

 Regione Emilia-Romagna

RICETTE DI CUCINA DELLE “ACQUE DI MEZZO”

Sandro Bignami



Sandro Bignami

Illustrazioni di Umberto Sgarzi

*Ricette di cucina
delle “acque di mezzo”*



Assessorato alle attività produttive, sviluppo economico e piano telematico

Assessore, Duccio Campagnoli

Direzione attività produttive, commercio, turismo

Direttore generale, Morena Diazzi

Servizio economia ittica

Aldo Tasselli

Gestione politiche acque interne

Sandro Bignami

Istruttore amministrativo gestione politiche acque interne

Giampietro Collina

Coordinamento attività di promozione e comunicazione

Carmen Guerriero

Segreteria attività di promozione e comunicazione

Valentina Gerini

Consulenti editoriali

Nicola Bucci, Francesca Domenichini

Impaginazione grafica

Maria Della Rocca

Illustrazioni

Umberto Sgarzi

Pubblicazione a cura della Regione Emilia-Romagna, da un'idea di Carmen Guerriero. L'autore ringrazia Giampietro Collina per le indicazioni enologiche e Filippo Bignami per l'insostituibile collaborazione gastronomica e per le ricette.

© Copyright 2006 by Greentime SpA - via Barberia, 11 - 40123 Bologna
Tel. 051.584020 - Fax 051.585000 - E-mail: info@greentime.it

Proprietà letteraria riservata - Printed in Italy

Disegno di copertina: Umberto Sgarzi

Stampa: Litografia Sab - Via Ca' Ricchi 1/3 - San Lazzaro di Savena - Bologna

Finito di stampare nel mese di novembre 2006

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'Autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'Autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Sommario

Presentazione pag. V

Introduzione » VII

Gli antipasti

Latterini marinati pag. 1

Tortini d'orata e cipolle » 2

Sfogliatina al branzino e pancetta ferrarese » 3

Toast con paté di fegato d'anguilla » 4

Fagottini calamita » 5

Bisato nei fiori » 6

Passerine alla Graziano » 7

Schile all'olio d'aglio » 8

Musini Rubicone » 9

Crocchette di uova di bosega » 10

Filetto di megiato » 11

Zuppe e brodetti

Zuppetta di pesce di valle in bianco pag. 12

Passatelli in brodetto di paganelli » 13

Brodetto di anguilla della Sacca di Goro » 14

Minestra dello scano » 15

Brodetto delicato al branzino » 16

Zuppa con cefalo e patate » 17

Zuppetta marinara » 18

Bisque con i gamberi di valle » 19

I primi

Risotto di polpa di ghiozzo e bruscandoli pag. 20

Risotto di anguilla della Vigilia di Natale o Capodanno » 21

Strozzapreti al ragù di cefalo e paganello » 22

Gnocchi golosi » 23

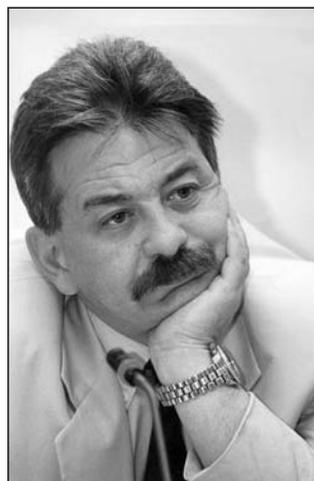
Straccetti al basilico con branzino e verdure.....	»	24
Vermicelli con filetti di passera.....	»	25
Tortelloni di cefalo	»	26
Penne, passera e basilico	»	27
Gramigna al cartoccio.....	»	28
Risottino all’orata	»	29
Risotto Volano con zucca e schile	»	30
Corona al branzino	»	31
Conchiglie con branzino filettato e fiori di zucca.....	»	32
Garganelli al cefalo e sugo di melanzana.....	»	33

I secondi

Lupo al basilico	pag.	34
Branzino ripieno	»	35
Scaloppe di branzino con pere dell’Emilia-Romagna.....	»	36
Branzino ai sentori autunnali.....	»	37
Oratelle al pangrattato	»	38
Passere fritte	»	39
Rotolini con piselli	»	40
Orate in salsa gorante	»	41
Cefalo profumato.....	»	42
Orate al forno.....	»	43
Cefalo all’arancia.....	»	44
Branzino agli odori.....	»	45
Volpine all’aceto	»	46
Anguilla alla graticola	»	47
Frittura d’anguille.....	»	48
Combutta di spigola e schile	»	49
Bisato in salsa di patate	»	50
Spezzatino all’uso del Delta.....	»	51
Budino di schile con pomodoro del Mezzano all’origano	»	52
Guazzetto piccante di vongole di Goro.....	»	53
Passere del Nord Est.....	»	54
Anguilla “arost in umad” di Goro	»	55

Presentazione

Le ricette che recuperano una cultura gastronomica radicata nel territorio emiliano romagnolo ci raccontano di tradizioni popolari gustose ed assieme originali. Ne è una testimonianza il volume le Ricette di cucina delle “acque di mezzo” dove è ben rappresentato un sapere che trova la sua collocazione naturale nelle valli della nostra Regione. Il cibo ha una grande importanza nella storia dell’Emilia-Romagna perché ci permette di riappropriarci di valori fondamentali che molto hanno a che fare con l’esperienza quotidiana del cittadino e che si conciliano con importanti aspetti di sviluppo economico. Se è vero che i sapori delle nostre specie ittiche sono inestimabili, è altrettanto vero che il legame con l’ambiente viene qui rappresentato dal pescatore che diventa un soggetto privilegiato del racconto. E così un “mestiere” antico diventa estremamente moderno e ci dà lo spunto per riflettere su temi particolarmente rilevanti della nostra società.



Duccio Campagnoli

Assessore alle attività produttive
sviluppo economico e piano telematico

Introduzione



«**L**e aree umide sono zone di acquitrino, palude o torbiera o acqua libera, sia naturali che artificiali, temporanee o permanenti, tanto con acqua ferma che corrente, dolce, salmastra o salata, incluse le distese di acqua marina la cui profondità, durante la bassa marea, non superi i sei metri». Così sono definite dalla Convenzione di Ramsar le cosiddette “zone umide” che includono pertanto anche le foci dei fiumi, i laghi e gli specchi d’acqua che si formano nei delta, le aree costiere e le valli salse da pesca.

Noi, in questa occasione, le abbiamo chiamate “acque di mezzo”, intendendo così evidenziare la notevole variabilità della salinità ed il loro posizionamento tra terra e mare. In Emilia-Romagna le realtà più importanti, e non solo a livello regionale, sono quelle situate lungo la fascia costiera del ferrarese e del ravennate.

La fauna ittica più rappresentativa delle “acque di mezzo” è costituita da anguille, orate, branzini, passere e dalle cinque specie di cefali, dunque prodotti ittici certamente pregiati e di indubbio significato gastronomico. È appunto per valorizzare la gastronomia di tali pesci che la Regione Emilia-Romagna ha voluto pubblicare questa raccolta di ricette, alla quale hanno contribuito con loro originali proposte famosi cuochi, che ringraziamo.

Sandro Bignami

Le ricette



Gli antipasti



*Zuppe
e brodetti*



I primi



I secondi



Latterini marinati

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350-450 g di latterini freschi
- ❖ olio per friggere
- ❖ 550 cl di aceto di vino bianco
- ❖ 450 cl di acqua
- ❖ 1 cucchiaino (6 g) di sale



Preparazione

Tuffare i latterini lavati e asciugati (ma non infarinati) in olio bollente (180° C). Scolarli immediatamente su carta assorbente. Far prendere bollore ad acqua, aceto e sale. Spegnerne. Porre i latterini in una terrina di vetro, versarvi sopra la salamoia calda, non bollente però, e mettere il recipiente, coperto, in un luogo fresco per alcuni giorni prima di proporli in tavola.

Vino proposto

Colli d'Imola Chardonnay

Maria Grazia Soncini, "La Capanna di Eraclio", Ponte Vicini di Codigoro (Fe)



Tortini d'orata e cipolle

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 500 g di cipolla rosata di Medicina
- ❖ 400 g di filetti di orata, puliti
- ❖ zucchero semolato
- ❖ olio extra vergine di oliva di Brisighella
- ❖ vino bianco secco
- ❖ latte
- ❖ aceto
- ❖ aneto
- ❖ sale

Preparazione

Porre i filetti di orata in una pirofila, irrorarli con un filo d'extravergine e 3 cucchiaini di vin bianco. Coprirli, dopodiché procedere con la cottura. Affettare nel mentre la cipolla, appassirla in padella con 2 cucchiaini d'olio, unirvi un cucchiaio di zucchero, 5 di aceto e cuocerla finché sarà ammorbidita e glassata. Trasferire il pesce in frullatore mantecandolo con 2 cucchiaini d'olio, uno di latte e un pizzico di sale. Usando degli stampini tondi, formare 4 tortini composti da uno strato di pesce e uno di cipolla. Sformarli su 4 piatti, guarnendoli con un poco di cipolla stufata, qualche rametto di aneto e servire.



Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto spumante

Ricetta di Filippo Bignami



Sfogliatina al branzino e pancetta ferrarese

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di pasta sfoglia
- ❖ 16 fettine di pancetta ferrarese arrotolata
- ❖ 16 filettini di branzino
- ❖ 1 scalogno di Romagna
- ❖ 1 spicchio d'aglio di Voghiera
- ❖ 4 cucchiaini di besciamella
- ❖ 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Colline di Romagna
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ❖ 1 mazzetto di prezzemolo
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Cuocere la pasta sfoglia, a quadretti di circa 8-10 cm di lato e leggermente salata, in forno a 220° C finché non sarà dorata. Pelare e tritare finemente lo scalogno e l'aglio facendoli rosolare in una padella con l'olio. Accorpate i filetti di branzino; sfumare con il vino bianco secco e portare a cottura, aggiungendo la besciamella. Regolare poi di sale e pepe. Comporre il piatto alternando un quadretto di pasta sfoglia ad un filetto di branzino e a 2 fette di pancetta passata per 10 secondi nel microonde alla massima temperatura, affinché diventi croccante. Terminare con la pasta sfoglia. Spolverare infine con prezzemolo tritato.

