com).

Il giusto valorizzare questo prodotto del nostro mare fino a ieri considerato un piatto "povero" dice Nado Bordurina, detto Badi, titolare dell'omonimo ristorante di San Lorenzo, grazioso borgo fra Umago e Cattovio: «Il calamaro da sempre

TORNA LO STORICO ALMANACCO
Le 36 ricette tradizionali di Barbanera

Tutte da sperimentare le 36 ricette di stagione ben presentate dall'Almanacco Barbanera 2014, mirate alla tavola delle feste e per quella di ogni giorno, con una nuova sezione dedicata ai cibi della tradizione, alla riscoperta del "fatto in casa". L'edizione 252 dell'Almanacco Barbanera in edicola a 8 euro è al passo con i tempi, per uno stile di vita in armonia con il ritmo delle stagioni.

dove trovare utili consigli per ogni momento della quotidianità nel rispetto di uomo e ambiente, in nome della biodiversità e della sostenibilità. Il Barbanera nasce e si ispira a Spello, in un complesso agricolo del XVIII secolo di circa 7 ettari, certificato Bio, che ospita, oltre alla sede editoriale, il ricco Orto giardino delle stagioni e dei semi rari e l'archivio storico della Fondazione Barbanera 1762.

è il pilastro della ristorazione di mare serena e autentica in genere. Badi (che sarà premiato per il piatto dell'anno 2014 dalla giuria di Venezia Magare Bon) propone, come gli altri dieci ristoranti aderenti alle "Giornate del calamaro", un menu promozionale a 26 euro. I calamari, a rotazione, si presenta invariati su letto

croccante, in insalata con le seppie, nel risotto conditi con il limone, cotti al forno nel vino Terrano, nelle tagliatelle insieme ai fagioli, ripieni in salsa di pomodori freschi con polenta. Oltre alla tradizionale preparazione alla griglia, che è tipica anche della Dalmazia, inutile dire che sono davvero buoni e che si ripresenta



Nado Bordurina del ristorante Badi di San Lorenzo con i calamari istriani

Il rosso Santalucia per la Fondazione Banca degli occhi

Il "vino per gli occhi" non poteva che chiamarsi Santalucia. È un rosso speciale, un seccato rosino dal profumo intenso, selezionato da una commissione che ha passato la rassegna le migliori barrique della casa viticola Maculan di Breganze. Indovinate in una serie limitata di 300 pezzi, numerati e illustrati con una etichetta d'artista. Il Santalucia da 5 anni aiuta la ricerca scientifica della Fondazione Banca degli Occhi del Veneto. Il ricavato della vendita delle speciali bottiglie, prezzo unitario 100 euro, è una parte devoluta ai progetti della Fondazione per lo studio delle patologie dell'occhio e delle tecniche di trapianto. «Noi abbiamo raccolto 185 mila euro», spiega il direttore Diego Pozzato, «e con i nuovi fondi potremo continuare a fare ricerca e migliorare le cure». Fausto Maculan è orgoglioso di mettere a disposizione il suo vino migliore, da conservare in cantina per un evento speciale, «in seccato che continuerà ad evolvere in bottiglia per darne almeno un ventennio». A firmare l'etichetta è quest'anno il Francesco Stefanini. Alla presentazione del Santalucia è stato abbinate al menu festivo dello chef stellato Mastrolillo Alamo delle Calandre e Rubano. (n.s.)



Bellissimi e buonissimi: i mini muffin con zucca e radicchio della Mandolina

LA RICETTA DELLA SETTIMANA / LA MANDOLINA

Morbidi mini muffin di zucca e radicchio l'antipasto perfetto per le feste

Oggi vi proponiamo un bocconcino gustoso, d'effetto facile da realizzare: mini muffin con zucca e radicchio. Sono perfetti anche a Natale come antipasto perché ricordano molto un minipanettone.

Intanto la sfida è sempre aperta: aspettiamo le vostre ricette con l'ingrediente del mese, la zucca, all'indirizzo www.tgceventi.it. Le pubblicheremo sul blog La Mandolina, sul sito del giornale. Vi invitiamo a far parte di questa grande cucina virtuale: dove scambiare consigli, commenti e idee. La ricetta vincitrice verrà pubblicata sul

Weekend in uscita l'ultimo giovedì del mese, e sul blog con un post speciale. C'è tempo fino al 10 dicembre.

E ora, i muffin. Gli ingredienti per circa 35 mini muffin sono: 250 gr di farina, 100 ml di latte, 50 gr di ricotta fresca o di parmigiano grattugiato, 3 uova, 100 ml di olio di semi, 1 bustina di lievito, 50 gr di radicchio tarbivo cotto, 100 gr di zucca cotta.

Per prima cosa cuocere la zucca. Pulirla (vi ricordate come fare per togliere la buccia con facilità)? Sul blog trovate la ricetta, tagliare a dadini la polpa e saltarla in padella per

10-15 minuti con un po' di cipolla e di brodo vegetale, da aggiungere anche durante la cottura se si asciugava troppo. Quando è cotta, schiacciare la zucca con una forchettina e ridurla ad una purata. Pulire il radicchio, tagliarlo a listarelle e saltarlo in padella con un filo d'olio, aggiungere di sale e pepe e unire poi alla zucca.

Per l'impasto dei muffin unire il latte con la zucca sbattute e l'olio di semi. Aggiungere la farina setacciata e il lievito. Amalgamare la ricetta o il parmigiano, e il composto di zucca e radicchio raffreddato. Distribuire l'impasto negli

stampini di silicone (vanno bene anche quelli di carta da forno per muffin). Dieci minuti in forno caldo (180 gradi) e i vostri mini muffin saranno pronti.

Potete sostituire il radicchio con 50 gr di prosciutto salato in padella o la zucca con cubetti di speck. In realtà potete liberare la vostra fantasia e farli come più vi piacciono: raccontateci sul blog le vostre idee.

(a cura di *Olivia Arena* e *Ilaria De Maria* www.lamandolina.it)



BAR SIRENA
DA JEANETTE

FESTEGGIAMO IL NATALE ASSIEME!
24 - 25 - 26 DICEMBRE

APERITIVO CON BUFFET DALLE ORE 18.00 ALLE ORE 23.00
MUSICA A 360 GRADI!!

PIAZZA MERCATO - BELLUNO