



Marco Valletta
chef, segretario
Nazionale
Italiana Cuochi

LaPostaDelCuoco

lo chef risponde

TECNICHE DI COTTURA, RICETTE, INGREDIENTI: AVETE UN DUBBIO O VOLETE UN SUGGERIMENTO? LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI RISPONDE ALLE DOMANDE DEI LETTORI

Ho sempre creduto che il fiadone fosse un dolce tipico trentino: un'amica mi ha detto che è originario dell'Abruzzo. Chi ha ragione?

Enza B., Sestri Levante (GE)

Siete nel giusto entrambe. Si tratta di una specialità del Trentino Alto Adige: piccoli dolci di pasta, più o meno zuccherata, ripieni di mandorle, miele e rum e aromatizzati con cannella e chiodi di garofano. Il fiadone abruzzese, invece, è una torta rustica (che può essere anche dolce) con un involucro di pasta sottile e un ripieno di formaggi (di solito Pecorino o ricotta) e uova, guarnita con strisce di pasta.

Vorrei qualche ricetta sfiziosa e un po' diversa per cucinare il gambero di fiume.

Marta G., Chioggia (VE)

Le specie più comuni di questo crostaceo d'acqua dolce poco conosciuto sono il "gambero a zampa rossa", il più ricercato per la finezza della polpa; quello "a zampa bianca", pic-

colo, che vive nei corsi d'acqua di montagna; il "gambero di torrente" e il "gambero americano", meno pregiato. I gamberi di fiume sono generalmente ricercati, oltre che per la qualità della polpa, perché a causa di tempi di crescita lunghi (raggiungono la maturità intorno ai 5-7 anni), la produzione disponibile è poco abbondante. Il modo migliore per cucinarli è saltarli in padella con burro spumeggiante, ben puliti e privati del budello, ma sono ottimi anche in zuppa: stufate dei pomodorini tagliati a metà con olio e un trito di aglio, prezzemolo e peperoncino. Unite acqua bollente, cuocete altri 10', salate e aggiungete i gamberi puliti. Cuocete la zuppa fino a quando saranno rosso vivo (10' circa), e versatela su fette di pane casereccio.

Per una cena da amici ho deciso di preparare il cous cous, ma non possiedo una couscoussiera: come rimediare senza perdere in qualità?

Paolino L., Livorno

Usi un setaccio a trama fine disposto sopra una padella d'alluminio dai bordi alti colma di acqua bollente e il risultato sarà lo stesso. Se non volete cucinarlo a vapore, incorporate al cous cous poco per volta acqua tiepida, facendolo gonfiare: mescolatelo però continuamente, anche con le mani.

Potreste suggerirmi qualche salsina gustosa da usare per condire le insalate miste?

Lucia S., Varese

Ci vuole fantasia. Alla base dei condimenti ci deve essere, oltre al sale, una soluzione grassa (di solito olio di oliva) ma la parte acidula è a discrezione: sono ottimi ingredienti il succo dei vari agrumi o frullati e centrifugati di frutta esotica, magari esaltati da senape dolce.

Per esempio, emulsioni ad alta velocità olio extravergine, polpa di frutto della passione, poco sale e un cucchiaino di senape per un ottimo risultato.

Mi hanno regalato dei testaroli, dischi di pasta, ma non ho idea di come prepararli.

Rita M., San Severo (FG)

I "testaroli" della Lunigiana (ai confini con La Spezia) sono infatti dischi sottilissimi di pasta a base di farina di grano, sale e acqua.

Vanno tagliati a quadretti di 4-5 cm di lato, tuffati in una pentola con acqua salata bollente appena tolta dal fuoco e qui lasciati per circa 3'; scolati, si condiscono con il pesto classico alla genovese, con un pesto di olive, aglio, prezzemolo e olio oppure con formaggi caprini aciduli ed erbe aromatiche.



**FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI**

Via Pergolesi 29 - 20124 Milano

Tel. 02.66983141

Fax 02.66984690

e-mail: info@fic.it - www.fic.it

www.nazionaleitalianacuochi.com