Vino proposto

Colli di Parma Spumante

Romano Rossi, Trattoria "Il testamento del porco", Ferrara



Toast con paté di fegato d'anguilla

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 8 fette di pan brioche
- ❖ 200 g di fegato d'anguilla
- ❖ 100 g di burro chiarificato
- ❖ 100 g di carota, cipolla e scalogno in parti uguali
- ❖ 1 bicchierino di Cognac, 1 bicchiere di Marsala
- ❖ 2 manciate di insalatine selvatiche
- ❖ ½ mela verde tagliata a cubetti
- ❖ 1 mazzetto di ravanelli rossi tondi e 1 di ravanelli bianchi lunghi
- ❖ 4 foglie di erba cedrina fresca, succo di ½ limone
- ❖ 2 cucchiaini di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia
- ❖ olio extravergine d'oliva, sale e pepe



Preparazione

Tritare grossolanamente carota, cipolla e scalogno. Rosolare le verdure con un filo d'olio. Aggiungere i fegati d'anguilla interi. Quando gli ingredienti cominciano ad attaccare sul fondo della padella fiammeggiare con il Cognac, lasciare evaporare e ripetere l'operazione con il Marsala. Versare gli ingredienti nel frullatore, passare poi il composto al setaccio e amalgamare con il burro chiarificato, tenuto per qualche tempo a temperatura ambiente, avendo cura di immergere la ciotola in una ciotola più grande colma di ghiaccio. Riporre in frigorifero. Pulire e tagliare i ravanelli a julienne (in senso longitudinale). Immergerli per circa 10 minuti in acqua fredda acidulata con aceto. Scolare, asciugare e condire con olio e sale. Unire le insalatine selvatiche ben lavate ai cubetti di mela. Preparare la vinaigrette con il succo di limone, l'aceto balsamico tradizionale, l'olio, il sale e il pepe. Condire l'insalata. Tostare il pan brioche.

Presentazione

Fissare la fetta di pan brioche al centro del piatto, usando una nocciolina di paté. Disporre sul pane 3-4 quenelles di paté, coprire con una manciata di insalata e poi con una seconda fetta di pane, disposta in modo che si possa vedere l'imbottitura sottostante. Guarnire con la julienne di ravanelli e con un giro di aceto balsamico tradizionale.

Vino proposto

Reggiano Spumante

Igles Corelli, "Locanda della Tamerice", Ostellato (Fe)



Fagottini calamita

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 cefali calamita
(o muggini calamita)
da 250-300 g cadauno
- ❖ aglio di Vigorso
- ❖ prezzemolo
- ❖ sale di Cervia
- ❖ olio extravergine
d'oliva del Rubicone
- ❖ 1 cipollina fresca
- ❖ 2 pomodori da insalata
- ❖ 200 g di pisellini
novelli di Roncofreddo
- ❖ 150 g di pasta brisé
- ❖ pepe



Le dosi indicate servono per preparare due fagottini a persona.

Preparazione

Sbollentare i cefali in acqua insaporita con l'aglio di Vigorso e il prezzemolo. Sfilettarli, salarli, quindi metterli a riposare ricoperti di fettine di pomodoro da insalata, pezzetti di cipolla e qualche goccia d'olio del Rubicone. Con la pasta brisé tirata a sfoglia ricavare dei quadrotti di circa 12 cm di lato. Al centro dei quali va collocato un filetto di cefalo precedentemente preparato, a cui vanno aggiunti il profumo della cipollina, un cucchiaino di pisellini novelli crudi di Roncofreddo e solo l'aroma del pepe. Chiudere i quadrotti a fagottino e cuocere in forno a 160° C per circa 8 minuti, fino a quando la crosta della pasta risulta dorata. In un tegame scottare i pisellini rimasti con burro e sale, dopodiché lavorarli a purea. Servire il fagottino caldo ricoperto con la purea di pisellini.

Vino proposto

Pagadebit di Romagna

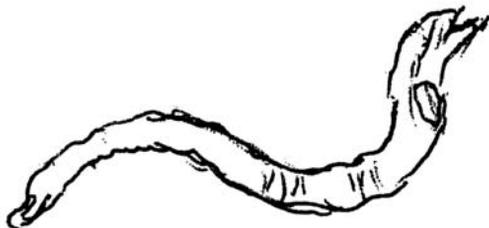
Francesca Brancaleoni, "L'osteria dei frati", Roncofreddo (Fc)



Bisato nei fiori

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 200 g di polpa di bisato (anguilla giovane)
- ❖ 12 piccole zucchine con il fiore
- ❖ 200 g di ricotta
- ❖ 1 cucchiaio di aneto tritato
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Privare i fiori del pistillo e cuocerli a vapore senza separarli dalle zucchine per 3 minuti. In una ciotola, mescolare la ricotta con l'aneto, la polpa del bisato ben cotta e salare a piacere, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Con un cucchiaino riempire delicatamente i fiori, porli nei piatti di portata, irrorare con olio extravergine e servire.

Vino proposto

Bosco Eliceo Sauvignon

Ricetta di Filippo Bignami



Passerine alla Graziano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di passere
- ❖ 600 g di cipolle bianche borettane
- ❖ 1 bicchierino di aceto
- ❖ 1 bicchierino di vino bianco secco
- ❖ 40 g di uvetta
- ❖ 40 g di pinoli
- ❖ 1 pizzico di cannella
- ❖ 1 chiodo di garofano
- ❖ 1 foglia di alloro
- ❖ farina bianca
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Squamare i pesci, eliminare la testa e togliere con attenzione spina e lisce. Lavarli con cura, sgocciolarli, infarinarli e friggerli in olio per pochi minuti affinché restino morbidi. Asciugarli poi su carta gialla. In un tegame imbiondire la cipolla in abbondante olio, aggiungere aceto e vino e far restringere per qualche minuto. Disporre le piccole passere in una terrina, versandovi sopra la salsa che deve coprirle uniformemente. Aggiungere uvetta, pinoli, chiodi di garofano e foglia d'alloro, marinando il tutto al fresco per almeno un giorno.

Questo piatto è un perfetto antipasto, ma abbinandogli polenta arrostita diventa anche un saporito secondo.

Vino proposto

Colli di Romagna Centrale Bianco

Ricetta di Filippo Bignami



Schile all'olio d'aglio

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 500 g di schile
- ❖ 100 g d'olio extravergine d'oliva
- ❖ 1 spicchio d'aglio di Voghiera
- ❖ 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- ❖ pepe e sale



Preparazione

Scottare le schile in acqua bollente, scolandole quando vengono a galla. Sgusciarle. Frullare lo spicchio d'aglio con l'olio extravergine d'oliva e filtrare. In una ciotola condire le schile tiepide con sale, pepe, prezzemolo e l'olio d'aglio, mescolando delicatamente. Servirle come antipasto su alcune cucchiariate di polenta bianca all'onda.

Vino proposto

Bosco Eliceo Sauvignon

Maria Grazia Soncini, "La Capanna di Eraclio", Ponte Vicini di Codigoro (Fe)



Musini Rubicone

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 cefali musini di 150-180 g cadauno
- ❖ ½ litro di vino Trebbiano
- ❖ 1 limone
- ❖ prezzemolo
- ❖ olio extravergine d'oliva del Rubicone
- ❖ 1 cipollina novella
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 40 g di fagiolini neri del Rubicone
- ❖ 1 peperoncino
- ❖ sale



Preparazione

Mettere a bagno i fagiolini e dopo 12 ore cuocerli con cipolla, sale e peperoncino. Lavare i cefali in acqua salata e diliscarli. Ricavare 4 filetti per ogni pesce. Preparare una marinata con vino Trebbiano di Romagna, il succo del limone e il prezzemolo, poi affogarli i filetti per circa 24 ore. Togliarli dalla marinata e servirli con fagiolini neri, cipollina novella e generoso extravergine del Rubicone.

Vino proposto

Trebbiano di Romagna

Anna Brancaleoni, "L'osteria dei frati", Roncofreddo (Fc)



Crocchette di uova di bosega

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 600-700 g di uova di cefalo bosega
- ❖ 400 g di patate al vapore (purea)
- ❖ 50+50 g di burro
- ❖ 2 tuorli
- ❖ 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
- ❖ prezzemolo
- ❖ ¼ di succo di limone
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ ¼ di latte
- ❖ 1 aglio di Voghiera a fette
- ❖ gambi di prezzemolo



Preparazione

Togliere le uova dal sacchetto, metterne da parte ¼ crude. In una padella cuocere a fuoco dolce le uova con l'aglio e i gambi del prezzemolo, il burro, l'olio e il latte. Quando sono cotte, aggiungere le patate schiacciate, i tuorli, il parmigiano, il prezzemolo, il succo del limone e mescolare. Ungere una placca con burro, stendere l'impasto e ungere la superficie. Formare delle palline (di circa 15 g), passarle nella farina, poi nelle uova e nel pane grattugiato. Friggere in olio (170-180° C) fino a doratura. Servire ben calde.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto vivace

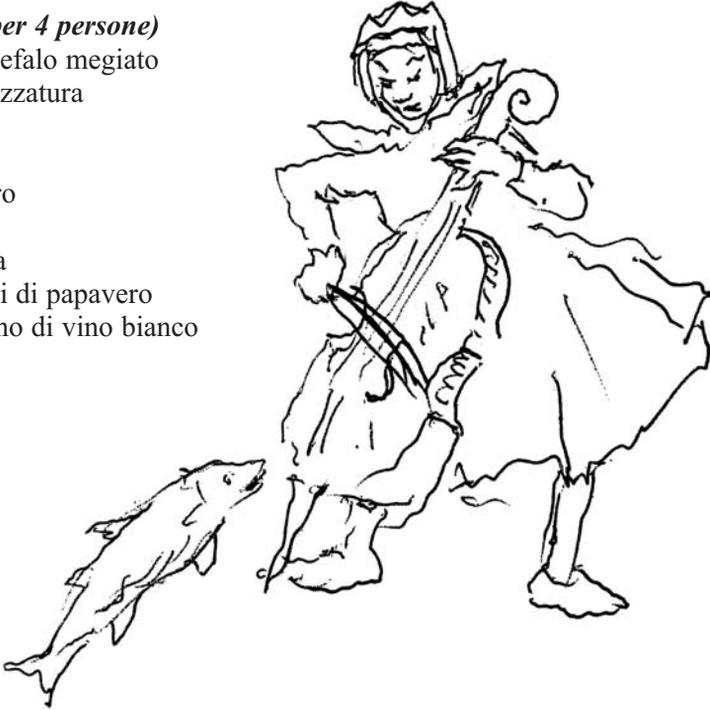
Maria Grazia Soncini, "La Capanna di Eraclio", Ponte Vicini di Codigoro (Fe)



Filetto di megiato

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 filetti di cefalo megiato di buona pezzatura
- ❖ 2 arance
- ❖ 1 limone
- ❖ 30 g di burro
- ❖ 1 cipollotto
- ❖ 1 melagrana
- ❖ 10 g di semi di papavero
- ❖ ½ bicchierino di vino bianco
- ❖ sale e pepe



Preparazione

In una teglia far sciogliere il burro con il cipollotto tagliato a rondelle, appoggiare i filetti precedentemente infarinati, pepe, sale e una spruzzata di vino bianco. Aggiungere il succo delle arance, del limone e i granelli di melagrana. Girare i filetti due o tre volte finché non si sono ben cotti e il sugo diventa quasi una crema. Dividere in due ogni filetto e servirli nel piatto di portata dopo averli cosparsi con semi di papavero e granelli di melagrana. Decorare infine con fettine di limone e arancia.

