LA CITTÀ DEL GUSTO
Il pasto è servito

Tutti a tavola per Pasqua Stagionalità e tradizione quattro idee per il pranzo

Un viaggio nei sapori con i consigli degli chef di altrettanti locali cittadini
Dalle crescentine gourmet a piatti che esaltano i prodotti del territorio

di **Benedetta Cucci**

Una Pasqua che costeggia la tradizione, ma ama molto anche la stagionalità. E che quindi propone un piatto di carne, la pastiera napoletana, una ricetta con le uova che diventano zabaione, ma rincorre tante verdure di questa primavera matta che aprile ci sta regalando.
Ecco dunque asparago, raccolto da marzo a giugno con apice a maggio, rapa primaverile, la spugnola, ovvero il fungo primaverile dei boschi, che cresce principalmente tra marzo e maggio.
E per incoronare tutto, al posto del pane la nostra crescentina, che in una ricetta viene anche usata al posto del pan carré tostato, come base. Il nostro pranzo di Pasqua è un giro su alcune tavole della ristorazione cittadina che sono garanzia di qualità, perché servono buon cibo sotto le Due Torri da tempo, con passione, perseveranza, costante ricerca.
Poi c'è una *new entry* come il locale Budou, in via San Rocco, che, alla chiusura di Casa Monica dopo 25 anni di onoratissima carriera da parte di Monica Cuniberti e Daniele Buldrini, è subentrato con un progetto molto nuovo firmato da due soci che nella ristorazione ci sono da tanto, Christian Govoni imprenditore bolognese con Zapap, e Kohei Takeda, esperienza in varie enoteche della citta. Insieme hanno puntato su una sakaba, che in Giappone è un luogo in cui si beve bene e si mangia in modo conviviale.
La loro filosofia è quella di una fusion nippo-europea dedicata a piccoli piatti genuini, nulla a che fare con gli asiatici in città. Ecco perché la loro proposta, eseguita dai cuochi Norberto Giampaolo, Alessandro Paoletti e Filippo Dell'Omodarme, è quella degli asparagi in tempura e della rapa al miso, due ricette efficaci e golose per il menu di Pasqua, che si sposano bene con il capocollo brasato con purè di carote e rape rosse al forno di Angela Gregorio (chef) e Giacomo Caselli (sous chef) che guidano la cucina (emozionale) del Via con Me di via San Gervasio, cercano sempre nuovi prodotti e piccoli produttori artigianali e con tanta passione, creando relazioni e spesso amicizie e mettendo in tavola una cucina semplice che ama la stagionalità.

In alto Christian Govoni e Kohei Takedae. A destra, Angela Gregorio e Giacomo Caselli. Da sinistra, nelle foto singole, Luca Porretto e Ivan Poletti nella sua baracchina

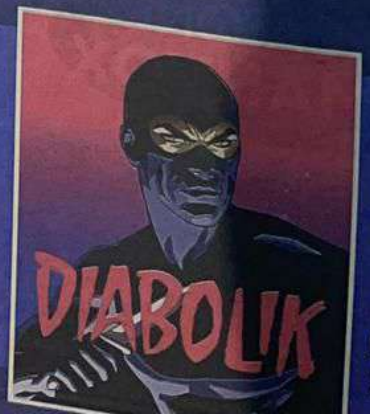
> **Passione, perseveranza e costante ricerca sono le caratteristiche dei ristoratori scelti**

Per un tocco di vera bolognesità ci spostiamo al chiosco Favaloso dei Giardini Fava in via Milazzo, cavallo di battaglia la crescentina. Ai fornelli c'è Ivan Poletti, che guida questa deliziosa baracchina dal sapore retrò, dove però si bevono anche ottimi vini e cocktail. Chiosco 2.0, in somma, che da maggio avrà anche una lunga rassegna estiva ricca di eventi.
Il suo piatto si chiama 'La milleda ria' perché prevede una serie di ingredienti «preziosi», dalla spugnola al parmigiano 36 mesi, dallo scalogno al lardo di colonnata che, rosolati, formano il topping di una crescentina.
E per chiudere ecco una vera specialità dolce pasquale con la pastiera, firmata da Luca Porretto, titolare di due pasticcerie in provincia, a Quarto Inferiore e Sabbiuno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

