

Viaggio in Italia

cibo e vino del
paesaggio Italiano



Primavera-Estate
Piccola e poetica distribuzione
organizzata

Introduzione proposta.

Durante il mio lavoro di ricerca mi sono fatto ispirare da Mario Soldati, scrittore e regista, e dal suo viaggio in Italia nella valle del Po del 1957.

Un documentario eccezionale che ti riporta indietro **nel tempo in cui i vini e il cibo buono li dovevi andare a cercare e conoscere la dove li producevano, oggi li puoi conoscere tramite il piccolo circuito di produttori che la PPDO ha scelto per voi.**

La foto che ho scelto di inserire nella prima pagina di presentazione, per iniziare a raccontarvi la mia proposta, è quella della famosa scena della salama da sugo Mantovana, dove il contadino racconta il suo cibo a un meravigliato Mario Soldati, la stessa meraviglia che ho quando cucino con delle ottime materie prime.

Da qui parto per accompagnarvi in un piccolo e semplice viaggio gastronomico in alcune regioni d'Italia **utilizzando i prodotti della piccola e poetica distribuzione organizzata.**

Buona visione



Lombardia



Crema brulè al Varesot stagionato con zucchine

Uno sformatino morbido da cuocere in forno, il formaggio misto capra-vacca stagionato **Varesot di Pian du Lares** dal sapore deciso e la zuccina, in un matrimonio perfetto.

Dosi e ingredienti per due persone: 150gr di formaggio Varesot-2 zucchine 100gr circa-1 uovo-latte o panna fresca 100gr-farina tipo 1 un cucchiaino da cucina-sale-pepe-noce moscata

Versare il latte o la panna in una scodella, aggiungere la farina e mescolare con una frusta, aggiungere l'uovo.

Grattugiare il Varesot , aggiungerlo al composto di uova, latte e farina e lasciare riposare. Preparare le zucchine, tagliarle a piccoli dadini, rosolarle con un filo d'olio per 5 minuti a fiamma vivace. Lasciar raffreddare e unire alla crema di uovo e formaggio, aggiungere il sale, poco perché il varesot è saporito, pepe e noce moscata.

Versare il composto in bicchieri come quelli del crem caramel o semplicemente in una piccola teglia dal bordo alto precedentemente irrorata di olio per non farlo attaccare, Preriscaldare il forno a 160° e cuocere per circa 20/30 minuti.

Fare raffreddare, capovolgere i vostri bicchieri su un piatto e **guarnire se volete con mandorle tostate e miele.**

Se avete usato la teglia, con un coppa pasta o un bicchiere formate la vostra crema e servite.

Lombardia



Crocchette di risotto alle ortiche

Un'idea diversa per servire un semplice risotto. Il riso alle ortiche dell'azienda agricola Le Sinergie di Angera sul lago maggiore.

Direi che è una ricetta facile che ha bisogno però di due passaggi.

Prima si deve cucinare il risotto alle ortiche con un buon brodo vegetale, lasciatelo al dente e mantecatelo se volete con del buon burro e grana padano del consorzio parco del Ticino, lasciatelo raffreddare stendendolo su un vassoio.

Quando il riso è freddo si devono usare le mani, bagnatele con acqua e formate come delle polpette o burger rotondi. Passatele in un uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato.

Fate scaldare una padella con olio e friggete le vostre crocchette. In alternativa potete cuocerle in forno molto caldo irrorandole bene con olio evo.

Le potete servire così o se volete accompagnando con una fonduta di **Taleggio DOP del parco del Ticino** che andrà a contrastare piacevolmente il gusto leggermente amaro dell'ortica oppure con della semplice insalata.