Vino proposto

Colli Piacentini Pinot spumante

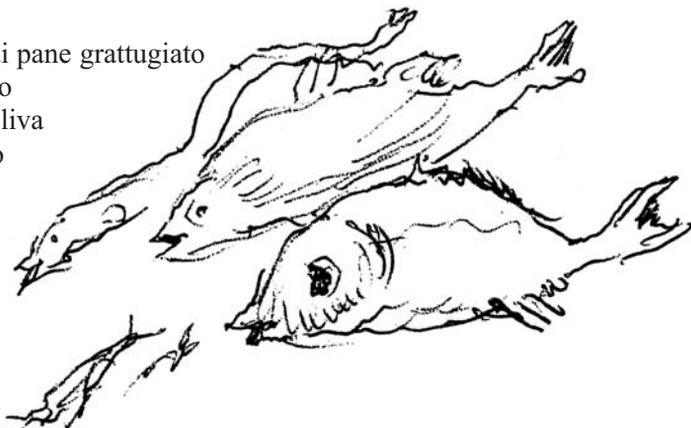
Morena Gardi, Osteria "Il Don Giovanni", Berra (Fe)



Zuppetta di pesce di valle in bianco

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg di vongole veraci grosse
- ❖ 1 anguilla piccola o buratello
- ❖ 1 orata
- ❖ 1 branzino
- ❖ 1 lotregano o cefalo dorato
- ❖ 2 scalogni
- ❖ 3 cucchiaini rasi di pane grattugiato
- ❖ 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ❖ 2 spicchi d'aglio di Voghiera
- ❖ 30 g di burro
- ❖ ¼ di panna fresca
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Dopo aver lavato accuratamente le vongole, farle aprire in una padella con il coperchio, versando l'olio extravergine d'oliva e l'aglio schiacciato. Filtrare successivamente l'acqua con un tovagliolo e tenere le vongole al caldo. In un'altra padella far rosolare invece il burro insieme allo scalogno tritato, aggiungendo il pane grattugiato, la panna e l'acqua delle vongole fino ad ottenere una crema di media densità. Accorpare le rondelle di anguilla cotta in precedenza sulla griglia e i tre pesci di valle a tranci. Regolare di sale e pepe e portare a cottura. Se asciuga, aggiungere del fumetto di pesce. Servire con crostoni di pane tostato.

Vino proposto

Colli Piacentini Valnure

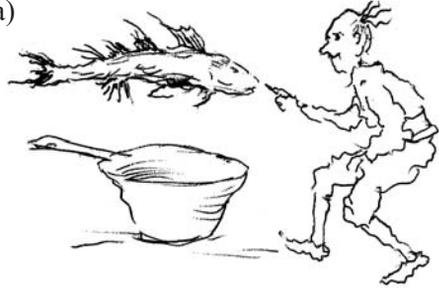
Romano Rossi, Trattoria "Il testamento del porco", Ferrara



Passatelli in brodetto di paganelli

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di paganelli
- ❖ odori per il brodo (sedano, cipolla di Medicina, aglio di Vigorso, scalogno di Romagna)
- ❖ 200 g di pangrattato
- ❖ 190 g di parmigiano reggiano
- ❖ 10 g di pecorino dolce della Fossa dell'Abbondanza di Roncofreddo
- ❖ 4 uova
- ❖ 1 limone
- ❖ noce moscata



La parte stupendamente piacevole di questa preparazione, è costituita dalla sorpresa che crea il piatto che per eccellenza rappresenta la Romagna, cioè i passatelli, in questo caso proposti con un raffinato brodo di paganello. Il paganello è uno dei pesci più poveri che esistono, strapieno di spine e spinette, quindi difficile da gustare, però ha un sapore eccezionale.

Preparazione

Un buon brodo si ottiene mettendo 400 g di paganelli in acqua fredda insieme agli odori classici. Dopo averlo fatto bollire per circa 2 ore, va filtrato, trattando i paganelli a parte. Vanno passati al setaccio in modo da ottenere una poltiglia saporita e senza spine. Per quanto riguarda invece i passatelli: pangrattato, parmigiano, Fossa dolce di Roncofreddo, la polpa di paganello, uova per amalgamare il tutto, un po' di buccia di limone e il profumo della noce moscata. Il brodo bello limpido si porta a bollore versandovi poi i passatelli. Non appena vengono a galla, spegnere il fuoco e lasciar riposare per una decina di minuti. Servire in una ciotola calda.

Vino proposto

Albana di Romagna

Renato Brancaleoni, "L'osteria dei frati", Roncofreddo (Fc)



Brodetto di anguilla della Sacca di Goro

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di anguille (non troppo grosse)
- ❖ 200 g di farina di polenta bianca
- ❖ 1 grossa cipolla
- ❖ 4 cucchiaini di aceto bianco
- ❖ 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe bianco



Preparazione

Far bollire l'acqua per la polenta, abbassare il fuoco per non fare grumi prima di versare la farina a pioggia, mescolando con una frusta. Dopo qualche minuto mettere il coperchio. Lavare l'anguilla, tagliarla a tronchetti e metterla in acqua fredda per togliere il sangue. Riporla in una padella con l'olio di semi e la cipolla finemente affettata. Condire con il sale e il pepe bianco. Porre il tegame su fuoco dolce scuotendolo ogni tanto affinché l'anguilla non si attacchi sul fondo. Quando la parte a contatto con il fondo del tegame sarà sufficientemente rosolata, aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in un po' d'acqua e l'aceto bianco fino a bagnare i 2/3 del pesce. Incoperchiare e proseguire la cottura a fuoco dolce per 8-10 minuti. Intavolare.

Vino proposto

Sangiovese di Romagna

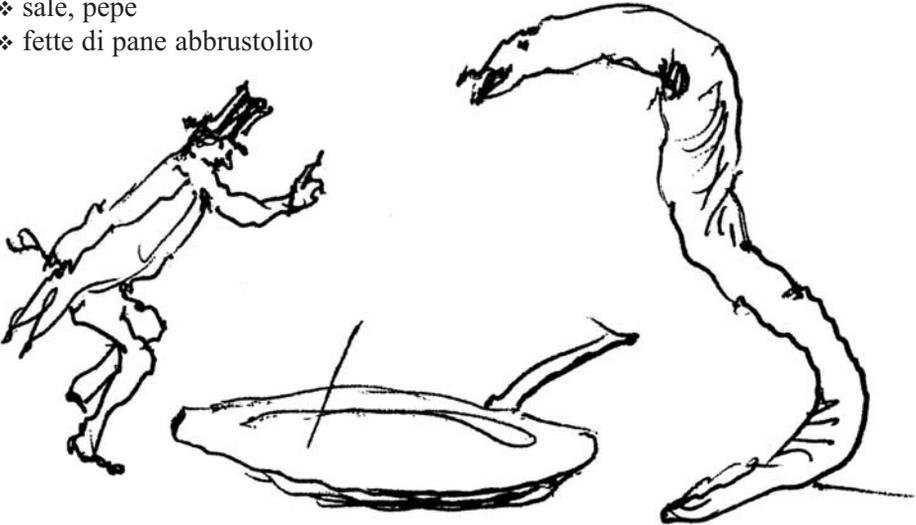
Maria Grazia Soncini, "La Capanna di Eraclio", Ponte Vicini di Codigoro (Fe)



Minestra dello scano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di filetti di anguilla
- ❖ 4 pomodori maturi
- ❖ 100 g di cannellini lessati
- ❖ 1 peperoncino
- ❖ ½ spicchio d'aglio di San Giovanni in Persiceto
- ❖ prezzemolo
- ❖ brodo di pesce
- ❖ olio extra vergine di oliva di Brisighella
- ❖ sale, pepe
- ❖ fette di pane abbrustolito



Preparazione

In una casseruola scaldare 4 cucchiari di olio e rosolarvi l'aglio persicetano. Unire i pomodori tagliati a pezzetti e 2 bicchieri di brodo di pesce. Cuocere per 10 minuti e aggiungere i cannellini, sale, pepe e il peperoncino. A parte dorare in olio i filetti d'anguilla, unirli poi al pomodoro con il prezzemolo tritato. Cuocere ancora per 10/12 minuti. Servire con crostini di pane.

Vino proposto

Romagna Albana



Brodetto delicato al branzino

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 6 fette di branzino di 150 g l'una
- ❖ 1 cipolla piccola
- ❖ 1 carota del Delta piccola
- ❖ 1 ciuffo di prezzemolo
- ❖ 1 costola di sedano
- ❖ 20 g di funghi prataioli secchi
- ❖ 2 cucchiaini di grana padano grattugiato
- ❖ 200 g di polpa di pomodoro
- ❖ 5 cucchiaini di olio e.v. d'oliva
- ❖ 8 fette di pane casereccio
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Far ammorbidire i funghi in acqua tiepida. Mondare, lavare e tritare insieme cipolla, carota, sedano e metà del prezzemolo. Appassire il trito in una larga casseruola con l'olio per circa 3 minuti, poi aggiungere il pesce tagliato a tocchetti. Farlo rosolare per 5 minuti girandolo delicatamente con una paletta. Unire i funghi ben strizzati e tritati grossolanamente e la polpa di pomodoro. Far cuocere per altri 10 minuti. Spolverizzare con il grana e mescolare. Unire mezzo litro di acqua bollente, salare e cuocere ancora per una decina di minuti. Togliere dalla casseruola tutto il pesce e tenerlo da parte. Passare il resto al frullatore, quindi dividere il pesce in 4 ciotole e versarvi sopra il passato preparato. Spolverizzare con il prezzemolo rimasto, pepare e servire con il pane tostato.

