

Sapori d'Italia

Giugno/Luglio 2009

Bimestrale per conoscere, comprare e gustare i prodotti tipici tradizionali.

CONOSCERE, SCOPRIRE E GUSTARE I PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI

Sapori d'Italia

N. 12 Giugno/Luglio 2009
BIMESTRALE

EDIZIONI EST SRL - ANNO II

Taxe Perçue - Sped. in abb. - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

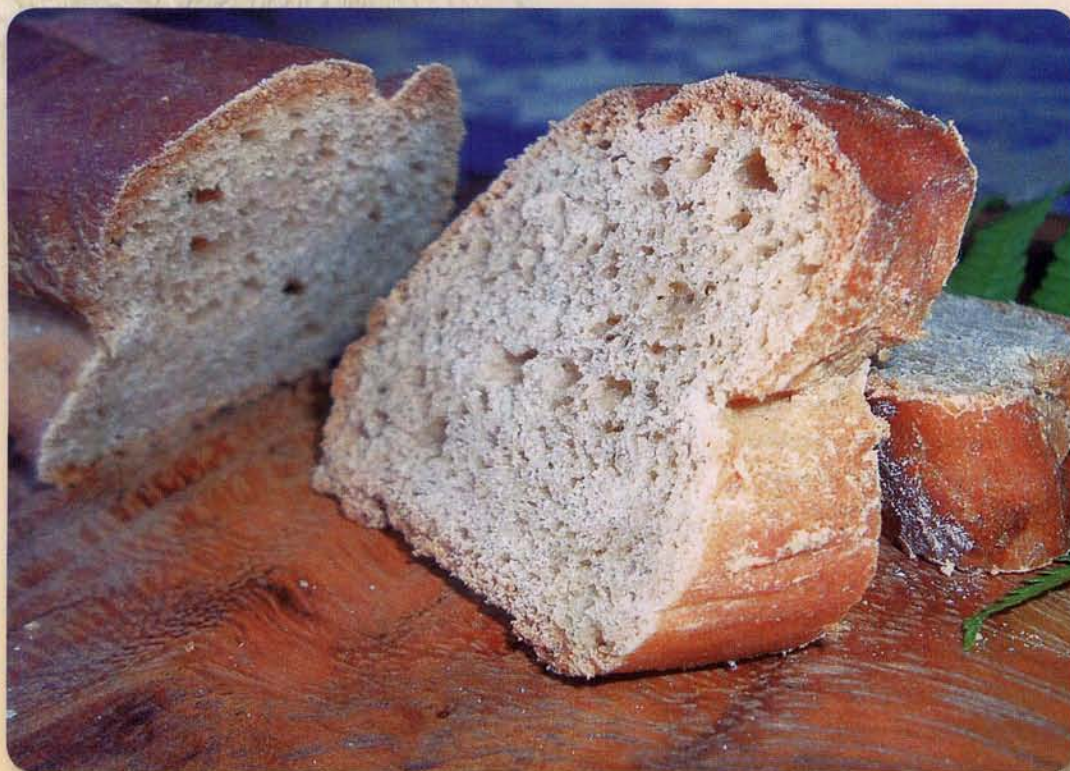
Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1 comma 1 DCB PD

Euro 4,90



973 - 3089
90012
08004

Pane di marroni



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 450 g di farina di marroni
- 550 g di farina bianca
- 150 g di strutto
- 2 cubetti di lievito di birra
- acqua tiepida per impastare
- un pizzico di zucchero
- un pizzico di sale

Esecuzione

Impastiamo tutti gli ingredienti e lasciamo lievitare per circa 2 ore. Facciamo poi un panetto e lasciamo lievitare ancora per circa 45 minuti. Mettiamo in forno e cuociamo per 20 minuti a 210 °C, successivamente ancora 15 minuti a 180 °C.

Locanda Senio: alla scoperta dei sapori del medioevo

Palazzuolo sul Senio, nel cuore del Mugello, è un borgo che conserva ancora intatta la sua origine medievale: uno scorcio incantato di Toscana che dà sul versante emiliano-romagnolo, immerso nel verde degli Appennini. È un posto dove la vita scorre più lenta, dove si ha ancora il tempo di assaporare l'aria frizzante del mattino o i lunghi tramonti delle sere d'estate. Qui Ercole e Roberta Lega portano avanti la Locanda Senio, una struttura mantenuta in armonia con il paesaggio circostante, nella quale è possibile rivivere antiche tradizioni e atmosfere senza rinunciare a tutti i comfort di una moderna struttura ricettiva.

