

sale & pepe

SALEPEPE.IT
FEBBRAIO 2021 - € 3,90

MEZZELUNE AL COCCO
E CIOCCOLATO

pag. 39

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, DCB Verona - Anno 34 - Mensile - PT (Cont)
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur
€ 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00

stile Italia Edizioni

Frittelle di
Carnevale
Sì, ma lievitate:
gonfie, soffici
e anche ripiene

Pizzoccheri
creativi
Ricetta di tradizione
e nuovi
condimenti

Sua maestà
il maiale
Una prelibatezza
antichissima
e contemporanea

Cavoli
cinesi
Da conoscere,
apprezzare e
cucinare all'italiana



IN EDICOLA IL 26 GENNAIO 2021

Ferrara

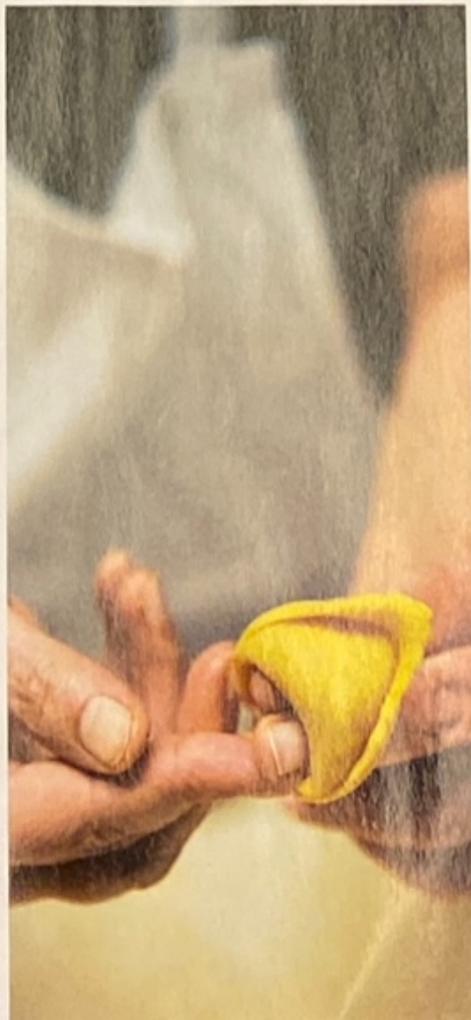
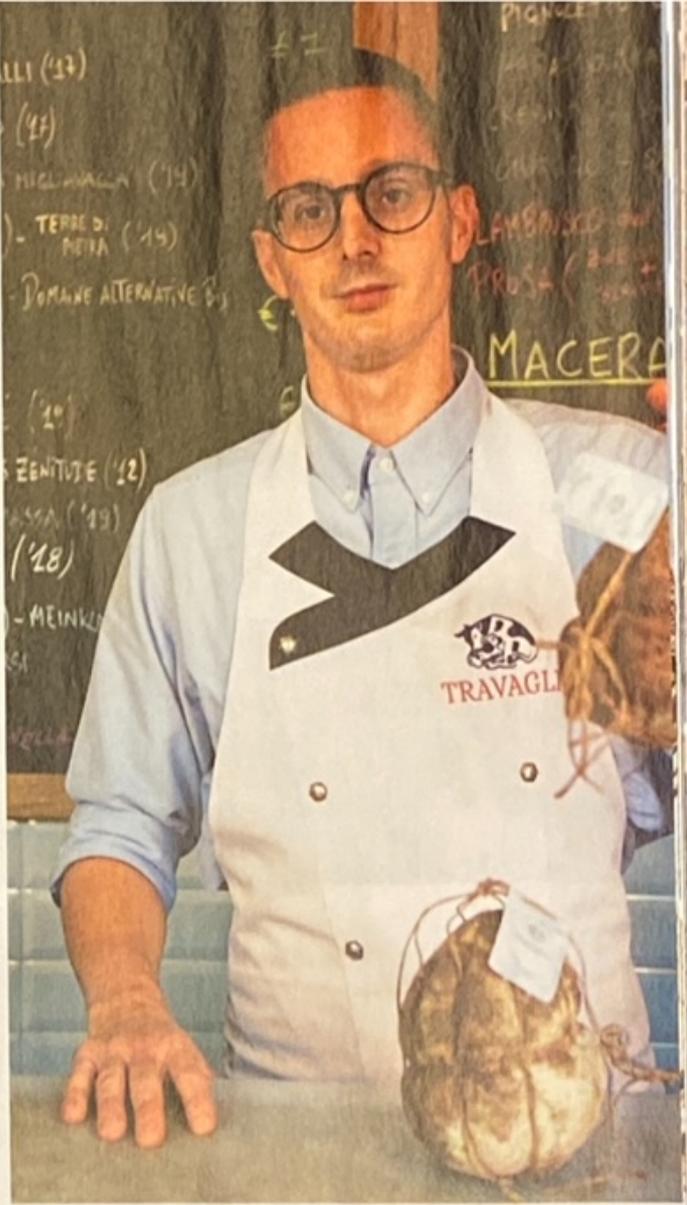
E LA CUCINA DEI DUCHI

