

I
P
R
O
D
O
T
T
I
S
E
R
V
I
Z
I

Piatto per cappelletti

prospetto



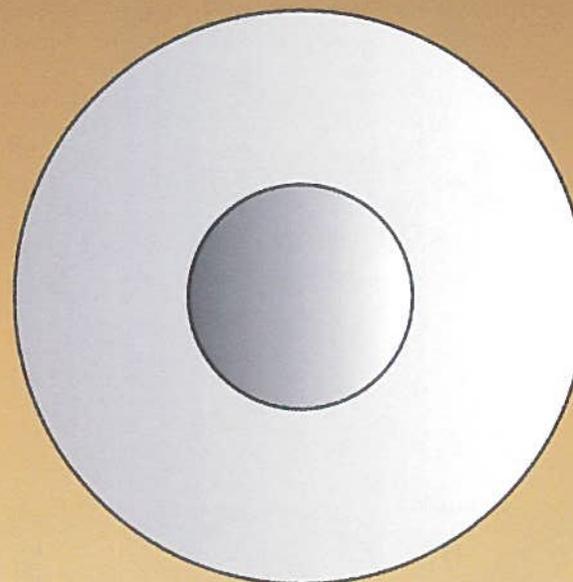
sezione



stampo in gesso



pianta



modello in ceramica



E
l
e
m
e
n
t
i

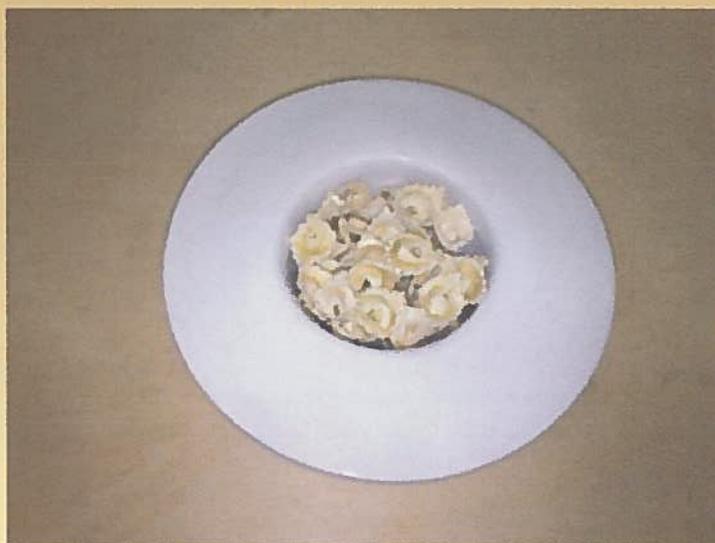
p
e
r

i
l

c
o
n
s
u
m
o

Piatto per cappelletti

Il piatto in oggetto è stato realizzato pensando a come, tradizionalmente, venivano consumati i cappelletti. In particolare a come, soprattutto nelle famiglie contadine, venivano mangiati in capienti tazze, mescolati ad un bicchiere di lambrusco. Ecco perché il nostro piatto vuole richiamare, nelle sue forme, l'idea di tazza. Capiente, profonda, tale da garantire la temperatura adeguata del cibo fino all'ultima cucchiata.



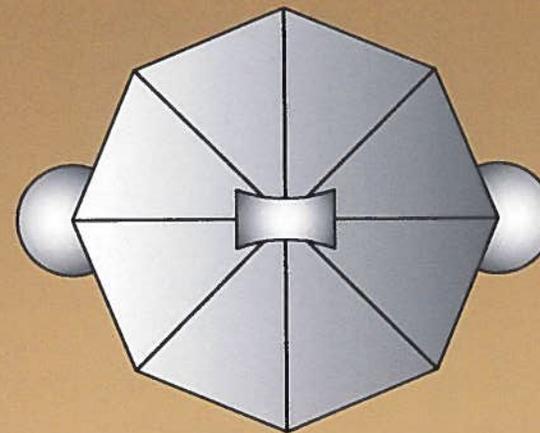
E
l
e
m
e
n
t
i

p
e
r

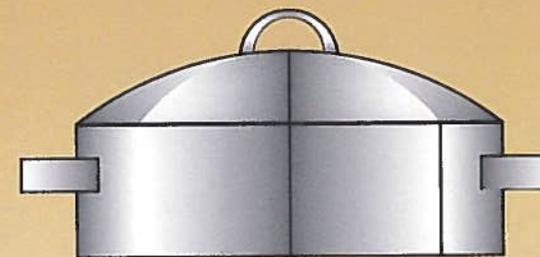
i
l
c
o
n
s
u
m
o

Zuppiera

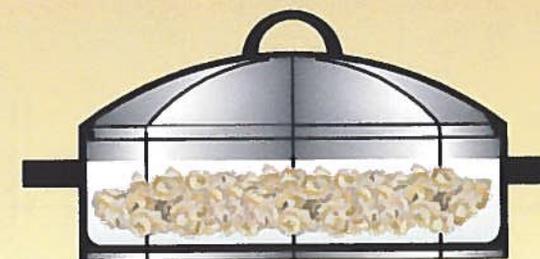
Il numero otto ebbe grande importanza nell'arte Cristiana. Sette sono i giorni della Creazione secondo la Genesi, sette i giorni della settimana, l'ottavo è il giorno in pi: l'Eternità.



pianta



prospetto



sezione

E
l
e
m
e
n
t
i

d
a

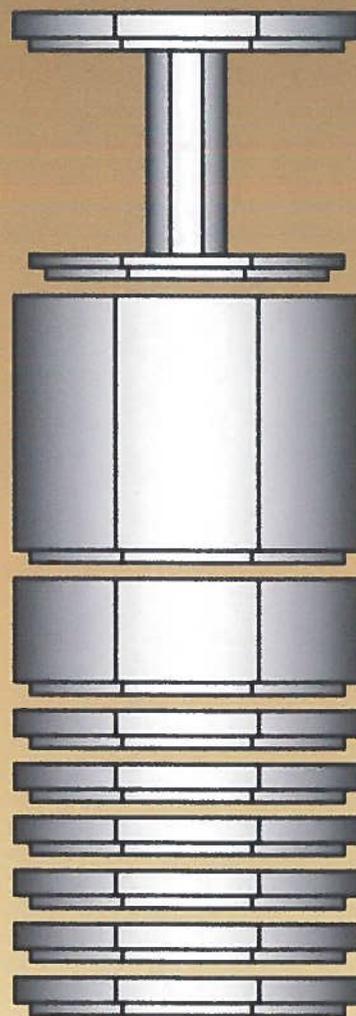
p
o
r
t
a
t
a

Servizio per dolci

Si tratta di una serie di elementi impilabili realizzati in porcellana.

Dedicato alla presentazione del dolce "Spongata" prevede, oltre a sei piatti per consumare il cibo, due contenitori di diversa altezza e di un'alzatina che, una volta posizionata nella serie, funge da coperchio al sistema.

