

**FABRIZIA LANZA**  
Anna Tasca Lanza Cooking  
School, Contrada Regaleali (CI).



**MAURO BUFFO**  
Ristorante  
12 Apostoli, Verona.



**Cinque grandi chef** hanno creato (e firmato), appositamente per *Panorama*, ricette sfiziose, veloci e di facile realizzazione. Il risultato? Con i giusti consigli, anche un panino, un crostone, una focaccia o una tartare possono trasformarsi in pietanze da veri gourmet. Provare per credere.



**PIETRO LEEMANN**  
Ristorante Joia, Milano.

**RINO DUCA**  
Ristorante Il Grano  
di Pepe, Ravarino (Mo).



# 10 spuntini stellati

**MORENO  
CEDRONI**  
Ristorante  
La Madonnina  
del Pescatore  
e Anikò  
a Senigallia (An)  
e del ristorante  
Clandestino,  
Portonovo (An).



di Chiara Risolo

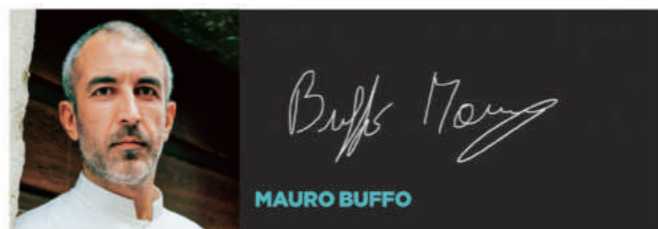
**N**el buio una luce. Viene dal frigorifero. La mano agguanta la lasagna. Fredda, ma strepitosa. Se poi è quella di Moreno Cedroni, allora cantano gli angeli. Lo chef stellato e altri esimi colleghi, Fabrizia Lanza, Rino Duca, Mauro Buffo e Pietro Lee-  
mann, hanno creato (e firmato) per *Panorama* dieci ricette per celebrare lo spuntino, quell'intermezzo felice che soddisfa la famosa voglia. Se state già pensando di non riuscire a replicare tanto bendidio, sbagliate: lo spuntino prevede pochi ingredienti e un'esecuzione semplice. Rassicuranti le parole di Duca: «Non è necessario seguire la ricetta passo passo. Se non avete il gambero rosso di Mazara (lo usa nella zuppetta, ndr), optate per le mazzancolle e sostituite le introvabili foglie di pepe con della rucola». Quanto alla parmigiana di nettarine, non fatevi scoraggiare dall'accostamento degli ingredienti. Il motivo che rende melanzane e pesche perfette insieme è svelato: «La classica parmigiana si fa con il pomodoro che è un frutto, quindi ha dolcezza e il grado zuccherino, credetemi, non è molto diverso da quello di una nettarina» prosegue.

«Dobbiamo cercare e usare solo ingredienti made in Italy. Specialmente in un momento come questo»

Ciò che conta è la qualità degli alimenti e in Italia non manca. Tra le eccellenze, brillano le nettarine della maison Solarelli: uniche per la spiccata nota dolce acidula e per la polpa croccante. Mauro Buffo prende la via del salato. Il panino farcito di meraviglia e la focaccia a cui manca

solo la parola sono «rapidi da fare, cinque minuti e via» giura lo chef. Anche qui, occhio alla qualità degli ingredienti e alle quantità: «Per un panino di dimensioni medie bastano due fette di prosciutto» precisa Buffo. «Se il pane non è freschissimo va rigenerato, meglio in padella che in forno, poiché qui rischia di seccare di più» avverte. Impagabili consigli che fanno la differenza.

Come la fanno alcuni prosciutti. Lo sanno in casa Coati, storico salumificio nel veronese. Il Lenta cottura è un bijou: «Il tipo di lavorazione mantiene inalterate le proprietà della carne, esaltando il gusto di ogni fetta, morbida e saporita» precisa l'a.d. Beatrice Coati. Se guardate la sua ricetta in queste pagine noterete che nel panino di Buffo c'è anche



TRE VENEZIE

**INGREDIENTI:** ciabatta ai cereali, prosciutto cotto a lenta cottura, maionese al rafano, insalata di cavolo cappuccio al cumino e mela condita.