Vino proposto

Colli Piacentini Trebbiano Val Trebbia



Zuppa con cefalo e patate

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg di patate tipiche di Bologna
- ❖ 2 cipolle di Medicina
- ❖ 9 dl di latte
- ❖ 9 dl di brodo
- ❖ 150 g di yogurt bianco fresco
- ❖ 250 g di polpa di cefalo
- ❖ 1 mazzetto di aneto
- ❖ 4 cucchiaini di olio
e.v. d'oliva
- ❖ peperoncino piccante
in polvere
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare le patate e affettarle. Sbucciare e affettare a velo le cipolle. Far soffriggere le cipolle, aggiungere le patate lasciandole insaporire nel condimento a fuoco basso. Poi salare, pepare, unire il brodo e il latte e far sobbollire per 25 minuti. Tagliare a listarelle il cefalo, pulire e tritare l'aneto. Prelevare con un mestolo forato una decina di fette di patate e frullare la zuppa rimasta nel recipiente, fino a ridurla in crema. Versarla ancora nella casseruola, aggiungere l'aneto e il cefalo. Regolare di sale. Incorporare lo yogurt e riscaldare leggermente la zuppa senza però farla bollire, aggiungendo le fette di patate che erano state prelevate e tenute da parte. Suddividere la zuppa in 4 piatti fondi, cospargerla con abbondante peperoncino piccante in polvere e servirla accompagnandola con fettine di pane integrale.

Vino proposto

Colli di Romagna Centrale Trebbiano

Ricetta di Filippo Bignami



Zuppetta marinara

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 kg di vongole veraci già spurgate
- ❖ 300 g di pomodori
- ❖ 4 fette di pane casereccio
- ❖ prezzemolo
- ❖ peperoncino
- ❖ aglio
- ❖ vino bianco secco
- ❖ 30 g di olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Sbollentare e sbucciare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a dadini. Scaldare l'olio in una casseruola, unirvi le vongole e lasciarle aprire. Filtrare il liquido che hanno emesso, salarlo, e rimetterlo al fuoco con un trito di prezzemolo e aglio, i dadini di pomodoro, il peperoncino, le vongole aperte e mezzo bicchiere di vino bianco, cuocendo per altri 6 o 7 minuti. Tostare il pane e servire in tavola la zuppa accompagnata con le fette.

Vino proposto

Colli di Faenza Pinot bianco



Bisque con i gamberi di valle

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 800 g di gamberetti di valle freschissimi
- ❖ 4 noci di burro
- ❖ 3 scalogni
- ❖ 2 cucchiaini di farina
- ❖ 2 cucchiaini di salsa di pomodoro concentrata
- ❖ 200 g di panna fresca
- ❖ 1 cucchiaino di foglie di dragoncello
- ❖ 500 ml di vino bianco secco
- ❖ 4 fette di pane nostrano
- ❖ 1 spicchio d'aglio
- ❖ ½ litro di brodo vegetale preparato con verdure fresche a piacere
- ❖ sale



Preparazione

Per per prima cosa lavare e preparare i gamberi. Sciogliere il burro in una padella antiaderente. Mettere gli scalogni tritati finemente e rosolarli delicatamente. Unire i gamberi, lasciarli insaporire 3-4 minuti, quindi spruzzarli con il vino bianco. Far evaporare. Togliere i gamberi dalla casseruola e sgusciarli. Stemperare la farina nel fondo di cottura dei gamberi. Accorpore la salsa di pomodoro e qualche cucchiaino di brodo caldo. Mescolare con un cucchiaino di legno in modo che non si formino grumi. A questo punto, aggiungere il resto del brodo bollente e cuocere, mescolando a fiamma bassa per 7-8 minuti. Immergere i gamberi, lasciandone da parte alcuni per decorare. Unire 150 g di panna, aggiustare di sale e cuocere ancora per 5 minuti. Frullare la minestra e rimetterla nella casseruola. Aggiungere il dragoncello sminuzzato. Tenere al caldo. Al momento di servire distribuire la bisque in 6 fondine preriscaldate. Porre al centro un cucchiaino di panna e 2 o 3 gamberetti e portare in tavola con il pane precedentemente strofinato d'aglio, leggermente tostato e ridotto a dadini.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Malvasia



Risotto di polpa di ghiozzo e bruscandoli

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di riso Carnaroli del territorio di Serravalle (riso del Delta del Po)
- ❖ 1 kg di ghiozzi
- ❖ 200 g di bruscandoli, della golena del Po di Berra (germogli apicali della pianta del luppolo selvatico)
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1 bicchiere di vino bianco secco
- ❖ 2 carote del territorio di Mesola
- ❖ 1 spicchio d'aglio di Voghiera
- ❖ 1 costa di sedano
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ burro
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Tritare finemente i bruscandoli, soffriggerli nel burro assieme a ½ cipolla anch'essa tritata. Aggiungere vino bianco, lasciar sfumare, salare e pepare quanto basta e far cuocere per 15 minuti. A parte, in una casseruola, si fa soffriggere cipolla, carota, sedano e aglio tritati. Dopo aver lavato e squamato i ghiozzi, li si fa rosolare con una spruzzatina di vino bianco. Unire soffritto e circa metà dei ghiozzi rosolati, aggiungere 1,5 litri d'acqua e far bollire per almeno 30 minuti filtrando successivamente il brodo. Sfilettare gli altri ghiozzi, che serviranno come decorazione. In una casseruola far appassire il resto della cipolla con 50 g di burro, alzare la fiamma, aggiungere il riso e tostarlo mescolando continuamente. Bagnare con il vino e far evaporare. Bagnare anche con il brodo bollente e portarlo a cottura. Quando mancano una decina di minuti alla cottura, unire la base di bruscandoli precedentemente soffritti. Mantecare con burro e servire con filetti di ghiozzo rosolati adagiati sopra il risotto.

Vino proposto

Bosco Eliceo Sauvignon

Ricetta tratta dal libro "Al Bruscardul", di Raffaella Nalli e Roberto Ariutti dell'A.C.S. Berrese.



Risotto di anguilla della Vigilia di Natale o Capodanno

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 300 g di riso del Delta
- ❖ 800 g di anguilla
- ❖ 1 costa di sedano
- ❖ 1 carota
- ❖ 1 cipolla o 1 scalogno
- ❖ 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- ❖ una cucchiata di parmigiano reggiano e un pizzico di noce moscata
- ❖ 2 cucchiai di olio d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Mettere l'anguilla in una casseruola con qualche pezzo di carota, sedano e cipolla, coprendo a filo con acqua fredda. Appena l'acqua ha preso bollore, togliere l'anguilla e separare la polpa dalla pelle e dalle lisce. Ributtare queste ultime nel brodo e bollire ancora 15 minuti. Filtrare. Far "sudare" con l'olio di oliva le restanti verdure tritate (meno un pezzetto di scalogno), aggiungere la polpa di anguilla, salare e pepare. Diluire in un mestolo di acqua calda o di fumetto di anguilla il concentrato di pomodoro, aggiungerlo al ragù e cuocere ancora qualche minuto. Tostare il riso con lo scalogno tritato, sfumare con il brodo caldo e portare a cottura aggiungendo il ragù di pesce e il fumetto come si fa per un tradizionale risotto, avendo cura di mantenerlo all'onda. Mantecare fuori dal fuoco con la cucchiata di parmigiano a cui si sarà aggiunto un pizzico di noce moscata.

Vino proposto

Albana di Romagna

Maria Grazia Soncini, "La Capanna di Eraclio", Ponte Vicini di Codigoro (Fe)



Strozzapreti al ragù di cefalo e paganello

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 300 g di paganelli
- ❖ odori per il brodo (sedano, cipolla, aglio, scalogno di Romagna)
- ❖ 300 g di farina
- ❖ odori per il soffritto (sedano, carota, cipolla)
- ❖ 200 g di polpa di pomodoro
- ❖ 4 carciofi il violetto di Roncofreddo
- ❖ 1 cefalo di circa 250-300 g
- ❖ sale semigrosso di Cervia
- ❖ 2 cucchiaini ricolmi di pecorino alle noci di Roncofreddo grattugiato
- ❖ pepe



Preparazione

Iniziare preparando il brodo di paganelli. Una volta fatto, filtrare il tutto e con la polpa di paganelli ricavare una pasta che verrà successivamente utilizzata. Mettere in padella gli odori classici del soffritto, imbiondire e aggiungere 200 g di polpa di pomodoro a pezzettini portando a bollore. Tagliuzzare la polpa cruda ottenuta dal cefalo, aggiungere 4 cucchiaini di polpa di paganello e metter tutto nella padella a bollore. Versare un cucchiaino di pecorino alle noci e pepe quanto basta. A parte, impastare i 300 g di farina e acqua (solo acqua, niente uova), lasciar riposare per un'oretta circa, quindi trasformare in sfoglia dopodiché in strozzapreti. Per farli secondo il classico rituale, si parte dalla sfoglia ricavandone striscioline a forma di tagliatella ma della lunghezza di 20 cm circa. Poi si arrotolano su se stesse queste striscioline facendole scorrere ad una ad una tra i palmi delle mani. Sbollentare in acqua il cuore dei carciofi e successivamente sminuzzarli. Cuocere gli strozzapreti in acqua salata. Passarli in padella con l'aggiunta del sugo e dei carciofi. Servire con una generosa manciata di pecorino.

Vino proposto

Sangiovese del Rubicone colline di Roncofreddo

Renato Brancaleoni, "L'osteria dei frati", Roncofreddo (Fc)



Gnocchi golosi

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 600 g di patate di Budrio
- ❖ 200 g di filetti di cefalo
- ❖ 1 decina di foglie di salvia
- ❖ 250 g di farina
- ❖ 50 g di burro
- ❖ grana padano grattugiato
- ❖ sale



Preparazione

Lessare le patate in acqua salata per mezz'ora. Intanto far sciogliere 20 g di burro in una padella con 4 foglie di salvia, unire i filetti di cefalo facendoli dorare su entrambi i lati e passare il tutto al mixer. Scolare le patate, sbuciarle calde, passarle nello schiacciapatate e raccogliere la purea sulla spianatoia. Salare, unire poco alla volta 250 g di farina e i filetti tritati. Impastare bene, quindi dividere il composto facendone dei cilindretti larghi un dito, tagliarli a pezzi di 2 cm e passarli sui rebbi di una forchetta per dar loro la tipica striatura. Tuffare gli gnocchi in acqua bollente salata, scolarli quando verranno a galla, condirli con il restante burro fuso con la salvia e servire con grana a parte.

Vino proposto

Colli di Parma Chardonnay

Ricetta di Filippo Bignami



Straccetti al basilico con branzino e verdure

Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta

- ❖ 500 g di farina
- ❖ 4 uova
- ❖ 10 g di basilico fresco

Per la salsa

- ❖ 300 g di branzino di valle
- ❖ mezzo scalogno
- ❖ 2 zucchine
- ❖ 1 carota e 1 porro
- ❖ 1 ramoscello di timo
- ❖ 2 dl di olio extravergine d'oliva
- ❖ 2 dl di brodo di pesce
- ❖ 1 ramoscello di finocchio selvatico
- ❖ pomodoro
- ❖ sale



Preparazione

Fare una fontana con la farina, rompere le uova al centro ed impastare così da ottenere un composto omogeneo. Stendere una sfoglia sottile e all'ultimo passaggio distribuirvi sopra il basilico lavato e tritato. Formare dei triangoli di pasta irregolari. Con un coltello, affettare la carota, il porro e le zucchine (solo la parte verde) a striscioline lunghe e sottili. Tagliare quindi le striscioline a quadrettini della grandezza di un coriandolo. Versare in una padella un po' d'olio, il timo, lo scalogno tritato ed appassire, aggiungendo poi le verdure a coriandolo. Sminuzzare 60 g di branzino con il coltello, aggiungerlo alle verdure in padella e portare a cottura, versando un po' di brodo di pesce e aggiustando di sale. Sezionare il rimanente branzino a rombi e cuocerlo in una padellina antiaderente. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e saltarla nella salsa, mantecando con un filo d'olio. Scolare e guarnire gli straccetti con i rombi di branzino, un rametto di finocchio selvatico e un tocchetto di pomodoro.

Vino proposto

Reno Montuni



Vermicelli con filetti di passera

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 360 g di vermicelli
- ❖ 320 g di filetti puliti di passera
- ❖ 150 g di radicchio di campo
- ❖ 30 g di uvetta
- ❖ scalogno di Romagna Igp
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ vino bianco secco
- ❖ sale



Preparazione

Porre a bollire abbondante acqua per la pasta e salarla a bollore. Mondare lo scalogno, tritarlo e appassirlo in una padella con 4 cucchiaini d'olio. Dividere a pezzi regolari i filetti di passera e cuocerli, rigirandoli nel fondo preparato. Unirvi l'uvetta, sciacquata e sgocciolata. Bagnare il pesce con 2 dita di vino bianco e farlo evaporare. Quando l'acqua bolle, buttarvi la pasta e il radicchio di campo. Far riprendere il bollore e cuocere il tutto per 5 minuti. Scolare, versare i vermicelli nella padella con il sugo, rigirandoli bene prima di servirli. Il radicchio di campo è una verdura primaverile a foglie filiformi, dal sapore leggermente acidulo, detto anche "barba di frate".

Vino proposto

Colli d'Imola Bianco



Tortelloni di cefalo

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di filetti di cefalo
- ❖ 5 cucchiaini di olio e.v. d'oliva
- ❖ 1 spicchio d'aglio e 2 patate
- ❖ sale e pepe

Per la pasta

- ❖ 300 di farina tipo 0
- ❖ 3 uova

Per il condimento

- ❖ 1 dl di fumetto o brodo ristretto di pesce
- ❖ 30 g di burro
- ❖ 1 mazzo di basilico, 20 g di pinoli e un ciuffo di prezzemolo



Preparazione

Tritare l'aglio finemente. Sbucciare le patate, lavarle, asciugarle, tagliarle a rondelle sottili, scottarle per qualche istante in abbondante acqua bollente salata e sgocciolarle delicatamente. Scaldare il forno a 200° C. Ungere una placca da forno antiaderente con 3 cucchiaini d'olio distribuendovi sopra le patate e i filetti di cefalo. Regolare di sale e pepe, spargere l'aglio e l'olio rimasto, coprire la teglia con un foglio di alluminio e metterla in forno per 8-10 minuti finché gli ingredienti saranno cotti e il liquido assorbito. Lasciare quindi raffreddare e tritare tutto finemente. Versare la farina a fontana su una spianatoia, sgusciare al centro le uova e impastare bene il tutto, fino a ottenere una pasta liscia. Formare una palla, avvolgerla in un foglio di pellicola trasparente e lasciarla riposare per circa un'ora. Stendere la pasta in una sfoglia di circa 2 mm di spessore. Tagliarla a quadrati di circa 5-6 cm di lato. Disporre al centro di ciascun quadrato un cucchiaino colmo di ripieno e, dopo aver inumidito i bordi della pasta con un pennello, piegarla a triangolo, facendo aderire i bordi. Dare ai ravioli la forma di tortelloni, facendo aderire gli angoli alla base dei triangoli e premendoli intorno alla punta di un dito. Disporli man mano che sono pronti su vassoi foderati di carta da forno. Preparare il condimento: far tostare i pinoli in un padellino antiaderente, lasciarli raffreddare, tritarli e tenerli da parte. Lavare le erbe asciugandole bene e tritandole finemente. Mettere il fumetto di pesce in un pentolino con il burro riducendolo alla metà. Poi mescolarlo alle erbe. Lessare i tortelloni in abbondante acqua salata a leggero bollore, scolarli, condirli con il sugo caldo e servirli subito dopo averli spolverizzati con i pinoli tostati.

Vino proposto

Bianco del Sillaro



Penne, passera e basilico

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 330 g di penne
- ❖ 3 passere di valle di circa 150 g ognuna
- ❖ 4 cucchiaini di olio e.v. d'oliva
- ❖ 220 g di pomodorini
- ❖ 2 bicchieri di vino bianco ben secco
- ❖ 2 scalogni romagnoli
- ❖ 1 cipolla piccola
- ❖ 1 costa di sedano
- ❖ prezzemolo
- ❖ 1 foglia di alloro
- ❖ basilico
- ❖ pepe in grani
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Eviscerare le passere e, dopo averle lavate e asciugate, sfilettarle conservando la testa e tutti gli scarti. Tagliare i filetti a strisce conservandole in fresco. Raccolgere testa e lische in una piccola casseruola, unirvi i 2 bicchieri di vino e 3 d'acqua fredda, la cipolla, la costa di sedano, un po' di prezzemolo, qualche grano di pepe e il sale, facendo alzare l'ebollizione. Regolare poi la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa mezz'ora, dopodiché filtrare il brodo. Scaldare 2 cucchiaini d'olio in una padella facendo appassire gli scalogni affettati. Unirvi le strisce di pesce e dopo qualche minuto i pomodorini spezzettati e privati dei semi. Insaporire con sale e pepe e continuare la cottura per alcuni minuti, bagnando al bisogno con brodo di pesce. Cuocere le penne, scolarle decisamente al dente e versarle nella padella con la salsa, dove si terminerà la cottura. Infine, mantecare la pasta con un filo di olio crudo e abbondante basilico spezzettato, servendo ben caldo.

Vino proposto

Colli Bolognesi Riesling Italicò



Gramigna al cartoccio

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 320 g di gramigna
- ❖ 250 g di cozze
- ❖ 250 g di vongole
- ❖ 200 g di gamberetti di valle
- ❖ vino bianco
- ❖ 380 g di polpa di pomodoro a pezzetti
- ❖ 1 spicchio d'aglio bianco di Monticelli
- ❖ 2 filetti di acciuga sott'olio
- ❖ 1 dozzina di olive nere
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1 ciuffo di prezzemolo
- ❖ 1 ciuffo di basilico
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare cozze e vongole, porle in una padella con l'aglio e mezzo bicchiere di vino, coprire e lasciarle aprire a fuoco vivo. Scartare quelle rimaste chiuse ed eliminare le conchiglie senza il mollusco. Soffriggere la cipolla tritata in una casseruola con olio e basilico. Accorpare i filetti d'acciuga e stemperarli nel soffritto. Aggiungere la polpa di pomodoro, regolare di sale e pepe e cuocere per 10 minuti a fiamma media. Scaldare il forno a 200° C. Cuocere la gramigna in abbondante acqua salata, scolarla molto al dente e condirla con il sugo di pomodoro. Aggiungere le cozze e le vongole, i gamberetti lavati, le olive denocciolate e il prezzemolo tritato. Mescolare e distribuire tutto in 4 fogli di carta da forno, sigillare i cartocci e passarli in forno per 10 minuti. Presentare i cartocci chiusi e ben caldi ai commensali.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pinot bianco

Ricetta di Filippo Bignami



Risottino all'orata

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 300 g di riso Arborio di Molinella
- ❖ 150 g di olio extra vergine di oliva Colline di Romagna
- ❖ 300 g di polpa di orata a cubetti
- ❖ 15 pomodorini secchi
- ❖ 1 spicchio d'aglio di Vigorso
- ❖ 1 peperoncino secco
- ❖ 50 g di basilico
- ❖ brodo di pesce per la cottura del riso
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Soffriggere l'aglio nell'olio con il peperoncino. Saltare il riso per qualche minuto e unire il brodo di pesce poco alla volta per la cottura del riso. A parte, in poco olio, saltare i cubetti di orata e i pomodorini secchi. Tirare a cottura, salare, pepare e fuori dal fuoco aggiungere il basilico.

Vino proposto

Bianco di Castelfranco Emilia



Risotto Volano con zucca e schile

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 240 g di riso Volano
- ❖ 200 g di zucca Violina di Ostellato
- ❖ 200 di schile (gamberetti di valle)
- ❖ 1 scalogno di Romagna Igp
- ❖ burro
- ❖ grana padano
- ❖ 50 g di crema di latte
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Tritare finemente lo scalogno. In una casseruola tostare il riso con lo scalogno e il burro. Stufare la zucca a dadini piccoli, bagnare con il brodo e aggiungere le schile. Unire il tutto al riso e portare a cottura. Spegnere il fuoco e aggiungere una noce di burro, un cucchiaino di crema di latte, aggiustare di sale e pepe e mantecare bene con il grana padano.

Vino proposto

Colli di Rimini Rebola

Guido Nori, "Locanda Il Varano", loc. Marozzo di Lagosanto (Fe)



Corona al branzino

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di riso del Delta
- ❖ 300 g di filetti di branzino
- ❖ 1 dl di vino bianco secco
- ❖ 40 g di burro
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1,5 litri di brodo di pesce
- ❖ 1 ciuffo di prezzemolo
- ❖ qualche stelo di erba cipollina
- ❖ 50 g di uova di cefalo
- ❖ la scorza grattugiata di 1 limone
- ❖ 1 cucchiaino di maizena
- ❖ 2 dl di panna
- ❖ sale



Preparazione

Triturare la cipolla, tenerne da parte 2 cucchiaini e rosolarla in una casseruola con il burro. Unire il branzino, bagnare con il vino bianco, lasciar evaporare, poi aggiungere il riso. Portare il risotto a cottura bagnandolo poco per volta con il brodo e mescolandolo spesso. Regolare di sale. Sciogliere nella panna la maizena, unire la cipolla tenuta da parte, una presa di sale e cuocere per 5 minuti. Aggiungere il prezzemolo tritato al riso, rovesciarlo in uno stampo a ciambella imburrato e premere bene. Incorporare alla panna la scorza di limone e l'erba cipollina tagliuzzata. Sformare il riso su un piatto e completare con la salsa e le uova di cefalo.