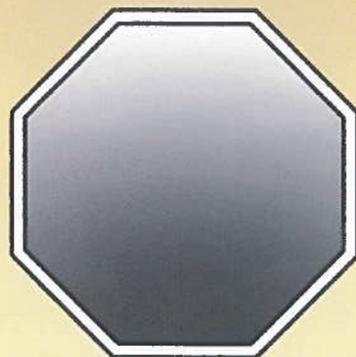
La sezione ottagonale è ispirata alla torre presente nella piazza di S. Prospero (patrono della città di Reggio Emilia).



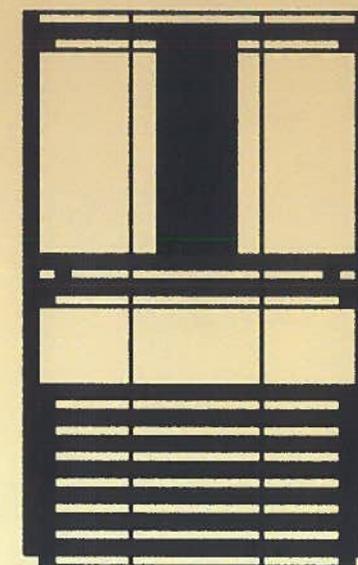
esploso



prospetto



pianta



sezione

E
l
e
m
e
n
t
i

d
a

p
o
r
t
a
t
a

Servizio per dolci

I nostri piatti, realizzati in ceramica e caratterizzati da forme semplici, possono essere disposti in varie combinazioni. Questa loro particolarità permette, ogni volta, di stupire con composizioni sempre diverse.

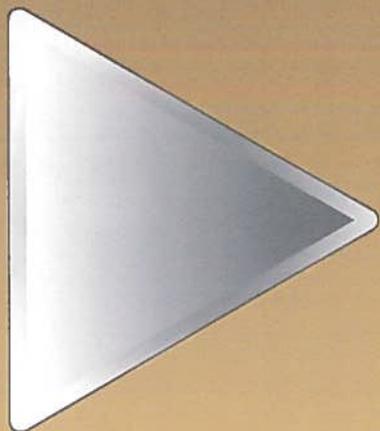
Il set di piatti è composto da quattro elementi:

- forma circolare
- forma ovale
- forma triangolare
- semicerchio



P
r
e
s
e
n
t
a
z
i
o
n
e

Servizio per dolci



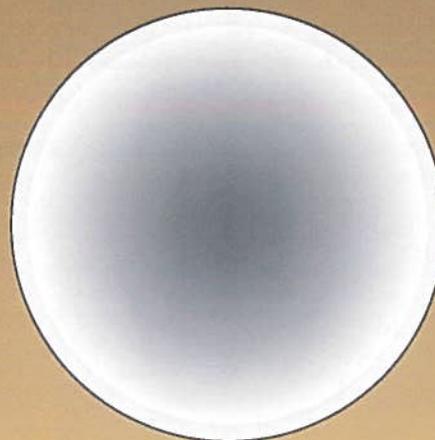
pianta



sezione



prospetto



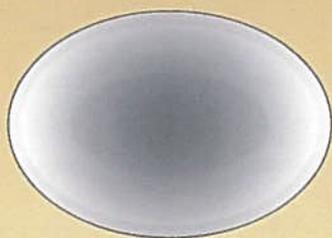
pianta



sezione



prospetto



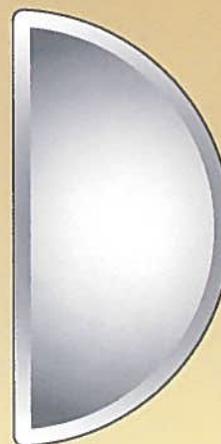
pianta



sezione



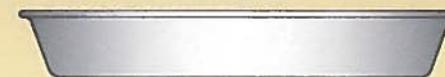
prospetto



pianta



sezione

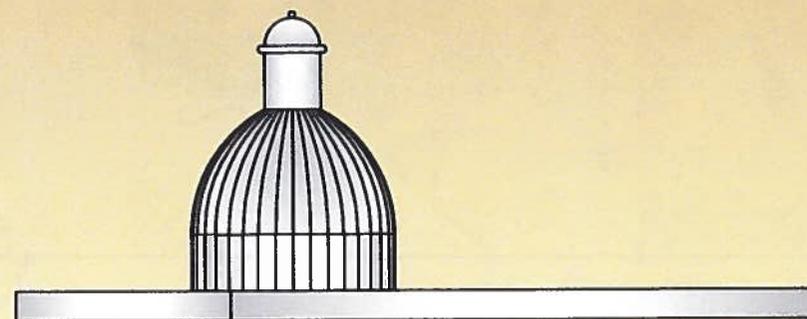
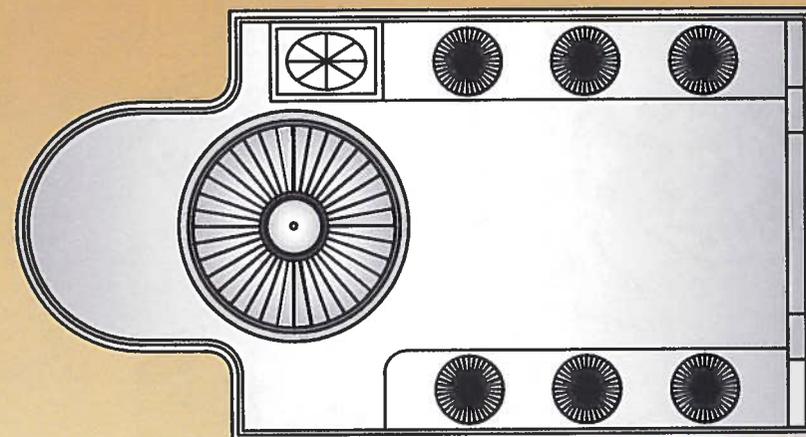
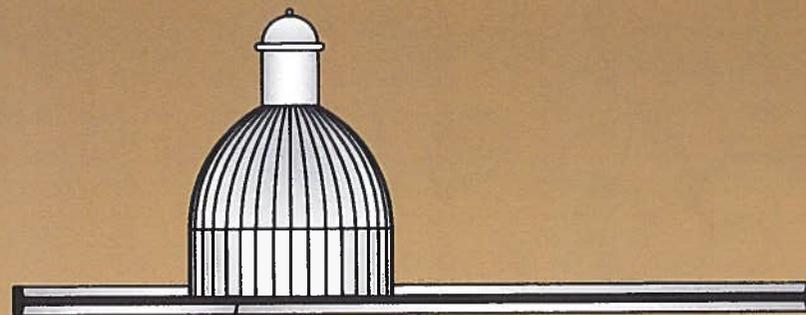


prospetto

P
r
e
s
e
n
t
a
z
i
o
n
e

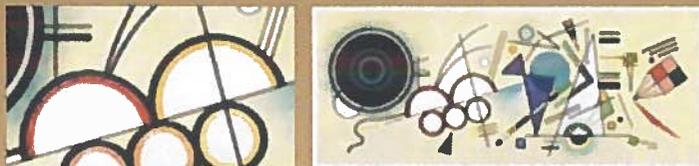
Servizio per dolci

Ispirato alla cupola della Basilica della Ghiara, questo vassoio prevede la "portata" del sugo d'uva. Realizzato in ceramica smaltata, presenta nelle forme la pianta della Chiesa reggiana ed alcuni tra gli elementi che la caratterizzano.