**PROCEDIMENTO:** scaldate il pane (solo se non è freschissimo), quindi spalmate la maionese che, se non è fatta in casa ma comprata, dovrete amalgamare con rafano conservato in parti uguali. Adagiate il prosciutto lasciandolo soffice, l'insalata condita solo con olio d'oliva, la mela a fettine sottili condita con olio, sale.



da abbinare con: **TEROLDEGO** di Lavis perché la morbidezza e le fragranze di piccoli frutti smussano gli spigoli di questa preparazione di grande incisività e persistenza.

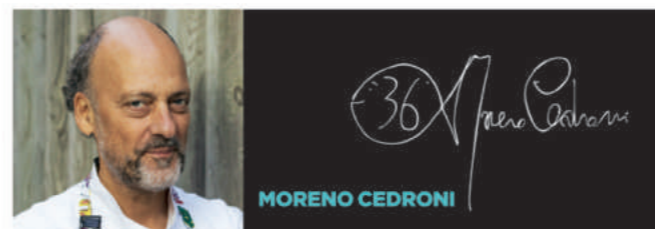
LA VENETA

**INGREDIENTI:** focaccia di grano duro, salame, giardiniera, salsa al bacon, insalata riccia, yacon di mais, crescenza di capra.

**PROCEDIMENTO:** scaldate la focaccia (solo se non è freschissima). Rosolate la pancetta a cubetti in padella e aggiungetela, compreso il grasso di cottura, alla maionese. Farcite con crescenza, giardiniera ben sgocciolata, insalata e qualche tacos per la parte croccante.



da abbinare con: **923 TERRE DELLA VERDETA** il Lambrusco di Cantina di Carpi e Sorbara perché la sua vigorosa acidità e le bollicine delicate riequilibrano il palato dalla grassezza di uno spuntino così goloso.



SCATOLETTA DI PESCE

**INGREDIENTI:** solo la polpa delle parti più delicate del pesce che preferite (quelle vicine a testa o branchie). Brodo di pesce, pomodorini, cipolla, colatura di alici e agar.

**PROCEDIMENTO:** bollite le teste di pesce, prendete la polpa e adagiatela a piccoli pezzi nella scatoletta. Colate sopra il brodo di pesce, aggiungete quindi i pomodorini, la cipolla tagliata finissima e l'agar. Il brodo, una volta raffreddato addensa, diventando una favolosa gelatina.



da abbinare con: **LO SCORFANO ROSSO** di Conte Guicciardini blend di Sangiovese e Alicante. Sì, un rosso perché in questo caso il tannino è appena accennato e con il pesce riserva grandi sorprese.

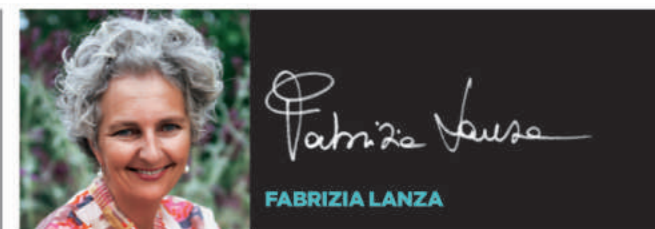
LASAGNETTA DI PESCE

**INGREDIENTI:** sfoglie di pasta, due o tre al massimo, meglio lisce e non ruvide, seppie e gamberi freschi, da utilizzare sia per il ragù, sia per la besciamella.

**PROCEDIMENTO:** cuocete le sfoglie di pasta in acqua bollente, scolatele e farcitele con il ragù di pesce che in parte avrete tagliato a piccoli pezzi e saltato in padella, in parte frullato perché una volta addensato diventa besciamella.



da abbinare con: **KERNER PRAEPOSITUS** di Abbazia di Novacella perché la grande impronta aromatica di questo vino fruttato e speziato si fonde con la delicata dolcezza del pesce.



PANELLE FRITTE

**INGREDIENTI:** farina di ceci, acqua, sale, pepe, olio d'oliva o di semi.  
**PROCEDIMENTO:** mescolate farina, acqua, sale e pepe in una pentola, sino ad ottenere un impasto liquido e omogeneo. Cuocete a fiamma bassa fino alla cottura (non ci dovranno essere grumi). Quando la polenta inizia a staccarsi dal fondo e dai bordi della pentola è pronta. Stendete l'impasto su una superficie piatta. Una volta raffreddato, tagliatelo a triangoli e friggete in olio ben caldo.



da abbinare con: **VERNATSCH ALTE REBEN GSCHLEIER** di Girlan perché questa Schiava in purezza ha una freschezza che pulisce con eleganza il palato, preparandolo al boccone successivo.