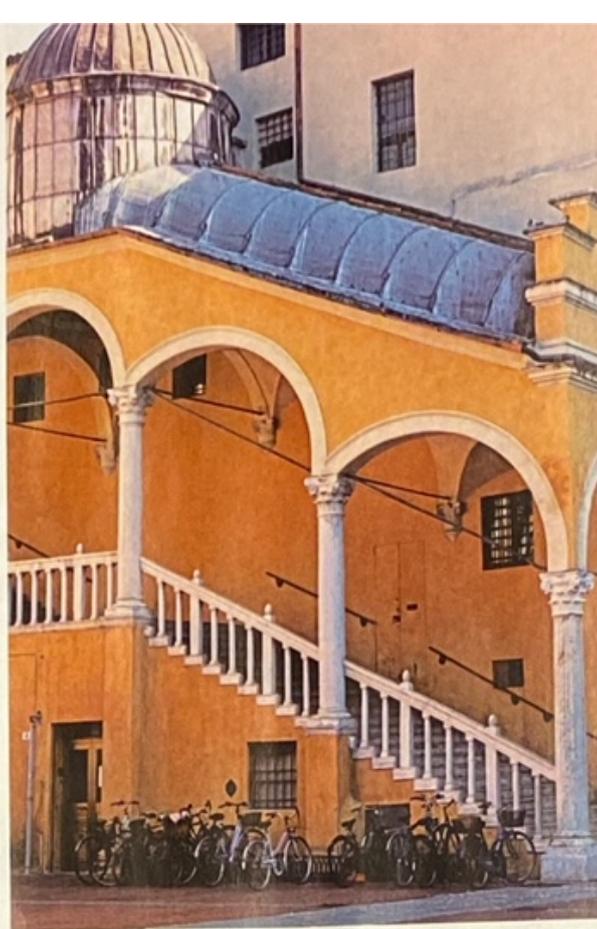
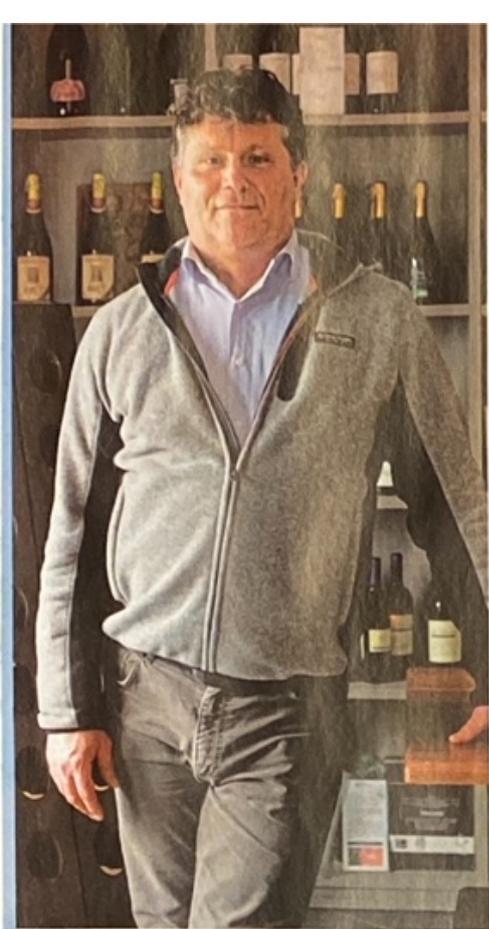
CROCEVIA DI ARTISTI, AMANTE DEL BELLO COME DEL BUONO, HA FATTO GIUNGERE FINO A NOI LE SPECIALITÀ DELLA CORTE ESTENSE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle; foto di Francesca Moscheni