P
r
e
s
e
n
t
a
z
i
o
n
e

Decoro portate



La decorazione dei piatti è ripresa da elementi caratteristici dei quadri di Wassily Kandinsky, in quanto mi piaceva l'idea di unire l'arte ai vari piatti reggiani.



Per la decorazione del cappello del prete ho pensato ad una purea di patate(1) e lenticchie(2).

L
a

p
r
e
s
e
n
t
a
z
i
o
n
e

Packaging per primi piatti



Nel confezionamento dei primi piatti si deve fare una distinzione tra il packaging per i primi piatti surgelati e per quelli freschi.

I prodotti surgelati, sono principalmente piatti pronti che vengono confezionati in vaschette usa e getta di materiale resistente ad alte temperature.

I materiali utilizzabili sono: vetro, ceramica, terracotta e creta (queste tre vanno bene solo se smaltate a vetro), plastica (resistente al fuoco) e alluminio .

I prodotti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparatore idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di alto genere o alla disidratazione.

I prodotti freschi vengono confezionati principalmente ad atmosfera modificata, in quanto è ideale per mantenere intatte le caratteristiche dei cibi . Questo imballaggio consiste in un vassoio di cartone ondulato o di cartoncino con una pellicola superiore. L'imballaggio modifica l'atmosfera in cui viene impacchettato il prodotto. L'aria viene rimossa e sostituita con una miscela di gas. §La confezione è poi sigillata.

I materiali usati per il confezionamento devono essere impermeabili all'acqua e all'aria, inoltre devono essere a prova di perdite e resistenti alle basse temperature . Per questo motivo sono sconsigliati carta, cartoni carta oleata perché non sono impermeabili, e non proteggono da perdite di capo e umidità.

In realtà viene usata prevalentemente la plastica o l'alluminio nel packaging ,mentre gli altri materiali vengono usati in campo casalingo.

Packaging per primi piatti



pianta



pianta



prospetto



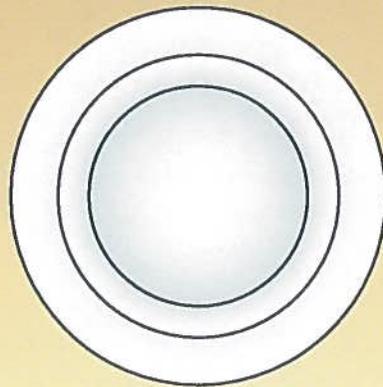
prospetto



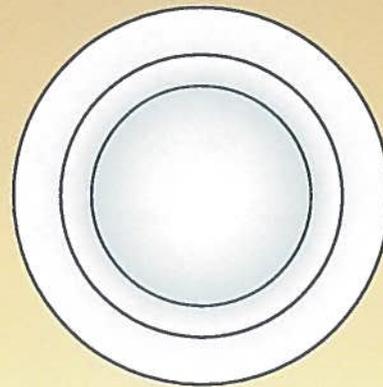
sezione



sezione



pianta



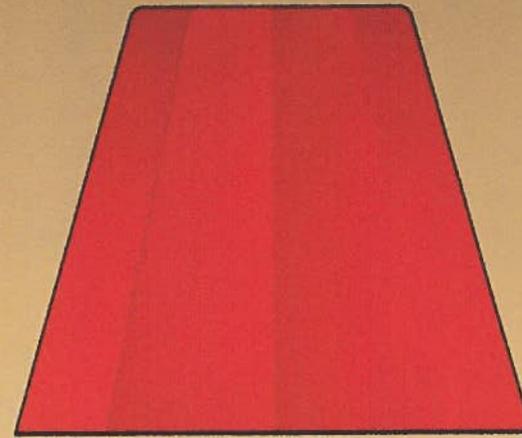
pianta

packaging

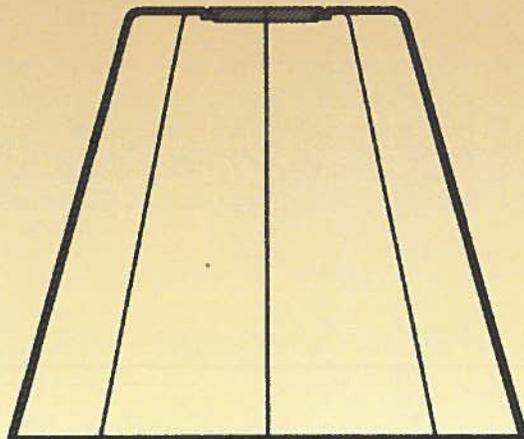
Packaging per la Zuppa inglese



pianta

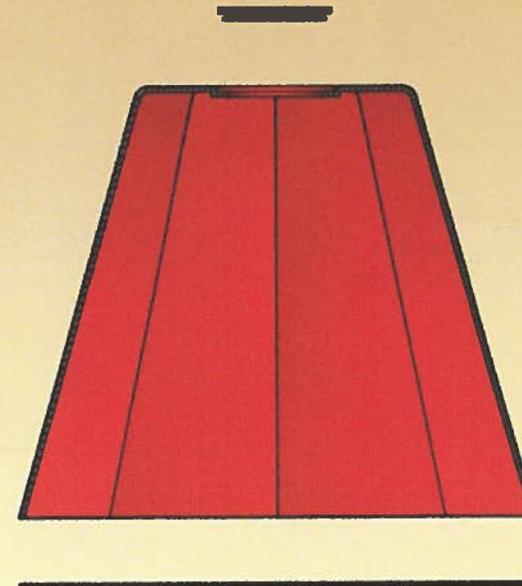


prospetto



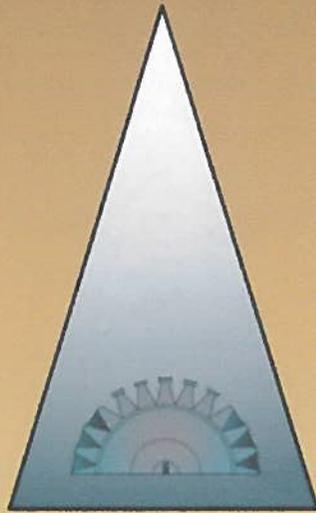
sezione

esploso



l
l
p
a
c
k
a
g
i
n
g

Packaging per la Zuppa inglese



pianta

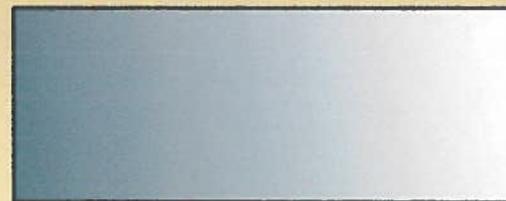
prospetto



Tema del progetto: la diffusione della zuppa inglese, dolce tipico locale, in una rete capillare come quella dei distributori automatici.