BRUSCHETTE ALLE ACCIUGHE

**INGREDIENTI:** acciughe freschissime aperte a libro, deliscate e senza coda, succhi di limone e arancio, spicchio d'aglio, olio d'oliva, origano, sale e pepe.

**PROCEDIMENTO:** mettete le acciughe in vaschetta e sommergetele con succo di limone e arancio. Lasciatele marinare per 20 minuti. In un altro contenitore mettete aglio tritato, olio d'oliva, origano, sale e pepe. Scolate le acciughe e immergetele nel condimento con l'olio. Tostate il pane e, su ogni fetta, adagiate un'acciuga.



da abbinare con: **VERMENTINO DI SARDEGNA** di Antonella Corda perché la sua spiccata impronta marina e le note agrumate abbracciano completamente il sapore già unico dell'acciuga.



RINO DUCA

**PARMIGIANA DI NETTARINE**

**INGREDIENTI:** melanzana viola, pomodorini, nectarine e Piacentinu (pecorino aromatizzato allo zafferano).

**PROCEDIMENTO:** cuocete in padella la melanzana (una fetta intera alta tre cm) con olio d'oliva a fiamma vivace un paio di minuti per parte. Lasciatela riposare per circa 20. Fate una brunoise di nectarine che andrete ad adagiare sulla melanzana. Frullate i pomodori con olio e sale per la fondutina. Completate con del Piacentinu.



**da abbinare con: BAIASYRA DI BAGLIO** di Pianetto perché la sapidità, i profumi mediterranei e la delicata speziatura rendono questo rosato da uve Syrah il compagno ideale di sapori netti e decisi.

**ZUPPETTA DI BURRATA**

**INGREDIENTI:** burrata, gambero rosso di Mazara del Vallo.

**SVOLGIMENTO:** frullate la burrata con un cucchiaino di acqua (no olio) fino ad ottenere una crema. Quindi adagiatela sul piatto. Cuocete il gambero con una schiumarola in acqua bollente per circa 30 secondi e disponetelo con cura sulla crema. Aggiungete qualche foglia di pepe e finger lime (se vi piace).



**da abbinare con: TESTAROSSA DI LA VERSA** perché l'eleganza innata del Pinot nero non sovrasta mai il sapore dei crostacei.



PIETRO LEEMANN

**SULLE NOTE DELLA BOSSA NOVA**

**INGREDIENTI:** burro vegano, emulsione di burro di cacao farina di farro, di frumento, granella di nocciole, caffè, ciliegie, albicocche, fragole, menta fresca, gelato e salsa al caffè, crema di cocco.

**PROCEDIMENTO:** amalgamate le farine con l'emulsione di burro, l'olio di semi, l'olio di oliva, il ghiaccio e infornate. Una volta cotta, disponete con cura le ciliegie e quindi ricoprite il tutto con ciuffetti di crema di cocco e foglie di menta. Disponete gli altri frutti tagliati a piccoli pezzi sotto la pallina di gelato al caffè.



**da abbinare con: CARRICANTE TERRE SICILIANE** di Cortese perché i suoi frutti bianchi, e i fiori di zagara esaltano la fine dolcezza del tortino e avvolgono la crema di cocco.

**SGUARDO OLTRE QUELLE MONTAGNE DOVE IL SOLE SORGE**

**INGREDIENTI:** pasta frolla, mele, uva sultanina, frutta secca, zucchero integrale, zucchero a velo.

**PROCEDIMENTO:** la mela a piccoli pezzi deve cuocere per 7 minuti. Una volta cotta, unite uva passa, mandorle tostate, cannella e zucchero. Quindi stendete la pasta, farcitela e arrotolate per realizzare un cannellone che andrete a infornare per 12 minuti. Dopo 5 minuti di cottura, spolverate la pasta con zucchero a velo (sciogliendosi, luciderà e renderà croccante l'involucro).



