

**→ 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

LA NUOVA 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 Waldman

Dicembre è il mese principe del calamaro, in nessun altro momento dell'anno è così prelibato. Il gustoso mollusco in questo periodo 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, si coltiva questo sposit'anno è dedicata una lunga manifestazione, "Le giornate del calamaro", aperta l'1 dicembre, continua fino al 6 gennaio e culmina alcuni fra i più importanti ristoranti di Ugento, Chioggia e Venezia.

#### TORNA LO STORICO ALMANACCO

#### Le 36 ricette tradizionali di Barbanera

Tutte da sperimentare le 36 ricette di stagione ben presentate dall'Almanacco Barbanera 2014, oltre 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 piatto della ristorazione di mare istriana e adriatica in genere. Badi (che sarà presentato per il piatto dell'anno 2014 dalla giunta istriana) Magari fieni propri, come gli altri dieci ristoranti aderenti alle "Giornate del calamaro", un menu promozionale a 25 euro. I calamari, a rotolone, si presenta maritati su letto

croccante, in insalata con le seppie, nel risotto con il loro sugo, con il fritto nel vino Terano, nelle tagliatelle insieme ai fagioli ripieni in salsa di pomodoro fritto con polenta. Oltre alla tradizionale preparazione alla griglia, che è tipica anche della Dalmazia, insalate altre che sono davvero buone e che si sposano a

meraviglia con la Maharsa bistrina. E con il pregiato olio extravergine d'oliva istriano. La tradizionale Trattoria Al Vaporetto di Venezia, di Calle della Mandolina 1762 (San Marco), prepara dei calamari fritti che ricordano da sempre un notevole interesse. L'accompagna a polenta "brusola" e verdura. Il



Il vino per gli occhi" non poteva che chiamarsi Santalucia. È un rosso speciale, un merlot italiano dal profumo intenso, selezionato da una comitato che ha pensato in

#### Il rosso Santalucia per la Fondazione Banca degli occhi

Il "vino per gli occhi" non poteva che chiamarsi Santalucia. È un rosso speciale, un merlot italiano dal profumo intenso, selezionato da una comitato che ha pensato in rassegna le migliori bottiglie della casa viticola Marcalini di Brignanca, indovinato in una serie limitata di 200 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 salasso 100 euro l'una, viene devoluto al progetto della Fondazione per lo studio delle patologie dell'occhio e delle tecniche di trapianto. «Tra gli abbinati raccolti 185 mila euro», spiega il direttore Diego Piccini «e con i nuovi fondi potremo continuare a fare ricerca e migliorare la cura». Fausto Marcalini è orgoglioso di mettere a disposizione il suo vino pregiato, da conservare in cantina per un evento speciale, che meriti che continuerà ad evolvere in bottiglia per darne almeno un ventennio. A frangere l'etichetta è quest'anno è Francesco Stefani. Alla presentazione il Santalucia è stato abbinate al nome finto dalle due stelle Michelin: il bianco delle Calandre e il bianco di



stamperini e biondini. I mini muffin con zucca e radichio della settimana

#### LA RICETTA DELLA SETTIMANA / LA MANDOLINA

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

Oggi vi proponiamo un bocconcino gustoso, d'effetto e facile da realizzare: mini muffin con zucca e radichio. Sono perfetti anche a Natale come antipasto perché ricordano molto un mini panettone. Intanto la sfida è sempre aperta: aspettiamo le vostre ricette con l'ingrediente del mese, la zucca, all'indirizzo [weekend@matilapadova.it](http://weekend@matilapadova.it). La 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 vivendici verrà pubblicata sul

Weekend in uscita l'ultimo giovedì del mese, e sul blog con un post speciale. C'è tempo fino al 18 dicembre. È ora, i muffin. Gli ingredienti: per circa 35 mini muffin: 200 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 radichio lantano crudo, 100 gr di zucca cotta.

Per prima cosa cuocere la zucca. Pulirla (vi ricordate come fare per tagliare la zucca 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 quanto la cottura si asciuga troppo. Quando è cotta, schiacciare la zucca con una forchetta e ridarla ad una purata. Pulire il radichio, tagliarlo a listarelle e saltarlo in padella con un filo d'olio, aggiungere di sale e pepe e unire la zucca. Per l'impatto del muffin unire il latte con la zucca macinata e l'olio di semi. Aggiungere la farina setacciata e il lievito. Amalgamare la ricetta e il parmigiano, e il composto di zucca e radichio radichio. Distribuire l'impatto negli

**La Taverna**

Nella magnifica cornice naturale dell'entroterra veneziano nasce, alla fine del 1800, la Taverna di "Francesco Cavaliere e Graziana", una tappa imperdibile per i buongustai!

**Augura Buone Feste a tutti**

Via Castellantico, 25 - 30035 Mirano (Ve) - Tel. 041.430478 - Fax 041.5725168  
[www.la-taverna.eu](http://www.la-taverna.eu) - [la-taverna@email.it](mailto:la-taverna@email.it)