A tal fine, si prevede la realizzazione di confezioni "monodose". La porzione di Zuppa inglese, confezionata in un contenitore trasparente realizzato con materiale plastico (adatto per gli alimenti), potrà essere venduta, oltre che nei supermercati, anche nelle scuole (destinando quindi il prodotto ai più giovani) e nei luoghi di lavoro per mezzo dei distributori automatici già in funzione.

prospetto laterale



Packaging per bottiglie di Lambrusco

Il tema iniziale di questa proposta è stato: diamo ad una bottiglia l'aspetto di una botte, sia per motivi estetici che per funzionalità. Le tavolette di legno di circa 2-3 mm di spessore danno al rivestimento quel colore tipico delle botti creando un piacevole contrasto cromatico le fasce metalliche aumentano la similitudine con la botte stessa.



prospetto



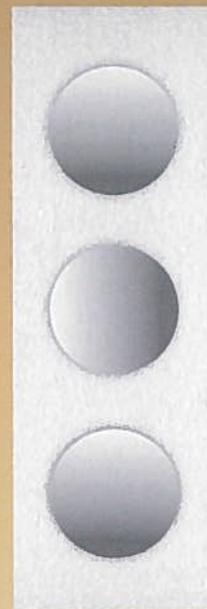
sezione

l
l
p
a
c
k
a
g
i
n
g

Imballo per bottiglie di Lambrusco



prospetto



pianta



sezione

l
l
p
a
c
k
a
g
i
n
g

Il progetto consiste nella realizzazione di un parallelepipedo in polistirene dotato di fori di dimensioni tali da contenere una bottiglia.

L'imballo, opportunamente incellofanato, grazie alle peculiarità del materiale con cui è stato realizzato, garantirà resistenza agli urti oltre che una discreta capacità coibente tale da proteggere il prodotto contenuto, da eventuali alte o eccessivamente basse temperature

Ingredienti ripieno :

200 gr polpa magra di maiale
1 salsiccia
200 gr polpa magra di vitello
350 gr manzo
2-3 magoni di gallina
100 gr prosciutto crudo (una fetta unica)
1 pollo grosso, 50 gr burro, noce moscata
2 uova, 500 gr Parmigiano - Reggiano

Ingredienti sfoglia :

1 uovo, 100 gr farina, acqua qb

Strumenti :

padella
trita carne
mattarello
rotellina dentata



Cappelletti Reggiani

Preparazione:

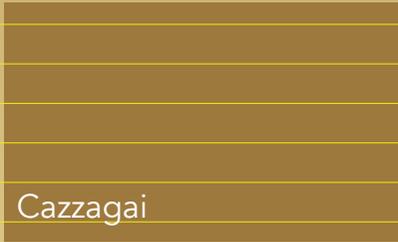
Mettere burro e cipolla in padella a rosolare, una volta che la cipolla è ben passa aggiungere dadini di prosciutto crudo per insaporir, lasciare cuocere e poi tritare la carne. Unire parmigiano, carne tritata, uova e noce moscata fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare per 24 ore.
Unire uova, farina e acqua e stendere la pasta con un mattarello, posizionare in ripieno, tagliare e piegare secondo la forma tipica.

Ingredienti :

1 kg di farina gialla (500 gr fine, 500 gr grossa)
Fagioli bianchi di Spagna
Lardo di prosciutto
Parmigiano Reggiano
Sale, aglio, rosmarino
500 gr di Farina Di Mais
Fagioli Borlotti
200 gr di Fagioli Borlotti
1 foglia di alloro
70 gr di pancetta
1 cipolla
250 gr di passata di pomodoro
olio, sale e pepe quanto basta

Preparazione :

Preparate un composto di fagioli e lardo di



Cazzagai

prosciutto tagliato a dadini. Preparate la polenta, versando a pioggia la farina gialla in acqua salata ben calda. Unite il composto di fagioli e lardo alla polenta e lasciate bollire tutto per un'ora, anche un'ora e mezza, mescolando bene e costantemente. Nel frattempo preparare un trito di rosmarino e aglio, e fatelo poi soffriggere in un po' di lardo. Una volta che la polenta è ben cotta, unite il soffritto e abbondante parmigiano reggiano. Versate tutto in uno stampo, fino a raggiungere un'altezza di circa 3/4 cm e lasciate raffreddare. Tagliate dei quadratini e frigeteli in olio o strutto.

Ingredienti:

150 gr Parmigiano-Reggiano grattugiato

100 gr pane grattugiato

2 uova più 1 tuorlo

1 cucchiaino di farina

sale a piacere

Un pizzico di noce moscata

Strumenti:

tagliere

grattugia



Pastarésa

Preparazione:

Mescolate tutti gli ingredienti su un tagliere fino ad ottenere un impasto compatto.

Infarinate il tagliere e cominciate a grattare l'impasto con una grattugia a denti grandi, così da ottenere piccoli grumi di pasta. Fate attenzione, i grumi non si devono attaccare tra di loro!

A questo punto la pastarésa è pronta: potete cucinarla subito in brodo oppure conservarla per qualche giorno.

Ingredienti

Per il ripieno:

750 gr. di bietole senza coste, 250 gr. di ricotta

di pecora, 125 gr. di parmigiano grattugiato, 30 gr.

di burro, noce moscata, sale

Per la sfoglia:

4 uova intere

400 gr. circa di farina 00

Strumenti:

padella antiaderente, rotella tagliapasta, mestolo forato

Preparazione:

Lavate le bietole e lessatele in acqua bollente salata, scolatele bene, strizzatele e tritatele abbastanza fini, passatele per una decina di minuti a fiamma media in una padella antiaderente con il burro, un pizzico di sale e un po' di noce moscata grattugiata, quindi



Tortelli con bietole e ricotta

toglietele dal fuoco e lasciatele intiepidire, incorporate alle bietole la ricotta ed il parmigiano grattugiato fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo

Impastate uova e farina per la sfoglia e tendetela.

Su una striscia di sfoglia alta circa 10 cm. distribuite vicino al bordo inferiore mucchietti di ripieno della grandezza di una noce, distanziati circa 3 cm. (non più) l'uno dall'altro.

Ripiegate sul ripieno il bordo libero della sfoglia, premete con le dita su tutti i bordi per eliminare le bolle d'aria e con un coltello affilato o con una rotella

Ingredienti per la sfoglia:

400 g di farina di semola, 4 uova

Ingredienti per il ripieno:

370 g di zucca cotta al forno, 40 g di amaretti

1/2 noce moscata grattugiata

100 g di parmigiano reggiano grattugiato, sale q.b.

*Ingredienti per il condimento: ragù alla bolognese
parmigiano reggiano grattugiato q.b.*

Preparazione:

Ripieno: Tagliate la zucca cotta al forno a pezzettini, mettetela in una terrina e schiacciatela con una forchetta fino a ridurla in purea. Unite gli amaretti sbriciolati molto finemente, la noce moscata, il parmigiano, il sale e mescolate; dovete ottenere un composto morbido ma asciutto.

Per la sfoglia: Disponete la farina a fontana sulla



Tortelli di zucca

Ingredienti

300 g di sfoglia verde per lasagne, Parmigiano Reggiano

500 g di macinato magro di manzo, 500 ml di passata di pomodoro, 3 coste di sedano bianco, 3 carote grosse

2 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino rosso

secco, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva sale, pepe

nero per la besciamella, 50 g di farina, 50 g di burro, 500

ml di latte, 25 g di Parmigiano Reggiano, noce moscata,

sale, pepe

Preparazione

Stendere la sfoglia verde ad uno spessore di 5, ritagliare la sfoglia in una misura appropriata a rivestire il fondo della teglia utilizzata, quindi recuperare l'eccedenza e sfogliare fino ad ottenere 4 sfoglie rettangolari della stessa dimensione. Preparare il ragù di carne e la besciamella. In una teglia da plum cake foderata di



Lasagne al forno

spianatoia, versate le uova al centro e impastate fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprite la pasta (io la copro con una ciotola di vetro) e fate riposare per mezz'ora. Tirate la sfoglia e ritagliate dei quadrati di 6/7 cm di lato. Mettete al centro un mucchietto di ripieno, piegate a metà e sigillate la pasta premendo con una forchetta. Cuocete i tortelli in acqua salata, sgocciolateli con una ramina e poneteli a strati su un piatto da portata alternandoli con ragù e abbondante parmigiano.

carta forno, disporre una sfoglia verde, coprire con uno strato di ragù, distribuire la besciamella e cospargere con una presa di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Coprire con un'altra sfoglia e procedere nuovamente con ragù, besciamella e Parmigiano Reggiano fino ad esaurimento degli ingredienti. Non dimenticare di spolverizzare con abbondante Parmigiano Reggiano, che sarà l'artefice della doratura e della "crosticina" in superficie. Cuocere in forno a 200°C per circa 20-25 minuti.

Ingredienti

1 verza
200 g di riso
1 piccola cipolla
2 pomodori pelati
1 bicchiere di olio di oliva
sale q.b.

un'abbondante manciata di formaggio grattugiato.

Preparazione

Pulite, tritate e lavate accuratamente la verza, quindi mettetela a soffriggere in un recipiente piuttosto capace, con abbondante olio e una cipolla tritata finemente; unite i due pomodori, salate e fate cuocere a fuoco moderato, aggiungendo un po' per volta qualche mestolo di acqua calda, perché la minestra dovrà risultare molto morbida.



Riso e verza

Appena il riso sarà cotto, togliere il tegame dal fuoco e fatelo rosolare qualche minuto, spolverizzate infine di formaggio pecorino o parmigiano grattugiato.
Potete aggiungere al soffritto dei dadini di pancetta e otterrete una minestra più sostanziosa e saporita.

Ingredienti

300 g di riso Arborio, 3 - 4 nodi di salsiccia
180 g - 200 g di fontina valdostana, 80 g di burro
3-4 pugni di grana padano, 1 cipolla piccola,
foglie di salvia, spicchio d'aglio, 1/2 bicchiere di
vino bianco secco, acqua q.b., sale q.b.

Preparazione

Prima cosa preparate il brodo in cui lessare il riso, in questo caso la base vegetale è fornita solo dalla cipolla che va fatta cuocere per una ventina di minuti e poi eliminata. Mentre il brodo si profuma riducete la fontina a piccoli cubetti e poneteli al fondo della ciotola in cui condirete il riso. Saltate la polpa ben sgranata della salsiccia in padella con poco olio e lo spicchio d'aglio, sfumate il vino e quando è cotta, eliminate l'aglio, recuperate la salsiccia



Riso in cagnone con salsiccie

scolandola dall'eccesso di grasso e tenete in caldo. Sciogliete il burro profumando con le foglie di salvia. A questo punto ci sono due strade:
o si evita di far friggere il burro o se piace dopo averlo profumato, eliminate la salvia, alzate la fiamma e fategli acquistare una sfumatura nocciola. Nel frattempo il riso sarà lessato, scolatelo e versatelo bollente sui cubetti di fontina unite la salsiccia e mescolate velocemente. Condite col burro aromatizzato alla salvia e completate col grana padano. Guarnite con un ciuffetto di salvia e servite in scodelle calde.

Ingredienti

180 gr di riso carnaroli, 3 tuorli d'uovo, cipolla g.b
burro g.b, 100 gr di parmigiano, 150 gr di pancetta
100 ml di panna fresca

Preparazione

FASE 1 Inizio tritando la cipolla. Metto da parte.

FASE 2 In un capiente tegame, verso la noce di burro e la cipolla. Faccio appassire a fuoco dolce.

FASE 3 Tolgo la cipolla appassita e metto da parte.

Verso il riso e faccio tostare a fuoco alto.

FASE 4 Sfumo con il prosecco e lascio evaporare.

FASE 5 Verso il soffritto di cipolla che avevo eliminato, aggiungo due mestoli di brodo bollente, aggiungo altri due mestoli. Questa operazione va ripetuta fino a cottura del riso (20 minuti). FASE 6

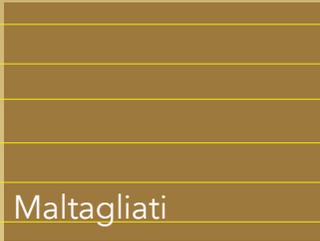
In una ciotola verso i tuorli,



Risotto alla crema d'uovo

Ingredienti

200 gr di farina
2 uova
1 pizzico di sale
400 gr di pomodorini
1 spicchio di aglio
olio di oliva
basilico



Maltagliati



il grana, la panna e il pepe.

FASE 7 Prendo la fetta di speck e la affetto: con o senza crosta, a cubetti, a fette o a listarelle.

Verso lo speck in una pirofila piccola e faccio tostare in forno 15 minuti.

FASE 8 Adesso spengo il riso e verso la crema d'uovo con lo speck che ho tostato in forno.

Manteco bene il tutto e lascio riposare 5 minuti.

Preparazione

Versate in una ciotola la farina, fate un buco al centro e mettete le uova, il sale.

Ingredienti

Acqua 1,5 l,
Carne di suino costine 500 g
Carote 1,
Sedano costa 1,
Pepe grani 10
Rosmarino 1 rametto,
Aglio 1 spicchio,
Sale q.b.
Per la cipollata,
Cipolle bianche 800 g,
Pancetta 70 g
Salsiccia 50 g,
Olio di oliva 30 g,
Pane 8 fette

Scaldate l'olio di oliva, unite la salsiccia e la pancetta, fate soffriggere per un minuto e poi unite anche le cipolle affettate e cuocete per 6-7 minuti. Prelevate due mestoli di brodo dal tegame con le costine e bagnate le cipolle, poi coprite con il coperchio e proseguite la cottura finché non saranno morbide. Nel frattempo le costine saranno giunte a cottura: prelevatele. Staccate la carne dall'osso e tagliatela a pezzetti. Unitela alle cipolle, mescolate e cuocete ancora per 20 minuti a fuoco moderato con il coperchio. A cottura ultimata spegnete il fuoco e occupatevi dei crostini. Tagliate delle fette di pane, adagiatele su una teglia rivestita con carta da forno, irroratele con un filo di olio di oliva e tostatele sotto il grill per circa 4 minuti a 220° finché non saranno dorate.