26 FEBBRAIO 2025
20 LUGLIO 2025

PALAZZO PALLAVICINI
VIA SAN FELICE 24 BOLOGNA
DA GIOVEDÌ A DOMENICA
10:00 - 20:00
> ultimo ingresso ore 19:00



03 APRILE 2025
20 LUGLIO 2025

SUL BIGLIETTO INTE

LE RICETTE
Creatività al potere

La carne, regina della festa
Capocollo, carote e rape: un'esplosione di gusto

Per il piatto realizzato dai professionisti di 'Via con me' serve una marinatura di ben 12 ore
La cottura a bassa temperatura arriva fino a 20 ore, ma il risultato vale il tempo speso

CAPOCOLLO BRASATO con purè di carote e rape rosse al forno di Angela Gregorio (chef) e Giacomo Caselli (sous chef)

Questo è un piatto che 'Via con Me' prepara anche con l'agnello. Qui lo proponiamo con il Capocollo (utilizzano quello della Macelleria Rizzieri), ovvero una sezione della lonza di suino, in particolare si tratta della parte superiore del lombo. Un taglio molto particolare del maiale, che si caratterizza per una compresenza di carne magra e grassa in una proporzione perfetta e gustosa.

1) La marinatura: la marinatura della carne va fatta a secco per 12 ore. Sale bilanciato per carne rossa (85% sale 15% zucchero bianco) 9g per kg di carne, buccia di un limone, pepe, paprika dolce, semi di finocchio.

2) Cottura a bassa temperatura Mettere la carne marinata in busta aggiungendo per ogni kg di carne: 20g di vino bianco, 10g olio, 1 bacca ginepro Cuocere a 82 gradi per 20 ore. Una volta ultimata la cottura abbattere in positivo e far riposare la carne nella busta per almeno 24h.

3) Porzionare il capocollo e rosolare da tutti i lati, ridurre a fuoco lento il succo contenuto nella busta per creare la salsa.

4) Bollire le rape ben lavate con la buccia, tagliate a spicchi, condire con sale, pepe, peperoncino e un filo di olio. Rosolare in forno 10 minuti 180 gradi.

5) Purea di Carota: Pelate e tagliare le carote a rondelle sottili, cuocere in un tegame con 50g di olio di semi, 50g di olio extra vergine d'oliva, 20g di zenzero grattugiato per kg. Aggiungere poco alla volta brodo vegetale caldo fino a coprire le carote a filo. Cucinare fino a che il prodotto risulterà tenero. Aggiungere il succo di 1 bergamotto, una grattata di pepe e frullare. Sale a piacere.

b.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA VARIANTE
Potete provare a farlo in 5 mosse Al posto del maiale si può utilizzare l'agnello

Luca Porretto, pasticcere

Con la pastiera non si sbaglia mai il dessert

LA PASTIERA

Ecco la ricetta di Luca Porretto.

Frolla per pastiera: burro 60 g, Zucchero a velo 40g, tuorlo 20g, farina 100g, 1 bacca di vaniglia. Impastare burro e zucchero a velo, aggiungete tuorlo, sale e aromi. Aggiungere la farina, che dovrà girare nell'impasto solo il tempo necessario per essere assorbita. Formare un panetto e lasciar posare in frigo per un paio d'ore. Stendere la frolla, spessore di 2,5 cm e foderare un anello di diametro 20.

Dosi per il grano: grano cotto 580g (1 barattolo), latte fresco 350g, sale un pizzico, burro 50g, zeste di arancia. Cuocere il grano cotto con il latte e il sale per circa mezz'ora finché non si addensa del tutto come un risotto. Aggiungere il burro e mantecare. Lasciar riposare fino a raffreddamento.