Vino proposto

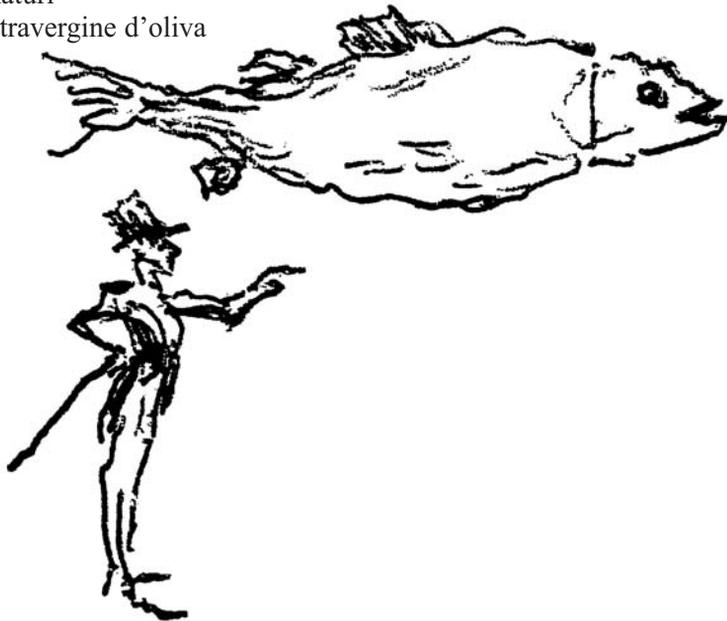
Colli di Parma Pinot grigio



Conchiglie con branzino filettato e fiori di zucca

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 340 g di conchiglie
- ❖ 300 g di filetti di branzino tagliati a listarelle
- ❖ 30 g di capperi
- ❖ 20 fiori di zucca
- ❖ 4 pomodori maturi
- ❖ 2 dl di olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Scaldare metà dell'olio in un tegame e rosolarvi, dopo averli asciugati, i filetti di branzino. Cuocerli molto dolcemente e a metà cottura unire i capperi e i pomodori, quindi far cuocere per una manciata di minuti. Cuocere le conchiglie in acqua bollente e salata. A cottura al dente, aver cura di scolarle, dopodiché amalgamare insieme alla salsa anche i fiori di zucca, poi aggiungere le conchiglie e lasciarle mantecare con il restante olio per alcuni minuti e servire.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa bianco



Garganelli al cefalo e sugo di melanzana

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 320 g di garganelli
- ❖ 300 g di filetti di cefalo vallivo
- ❖ 2 spicchi d'aglio di Vigorso
- ❖ 1 melanzana
- ❖ basilico
- ❖ 12 olive verdi
- ❖ 200 g di polpa di pomodoro a dadini
- ❖ 1,5 dl di vino bianco
- ❖ 35 g di capperi sotto sale
- ❖ 2 filetti d'acciuga sott'olio
- ❖ 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Spellare l'aglio, lavare rapidamente il basilico e asciugarlo. Snocciolare e affettare le olive. Tritare al mixer uno spicchio d'aglio con le acciughe, la melanzana cotta e tagliuzzata, il basilico, le olive, la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Soffriggere l'aglio rimasto con 5 cucchiaini d'olio in una grande padella antiaderente. Schiacciarlo con una forchetta, toglierlo e unire i filetti di cefalo. Farli rosolare per qualche istante a fuoco vivo e bagnarli con il vino, che va lasciato parzialmente evaporare. Regolare di sale e pepe, aggiungere i capperi e la salsa preparata, mescolare e togliere dal fuoco. Mentre si prepara il sugo, lessare i garganelli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e saltarli rapidamente in padella con il condimento ottenuto in precedenza, servendoli seduta stante.

Vino proposto

Colli di Faenza Bianco



Lupo al basilico

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 branzino di circa 1 kg
- ❖ ½ limone spremuto
- ❖ 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- ❖ 1 mazzetto di basilico
- ❖ sale
- ❖ qualche granello di pepe
- ❖ olive nere
- ❖ 1 kg di asparagi verdi di Altedo Igp

Preparazione

Pulire e sfilettare con cura il pesce, ricavandone 4 parti uguali. Preparare a parte una salsina emulsionando l'olio, il limone e il sale, rendendola bella soffice. Aggiungere il succo del basilico passato alla centrifuga e le olive. Cuocere i filetti di pesce per circa 10 minuti in acqua e sale, cipolla, carota, sedano e qualche granello di pepe. Cuocere gli asparagi verdi di Altedo al vapore ed adagiarli con cura nei piatti di servizio attorno ai filetti di branzino irrorando il tutto con salsa al basilico.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto

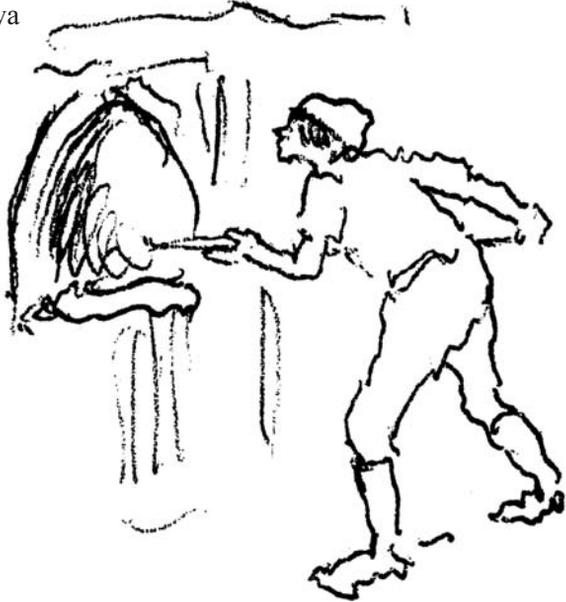




Branzino ripieno

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 branzini di circa 300 g l'uno
- ❖ 250 g di pane grattugiato
- ❖ 2 scalogni di Castrocara
- ❖ aglio e prezzemolo
- ❖ 20 olive verdi
- ❖ 6 cucchiaini di olio e.v. d'oliva
- ❖ 2 noci di burro
- ❖ 4 pomodori rossi
- ❖ rosmarino e alloro
- ❖ sale e pepe
- ❖ 3 cucchiaini di parmigiano reggiano



Preparazione

Pulire, diliscare ed aprire i branzini, lasciando la testa e la coda. In una padella far rosolare lo scalogno tritato con l'aglio, il prezzemolo e le olive tagliate a pezzetti, private del nocciolo. Aggiungere al composto il pane grattugiato e il parmigiano, lasciando il tutto abbastanza umido. Salare e pepare. Riempire l'interno dei branzini con il ripieno così ottenuto e ricomporli. Porre i nobili pinnuti in 4 cartocci imburrati e ricoprirli con i pomodori tagliati a dadini, con il rosmarino e l'alloro precedentemente tritati. Chiudere ermeticamente i cartocci e cuocere in forno a 200° C per mezz'ora.

Vino proposto

Colli Piacentini Ortrugo



Scaloppe di branzino con pere dell'Emilia-Romagna

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 scaloppe di spigola da 140 g ciascuna, spinate e senza pelle
- ❖ 1 pera dell'Emilia-Romagna Igp, sbucciata e tagliata a dadini
- ❖ 8 foglie di basilico tagliate a striscioline
- ❖ 30 g di mandorle filettate
- ❖ 50 g di burro fresco
- ❖ un pugno di farina bianca
- ❖ ½ dl di vino bianco secco
- ❖ sale e pepe bianco macinato al momento



Preparazione

Spolverare le scaloppe di spigola con la farina e rosolarle prontamente in padella, nel burro, da ambo i lati. Spegnerle con uno spruzzo di vino bianco e toglierle dal fuoco. Nella padella di cottura far insaporire le mandorle, il basilico e le pere. Far soffriggere velocemente, rimettere le scaloppe e completare la cottura. Aggiustare di sapore. Disporre il pesce nel piatto. Rimettere la padella sul fuoco, aggiungervi del burro fresco e, quando diventa spumoso, con un cucchiaino disporre il tutto sulle spigole. Completare con patate di Tolè, verdure di stagione e foglie di basilico fresco.

Vino proposto

Colli d'Imola Trebbiano

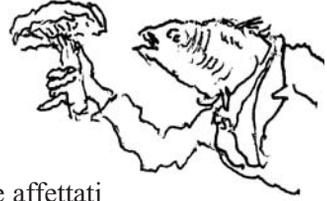
Ricetta di Filippo Bignami



Branzino ai sentori autunnali

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 branzino di valle di circa 1,2 kg
- ❖ 100 g di gamberi di valle
- ❖ 4 gamberoni
- ❖ 2 scalogni tritati e 12 fiori di zucca
- ❖ 150 g di porcini di Borgotaro Igp freschi, puliti e affettati
- ❖ 8 foglie di radicchio
- ❖ 4 cucchiaini di misto di carote, zucchine, sedano rapa tagliati a piccoli cubetti
- ❖ 50 di pomodori spellati e tagliati a pezzetti
- ❖ 2 cucchiaini di prezzemolo e basilico tritati insieme
- ❖ 1 bicchiere di fumetto e uno spicchetto d'aglio di Monticelli
- ❖ 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva di Brisighella
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Sfilettare il branzino avendo cura di recuperare tutta la polpa dalla lisca e dalla testa. In 1 cucchiaino di olio appassire lo scalogno, unire la polpa del pesce, cuocere pochi minuti, quindi togliere dal fuoco. Lasciar freddare. Sgusciare i gamberetti, tritarli, poi unirli alla polpa del branzino insieme alle verdure a cubetti (tranne il pomodoro), a 1 cucchiaino di prezzemolo e basilico tritati. Aggiustare di sale e pepe. Appassire in vaporiera i fiori di zucca e il radicchio. Sgusciare i gamberoni e avvolgerli nelle foglie di radicchio. Tagliare i filetti del branzino nel senso della lunghezza in fette alte pochi millimetri, disponendole su un piano le une vicine alle altre, formando un rettangolo di circa 7 per 20 cm. Ricoprire con uno strato uniforme dei petali dei fiori di zucca, quindi con uno strato di farcia di pesce e gamberetti, dopodiché disporre i gamberoni nel senso della lunghezza. Arrotolare dal lato più lungo il branzino intorno ai gamberoni, formando un fagottino a forma di cilindro. In una padella antiaderente, con il resto dell'olio, il fumetto e l'aglio sminuzzato, cuocere il fagottino a fuoco moderato per 2 minuti, quindi aggiungere i funghi e lasciarli appassire. Togliere il pesce mantenendolo in caldo e completare il fondo di cottura con i pomodori, l'altro cucchiaino di basilico e prezzemolo tritati. Su un tagliere affettare il fagottino con tagli obliqui, disporlo in piatti caldi e napparlo con il suo fondo. Servire caldissimo.