Cipollata

Preparazione

Per realizzare la cipollata iniziate lavando e pelando le carote e il sedano, poi tagliateli a pezzi grossolani, in un tegame dal bordo alto versate l'acqua, unite le costine, le verdure a pezzetti, l'aglio, il rosmarino, il pepe in grani e il sale. Coprite con il coperchio e cuocete per 2 ore a fuoco moderato finché la carne non si staccherà dall'osso. Verso fine cottura iniziate ad occuparvi delle cipolle: sbucciatele e affettatele finemente, poi sciacquatele sotto l'acqua corrente e scolatele. Intanto tagliate a striscioline la pancetta e a pezzetti la salsiccia

Servite la cipollata calda in una zuppiera accompagnandola con le fette di pane tostato.

Conservazione

Conservate la cipollata in frigorifero per un paio di giorni in un contenitore ermetico, potete congelarla se avete utilizzato ingredienti

Ingredienti

Coniglio intero 1 da 1 Kg, Olio di oliva 4-5 cucchiari
Cipolle 1 grossa, Alloro 2 foglie, Salvia 4 foglie,
Rosmarino 2 rametti, Peperoncino fresco 1
Aglione 2 spicchi, Passata di pomodoro o polpa in pezzi
400 gr, Vino bianco 200 ml, Sale q.b., Pepe q.b.
Brodo vegetale o di carne, 1/2 lt

Preparazione

Eliminare il grasso in eccesso dal coniglio, quindi
estraete i rognoni, il cuore e il fegato che terrete da
parte. Lavate il coniglio, tamponatelo con carta da
cucina e tagliatelo a pezzi. Mondate e tritate la cipolla,
mettetela in una padella assieme all'olio e lasciatela
appassire a fuoco basso per almeno 10 minuti senza
che prenda colore. Aggiungete un trito fine di
peperoncino, rosmarino, salvia, alloro e aglio, rosolate,



Coniglio alla reggiana

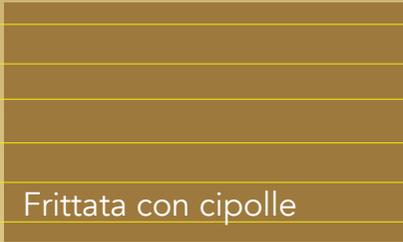
poi aggiungete i pezzi di coniglio e fateli dorare. Unite
il vino bianco che farete evaporare, quindi aggiungete il
pomodoro, salate e pepate e coprite con un coperchio.
Quando serve, aggiungete del brodo vegetale; a metà
cottura, aggiungete il cuore, i rognoni, il fegato tagliato
in due. Quando il coniglio sarà cotto, lasciate senza
coperchio il tegame fino all'addensamento del fondo di
cottura, poi aggiustate ancora di sale e spegnete il
fuoco. Servite il coniglio accompagnato con polenta,
riso pilaf oppure con abbondanti fette di pane
casereccio.

Ingredienti

Per la frittata, Uova medie 6, Cipolle rosse 400 gr
Olio di oliva extravergine 3 cucchiari, Maggiorana q.b.
Sale q.b., Pepe q.b.

Preparazione

Sbucciate e mondate la cipolla, tagliatela a metà e poi
in spicchi e riducete ancora in spicchi sottili. Quindi in
una ciotola abbastanza capiente mettete le uova
sgusciate, aggiungete le foglioline di maggiorana e salate
e pepate a piacere. Con una frusta o una forchetta
sbattete le uova fino a ottenere un composto
omogeneo. Prendete una padella capiente dal fondo
antiaderente con 3 cucchiari di olio d'oliva e mettetela a
scaldare sul fuoco. Quando l'olio è caldo aggiungete la
cipolla e fatela appassire a fuoco vivace per 4 minuti,
poi abbassate la fiamma e continuate la cottura a



Frittata con cipolle

fuoco dolce fino a che le cipolle si saranno
ammorbidite e aggiustate di sale. Quando le cipolle
risulteranno ben cotte ma ancora intere aggiungetele
uova sbattute in padella, fate in modo che tutte le
cipolle siano coperte. Lasciate cuocere la frittata circa a
fuoco dolce e coprite con un coperchio, quando
risulterà cotta e in forma, giratela e procedete con la
cottura ancora per un paio di minuti. Quando la frittata
con le cipolle è perfettamente cotta, trasferitela su un
piatto da portata e servitela ben calda!

Ingredienti per tre persone

6 fettine di filetto di maiale, 80 g di burro, 60 g di mortadella, 60 ml di passata di pomodoro, 30 g di Parmigiano Reggiano, mezzo bicchiere di brodo un uovo, una cipollina, uno spicchio d'aglio, un cucchiaino di prezzemolo tritato un cucchiaino di pangrattato (all'occorrenza), se il filetto è molto piccolo, tagliare (o farsi preparare dal macellaio) fette più spesse da aprire a libretto.

Preparazione

Nella ciotola di un tritatutto, riunire la mortadella, l'uovo, il Parmigiano Reggiano, l'aglio passato allo spremiaglio ed il prezzemolo tritato, quindi tritare ed amalgamare questi ingredienti fino ad ottenere un composto morbido, ma non troppo umido; regolare la consistenza con un cucchiaino di pangrattato.



Valigini

se necessario regolare la consistenza con un cucchiaino di pangrattato. Battere leggermente le fettine di carne, quindi adagiarvi il ripieno ed arrotolarle, formando degli involtini da fermare con uno stecchino. Tritare finemente la cipolla. In una casseruola, far fondere il burro, quindi rosolarvi la cipolla e, quando sarà dorata, aggiungere i Valigini e farli dorare su tutti i lati; incorporare il pomodoro diluito con il brodo e far cuocere per circa 10-15 minuti, o comunque fino a cottura completa della carne, mescolando di tanto in tanto. Servire subito.

Ingredienti

Carne bovina magatello di manzo 1 kg, carote 100 g, sedano 70 g, vino rosso 750 ml acqua q.b., chiodi di garofano 3, pepe 3 grani, funghi misti: champignon e chiodini 300 g, sale q.b., pepe nero macinato q.b.

