

IT € 4,90

Bimestrale - N. 146 Settembre 2015

# CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

## Le ricette di Christoph Bob Il Refettorio del Monastero Santa Rosa

**Esperienze *vintage* in Alto Adige:  
segreti dei grandi bianchi longevi**

Reportage Bereroso 2015

Baviera • Venticinquesimo di Maso Martis • Birra Flea



## TARALLO ALL'OLIO DI OLIVA LEOPOLDO INFANTE

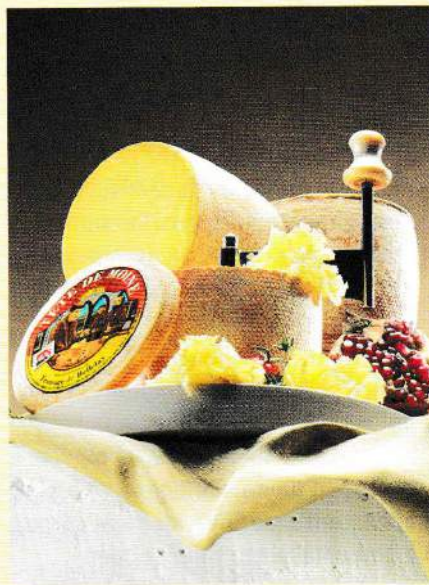


Il tarallo, è lo *snack* partenopeo per eccellenza che non conosce stagioni, è buono sempre, sia d'inverno che d'estate. La ricetta si compone di ingredienti naturali, tipici di una cucina ormai in disuso, perché la tradizione vuole che il tarallo quello 100% napoletano abbia nell'impasto una buona dose di strutto, la 'nzogna per esattezza. E poi farina, sale, pepe abbondante e mandorle in granella e intere per dare croccantezza ulteriore a questa bontà. Ma certo le abitudini alimentari con gli anni sono cambiate, e la Leopoldo Infante - azienda partenopea leader nella produzione di taralli ma anche di tutte le altre specialità napoletane sia dolci che salate - ha voluto apportare una piccola modifica nella ricetta originale di questo prodotto per incontrare i gusti di vegani e vegetariani. Ecco allora che lo strutto viene sostituito con l'olio di oliva, il tarallo per forma e sapore rimane identico all'originale, forse un pochino meno friabile della versione con lo strutto ma ugualmente buono e gustoso. I prodotti a marchio Leopoldo Infante si trovano nel nuovo Carrefour Market Gourmet di viale Europa a Napoli e nel nuovo punto vendita "Leopoldo" a Spaccanapoli nel cuore del capoluogo partenopeo. Tutti i prodotti Leopoldo Infante sono disponibili nello shop *on line*: [www.leopoldoinfante.it](http://www.leopoldoinfante.it).

## TÊTE DE MOINE DOP, IL FORMAGGIO SVIZZERO DA RASCHIARE

I formaggi si tagliano, si scagliano, alcuni si spalmano ma esiste un solo formaggio che si raschia, è la **Tête de**

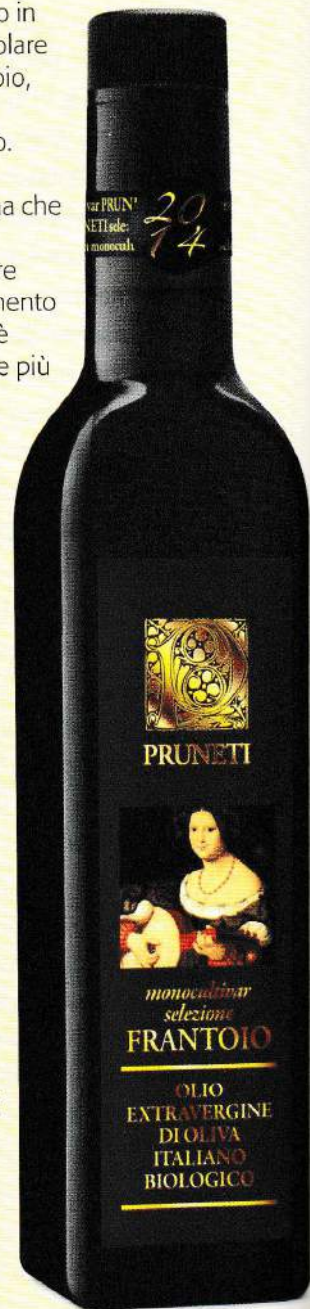
**Moine Dop**. Il nome tradotto dal francese vuol dire letteralmente testa di monaco e questo formaggio si produce sin dal Medioevo nelle montagne dello Jura mentre dal 2001 vanta la Dop come forma di tutela. La particolarità di questo formaggio risiede proprio nel modo in cui viene porzionato per essere consumato. Dalla forma cilindrica si elimina la calotta superiore e con l'aiuto di un coltello ben affilato se ne raschia la pasta ottenendo delle sfoglie sottilissime proprio come farebbe un monaco parsimonioso. Dal 1981 però, per facilitarne il consumo, nasce il *girolle*, l'apposito attrezzo nato proprio per creare le sfoglie di formaggio, brevettato e creato dallo svizzero Nicolai Crevoisier. Invitante come aperitivo, squisito come ingrediente che rende ricche le insalate, è ottimo accompagnato a vini spumanti o rosati leggeri che ne esaltano il gusto di frutta secca, in cui spicca la mandorla.



## FRANTOIO: IL CARATTERISTICO "AMARONE" TOSCANO DEL FRANTOIO PRUNETI

La selezione attenta delle varietà, unita all'analisi della natura dei terreni e della loro esposizione al sole, ha dato vita a oli assolutamente unici, capaci di far emergere fino in fondo le specificità di un territorio. Parliamo del modo in cui si lavora nel frantoio

Pruneti di San Polo in Chianti e in particolare del suo olio Frantoio, definito anche l'amarone toscano. Quest'olio nasce dall'oliva frantoiana che mantiene il suo caratteristico colore verde fino al momento della raccolta, ed è forse la varietà che più delle altre contribuisce a caratterizzare tutti i *blend* toscani attraverso le sue tipiche e spiccate note amare. Il monovarietale, che Pruneti ottiene lavorandola in purezza e selezionando le migliori olive, è un olio talmente intenso che, anche se assaggiato semplicemente al bicchiere, trasmette le stesse sensazioni di un pinzimonio con il carciofo. È un olio dai sapori decisi ma con poche note piccanti, in cui invece spiccano sentori evidenti di carciofo, rucola, pepe verde, mandorla e rosmarino. Il ricco bouquet fa di questo extravergine un ottimo condimento da usare a crudo su pinzimonio, ribollita e tutte le zuppe e minestre di legumi, legumi lessati. Ideale anche per condire verdure e carni alla griglia. Il Frantoio e tutti gli oli dell'azienda Pruneti sono disponibili *on line* sul sito [www.pruneti.it](http://www.pruneti.it).



**...dalle aziende**