Un'accoppiata vincente tra elegante città rinascimentale e borgo medievale praticamente intatto: Ferrara è una delle tante sorprese dell'Emilia Romagna. Per secoli è stata la piccola capitale di una signoria tra le più raffinate del Rinascimento, quella degli Estensi. Grazie a Borso, Sigismondo, Ercole, Alfonso (i Signori di Ferrara) la città diventò, tra '300 e '500, un crocevia di intellettuali e artisti, ospitò Pisanello e Mantegna, Piero della Francesca e Leon Battista Alberti, Ariosto e Tasso e si trasformò in uno straordinario polo artistico e culturale in grado di rivaleggiare, per splendore e magnificenza, con gli altri centri dell'Italia rinascimentale. Le testimonianze di quei secoli si vedono praticamente ovunque: basta seguire il tracciato ora rettilineo ora tortuoso delle strade su cui si affacciano chiese, palazzi, monumenti o percorrere le mura per riconoscere, da lontano, i marmi della cattedrale e il profilo severo del castello. *segue >*

Il Castello Estense. A destra, in alto, la salama da sugo della macelleria Travagli; in basso, la cattedrale, la realizzazione dei tipici cappellacci di zucca e Palazzo Magnanini detto Royerella.





Prima fortezza poi dimora ducale, conserva ancora l'aspetto severo della rocca militare, ingentilita, però, dalle aggiunte (cornici, altane, balconate, giardini pensili) che gli architetti apportarono nei secoli. Al suo interno, poi, si visitano i locali a cui è legata la storia degli Estensi: gli appartamenti ducali col Salone dei Giochi (impresiosito dalle installazioni di Gae Aulenti), il Giardino degli Aranci, spalancato sul fossato, la Cappella Ducale rivestita di preziosi marmi coloratissimi. Ma la visita del Castello non può dirsi completa senza una sosta alle cucine, perché i duchi, amanti del *bien vivre*, ricercavano il bello e il buono anche a tavola.

Le creazioni degli scalchi di corte (un po' maestri di cerimonie e un po' grandi cuochi), servite durante i banchetti, sono ancora oggi tra i capisaldi della cucina ferrarese: i cappellacci di zucca, la salama da sugo, il pasticcio di maccheroni, il panpepato (o pampapato) hanno attraversato i secoli e sono giunti, praticamente inalterati, sulle nostre tavole. Gian Battista Rossetti e Cristoforo da Messisbugo (solo per citare due scalchi famosi, autori di ricettari e trattati di cucina) amavano gli abbinamenti arditi tra dolce e amaro, acido e piccante, usando a piene mani spezie, miele e zucchero, succo d'uva e aceto. "E così nei cappellacci", assicura Maria Cristina Borgazzi dalle cucine del Ristorante Noemi, "la noce moscata profuma e addolcisce un soffice ripieno di zucca in contrasto con il sapido ragù".

Nel pasticcio convivono il dolce della frolla con il salato dei maccheroncini conditi con sugo di carne, tartufi e funghi. E la salama? "Nel suo impasto", spiegano alla Macelleria Travagli, "si usano pepe, noce moscata, chiodi di garofano e vino rosso." E anche nel panpepato si trovano le dolcezze delle spezie, tra cui cannella e chiodi di garofano.