Preparazione

Fare marinare la carne: pelate le carote e tagliatele a cubetti, fate lo stesso con la costa di sedano. Prendete il trancio di carne, asciugatela dall'eventuale residuo di sangue e ponetela in una terrina. Aromatizzatela e aggiungete le verdure, versate il vino e acqua quanto basta a coprire completamente la carne, avvolgete la ciotola nella pellicola, fate marinare la carne in frigorifero per almeno 12 ore fino ad un massimo di 24. Scolate la carne marinata avendo cura di conservarne il liquido, scaldate un filo di olio in un tegame, adagiatevi la carne, fatela rosolare



Brasato ai funghi

a fuoco vivace e ricopritela con la marinatura e le verdure, coprite con il coperchio e fatela brasare per almeno 3 ore. Pulite i funghi e affettateli. In un padella scaldate l'olio, unite i funghi e salate, pepate e cuocete mescolando spesso. Quando la carne sarà pronta, estraetela dal tegame e ponetela in una terrina, trasferite il fondo di cottura della carne in un tegame più piccolo e frullate il tutto. Versate il fondo di cottura nella padella con i funghi e proseguite la cottura per qualche minuto. Affettate il brasato e adagiate le fette su un piatto, condite con il sughetto di funghi e servitelo ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

500 gr di farina

100 gr di zucchero

3 tuorli d'uovo

strutto per friggere

un bicchiere di vino dolce

zucchero a velo per guarnire

Preparazione

Rompere le uova in una ciotola e sbatterle con una forchetta. mettere la farina a fontana sul tagliere, fate un buco nel mezzo, aggiungere un pizzico di sale, lo zucchero e unite le uova. cominciate ad impastare aggiungendo il vino dolce, fino ad ottenere un composto abbastanza sodo. fate una palla, avvolgetela in un



Intrigoni

foglio di cellofan per alimenti e lasciate riposare per almeno dieci minuti. riprendete l'impasto e tiratelo con il matterello. tagliate delle strisce larghe 4-5 cm e lunghe il doppio. Fate sciogliere lo strutto in una padella ampia e friggere poco alla volta gli intrigoni fino a quando saranno dorati. toglieteli con una schiumarola e fate scolare l'unto in eccesso su un foglio di carta assorbente da cucina. cospargeteli di zucchero a velo quando saranno freddi.

Ingredienti

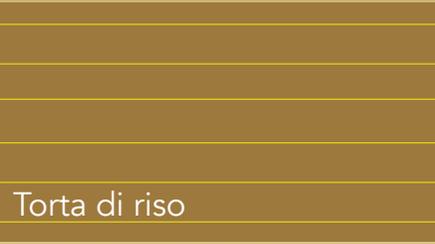
150 g Riso, 1 litro Latte fresco intero, 150 g Zucchero

1 pizzico sale, 3 Uova, 4 cucchiaini Sassolino o Anicione

1 Limone, buccia grattugiata

Preparazione

In una pentola, portare ad ebollizione il latte con un pizzico di sale e, quando bolle, tuffarvi il riso e portarlo a cottura senza scuocerlo, quindi spegnere il fuoco. Unire lo zucchero e mescolare con una frusta affinché si sciolga bene, aggiungere l'anice e la scorza di limone grattugiata. Unire i tuorli delle uova, uno alla volta, continuando sempre a mescolare con la frusta ed avendo l'accortezza di attendere che il tuorlo sia completamente assorbito dal composto prima di inserire il successivo. Raccogliere in una ciotola gli albumi e sbatterli brevemente e, appena cominciano a



Torta di riso

schiumare un poco, unirli al composto amalgamando bene. Imburrare e infarinare una teglia, versarvi il composto e, con un cucchiaino, cercare di livellare il riso onde evitare che il dolce risulti disomogeneo. Un'alternativa può essere quella di picchiettare il fondo della teglia sul piano di lavoro. Lasciare riposare il composto per circa 10-15 minuti, cioè grossomodo il tempo necessario al forno per raggiungere la temperatura. Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti, o comunque fino a doratura, e sotto al grill gli ultimi 5 minuti. A cottura ultimata, far raffreddare e servire a temperatura ambiente.

Ingredienti per 6-8 porzioni

*1 litro di mosto d'uva "Ancellotta" (in mancanza, altra uva rossa dolce), 100 g di farina 00
un cucchiaino di zucchero (susceptibile di variazioni in base alla dolcezza del mosto)*

Preparazione

In una pentola, radunare il mosto e portarlo ad ebollizione, rimuovendo la schiuma che si formerà in superficie. Terminata questa fase, in una ciotola, radunare la farina e versarvi una piccola quantità di mosto cotto; amalgamare velocemente con una frusta o un cucchiaino, al fine di ottenere una crema priva di grumi. Versare la crema ottenuta nella pentola, unire lo zucchero e mescolare bene. Proseguire la cottura a fuoco basso, mescolando costantemente, fino a che il composto non si addenserà. Assaggiare,



Sugo d'uva

se necessario, per verificare che i sughi d'uva non abbiano sapore di farina: in questo caso, necessitano di ulteriore cottura. Infine, aggiungere lo zucchero, previo assaggio: il mosto potrebbe essere più o meno dolce, e lo zucchero potrebbe variare di conseguenza. Trasferire il composto ottenuto in ciotoline individuali oppure in uno stampo grande, quindi far raffreddare a temperatura ambiente. Servire o trasferire in frigorifero fino al momento del consumo.

Ingredienti

*600 gr di farina, 150 gr di zucchero, 100 gr di burro
1 cucchiaino di olio, latte, vino bianco, 150 gr di pane
abbrustolito e amaretti, 50 gr di noci, 250 gr di miele, 150 gr
di zucchero, 50 gr di pinoli, 50 gr di uva sultanina, chiodi di
garofano, noce moscata, cannella, buccia di arancia, un
bicchiere di vino bianco*

Preparazione

Tagliate i canditi e tritate i pinoli. Ammorbidire in acqua l'uvetta. Sbriciolate i biscotti secchi. Versate il miele in una casseruola, bagnatelo col vino, portate ad ebollizione, quindi abbassate al fiamma ed unite i biscotti secchi, le noci, le mandorle, le nocciole ed i pinoli. Insaporite con la noce moscata e la cannella in polvere. Aggiungete il cognac, i canditi e l'uva sultanina. Amalgamate, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Versate in una terrina, ricoprite con



Spongata

un foglio di carta di alluminio e lasciate riposare per almeno 24 ore. Preparate la pasta: setacciate la farina, mettete al centro il burro ammorbidito, lo zucchero, il vino ed il sale. Lasciate riposare l'impasto ottenuto per circa mezz'ora. Dividetelo e stendete i due pezzi di pasta in modo da ricavarne un disco grande e uno più piccolo. Imburrate ed infarinate la teglia. Foderatela con il disco più grande. Versate il ripieno, livellatelo con una spatola, ricopritelo con il secondo disco di pasta e saldatelo ai bordi. Bucherellate la superficie e spennellatela con olio. Scaldare il forno a 190° e mettetevi a cuocere la preparazione per 30 m. spolveratelo con zucchero a velo e servitelo.

Ingredienti per quattro persone

400 g di pan di Spagna

1 litro di latte

200 g di zucchero

8 tuorli di uovo

100 g di cacao amaro

60 gr di farina

1 limone

alchermes

rum

Preparazione

Mescolate 4 tuorli di uovo con metà dello zucchero e farina, aggiungete mezzo litro di latte aromatizzato con la scorza di limone e portate il tutto all'ebollizione con lo zucchero, la farina, il latte le uova rimaste.



