

Il Sole **24 ORE**

ventiquattro

CITTÀ

METROPOLI MODELLO WIKIPEDIA
PARIGI, SQUAT AND THE CITY
PICCOLI BACILLI, GRANDI OPERE

BORIS JOHNSON SINDACO DI LONDRA

IN OGGI DEL 28 GENNAIO 2011 MENSILE POSTE ITALIANE SPED. IN AP. - DL. 352/2003 CONV. L. 46/2004, ART. 1, C.1, D.D.S. MILANO, 1° PREZZI RELATIVI AD ALTRE EVENTUALI COMBINAZIONI DI VENDITA SONO RIPORTATI SU IL SOLE 24 ORE, VENERDÌ 28 GENNAIO IN ABBONAMENTO OBBLIGATORIO CON IL SOLE 24 ORE, 1,50€ EURO (1,00 EURO QUOTIDIANO) + (COSTO VENTICQUATTRO) DA SABATO 29 GENNAIO SOLO VENTICQUATTRO (0,50 EURO)





RICETTA

di Alfio Ghezzi

Cannoli di caramello e zuppa d'orzo

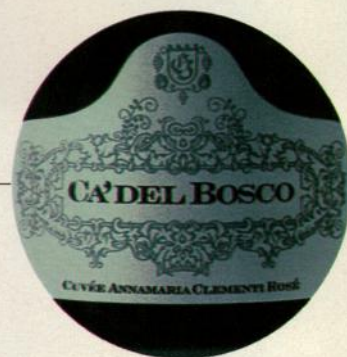
Metto in un tegame lo zucchero e il glucosio e li porto a 160° sul fornello. Verso il caramello così ottenuto su un piano di marmo, oppure su un foglio di carta forno o silpat; dopo cinque minuti lo spezzo con le mani e lo frullo fino a farlo diventare polvere. Usando un colino da tè cospargo una placca rivestita di carta forno con uno strato sottile (meno di un millimetro) di polvere di caramello, che passo in forno a 160° finché non si trasforma in una lastra lucida e trasparente (bastano due minuti); taglio immediatamente quattro rettangoli da 10x6 cm che avvolgo intorno a delle forme da cannolo in acciaio (per facilitare l'estromissione possono essere appena unte con un filo d'olio extravergine di oliva). Preparo poi il cremoso sbattendo a lungo il mascarpone con il tuorlo, lo zucchero a velo, la panna e la scorza di limone; lo inserisco in una sacca da pasticceria e lo ripongo in frigo. Passo alla zuppa: dopo aver fatto reidratare la colla di pesce in acqua fredda, la aggiungo al caffè d'orzo caldo e mescolando aggiungo anche il vino e lo zucchero. Quando la bevanda torna a temperatura ambiente la frullo ad alta velocità per farle inglobare quanta più aria possibile e arrivare alla consistenza di uno zabaione. Farcisco i cannoli con il cremoso di mascarpone, li appoggio ognuno in un piatto fondo, verso la zuppa tutt'intorno e cospargo con la polvere di semi di finocchio, per dare una nota di freschezza.

(TESTO RACCOLTO DA SASHA CARNEVALI)

LOCANDA MARGON
VIA MARGONE DI RAVINA 15
TRENTO
TEL. 0461 349401
WWW.LOCANDAMARGON.IT

INGREDIENTI
(per quattro persone)

- 200 gr zucchero semolato
- 170 gr glucosio
- 250 gr mascarpone
- 1 tuorlo
- 170 gr panna
- 75 gr zucchero a velo
- la buccia di mezzo limone grattugiata
- 500 ml caffè d'orzo
- 90 gr zucchero semolato
- 2 fogli colla di pesce
- 200 ml vino Marzemino
- un pizzico di semi di finocchio ridotti in polvere