Sei camere e due *suites* con camino, tutte arredate con pezzi d'antiquariato e con la massima cura del dettaglio. Gli arredi di famiglia dei proprietari, i mobili d'epoca immergono gli ospiti in un'atmosfera romantica d'altri tempi, con la differenza che qui c'è anche la TV satellitare, una piccola sala riunioni, un raffinato ristorante, uno scoperto estivo affacciato sulla piazza di Palazzuolo e sovrastato da un profumato glicine, un centro benessere e una piscina riscaldata all'aperto. I titolari propongono anche pacchetti a tema, ognuno dedicato alla scoperta di un aspetto particolare di questo luogo incantato, come il "weekend medievale" o il soggiorno dedicato alla scoperta

della fitoterapia e della cucina naturale con le erbe e con i fiori.

Ma Ercole e Annamaria vanno soprattutto, e giustamente, fieri del proprio ristorante, e c'è da dargli ragione, visto che è diventato uno dei più apprezzati e frequentati da esperti e amanti della cucina autentica del passato.

D'inverno il grande camino è sempre acceso. La signora Roberta negli anni ha collezionato ricettario unico nel suo genere, andando alla ricerca di erbe e frutti del passato dimenticati nel corso dei secoli, che lei presenta ai suoi ospiti in gustosi piatti della tradizione medioevale. E ancora funghi, tartufi, carne di porco cresciuto nel bosco, sono la base dei piatti che Roberta e Ercole Lega propongono agli ospiti con la loro trascinante passione e grande professionalità. Ogni portata del menù si accompagna splendidamente con alcuni tra i migliori vini regionali. Si comincia con la focaccia appena sfornata, cui fanno seguito crescentine, ravioli fritti, piatti profumati con le erbe campagna e, in stagione, funghi e tartufi, dono delle generose colline dell'appennino circostante; oppure le carni locali, come il pollo alle castagne, l'anatra, il maialino farcito. I dolci seguono la stagionalità degli ingredienti: torta di castagne in autunno, o ancora crostata di mirtili, pinolata, cantucci con farina di marroni e cioccolato. Il prezzo medio di tutto que-

Tagliatelle di farina di marroni con il porco del Porcaro medievale



Ingredienti

Dosi per 5 persone

- 150 g di farina di marroni
- 350 g di farina bianca 0
- 5 uova

Per il ragù di porco

- 500 g di carne di porco (spalla)
- 2 cipolle fresche
- 6 carote
- 4 gambi di sedano verde
- 8 foglie di alloro
- 12 bacche di ginepro
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe
- 550 g di farina bianca
- 150 g di strutto
- brodo vegetale
- 2 bicchieri di vino bianco

Esecuzione

Soffriggiamo in un tegame la cipolla tritata, aggiungiamo a metà cottura il sedano e le carote, saliamo, pepiamo, appena le verdure sono rosolate, aggiungiamo la carne tritata grossa e terminiamo la rosolatura, aggiungendo verso la fine il vino, le bacche di ginepro e l'alloro. Saliamo, pepiamo e terminiamo la cottura di circa 2 ore aggiungendo il brodo quanto basta.

Per una ricetta povera, variante al sugo: ricotta fresca, olio extravergine di oliva e pepe. Mentre si cuociono le tagliatelle, mettiamo in una padella la ricotta (50 g per persona), e l'olio. Appena cotte buttiamole nella padella, mescoliamo e aggiungiamo il pepe.

sto ben di Dio si aggira sui 30 euro. D'obbligo, per gli ospiti di Locanda Senio, fermarsi prima della partenza alla Dispensa, che consente di portare con sé un po' dell'atmosfera di qui: primi fra tutti, i salumi di cinta senese e mora romagnola, ma anche la farina di marroni, il miele di castagno, liquori ai frutti di bosco e tante altre tipicità.



LOCANDA SENIO

Borgo delle Ore 1 - 50035 Palazzuolo sul Senio (FI)
 Tel. 055 8046019 - Fax 055 8043949
 info@locandasenio.com
 www.locandasenio.com