Dosi e ingredienti per 4 o più crocchette di riso: una confezione di riso alle ortiche 250gr di az.agr. Sinergie-burro e grana padano parco del Ticino per mantecare-2 uova-pane grattugiato-olio per friggere

Per la fondutina al taleggio basta far sciogliere 200gr di taleggio in circa 100 ml di latte e panna fresca

Piemonte



Bagnetto verde o bagna cauda fredda

Una salsa con aggiunta di pane e aceto che può essere servita con i classici ortaggi estivi o spalmata su un crostino di pane

Per farla abbiamo utilizzato del pane rafferma che potrebbe essere quello della panetteria di **Silvio e Roberta di Crosio della Valle** o quello del forno **Iris Margherita di Montegrino in provincia di Varese**. Sono pani con farine biologiche e di grani antichi a lievito madre che ben si prestano a questo tipo di preparazione.

Il bagnetto verde è un classico della cucina Piemontese, noi vi proponiamo una versione un po' diversa che si ispira alla tradizione.

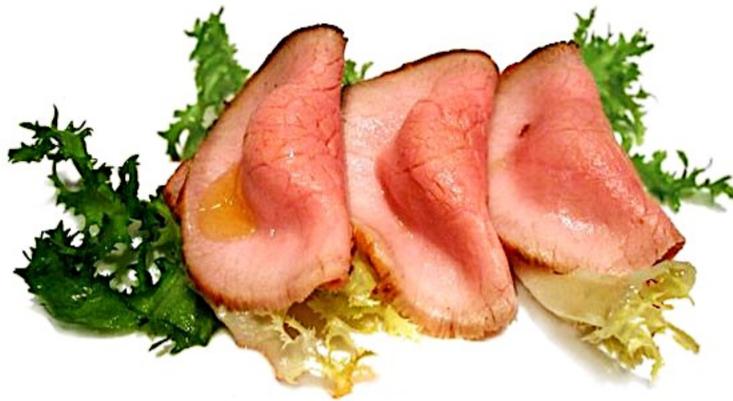
Tagliare a dadini il pane e metterlo a bagno con acqua e **aceto come quello dell'az.agr. Le Sinergie con erba cipollina che trovate nel listino PPDO**.

Ci serve il prezzemolo e volendo anche delle cicorie puntarelle o del comunissimo cicorione o tarassaco. Dopo averlo lavato tritatelo grossolanamente e fatelo asciugare su un canovaccio. L'altro ingrediente è **l'olio extravergine di oliva, vi consiglio quello Umbro del frantoio Peltristo, sia normale extravergine che franto con il limone, perché l'ho provato ed è particolarmente adatto a questa ricetta**.

Adesso strizzate il pane e mettetelo in un frullatore o utilizzate quello ad immersione, come volete. Aggiungete il prezzemolo e le erbe che volete, l'olio extravergine e frullate fino ad ottenere la densità e cremosità che più vi piace, adatta ad essere spalmata o più morbida per intingere le verdure di stagione, aggiustare di sale e spolverare con pepe fresco appena macinato o pestato nel mortaio. **Possiamo aggiungere anche dell'aglio, delle uova sode, dei capperi e volendo delle acciughe, daranno più carattere alla vostra salsa anche se è buona semplicemente solo con il prezzemolo**.

Dosi e ingredienti per 4 persone: pane rafferma 250gr-aceto 3 o 4 cucchiari da cucina-prezzemolo circa 100gr-cicorie puntarelle o altre verdure 150gr-olio evo 150 ml circa

Piemonte



Tonnato semplice senza maionese

Ho preso in prestito questa meravigliosa foto del tonnato e qualche consiglio da **Davide Scabin**, talentuoso e innovativo chef piemontese, perché rende bene l'idea di come vedo io il vitello tonnato.

Un classico ma alla maniera antica, senza maionese, cotto arrosto, con il tonno, i capperi, le uova sode e il fondo di cottura, aromatizzato con marsala secco e presentato a fettine con la salsa dentro, comodo da gustare in un boccone.

Per farlo possiamo utilizzare la polpa di scottona bio dell'az.agr. Cascina Bordona oppure se volete il filetto di maiale dell'azienda agricola Lassi.

Prepariamo la carne, la leghiamo per renderla compatta o nel caso del filettino di maiale possiamo lasciarla così.