VINO

scelto da Giorgio Pinchiorri

Un Rosé ideale a tutto pasto

Tra i partecipanti abituali dei panel di degustazione ovviamente non c'è uniformità. È logica la divergenza poiché, quando si valutano vini o cibi, possono interferire condizioni personali, ambientali o fisiche, che influenzano il giudizio. Quando invece l'opinione è unanime, c'è grande soddisfazione per la certezza del test. Va precisato che nelle degustazioni normalmente il 3-4 per cento delle valutazioni è uniforme; il 5-6 per cento è completamente discordante; i restanti giudizi sono compresi in una forbice che si aggira tra 10 e 15 punti su 100. All'Enoteca Pinchiorri valutiamo mediamente 700 bottiglie all'anno, con punte massime di sei al giorno. Nel confronto delle ultime produzioni di spumanti italiani Metodo Classico c'è stata uniformità di giudizio per il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2003, prodotto dalla Ca' del Bosco di Erbusco. È un vino che ha convinto e entusiasmato i sei degustatori, poiché questa Cuvée, dal colore della rosa officinalis e dal ricco perlage, raggiunge un'armonia olfattiva ampia e persistente con evidenti note di lampone; al palato dona equilibrio con precisa carica di tannini rotondi e confortanti che assicurano corpo e finale con lunga persistenza. Ideale a tutto pasto, non come aperitivo, nemmeno con i dessert, trova abbinamenti ideali con carni bianche, pesce azzurro e naturalmente con particolari frutti di mare. Nel nostro ristorante consigliamo la quaglia farcita di pane Toscano e lardo, con funghi di sottobosco e crema di foglie di sedano, ma un altro valido abbinamento, anche per la doverosa valorizzazione dei prodotti ittici italiani, è con le ostriche imperiali rosse del golfo di Otranto, che con la loro robustezza non grassa, l'eleganza e l'appagante struttura, esprimono un esaltante concentrazione di profumi marini. Un accostamento per pochi palati raffinati, vista l'esigua produzione.

(TESTO RACCOLTO DA TONI CUMAN)
WWW.CADELBOSCO.IT

Cento mesi in forma

L'ultimo nato (nel vero senso della parola, ha una "gestazione" di nove mesi) si chiama Oro Nero. A base di latte crudo, proveniente dagli allevamenti di famiglia, ha pasta semidura ed è perfetto da piluccare con l'aperitivo. Lo produce il Caseificio Gennari di Collecchio, la "Ferrari" del formaggio. I Gennari devono l'appellativo alla cura maniacale nella scelta della materia prima - oltre al latte dei loro 1.500 capi si affidano ad allevatori con cui collaborano da più di cinquant'anni - e alla perfezione delle stagionature. Nelle scorse settimane è stata aperta la prima forma di cento mesi: dopo aver riposato quasi otto anni e mezzo il parmigiano assume un gusto intenso e complesso, ideale accompagnamento per un gran vino da meditazione.

WWW.CASEIFICIOGENNARI.IT



TRENDSETTER

Il peluche? È partito

di Sasha Carnevali

Ricorderete il nano da giardino che Amélie, eroina del celebre film di Jeunet, mandava in viaggio assieme a una hostess perché lo fotografasse davanti ai monumenti più iconici del pianeta. Il 35enne francese Denis Gerber, già inventore dell'algoritmo *Das Bot* per il trading finanziario, aveva in mente proprio quelle cartoline che arrivavano a casa della graziosa cameriera (il nano davanti al Cremlino, il nano che guarda la Statua della Libertà) quando ha pensato di lanciare una tour operation destinata esclusivamente agli amici di pezza. Perché anche i peluche possono essere dei globetrotter.

Furry Toys Tours accoglie infatti orsacchiotti e bambole varie a Parigi, la città più visitata dai turisti umani, e per una settimana li porta in giro ritraendoli davanti alle Tuileries, seduti al Café de Flore, in cima alla Torre Eiffel. Sono sedici i luoghi indimenticabili che fanno parte del "Paris Essentials Tour" (100 euro), ma per 50 euro in più ci si può avvalere di un "Extension tour" di quattro giorni a tema storico, chic, artistico o "Codice da Vinci". «Non vendo visite guidate e non vendo foto - dichiara Gerber con orgoglio -: vendo emozioni». Idealmente, dice, un genitore o un fidanzato dovrebbe sottrarre il peluche del suo caro e mandarlo di nascosto nella Ville Lumière per poi godersi la faccia sorpresa e divertita del figlio o della compagna quando cominciano ad arrivare le prime foto scattate all'Arco di Trionfo o da Cartier.

Sembra una trappola per americani e giapponesi danarosi e un po' stupidi (fossi Gerber mi farei direttamente vivo con Paris Hilton e il suo giro di amiche),

ma sulla pagina di Furry Toys Tours su Facebook si notano pupazzi provenienti da Cina, Belgio, Inghilterra, alcuni evidentemente lisi dalle carezze dei padroni. Forse, invece, in tempi di crisi si regala a Teddy e Dudù la settimana di vacanza che non si può concedere a sé stessi. Hanno davvero ragione, gli psicologi, a chiamarli "oggetti sostitutivi"...