

Il Sole **24ORE**



**ROMPERE IL SILENZIO**  
**MONASTERO RAP**

**MARKETING**  
**LA MIA BIRRA SUONA IL PLOP**

**INTERCETTAZIONI**  
**VIRTUOSI DELL'ASCOLTO**

**CHRISTOPHER DELAURENTI**  
**I CANTI DEL TOMBINO**

# ventiquattro

RUMORE -



N. 9/2008 DEL 5 SETTEMBRE 2008 MENSILE POSTE ITALIANE SPED. IN A.R. D.L. 352/2003 CONV. L. 46/2004. ART. 1, C.1, DCB MILANO VENERDI 5 SETTEMBRE IN ABBONAMENTO  
OBBLIGATORIO CON IL SOLE 24 ORE 1,50 EURO (1,00 EURO QUOTIDIANO) 0,50 EURO VENTIGUATTRO DA SABATO 6 SETTEMBRE SOLO VENTIGUATTRO 0,50 EURO

RICETTA di Antonino Cannavacciuolo

## Cannolo d'ananas al cioccolato

Il dessert è una portata delicata: chiude un pranzo o una cena, quando le papille gustative sono ormai stanche. Deve essere basato su un contrasto, deve essere bello, deve dare l'input per dire: «Lo prendo». Ho pensato a questo nuovo dolce, che servirò tutto l'anno, perché l'ananas a fine pasto si mangia volentieri, ed è tradizione anche in Italia.

Preparo lo sciroppo con 500 grammi di zucchero e mezzo litro d'acqua portandoli a 80 gradi: non deve bollire, i due componenti devono diventare una cosa sola. Usando l'affettatrice al n° 8 o un coltello da salmone, taglio l'ananas precedentemente sbucciato per il lungo, senza eliminarne il centro (se tagliato in verticale non risulta filaccioso): devo ottenere fette spesse un millimetro e mezzo al massimo, che lascio macerare nello sciroppo per quattro o cinque ore perché diventino morbide ed elastiche.

Passo a montare la panna, ma non del tutto: con una montatura a tre quarti sarà più facile mescolarla agli altri ingredienti senza incappare in grumoli. A parte, sbatto i tuorli finché non sono ben gonfi; non vi aggiungo zucchero perché il cioccolato è già abbastanza dolce. Faccio ammorbidire la colla di pesce in acqua e poi la sciolgo in un poco di latte caldo; faccio sciogliere a bagnomaria il cioccolato e lo porto a 35 gradi semplicemente rimiscolandolo nella sua bastardella. A questo punto verso la colla di pesce nei tuorli - senza mescolare! -, poi verso questo composto sulla panna, aggiungo il cioccolato, amalgamo il tutto velocemente con una spatola che faccio girare dall'alto verso il basso, e metto il composto ad addensare in frigo per cinque ore.

Per assemblare il piatto, asciugo una fetta di ananas marinato, pongo al centro una striscia di mousse facendola uscire da un sac à poche, arrotolo il cannolo e ne taglio le estremità a losanga. Appoggio il cannolo di ananas sui lamponi, le pesche, le fragole e i kiwi tagliati a cubetti e irrolo il dessert con il succo centrifugato dei frutti della passione. Come vino consiglio un Moscato Saracco.

(testo raccolto da Sasha Carnevali)

RISTORANTE HOTEL VILLA CRESPI  
VIA G. FAVA 18 ORTA SAN GIULIO (NOVARA)  
WWW.HOTELVILLACRESPI.IT

IL VINO scelto da Giorgio Pinchiorri

## Bollicine di famiglia

Scelgo la Cuvée Annamaria Clementi, Franciacorta Docg 2001, con orgoglio italiano per brindare e augurare successo a tutti noi che ricominciamo a lavorare dopo le vacanze. È un grande e raffinato spumante, top gamma dell'Azienda Ca' del Bosco, che il fondatore Maurizio Zanella ha voluto dedicare alla madre. Questa preziosa Cuvée è prodotta solo nelle annate in cui le uve esprimono il massimo valore qualitativo e presenta espressioni organolettiche che nulla invidiano alle Cuvée d'Oltralpe. Prodotta per la prima volta nel 1989, è erede ed evoluzione del millesimato nato dieci anni prima; la quantità, nelle annate scelte per l'eccellenza, non è costante proprio per le rigide regole applicate nella selezione dei grappoli. Apprezzo la vivacità di spumanti e Champagne di alto lignaggio che propongono come aperitivo nell'Enoteca. Con testa e cuore, i produttori italiani di bollicine metodo classico, soprattutto in Franciacorta e in Trentino, si sono impegnati a offrire il massimo della qualità nei "soli" 60 milioni di bottiglie che escono dalle loro cantine ogni anno. La Francia di Champagne ne vende oltre 300 milioni di unità (il 40 per cento all'estero). Poco più di dieci milioni sono state le bottiglie importate in Italia nel 2007: la differenza dei volumi produttivi è enorme, ma la determinazione italiana di raggiungere le caratteristiche degli Champagne disegna un tracciato chiaro. Elevata è la qualità media in Italia e il percorso, non immaginabile cinquant'anni fa, progredisce costantemente.

(testo raccolto da Toni Cuman)



### INGREDIENTI

(per otto persone)

- un ananas
- 15 frutti della passione
- 500 grammi zucchero
- cinque tuorli
- 15 grammi colla di pesce
- 500 grammi cioccolato bianco
- 500 grammi panna fresca
- un po' di latte caldo
- venti lamponi
- tre kiwi
- dieci fragole
- quattro pesche