Per la crema di ricotta: composto di grano già cotto, ricotta 700g, zucchero 600g, uova 300g, aroma fiori d'arancio 1g, canditi di arancia. *Mescolare la ricotta con lo zucchero e unirla al composto di grano cotto raffreddato. Amalgamare le uova e aggiungete i canditi di aranacia e l'aroma fiori d'arancio. Versare il composto ottenuto (abbastanza liquido) nell'anello che avremo già rivestito di pasta frolla. Riempire fino all'orlo e lasciando solo mezzo centimetro dal bordo di frolla. Questo spazio ci servirà per poter attaccare le classiche 7 strisce che caratterizzano la pastiera napoletana.*

Infornare a 180 gradi per circa 1 ora o fino a quando risulterà ben dorata e le strisce dorate chiare risalteranno in contrasto rispetto alla crema. Lasciare raffreddare completamente e servire con una spolverata di zucchero a velo.

b.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristorante Budou, via San Rocco

Ecco la tempura di asparagi Un tocco veggie e orientale

TEMPURA DI ASPARAGI

La tempura è una ricetta tradizionale giapponese, un metodo di cottura per friggere pesce o vegetali, usando una pastella molto leggera a base di acqua frizzante fredda, farina e uova. Le bolle aiutano a lasciare l'impasto leggero, mentre la bassa temperatura fa aderire meglio la pastella al cibo.

Per la tempura: Farina 00 Acqua Frizzante fredda Uovo

Salsa Tartara Uova Sode Maionese Scalogno tritato finemente Cetriolini sottaceto tritati finemente Sale Pepe

Procedimento: Passare gli asparagi nella tempura e friggere in olio di semi a 200 gradi fino alla doratura (3 minuti circa). Scolare, salare, impiattare e condire con la salsa tartara.

RAPA AL MISO Con questa ricetta conosciamo il dashi, un leggero brodo indispensabile nella cucina giapponese. E utilizziamo anche il miso, uno degli insaporitori più importanti in molte cucine asiatiche, ottenuto dalla fermentazione di un legume e un cereale. Per il Dashi: Acqua, alga Kombu, e Shiitake secchi. Unire in acqua fredda e portare a bollore. Una volta ottenuto il dashi, vi si cuoceranno le rape e le bietole per 10 minuti. Per la salsa al miso: 2 parti di Miso 1 parte di Aceto di Riso 1 parte di Zucchero Semi di Sesamo Tostato a piacere

Per la base del piatto: salare generosamente le foglie di rapa e lasciarle 12 ore in un barattolo sterile.

Procedimento: Cuocere alla griglia a fiamma alta le rape fino a farle brunire (3 minuti per lato circa) e le bietole precedentemente sbollentate nel dashi, impiattare con alla base le foglie macerate nottetempo, aggiungere la rapa e la bietola appena grigliate, condire con la salsa al miso.

b.c.

Chef Ivan Poletti, chiosco 'Favaloso' dei Giardini Fava

Una 'Miliardaria' da assaggiare Il vero upgrade della crescentina

LA MILIARDARIA

Sauté di spugnole fave fresche con zabaione salato al parmigiano 36 mesi e pepe cinese con bocconcini di crescentine

In un sauté (preparazione culinaria effettuata principalmente facendo rosolare o 'saltare' in padella, a fuoco vivo, gli ingredienti principali), facciamo imbiondire un battuto al coltello di scalogno di Romagna con un filo di olio evo, un pezzetto di lardo di colonnata e un rametto di timo, aggiungiamo le spugnole mondate in acqua fredda in maniera veloce, aggiungiamo le fave sbollentate in acqua a bollore leggermente salata e subito messe in acqua e ghiaccio, decorticate e asciugate. Dentro al sauté le spugnole rilasceranno un po' di acqua che andremo a rendere cremosa con alcuni cubetti di burro (freddo da freezer).

Per lo zabaione salato: in una bastardella mettiamo 6 rossi d'uovo, 200 gr di parmigiano 36 mesi e una grattata abbondante di pepe cinese, un bicchiere di brodo vegetale ho un bicchiere di brodo di cappone. Con una frusta amalgamare il tutto e mettere la bastardella sul fuoco a bagnomaria, continuando a frustare energicamente per evitare che l'uovo stracci e venga una frittata. A questo punto impiattiamo. Sul fondo del piatto mettiamo una crescentina, sopra mettiamo il sauté di spugnole e fave, a chiudere lo zabaione salato al parmigiano e pepe cinese.

Per le crescentine: 1.200 grammi di farina 00, 40 grammi di baking powder (lievito chimico), 26 grammi di sale, 800 grammi di latte intero fresco. La cosa importante, dice Ivan Poletti, è «impastare la sera prima, avvolgere con pellicola e lasciare riposare 1 notte in frigo».

b.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA