

GENTE

**SOPHIA
DEI MIRACOLI**

**LA LOREN
TESTIMONE DI BELLEZZA
A 81 ANNI!**

**ANTONELLA
CLERICI
CONFESSIONE
CHOC**

**MI DISSERO:
SEI INCINTA?
ALLORA
STAI A CASA**

**LE PRIME
FOTO CON
IL NUOVO
LOOK**

**DIETRO IL SORRISO
KATE
HA PAURA**

ESCLUSIVO
**BELEN CHIEDE AIUTO
A DON MATTEO**

**IL PRINCIPE CARLO ORDINA:
SOLO DONNE 007 PER DIFENDERLA
DAGLI ATTENTATI**



COD E MELGOT, DECLINAZIONE DI MAIS

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- | | |
|---|--|
| Bavarese al mais: | • Cognac q.b. |
| • 240 g di panna semimontata | • 500 g di conserva di pomodoro |
| • 5 g di sale | • 6 stelle d'anice |
| • 20 g di colla di pesce | • paprika q.b. |
| • 20 g di burro | • zafferano q.b. |
| • 1 scalogno tritato | • 1 limone, il succo |
| • 200 g di succo di mais | • 3 cucchiaini di crème fraîche |
| • 20 g di succo di lime | • 1 rametto di dragoncello |
| • 1 pizzico di peperoncino d'Espelette | • 1 rametto di timo |
| Per la bisque fredda di mais: | Per completare: |
| 500 g di chicchi di mais lessati e poi frullati | • 6 mini pannocchie |
| • 1 l di brodo d'astice | • 6 tranci di pesce "black cod" da circa 100 g l'uno |
| • 2 finocchi | • 6 fette di pan brioche |
| • 1/2 testa d'aglio | • 6 uova di quaglia fresche (crude) |
| • 1/2 radice di zenzero | • sale nero q.b. |
| • 200 g di burro fresco | • chicchi di mais q.b. |
| • 200 cl di Vermouth dry | • pop corn q.b. |
| | • foglie di finocchietto per guarnire |

Bavarese al mais: stufate lo scalogno nel burro, unite i succhi di mais e di lime e fate cuocere per 2-3'. Frullate finemente e passate allo chinoise (colino molto fine), quindi aggiungete la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Fate raffreddare e unite alla panna semimontata; fate riposare in frigo 2/3 h prima di servire. Per la bisque: stufate il finocchio e l'aglio in abbondante burro, sfumate con Vermouth e Cognac, fate ridurre, incorporate il mais, la conserva di pomodoro, lo zafferano, l'anice e la paprika e cuocete 30'. Unite il brodo d'astice, preparato prima usando gli scarti del crostaceo, cuocete ancora 10' tenendo in infusione i rametti di timo e dragoncello (che poi toglierete). Successivamente frullate tutto, aggiungendo succo di limone e crème fraîche. Per finire sbianchite le pannocchiette 2' in acqua bollette salata. Scottate il black cod sulla piastra e finitene la cottura in forno. In ogni fondina posate un disco di pan brioche con sopra un tuorlo d'uovo di quaglia condito con il sale nero. Disponete i chicchi di mais, le pannocchiette condite con vinaigrette e i pop corn; guarnite con finocchietto e 1 quenelle di bavarese. A parte in 1 teiera servite la bisque fredda da versare poi nel piatto, da un lato.

zione esterna, pubbliche relazioni ed eventi. E poi ci sono le due sorelle: Rossella è responsabile dell'ospitalità nel ristorante e nella Dimora, una locanda di charme targata Relais&Chateaux e inaugurata nel 2005, quando il ristorante si sposta nella Cantalupa a Brusaporto, mentre Barbara dirige Cavour 1880, il caffè pasticceria di Bergamo alta che appartiene all'insegna dei Locali Storici d'Italia. Oggi Vittorio non c'è più ma, come vedete, la saga conti-

nua. Con una Scuola di cucina, dove si possono frequentare corsi base e di approfondimento, con escursioni ai mercati e nei luoghi di produzione, degustazioni e confronti. Con la conquista della terza stella Michelin e il Platinum King of Catering nel 2010, e due anni dopo con l'apertura di Da Vittorio al Carlton Hotel di Sankt Moritz, che l'anno scorso ottiene la prima stella... Una famiglia dalla passione irrefrenabile.

Alessandra Vuga

Notizie ghiotte

Comacchio in festa per l'anguilla. E Milano celebra con una serie di eventi i marchi che hanno fatto la storia della tradizione italiana

E Tre weekend, dal 25 settembre all'11 ottobre, per la **Sagra dell'Anguilla di Comacchio** (Ferrara), alla 17ª edizione, dove assistere alla pesca e alla spigolatura dell'anguilla e fare acquisti e assaggi interessanti: c'è persino la pizza delle valli con anguilla cotta in forno a legna. Per scoprire un territorio in bici, in barca o partecipando alle visite guidate con illustri personaggi comacchiesi. **Consorzio Visit Ferrara**, www.visitferrara.eu.

E Compie 130 anni e non li dimostra: a festeggiare l'Amaro Montenegro ci pensa Italian Life Factory, con una serie di eventi a Milano. Non perdetevi, il 1º ottobre, due showcooking alla scoperta delle spezie Cannamela con lo chef di Cuochi e fiamme Simone Rugiati presso il suo nuovo Food Loft, spazio multifunzionale in via Signorelli 9 (ore 13.30 e 18). Qui lo chef replica, il 15 ottobre, con un contest firmato Polenta Valsugana, dove esprimere la vostra creatività ai fornelli. Per partecipare agli eventi basta visitare le pagine Facebook del brand: trovate i link su www.italianlife factory.it.