Piatto perfetto con **L'ISOLA DEI NURAGHI** di Mora&Memo perché la sua freschezza esalta le note dolci della mela e lega benissimo con la croccantezza della frutta secca.

la mela. «Da condire con olio, sale e pepe, per evitare l'ossidazione» spiega. La mela, oh sì: «Il frutto duetta con la dolcezza del prosciutto e contrasta il piccante della maionese al rafano». Anche in fatto di mele l'Italia vince facile. Con Marlene, per esempio. Marchio del Consorzio Vog, dal 1995 è sinonimo di eccellenza e con le sue varietà, dalla rossa Royal Gala, alla verde Granny Smith, accontenta tutti i palati.

**«Importanti per il palato sono i contrasti: dolce salato, morbido croccante»**

**Per restare in tema, ecco lo strudel di Pietro Leemann.** Un dipinto su tela: un cannellone con un cuore di mela, uva passa, frutta secca (noci o mandorle). Le dritte per farlo così? I suggerimenti dello chef, e autostima: «Una volta farcito va subito cotto perché la pasta frolla se diventa molle non cuoce più. Il ripieno va messo a freddo e se contempla zucchero è meglio integrale perché dà più forza alla mela». Di frutto in frutto, Leemann conduce nel fantastico mondo delle ciliegie con un dolce da capogiro che le svela lentamente: si nascondono

tra il tortino di caffè e le palline di cocco. Anche sulla ciliegia l'Italia è grande. Quella di Vignola Igp è apprezzata in tutto il mondo per essere incredibilmente succosa e ricca di sapore. Così Walter Monari, direttore del Consorzio, racconta: «Per il 2020 garantiamo una qualità altissima, nonostante una minore produzione per via di gelate tardive».

Dalla dolcezza di Leemann si passa alla sapidità di Fabrizia Lanza. L'ha messa nelle panelle di farina di ceci e nelle acciughe freschissime, accomodate su pane tostato. «Non usate quelle in scatola, verrebbe a mancare l'acidità data dai succhi di limone e arancia durante la marinatura. Se non avete tempo di pulirle, virate su uno sgombro già sfilettato» consiglia. Le lasagne di Cedroni di cui sopra? Angeliche, due strati di piacere. E poi lei, la scatoletta di pesce con un coup de théâtre: «Da bambino» racconta lo chef «avevo una grande passione per la Simmenthal. L'idea dell'involucro è semplicemente legata a un ricordo». Che dire? Geniale (come Cedroni del resto). ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LECCORNIE DA AVERE SEMPRE IN DISPENSA**

Panorama ha curiosato tra gli ingredienti contenuti nelle ricette degli chef. E ha selezionato alcuni ingredienti di qualità, made in Italy per realizzare i loro spuntini.

<p><b>MANDORLE BESANA</b> Di rara croccantezza, sono ottime da sole, crude, tostate, o sminuzzate per dare spinta ai dolci.</p>	<p><b>PROSCIUTTO COTTO COATI</b> La lenta cottura a bassa temperatura rende la carne incredibilmente morbida e saporita.</p>	<p><b>POMODORI DI PACHINO IGP</b> Ricchi di antiossidanti più di ogni altra varietà, sono amati per la consistenza e la sapidità.</p>	<p><b>MELA GRANNY SMITH MARLENE</b> Dolcissima e molto aromatica, si riconosce per la polpa compatta e succosa.</p>
<p><b>FINGER LIME</b> Una vera sciccheria il limone caviale che dà lustro ai piatti, anche nella presentazione.</p>	<p><b>OLIO MARFUGA</b> Extravergine Riserva umbro Dop, è fresco, erbaceo, dal sapore ampio. Non sovrasta, ma esalta.</p>	<p><b>CILIEGIE DI VIGNOLA IGP</b> Di diverse varietà, sono un'eccellenza italiana, non a caso tutelata dal Consorzio.</p>	<p><b>FARINA DI CECI GIROLOMONI</b> Rigorosamente biologica e macinata a pietra, è prodotta con ceci prodotti solo in Italia.</p>
<p><b>NETTARINE SOLARELLI</b> A pasta bianca o gialla sono tra le più succose e croccanti, provare per credere.</p>			