Ferrara non stupisce solo a tavola: della città non si possono dimenticare i palazzi fatti costruire dai componenti della famiglia ducale (o dai loro funzionari) e disseminati un po' dovunque. Famosissimo è quello dei Diamanti, così chiamato per la sua particolare decorazione a bugnato: un tempo era la "casa" di Sigismondo d'Este, ora, sede della Pinacoteca Nazionale e della Galleria d'Arte Moderna, ospita grandi mostre. Altrettanto teatrali sono la Palazzina di Marfisa (secondo una leggenda le sue sale sono ancora abitate dal fantasma della principessa) e Palazzo Schifanoia, una delle delizie dove si poteva schivar la noia (tanto per spiegare il curioso nome del palazzo), circondato da eleganza e raffinatezza e decorato al suo interno dagli affreschi del Salone dei Mesi o dalla Sala degli Stucchi dal soffitto rilucente di oro. Per un'ultima tappa all'indietro, nei secoli splendidamente bui del Medioevo, ecco Via delle Volte: 2 km di acciottolato disseminati da volte e archi che uniscono una fila interminabile di case dalle facciate impresiosite da decori di cotto.

In questa foto, piazza Trento e Trieste. A sinistra, in alto, Emanuele Mattarelli, uno dei produttori della Fortana, il più antico vitigno locale; lo scalone del Palazzo Ducale e il pane di Perdonati. In basso, il centro medievale.



LUOGHI ECCELLENTI FERRARA

CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI AL RAGÙ

(Trattoria da Noemi)

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREP. 45 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 5 ORE
460 CAL/PORZIONE

1 zucca violina da 1 kg - 400 g di grana padano Dop grattugiato - 60 g di noce moscata - 1 kg di farina - 10 uova - sale
per il ragù 500 g di carne macinata di coscia di maiale - 200 g di carne macinata di manzo - 300 g di impasto di salsiccia con aglio - 1/2 bicchiere di vino rosso - 250 g di concentrato di pomodoro - 2 coste di sedano - 1 carota - 1 cipolla media - 1 mazzetto di alloro, rosmarino, salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Il giorno prima tagliate la zucca in 4 parti, mondatela e infornatela su carta da forno a 180° per circa 40 minuti con la polpa verso il basso. Sbucciatela e fatela scolare per circa un'ora in modo che si asciughi perfettamente. Schiacciatela e amalgamatela con il grana, la noce moscata e una presa di sale (se volete addolcire la zucca, unite un pizzico di zucchero). Trasferite il mix in frigo fino al giorno successivo.

2 Fate il ragù: mondate e tritate sedano, carota e cipolla, metteteli in una casseruola con qualche cucchiaino d'olio e, appena soffriggono, aggiungete le carni macinate e l'impasto di salsiccia e cuocete a fuoco medio alto finché le carni si saranno asciugate, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Unite il mazzetto di erbe, il concentrato di pomodoro e versate acqua calda sufficiente a far bollire il ragù per 5 ore a fuoco dolcissimo mescolando ogni tanto. Spegnete e salate (unite anche poco zucchero se lo desiderate).

3 Disponete la farina a fontana, sgusciatevi le uova e sbatteteli con una forchetta, quindi cominciate a inglobare la farina e continuate a lavorare l'impasto per circa 15 minuti. Fate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti prima di stenderla o, meglio ancora, in frigo per qualche ora.

4 Stendete la sfoglia non troppo sottile e ricavate con il taglia pasta tanti quadrati di 4,5 cm di lato. Ponete al centro di ogni quadrato una noce di ripieno e chiudete

prima a triangolo, poi saldando le due estremità del lato più lungo attorno al dito indice. Lessate i cappellacci e conditeli con il ragù.

SALAMA DA SUGO AL CUCCHIAIO

(Ristorante Cà d'Frara)

FACILE
PER 8 PERSONE
PREP. 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 5 ORE
1.200 CAL/PORZIONE

1 salama da sugo (1 kg) - 8 patate medie farinose - 0,5 litri di latte - 250 g di burro - sale - pepe

1 Immergete la salama in acqua tiepida e lasciatela riposare qualche ora. Spazzolatela per eliminare le incrostazioni. Chiudetela nell'apposito sacchetto con lo spago e appendetela a un cucchiaino di legno posto di traverso sopra una pentola d'acqua fredda in modo che sia immersa ma non tocchi.

