

**→ 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 TRIBUNA 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

**→ TORNA LO STORICO ALMANACCO**

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, al cefalopode quest'anno è dedicata una lunga manifestazione, "Le giornate del calamaro", aperta il 1 dicembre, continua fino al 6 gennaio e coinvolge alcuni tra i più importanti ristoranti di Rupe, Umago, Cittanova e Verteneglio ([www.coloursobrieta.com](http://www.coloursobrieta.com)).

**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.

Il pilastro della ristorazione di mare istriana è adriatica. In genere, Badi (che sarà premiato per il dipinto dell'anno 2014 dalla guida triestina Magari Ben) propone, come gli altri dieci ristoranti aderenti alle "Giornate del calamaro", un menu promozionale, gratuito lungo tra Umago e Cittanova, il calamaro da sempre

croccante, in insalata con le seppie, nel risotto conditi con il loro nero, cotti al forno nel vino Terano, nelle tagliatelle trinate ai fagioli, ripieni in salsa di pomodoro freschi con polenta. Oltre alla tradizionale preparazione alla griglia, che è tipica anche della Dalmazia. Inutile dire che sono davvero buoni e che si spingono a

montergilla con la Malvasia istriana. E con il pregiato olio extravergine d'oliva istriano. La tradizionale Trattoria Al Vaporetto di Venezia, di Calle della Mandola 3726 (San Marco), prepara dei calamari fritti che riscuotono da sempre un notevole interesse: li accompagna a polenta "brusola" e verdure. Il



Nado Bordina 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 neofit rubino dal profumo intenso, selezionato da una consocienza che ha passato in rassegna le migliori barrique della casa vinicola Maculan di Bergame. 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 minimo 100 euro l'una, viene devoluto al progetto della Fondazione per lo studio delle patologie dell'occhio e delle tecniche di trapianto. Finora abbiamo raccolto 185 mila euro spiega il direttore Diego Pozzetti. Con i nuovi soldi potranno continuare a fare ricerca e migliorare le cure. Fato Maculan è orgoglioso di mettere a disposizione il suo vino migliore, da conservare in cantina per un evento speciale. «Un neofit che continuerà ad evolvere in bottiglia per dare almeno un ventennio». A firmare l'etichetta è quest'anno Francesco Stefanini. Alla presentazione il Santalucia è stato abbottato al nuovo livello dalle stelle stellato Massimiliano Alajmo delle Calandre a Rubano. (n.s.)



Bellissimi e deliziosissimi 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 e facile da realizzare: mini muffin con zucca e radicchio. 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 [weekende@matinapadova.it](mailto:weekende@matinapadova.it). Le pubblicheremo sul blog Le Mandoline, 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 18 dicembre. È ora, i muffin. Gli ingredienti per circa 35 mini muffin sono: 350 gr di farina, 100 ml di latte, 50 gr di ricotta fresca o di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 100 ml di olio di semi, 1 bustina di lievito, 50 gr di radicchio tarhivo 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 asciuga troppo. Quando è cotta, schiacciare la zucca con una forchetta e ridurla ad una purea. Pulire il radicchio, tagliarlo a listarelle e saltarlo in padella con un filo d'olio, aggiustare di sale e pepe e unire poi alla zucca. Per l'impasto dei muffin uniamo il latte con la uova sbattuta e l'olio di semi. Aggiungiamo la farina setacciata e il lievito. Amalgamiamo 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). Dirotti minuti in forno caldo (160 gradi) e i vostri mini muffin saranno pronti. Potete sostituire il radicchio con 50 gr di porcini salati in padella o la zucca con cubetti di speck. In molti potreste liberare la vostra fantasia e farli come più vi piacciono: raccontateli sul blog le vostre idee. (a cura di Olivia Arena e Licia De Maria [www.lamandolina.it](http://www.lamandolina.it))



**GALZAVARA** dal 1846  
ISTRANA  
Via C. Battisti, 4 - Tel. 0422.738987  
[www.galzavara.com](http://www.galzavara.com)

**PER LE VOSTRE IDEE REGALO...\***  
**DI STILE...\*** **PER I PICCOLI...\***

**PER GLI STUDI...\***