

IDEE DI GUSTO



# Dolce antispreco

Così si recuperano i lievitati rimasti dai vari cenoni.  
Lo chef francese loda la nostra tradizione culinaria



## COME RIUTILIZZARE PANDORI E PANETTONI AVANZATI DALLE FESTE

La corsa all'acquisto dei dolci di Natale porta spesso a comprarne in sovrannumero soprattutto per quanto riguarda i lievitati. Questi hanno una durata di parecchi mesi se industriali e di qualche settimana se artigianali. Quando sono già stati aperti, o ci sono delle fette avanzate, possono essere utilizzate per delle ottime ricette. Per esempio come base per un originale biancomangiare secondo i consigli della Cooperativa **Arborea** del latte di capra.

**Ingredienti:** 250 ml di panna fresca • 300 ml di latte fresco • 100 g di cocco grattugiato • 50 g di zucchero bianco • 1 baccello di vaniglia • gelatina in fogli

La morbidezza del pandoro si abbina perfettamente a quella del biancomangiare e acquista freschezza se mixata con un sapore come quello del cocco.

**Per recuperare le fette avanzate** si inizia idratando della gelatina, quindi mettendo del latte a scaldare e aggiungendo zucchero, un baccello di vaniglia inciso, del cocco grattugiato e mescolando fino a portare a bollore. Una volta spento il fuoco, aggiungere la gelatina idratata. **Lasciare raffreddare**, montare della panna e unirla al latte aromatizzato. A questo punto, sistemare sul fondo di alcune coppette il pandoro a pezzi e ricoprire con la crema ottenuta, poi lasciare riposare in frigo un paio d'ore e servire con una guarnizione di scorza di limone, scaglie di cioccolato o cocco fresco oppure frutti di bosco.

## CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UNESCO? Cosa dice Alain Ducasse

«Avete sicuramente buone chance di ottenere il riconoscimento perché l'Italia vanta tante cucine regionali, una incredibile ricchezza di prodotti, mercati straordinari, e per molti la cucina della nonna e il pranzo della domenica sono nel Dna», ha dichiarato Alain Ducasse all'inaugurazione del suo ristorante romano, parlando della candidatura italiana a patrimonio dell'Unesco. Il celebre chef francese, e uomo dei record delle stelle Michelin, ha detto che «agli italiani piace mangiare bene. Anche se bevono meno dei francesi che iniziano il pasto chiedendo: cosa abbiniamo a questo vino? Qui è il contrario, si parla di cosa si mangerà stasera, domenica o a Natale e poi si pensa al bere». Ducasse offrirà un menu italo-mediterraneo dove il lusso si incontra col popolare, dal tartufo bianco alle puntarelle della campagna romana, dal carciofo violetto della Puglia alle ostriche. «La mia idea è quella di portare nel piatto il miglior prodotto nel miglior momento. E girando per i mercati romani ho trovato una straordinaria qualità e tradizione. Parto da lì per creare una ricetta che esprima armonia.



## I DANNI DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

### ••••• Broccolo di Torbole a rischio?

A pochi chilometri dalle montagne del Trentino si raccolgono i broccoli di Torbole, una località sul Lago di Garda dove il vento di nordest crea un microclima che facilita la coltivazione di questo particolare cavolo, di piccole dimensioni e senza il caratteristico odore. Si interpreta in diversi modi: lessato o crudo, a tocchetti, come contorno della tipica carne salada o del pesce di lago, come condimento per la pasta. A Torbole, a fine gennaio, si tiene la Festa dedicata a questo ortaggio, ma purtroppo quest'anno a causa di un forte calo produttivo dovuto al cambiamento climatico non sarà possibile mantenere la tradizione.