La zuppa inglese è un dolce al cucchiaio presente nella tradizione pasticceria di molte regioni d'Italia, ma in particolare, in virtù della sua origine, la ricetta della zuppa inglese può essere definita una ricetta tipica dell'Emilia Romagna. Secondo le tesi più accreditate, la ricetta della zuppa inglese affonderebbe le sue origini nel Rinascimento alla corte degli Estensi, più precisamente intorno al 1500. Un ambasciatore italiano, di ritorno dall'Inghilterra, parlò di un dolce assaggiato a Londra presso la corte elisabettiana: era il "trifle" che i cuochi di corte si impegnarono prontamente per imitarlo. Nasceva così la zuppa inglese Emiliana che prevede il pan di Spagna imbevuto nell'alchermes

Zuppa Inglese

Replicate il procedimento aggiungendo il cacao in modo da ottenere questa volta la crema pasticcera al cacao. In un recipiente formate uno strato di pan di Spagna inzuppato di alchermes e copritelo con la prima crema pasticcera.

Ora stendete un secondo strato di savoiardi inzuppati nel rum e copritelo con la seconda crema, quella al cacao. Procedete fino ad esaurimento degli ingredienti. La zuppa inglese che avete ottenuto prima di essere servita va raffreddata in frigo per almeno mezza giornata.

e nel rum alternarsi a strati di crema pasticcera semplice e crema pasticcera al cioccolato.

Provenienza

Zona definita dal disciplinare di produzione della provincia di Reggio Emilia

Vitigni

*85% Lambrusco Marani,
Lambrusco Salamino*

15% Ancellotta

Note degustative

Colore: rosso vivace con riflessi violacei

Profumo: gradevole e persistente, con lievi sentori di frutti di bosco

Sapore: fresco con vena delicatamente acidula

Dati analitici

Alcool: 11% vol

Zuccheri: 10 g/l

Abbinamenti

Ottimo per accompagnare tutti i piatti semplici e leggeri della cucina mediterranea

Temperatura di servizio

12-14°C

Formato

75 cl

Lambrusco Reggiano



Lambrusco Emilia



Provenienza

Vigneti situati tra la media pianura e la bassa collina delle province di Reggio Emilia e Modena

Vitigni

*Lambrusco Marani
Lambrusco Salamino*

Note degustative

Colore: rosa tenue

Profumo: fresco e delicatamente fruttato di lampone

Sapore: piacevole, armonico esaltato dalla nota frizzante

Dati analitici

Alcool: 10% vol

Zuccheri: 20 g/l

Temperatura di servizio

8-10°C

Formato

75 cl

L'anisetta è un liquore a base di anice verde. Si ottiene dalla lavorazione dell'"aniciato" che consiste nella distillazione dell'alcool con l'aggiunta di semi di anice che cedono, attraverso il rilascio degli oli essenziali, il loro sapore. Partendo da questa base di lavorazione, con ulteriori interventi e l'aggiunta di altri ingredienti, quali lo zucchero e altri aromi naturali, si produce il liquore. L'anisetta deve essere invecchiata in appositi contenitori di ferro per consentirle di formare "il deposito sulle pareti interne del recipiente e amalgamare i vari componenti. Questo sistema di produzione viene utilizzato tuttora; l'anice usato è coltivato nelle immediate vicinanze di Ascoli Piceno, in terreni argillosi.

Modi di degustazione
L'anisetta può essere bevuta liscia, come "ammazzacaffè" o come drink. L'anisetta può essere servita liscia con dentro il bicchiere un chicco di caffè tostato. L'anisetta può essere aggiunta come correzione per il caffè.

Anisetta



Sassolino



Si ricava dal frutto dell'*Illicium verum*, comunemente conosciuto come anice stellato per via dell'odore e della forma del frutto, ma che con l'anice (*Pimpinella anisum*) botanicamente non ha nulla a che fare. È una pianta originaria della Cina, il cui frutto ha l'aspetto di una stella, formata da 8-12 follicoli appuntiti di colore bruno rossastro contenenti anetolo, metilcavicolo, pinene, limonene che danno appunto il caratteristico aroma di anice. Oggi il Sassolino viene sempre più riscoperto e rivalutato non tanto come superalcolico da servizio ma come prodotto da usarsi in pasticceria, come bagna per preparare, insaporire e aromatizzare ricette di biscotti, pasticcini vari, pan di Spagna, torte, choux alla crema, macedonie di frutta etc.

Il Bargnolino, o più comunemente in italiano Prunella, è un liquore dall'alta gradazione alcolica, ottenuto dalla infusione delle bacche di prugnolo selvatico, detto anche pruno spino, arbusto tipico dell'Appennino emiliano delle province di Reggio e Parma.

Le bacche vanno raccolte nel mese di ottobre.

Ingredienti

Alcool etilico

Frutti di prugnolo selvatico

Zucchero Acqua

Bargnolino



Sburlone



Lo Sburlon è un liquore a base di mele cotogne, tipico della pianura e della zona collinare del parmense e del reggiano. Si riteneva che, bevuto a fine pasto, desse una sorta di "spinta", facilitando la digestione; allungato con acqua era ritenuto un ottimo corroborante e defaticante. Lo sburlon è il frutto della macerazione e infusione alcolica della polpa della mela, precedentemente grattugiata o ridotta in poltiglia. La polpa così trattata viene dapprima fatta macerare per circa cinque giorni al fine di estrarne tutti i succhi che vengono poi messi in infusione in alcol, assieme a vari aromi e allo zucchero, per un periodo non inferiore ai 30 giorni. Al termine avviene la filtrazione e l'imbottigliamento. Ne risulta un liquore a elevata gradazione alcolica, limpido e di colore fra il giallo e il nocciola. La sua preparazione è antica e la ricetta ha innumerevoli varianti. Lo sburlon è sempre stato, assieme al nocino e al bargnolino uno dei liquori popolari più diffusi. Fino a pochi decenni fa infatti, in molte case di campagna, sia in montagna che in pianura, c'era una pianta di Mela cotogna da cui si ricavava la marmellata e il liquore.

L'Acqua d'Orcio, detta anche Acqua d'orzo è una dissetante bevanda alla liquirizia, che in passato veniva anche preparata con l'orzo.

Questa è senza dubbio la più tipica delle bevande di Reggio nell'Emilia. L'acqua d'orcio è essenzialmente un estratto di liquirizia allungato con acqua, che ha un effetto molto dissetante.

Preparazione²

Dell'acqua d'orcio esistono diverse ricette in libri di cucina reggiana o tramandate oralmente, ma la maggior parte di queste sono prive delle dosi con le quali miscelare gli ingredienti. Estrapolando le informazioni da varie fonti, anche e soprattutto orali, la ricetta più completa oggi disponibile risulta questa:

Far bollire per 15-20 minuti 10 centimetri di radice di liquirizia con 10 semi d'anice, 10 semi di finocchio, tre pezzetti di scorza d'anice e

1 cucchiaino di estratto di liquirizia. A bollitura ultimata, aggiungervi la scorza di mezza arancia, lasciandola per il tempo necessario a far raffreddare l'acqua d'orcio. La scorza d'anice (con scorza d'anice presumibilmente ci si riferisce all'anice stellata) e la scorza d'arancia sono ingredienti che non compaiono in tutte le ricette e quindi prodotto di probabili aggiunte successive alla ricetta originale. Con la ricetta si produce un estratto che poi dovrà essere allungato con acqua nella misura di circa 1 a 10.

Acqua d'Orcio