Vino proposto

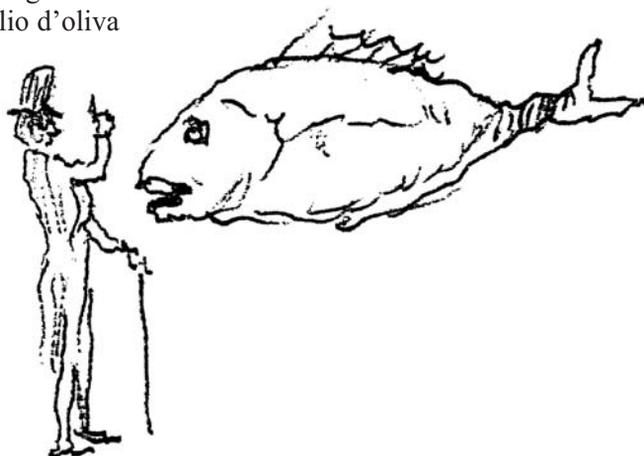
Colli di Scandiano e Canossa Chardonnay



Oratelle al pangrattato

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 orate già pulite di 250 g circa ciascuna
- ❖ 4 ciuffi di prezzemolo
- ❖ 1 ciuffo di menta
- ❖ 5 rametti di rosmarino
- ❖ 1 spicchio d'aglio
- ❖ 2 cucchiaini di pangrattato
- ❖ 3 cucchiaini di olio d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare bene le orate, eviscerarle, asciugarle poi salarle e pepearle internamente. Tritare gli aghi di 1 rametto di rosmarino con la menta e l'aglio, mescolare al trito sale, pepe e 1 cucchiaino d'olio suddividendolo all'interno delle orate. Introdurre in ciascuna anche 1 rametto di rosmarino e di prezzemolo interi. Scaldare il forno a 200° C. Ungere d'olio una teglia che contenga le orate in lunghezza. Spennellare con poco olio anche i pesci, facendovi aderire il pangrattato distribuito in modo uniforme, quindi sistemarli nella teglia disponendoli "testa a coda". Infornare e cuocere per circa 20 minuti. Se durante la cottura il pane si colorasse troppo, coprire la teglia con un foglio di alluminio. A fine cottura sfornare e lasciar riposare le oratelle qualche minuto prima di servirle.

Vino proposto

Colli di Rimini Biancame



Passere fritte

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 passere da porzione
- ❖ farina bianca
- ❖ pangrattato
- ❖ sesamo
- ❖ 2 uova
- ❖ olio per friggere
- ❖ sale e pepe

Per accompagnare

- ❖ insalatina mista di stagione
- ❖ dragoncello
- ❖ semi di sesamo
- ❖ zenzero fresco
- ❖ aceto bianco
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Eviscerare le passere, spellarle, salarle, peparle e infarinarle. Passarle poi nelle uova sbattute, quindi nel pangrattato mescolato con una cucchiata di semi di sesamo e, infine, friggerle in abbondante olio caldo. Man mano che saranno pronte, passarle a sgocciolare su un doppio foglio di carta assorbente da cucina, sistemarle nel piatto da portata e servirle calde accompagnate dall'insalatina di stagione, aromatizzata con foglioline di dragoncello e condita con una salsina preparata nel frullatore: 80 g d'olio, sale, pepe, 1 cucchiaino di aceto bianco, 1 pizzico di semi di sesamo e 1 puntina di zenzero grattugiato.

Vino proposto

Colli Piacentini Trebbianino secco della Val Trebbia



Rotolini con piselli

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 8 filetti di passera (circa 900 g in totale)
- ❖ 300 g di pisellini sgranati
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1 bicchiere di vino bianco secco
- ❖ mezzo dado
- ❖ 1 cucchiaio di prezzemolo
- ❖ 4 cucchiaini d'olio extra vergine
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Scaldare 3 cucchiaini d'olio in una padella antiaderente facendovi appassire la cipolla affettata al velo. Aggiungere i pisellini, il dado sbriciolato e il vino. Farlo evaporare a fiamma viva, insaporire con 1 presa di sale e 1 manciata di pepe cuocendo a fuoco basso per 10 minuti. Arrotolare i filetti di passera su loro stessi e fermarli con uno stecchino. Unirli ai piselli e lasciare sul fuoco ancora per una decina di minuti. Trasferire i rotolini di passera al centro di un piatto da portata, spolverizzarli con il prezzemolo tritato, irrorarli con l'olio rimasto e contornarli con i pisellini. Servire subito.

Vino proposto

Colli di Parma Pinot bianco



Orate in salsa gorante

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 orate (circa 1200 g in tutto)
- ❖ 350 g di vongole di Goro
- ❖ 50 g di capperi sotto sale
- ❖ 3 acciughe sotto sale
- ❖ prezzemolo
- ❖ rosmarino
- ❖ limone
- ❖ olio e.v. d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

In una teglia porre le orate pulite. Salarle, inserire in ognuna 1 rametto di rosmarino e irrorarle con un filo d'extravergine. Cuocerle per 15 minuti in forno a 180° C. Sgocciolare le vongole dal loro liquido (resteranno circa 200 g di molluschi), facendole saltare in padella con una cucchiata d'olio. Non salare. Sciacquare capperi e acciughe. Tritarli nel mixer e mescolare il ricavato con le vongole. Servire i pesci "salsati" con quanto preparato e guarniti con prezzemolo tritato e limone.

Vino proposto

Bosco Eliceo Fortana



Cefalo profumato

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 1 cefalo di circa 1,5 kg
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1 carota
- ❖ 1 costola di sedano
- ❖ qualche gambo di prezzemolo
- ❖ 20 foglie di alloro
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ❖ 1 limone
- ❖ 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Pulire con cura il cefalo, squamarlo, lavarlo ripetutamente sotto l'acqua corrente, quindi adagiarlo in una pesciera e coprirlo di acqua fredda. Unire la cipolla, la carota, il sedano e il prezzemolo mondati e lavati, il vino bianco e il sale. Far prendere l'ebollizione, quindi abbassare la fiamma al minimo in modo che l'acqua frema leggermente senza un'ebollizione vera e propria che farebbe spaccare il pesce. Far cuocere il cefalo per circa mezz'ora, scolarlo e appoggiarlo su un piatto da portata ovale "tappezzato" di foglie d'alloro, coprire tutta la superficie con altro alloro e lasciar riposare la preparazione per diverse ore in frigo dopo averla coperta con un foglio d'alluminio. Trascorso questo tempo, liberare il pesce dalle foglie d'alloro, spellarlo e diliscarlo accuratamente disponendo i filetti ottenuti su un piatto da portata decorato da mezze fettine di limone e da ciuffetti di prezzemolo. Servire il cefalo dopo averlo condito con l'olio e il succo di limone, contornato da asparagi altedesi della "Valle de' Conti".

Vino proposto

Colli Piacentini Sauvignon



Orate al forno

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 orate di media grandezza
- ❖ 8 cipolle fresche
- ❖ 1 rametto di timo fresco
- ❖ aceto balsamico tradizionale di Modena
- ❖ olio extra vergine di oliva Colline di Romagna
- ❖ sale
- ❖ carta da forno



Preparazione

Pulire il pesce, lavarlo con cura, asciugarlo e disporlo in una teglia coperta con un foglio di carta da forno. Sbucciare le cipolle, dividerle a metà e affettarle finemente mettendole in una terrina. Aggiungere il timo lavato e sfogliato, 1 pizzico di sale e 3 cucchiaini d'olio extravergine mescolando il tutto ripetutamente. Salare leggermente anche il pesce e ricoprirlo con le cipolle condite, mettere nel forno caldo a 180° C, cuocendo per 25-30 minuti, rigirando la verdura circa a metà cottura. Sfilettare il pesce adagiandolo nei piatti, condire il fondo di cottura delle cipolle con poche gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena, mescolare, ricoprire le orate e servire.

Vino proposto

Colli di Parma Chardonnay



Cefalo all'arancia

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 cefalo di valle di circa 1,3 kg
- ❖ 4 arance non trattate
- ❖ 6 foglie d'alloro
- ❖ ½ bicchiere di Malvasia secca del piacentino
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Procurarsi un bel cefalo di valle, pulirlo, lavarlo e asciugarlo bene. Salarlo sia all'interno che all'esterno, riempirlo con le foglie d'alloro, metterlo in una teglia e ungere sia questa che il pesce con un filo d'olio. Tagliare a fette non troppo sottili 2 arance e con queste coprire tutto il pesce che andrà in forno preriscaldato a 200° C. Spremere il succo delle altre 2 arance, mescolarlo con il vino, forte e profumato (calcolare ½ bicchiere di succo e ½ di vino). Dopo 10 minuti dall'inizio della cottura del pesce, liberarlo dalle fette d'arancia, che andranno collocate sul fondo della teglia, versando sul tutto il bicchiere d'arancia e vino mescolati. Far cuocere ancora per una ventina di minuti. Dopo aver messo il cefalo in un piatto da portata, liberarlo dalla pelle e dalle lisce disponendo le porzioni nei piatti. A questo punto ricoprire di fette d'arancia, irrorando il tutto con il fondo di cottura e servire.

Vino proposto

Colli Piacentini Malvasia



Branzino agli odori

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 branzino da 1,5 kg
- ❖ 3 kg di sale grosso
- ❖ ½ limone
- ❖ 3 cucchiaini di erba cipollina tagliuzzata
- ❖ 2 rametti di timo
- ❖ 3 cucchiaini di aneto tagliuzzato
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ pepe



Preparazione

Preriscaldare il forno a 220° C. Pulire il branzino senza squamarlo, praticare un taglio lungo il ventre e privarlo delle interiora. Lavarlo sotto l'acqua corrente, anche all'interno, e asciugarlo con carta da cucina. Allargare con le forbici la cavità ventrale facendola con il limone a fettine e 1 rametto di timo. In una terrina mescolare il sale con 1 macinata abbondante di pepe, l'erba cipollina e l'aneto tagliuzzati e il resto del timo tritato finemente. Sul fondo di una pirofila ovale, poco più lunga del branzino, distribuire parte del sale aromatizzato, formando uno strato di 1 cm. Adagiarvi sopra il pesce, già spennellato con un poco d'olio, ricoprendolo con il resto del sale, pressandolo con le mani perché vi aderisca bene. Cuocere il branzino in forno caldo per 30 minuti. Servirlo appena tolto dal forno, nella pirofila di cottura, rompendo la crosta di sale in tavola.

