

Il piacere del weekend



Tavola d'autore

Strangozzi con pomodori confit fave fresche e guanciale di cinta

CARLO GRIMALDI

UNA ricetta di stagione, basata sull'utilizzo delle fave e del guanciale. Due ingredienti che si sposano alla perfezione e che, con il pecorino, costituiscono l'unione perfetta.

Procedimento. Preparare gli strangozzi con le farine, l'acqua e i tuorli d'uovo. Iniziare a impastare aggiungendo un pizzico di sale e continuare a lavorare fino ad ottenere un composto liscio. A questo punto stendere la pasta, su una superficie infarinata, con l'aiuto di un mattarello. Stendere e tagliare a striscioline di circa 2 millimetri. Intanto preparare la salsa tagliando i pomodori a metà e disporli su una teglia, condendoli con sale, olio e una sprovverata di zucchero. Fare appassire i pomodori in forno per circa due ore alla temperatura di 80°. Nel frattempo in una padella rosolare il guanciale tagliato a striscioline, aggiungere metà della cipolla tagliata a pezzetti e le fave. Lasciare cuocere per altri cinque minuti, aggiungere i pomodori confit e, nel frattempo, cuocere gli strangozzi. Scolare la pasta e saltarla con il condimento di fave. Aggiungere il pecorino.

LO CHEF

Carlo Grimaldi è lo chef del ristorante Roccafiore Loc. Chioiano - Todi (Pg). Tel. 075-8942416

Vino consigliato: Fiorfiore 2011 Grechetto di Todi — Cantina Roccafiore

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli ingredienti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la pasta: 250g di semola; 250g di farina 0; 3 tuorli; 125g di acqua. Per il sugo: 200g di guanciale; 500g di pomodori; 200g di fave fresche sgusciate e sbucciate; 20g di cipolla; 80g di pecorino; maggiorana



Una veduta di Orvieto

La città umbra ospiterà fino a domenica degustazioni, mostre e corsi Brividi freddi nel centro di Orvieto ecco il primo festival del gelato

LUCA FIORUCCI

CERCHI le regioni e i gusti che propongono, scopri Orvieto. O viceversa. Venti tipi di gelati in gara a rappresentare l'intero Paese, oltre quaranta professionisti in gara per stupire. Cultura e gola alla prima edizione de "I gelati d'Italia", vero e proprio festival-campionato delle dolcezze sotto zero, che prosegue sulla Rupa fino a domenica. Tra stand per degustazioni di gelati, sorbetti e granite, mostre, laboratori di produzione, si potrà scoprire la città: piazza del Popolo, piazza della Repubblica e piazza Duomo. E ancora: Palazzo dei Sette, sede della mostra "La Storia del gelato", do-

ve si terranno anche dimostrazioni, degustazioni e corsi di "gelato a vista", Palazzo del Gusto, sede della mostra "Progetto Coppetta" e dove si ter-



DOVE MANGIARE
L'Oste del Re, corso Cavour, 58; Orvieto (Tr); 0763.343846

DOVE DORMIRE
Misia country resort
0763.342336

ranno gli happy hour gelato.

Spinti dalla golosità, si potrà trovare anche l'occasione per visitare il Duomo, la Torre del Moro, il Pozzo di San Patrizio e Orvieto sotterranea, piccole "variazioni" al tour geloso che non esclude gli amici a quattro zampe. Ice Bau, al Palazzo dei Sette, è tutto dedicato a loro.

Da segnalare, domani, alle 18.30, l'aperitivo "Il Fresco che piace", a cui prenderà parte anche Francesco Falasconi, campione del mondo di gelateria e sculture di ghiaccio. Domenica, invece, alle 18, la premiazione del vincitore. A seguire, la degustazione di gelato all'olio e al vino, al Palazzo del Popolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I signori del vino

Dai vigneti delle Marche il profondo Nero di Vite '05

LUCIANO DI LELLO

LECANIETTE è una delle più belle aziende delle Marche con 16 ettari di vigneti a guida biologica su quelle colline di Ripatransone che dominano l'azzurro del mare Adriatico. Qui Giovanni Vagnoni (nella foto) assieme alla sua famiglia va recuperando la storia del Piceno attraverso gli antichi vigni del territorio, indagandone con moderna attenzione tutte le espressioni del loro gusto.

Può essere così esemplare l'assaggio dell'Isonogaia '11, un Pecorino che rende perfettamente la varietà del vitigno, la sua penetratività minerale e la cremosità piena di finezze agrumate. Ma sui rossi è poi un vero godimento di saporosità.