2 Portate lentamente a ebollizione e lasciate sobbollire per 5 ore. Scolate la salama, tagliatela a croce sulla sommità e spellatela.

3 Lessate le patate con la buccia per 30 minuti, sbucciatele, schiacciatele e mantecatele sul fuoco con il latte caldo e il burro. Salate, pepate e servite con la salama, irrorando con i liquidi rimasti sul fondo dell'insaccato.

TORTA TENERINA

(Pasticceria Europa)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

125 g di burro 82% minimo di materia grassa + quello per la teglia - 125 g di zucchero semolato - 250 g di cioccolato extrafondente - 25 g di fecola di patate - 4 uova - farina - zucchero a velo

1 Fate sciogliere il cioccolato con il burro. Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero, unite la fecola setacciata e gli albumi montati a neve.

2 Versate in una tortiera di 20 cm di diametro imburata e infarinata e infornate a 170° 30-35 minuti. Fate raffreddare, cospargete di zucchero a velo e servite.

TACCUINO DI VIAGGIO

TRATTORIA DA NOEMI

VIA RAGNO 31, TEL. 0532 769070
OLTRE AI CAPPELLACCI DEL SERVIZIO, SONO DA PROVARE PASTICCIO DI MACCHERONI, ROTOLO DI FARAONA, ZUPPA INGLESE.

CÀ D'FRARA

VIA DEL GAMBERO 4, TEL. 0532 205057
OLTRE ALLA SALAMA DEL SERVIZIO, PASTE FRESCHE, CARNI ALLA BRACE, PINZINI (GNOCCO FRITTO FERRARESE).

PASTICCERIA EUROPA

CORSO DELLA GIOVECCA 51, FERRARA
VERSIONE TOP DELLA TENERINA, TORTA DAL CUORE DI CIOCCOLATO.

IL BRINDISI

VIA ADELARDI 11, TEL. 0532 473744
NELLA PIÙ ANTICA OSTERIA DEL MONDO HAPPY HOUR PADANO CON BOCCONCINI DI SALAMA DA SUGO.

MAKORÉ

VIA PALESTRO 10, TEL. 0532 092068
RAVIOLI DI RICOTTA SU GAMBERI ROSSI E LIQUIRIZIA, ANGUILLA AFFUMICATA SU SPUMA DI PATATE E ALTRE CREATIVE RICETTE DI MARE.

AGRITURISMO PRINCIPESSA PIO

VIA DELLE VIGNE 28, TEL. 0532 1716378
NEL SILENZIO DELLA CAMPAGNA URBANA, FLAN DI ZUCCA VIOLINA O STINCO DI MAIALE AUTOPRODOTTI.

LE PRADINE

CORSO ITALIA, 537/539, MIRABELLO (FE)
VI SI PREPARA IL CONDIMENTO MESSISBUGO, VERSIONE MODERNA DI QUELLO USATO ALLA CORTE ESTENSE.

PASTICCERIA ORSATTI

VIA CORTEVECCHIA 33
PER COMPRARE IL PANPEPATO E LA BRAZADELA (CIAMBELLA TIPICA).

MATTARELLI VINI

VIA DELLA VITE 2, VIGARANO PIEVE (FE)
FORTANA, MERLOT E SAUVIGNON DAI VIGNETI PIANTATI SUI TERRENI SABBIOSI DEL DELTA DEL PO.

PANIFICIO PERDONATI

VIA SAN ROMANO 108, FERRARA
SFORNA LA COPPIA FERRARESE IGP, TIPOICO PANE RITORTO CREATO AI TEMPI DELLE TAVOLE ESTENSI.

RICCARDO SARTEO

VIA DELLE ERBE 29, FERRARA
IN UN'AREA NATURALE CITTADINA, SARTEO ALLEVA LE SUE API E NE RICAVA MIELE, PAPPÀ REALE, IDROMELE.