Usiamo sale e zucchero per la marinatura della carne, in parti uguali e lo profumiamo con le erbe aromatiche che più vi piacciono, timo, alloro, rosmarino, salvia, finocchietto e del pepe fresco possibilmente in grani e pestato nel mortaio. **Per lo zucchero vi consiglio quello di canna di Radici nel Fiume che trovate nel listino PPDO.**

Adesso massaggiamo la nostra carne con il sale, lo zucchero e le spezie per almeno 5 minuti e lo lasciamo riposare un'oretta.

Nel frattempo ci prepariamo carote, sedano, cipolle tagliati grossolanamente e uno spicchio di aglio intero, che ci serviranno per cuocere la carne.

Facciamo cuocere le uova sode e ci prepariamo il tonno, i capperi e le acciughe.

Facciamo rosolare la nostra carne, leggermente infarinata, in una casseruola con olio e del burro, bene da tutti i lati, aggiungiamo le nostre verdure, delle foglie di alloro, il tonno, i capperi e le acciughe.

Sfumiamo con del vino bianco secco come ad esempio il DOC Chardonnay dell'azienda La Casaccia che si adatta bene ad accompagnare questo piatto.

Trasferite il tutto in forno caldo per circa 30 minuti a 160°, dipende sempre dal peso della carne. Fate raffreddare. In un frullatore o in quello ad immersione aggiungeremo al fondo di cottura le uova sode, un mezzo bicchiere di marsala secco, un mezzo bicchiere di latte, un goccio di olio e due cucchiaini di aceto.

Ottenuta questa salsa taglieremo a fettine sottili la carne e la farciremo tipo portafoglio dandogli la forma che più vi piace. Potete accompagnare semplicemente con dell'insalatina fresca.

Dosi e ingredienti per 4/6 persone: polpa per tonnato o filetto di maiale 600gr circa-tonno sott'olio 250gr circa-acciughe 50gr-capperi 50gr-4 uova sode-una carota-una cipolla-una costola di sedano-alloro-rosmarino-salvia-1 bicchiere di vino bianco-1/2 bicchiere di marsala secco-1/2 bicchiere di latte-in goccio di olio evo-2 cucchiaini di aceto

Chi sono.

Sono uno chef a chilometro vero.

Chilometro vero è una ragione di cucina e di vita.

Sono convinto che si possa cambiare il mondo con il cibo e la mia cucina, nasce proprio da questa convinzione: chilometro vero per me significa proporre ai miei clienti un cibo rispettoso, buono e felice e promuovere una filiera sostenibile.

Una vita tra cucine e cascine

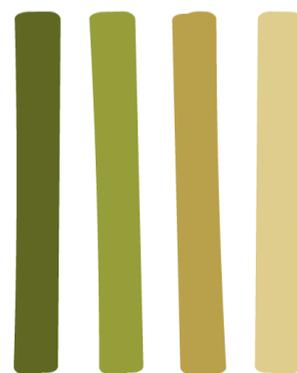
Sono nato una cinquantina di anni fa in Lombardia, ma le mie radici affondano in Sicilia, ai piedi dei monti Sicani:

due terre diverse ma ricche di storia, cultura e sapori, che si riflettono nella mia cucina e nel mio carattere.

Per molto tempo sono stato un semplice cuoco, perso tra fuochi, coltelli e pentole.

Poi ho sentito il bisogno di conoscere il cibo là dove lo producono, le persone, i territori: sono rinato come persona e come cuoco, ho imparato tantissime cose, ho stretto amicizie, sono entrato in contatto con i Gruppi di Acquisto Solidali, le Piccole e Poetiche Distribuzioni Organizzate, Libera Terra e tutte quelle realtà che ci mettono l'anima per promuovere cibo e vita di qualità, rispettando ambiente e lavoratori.

E non sono più tornato indietro.



SONO UN CUOCO A
CHILOMETRO **VERO**



info@salvatorepalmeri.it

+39 338 861 5174

[@salvatorepalmericuoco](https://www.instagram.com/salvatorepalmericuoco)

www.salvatorepalmeri.it