Dal Morellone '06 potente di bei frutti voluminosi e masticabilissimi, al Nero di Vite '05, concentrato e profondo di more, bacche, sottobosco e con una bocca di generosa ricchezza inchiostrata. Fino ad un raffinatissimo Cinabro '09, da piante centenarie di Grenache, assai succoso, di originale linearità olfattiva e dal magnifico futuro.

Az. Agr. Le Caniette Contrada Canali 23-Ripatransone (Ap). Tel. 0735-9200. www.lecaniette.it

Valutazione	
Interessante	★
Buono	★★
Molto buono	★★★
Da non perdere	★★★★
Impetabile	★★★★★

Nero di Vite 2005	Cinabro 2009
★★★★	★★★★

La sosta

MARILI A GROTTAMMARE

Nuovo ristorante di bella cucina rivisitata. Da provare l'insalata di anatra affumicata con arance e olive nere, il riso alle quaglie e foie gras, la coda di bue con pureé allo zafferano. Sui 30 euro. Tel. 0735-588197

A.N.I.Ma.S.S. Onlus organizza per il 7 maggio 2013 ore 20.30 a Verona presso il Circolo Ufficiali di Castelvecchio la 3a Edizione del Progetto "Conoscere per accogliere: la Fiaba come Speranza"

Un importante Evento conclusivo rivolto alle Scuole Superiori Veronesi, che hanno aderito alla 3ª Edizione del Progetto "Conoscere per accogliere: la Fiaba come Speranza" durante l'anno scolastico 2012/2013. Tale Progetto è stato riproposto per la terza volta per sensibilizzare i giovani studenti sulla malattia rara, denominata la Sindrome di Sjogren e allo stesso tempo creare accoglienza, empatia e solidarietà intorno ad una malattia invisibile che colpisce prevalentemente le donne rendendo spesso la loro qualità di vita molto scadente.

Durante il percorso formativo sono stati invitati a valutare l'importanza dello star bene, come un bene prezioso da non sottovalutare e infine sono stati invitati a realizzare prodotti artistici ispirandosi alle due favole proposte: La Principessa Luce e Lo Gnomo Felicino.

I risultati sono stati eccellenti sia sotto il profilo artistico che sotto quello umano e di coinvolgimento emotivo.

A.N.I.Ma.S.S. Onlus
Associazione Nazionale Italiana Majati Sindrome di Sjogren

Aiutaci a vincere la malattia

Con un piccolo gesto puoi aiutarci a salvare la vita

Come puoi aiutarci? Devolvendo il tuo contributo di 730 € per 1000 nel 730 e Cui alla nostra Associazione A.N.I.Ma.S.S. Onlus. Cont. Fiscale 93173540233 sotto le vecchie Organizzazioni di utilità sociale ONLUS

Le offerte possono essere effettuate con bonifico: IBAN IT 17 1976011730 0000 69116408 c.c. postale 69116408

A.N.I.Ma.S.S. Onlus - Sede operativa e legale: Via S. Chiara, 6 - 37129 VERONA
Per informazioni: Tel. 045 955027 - Cell. 333 8366993
e-mail: animass.sjogren@fastwebnet.it - www.animass.org/sjogren

Le malattie rare in tutto il mondo rappresentano una condizione difficilissima per chi le vive per il suo lottare contro un fantasma senza nome e senza diagnosi; spesso non riconosciute nemmeno dalle Autorità della politica sanitaria, così deresponsabilizzata nel disconoscimento a investire risorse in un'organizzazione medico/scientifica che si prenda cura dei malati.

È la storia della Sindrome di Sjogren, non ancora inserita nei LEA e nel Registro Nazionale delle malattie rare, sebbene più grave e meno diffusa di tante altre malattie rare inserite. Ma il deficit di riconoscibilità non arresta l'Associazione Nazionale di Volontariato A.N.I.Ma.S.S. Onlus, fondata il 18.4.2005 per tutelare le persone colpite dalla Sindrome di Sjogren, malattia rara, sistemica, degenerativa, inguaribile, che ha realizzato il Corto "L'amante Sjogren" che sarà presentato a fine maggio a Roma e rivolge un accorato appello di aiuto col 5x1000 e con donazioni a tutti.

La festa de
Gelati d'Italia

Festa del gelato artigianale made in Italy

20x20
20 anni per un Paese

DEGUSTAZIONI
COOKING SHOW
ANIMAZIONE

ORVIETO 1-5 maggio 2013

Porta anche la famiglia e gli amici per una giornata di incontro del gusto e del dolce momento...
...e un'emozione!

www.igelatiditalia.it