Per la cottura in crosta di sale, non squamare il pesce. La polpa sarà più protetta e, quando ben cotta, risulterà assai saporita e morbida. La pelle, inoltre, si staccherà facilmente.

Vino proposto

Colli di Faenza Trebbiano



Volpine all'aceto

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 cefali (tipologia volpine)
da 500 g ciascuno
- ❖ 50 g di burro
- ❖ 2 bicchieri di farina bianca
- ❖ 5 cucchiai di aceto rosso
- ❖ 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- ❖ $\frac{3}{4}$ di litro di brodo di pesce ristretto
(o di dado)
- ❖ olio di semi di arachide
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Squamare, pulire e asciugare accuratamente le volpine, quindi salarle dentro e fuori infarinandole, eliminando la farina in eccesso. Far riscaldare in una padella $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio di semi (va bene anche quello d'oliva, purché sia leggero e di qualità). Quando è ben caldo, unire le volpine e friggerle portandole a $\frac{3}{4}$ della cottura, rigirandole una volta sola. Spruzzarle poi con abbondante aceto rosso e lasciarlo sfumare per 1 minuto. Aggiungere il brodo, abbondante prezzemolo tritato e, tutt'intorno ai pesci, tanti fiocchetti di burro maneggiato con la farina. Cuocere a fuoco medio, senza coperchio, mantenendo bagnato il pesce con il sugo. Controllare di sale e aggiungere ancora aceto, se dovesse risultare troppo grasso al gusto. A cottura ultimata il sughetto dovrà risultare denso e saporito, ma abbondante. Eliminare la pelle sul fianco a vista e trasferire i pesci su un vassoio bollente, rigirandoli. Eliminare la restante pelle, tutta la pinna dorsale e cospargere con il sugo caldissimo. Servire in piatti caldi.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Pinot bianco

Pietro Scapinelli, "La Congrega dei Liffi", Quattro Castella (Re)



Anguilla alla graticola

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 anguille di medie dimensioni
- ❖ 1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
- ❖ 1 bicchiere scarso di aceto bianco
- ❖ 300 g di pomodori pelati
- ❖ 3 spicchi d'aglio tritati molto fini
- ❖ peperoncino piccante
- ❖ 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Pulire e lavare le anguille (senza spellarle), spinarle accuratamente e tagliarle in pezzi lunghi circa 15 cm ciascuno. Versare in un recipiente piuttosto capace metà dell'olio, metà dell'aceto, i pomodori pelati, l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino. Salare e amalgamare il tutto, mescolando e spappolando i pomodori con le mani. Unire i pezzi di anguilla badando che restino ben immersi nel condimento e lasciarveli a marinare per un'ora, rimescolando ogni tanto, perché l'aceto tende a separarsi e a depositarsi sul fondo del recipiente. Togliere quindi i pezzi di anguilla dalla marinata, asciugarli con cura e disporli sulla graticola con la pelle rivolta verso la parte del fuoco (non dovranno mai essere rivoltati). Durante la cottura condire una o due volte con la marinata. A fine cottura la polpa dovrà essere morbida e idratata e dovrà staccarsi senza difficoltà dalla pelle (che, ovviamente, non si deve mangiare).

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Sauvignon

Pietro Scapinelli, "La Congrega dei Liffi", Quattro Castella (Re)



Frittura d'anguille

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ anguille per complessivi 900-1000 g
(utilizzare solo anguille piccole,
di circa 150 g l'una, senza
eliminare la pelle)
- ❖ olio di semi di arachide
- ❖ farina
- ❖ 2 limoni
- ❖ sale



Preparazione

Pulire, lavare e asciugare bene le anguille dentro e fuori. Praticare sulla schiena, a 5 cm l'una dall'altra, una serie di incisioni abbastanza profonde da spezzare la spina dorsale. Infarinarle e avvolgerle a spirale con la testa al centro, quindi scuoterle per eliminare la farina in eccesso. Scaldare in una padella, che dovrà preferibilmente essere di ferro, una quantità d'olio tale da coprire le anguille fino a metà. Quando è ben caldo (deve produrre un leggerissimo vapore e non deve presentare striature, ma essere perfettamente omogeneo), unire le anguille, una o due o tre alla volta a seconda delle dimensioni della padella, tenendo controllata la temperatura dell'olio che non dovrà mai abbassarsi troppo (posare le anguille alzando la fiamma e aspettare 1 minuto prima di posare la successiva). Terminata questa prima operazione, che ha la funzione di creare una crosticina, abbassare la fiamma e continuare a friggere molto lentamente, in modo che le anguille non prendano colore, per 10 o 15 minuti. Due minuti prima di toglierle dal fuoco, aumentare la fiamma e farle dorare bene, così che la pelle diventi bella croccante. Togliere dalla padella, asciugare con carta assorbente, salare e servire con fette di limone.

Consiglio di accompagnare, in un piatto a parte, con asparagi verdi della "Valle de' Conti" lessati ed irrorati con un ottimo extravergine di oliva.

Vino proposto

Colli di Parma Sauvignon

Pietro Scapinelli, "La Congrega dei Liffi", Quattro Castella (Re)



Combutta di spigola e schile

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 spigola da 1 kg
- ❖ 200 g di schile (gamberetti di valle)
- ❖ 500 g di spinaci lavati e puliti
- ❖ 300 di panna liquida
- ❖ 50 g di burro
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ brodo o acqua di mare per la cottura a vapore
- ❖ sale



Preparazione

Ricavare i filetti senza pelle dalla spigola, dividerli in 4 porzioni, salarli sistemandoli sul piano di cottura, appoggiare a fianco dei filetti le schile e predisporre per una normale cottura a vapore. Prima di passare alla cottura del pesce, cuocere gli spinaci, sempre a vapore, quindi passarli al mixer assieme al burro e alla panna. Cuocere il pesce per circa 10 minuti. Raccogliere i succhi di cottura e aggiungerli alla salsa. Aggiustare di sale. Disporre su ogni piatto qualche cucchiata di salsa calda, una porzione di spigola condita con un filo d'olio e decorare con le schile.

Vino proposto

Colli Piacentini Pinot grigio

Pietro Scapinelli, "La Congrega dei Liffi", Quattro Castella (Re)



Bisato in salsa di patate

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 600 g di bisato del Po (termine dialettale dell'anguilla di media taglia)
- ❖ 4 patate tipiche di Bologna
- ❖ 4 cucchiaini di olio e.v. di oliva delle colline romagnole
- ❖ alloro
- ❖ 1 limone
- ❖ 100 g di prezzemolo tritato
- ❖ 2 filetti di acciughe sott'olio
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Aprire il bisato per il lungo e spinarlo, cuocendolo adagio per circa 30 minuti sulla griglia, insaporendolo con sale, pepe e alloro. Nel frattempo lessare le patate. In una ciotola, mettere l'olio, il limone spremuto, le acciughe e il prezzemolo tritato molto fine. Amalgamare con un cucchiaino. Pelare le patate e tagliarle a rondelle, disporle su un piatto di portata come fossero un fiore. Appoggiarvi sopra, al centro, dei tronchetti di bisato spellato e condire il tutto con la salsa verde.

Vino proposto

Colli Bolognesi Sauvignon

Morena Gardi, Osteria "Il Don Giovanni", Berra (Fe)



Spezzatino all'uso del Delta

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 600 g di cefalo già pulito e spellato
- ❖ 500 g di cipolle di Medicina
- ❖ 60 g di burro
- ❖ 100 g di passata di pomodoro
- ❖ 4 patate (480 g)
- ❖ 80 g di pancetta piacentina
- ❖ 3 g di erba cipollina fresca
- ❖ 5 g di pepe in grani
- ❖ sale



Preparazione

Spellare le cipolle e affettarle finemente. Lavare le patate, sbuciarle e tagliarle in quattro, nel senso della lunghezza. Tritare la pancetta e soffriggerla a fuoco medio per una manciata di minuti con il burro in una capiente casseruola. Aggiungere le cipolle e proseguire la cottura per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché saranno diventate trasparenti. Unire la passata di pomodoro e le patate, mescolare e bagnare con un po' d'acqua. Coprire e lasciar cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Aggiustare di sale, aggiungere il pesce tagliato a grossi dadi e cuocerlo coperto per circa 15 minuti, mescolando spesso. Servire lo spezzatino spolverizzato di erba cipollina tagliuzzata con le forbici accompagnando, a piacere, con crostini all'aglio.

Vino proposto

Colli Piacentini Chardonnay



Budino di schile con pomodoro del Mezzano all'origano

Ingredienti (per 4 persone)

Per il budino

- ❖ 150 g di schile pulite
- ❖ 160 g di panna da cucina
- ❖ 1 tuorlo
- ❖ 1 uovo intero
- ❖ 35 g di parmigiano reggiano grattugiato
- ❖ burro
- ❖ sale e pepe

Inoltre

- ❖ pomodori rossi sodi (circa 1 a testa)
- ❖ origano fresco
- ❖ olio extravergine d'oliva



Preparazione

Tritare o sbriciolare finemente la polpa delle schile. Unire tutti gli ingredienti, mescolarli per ottenere un composto omogeneo e passare al setaccio. Imburrare 4 stampini in alluminio (del tipo usa e getta) con il burro a pomata e riempirli con il composto a filo del bordo. Infornare nel forno a vapore a pressione, impostato a 95° C per 18 minuti. Sono pronti se al tatto risultano sodi. Nel caso fossero ancora troppo morbidi, rimetterli in forno per altri 3 minuti, o multipli di questo valore. Levare dal forno e lasciar riposare per qualche minuto. Incidere a croce la buccia di ciascun pomodoro. Sbollentarli per qualche secondo in acqua bollente salata. Immergerli in acqua ghiacciata per bloccare la cottura e sbucciarli. Tagliarli in quattro eliminando i semi, quindi tagliarli a cubetti. Tritare l'origano e unirlo ai pomodori. Insaporire con sale e pepe e condire con l'olio. Sformare i budini al centro di ciascuna fondina individuale. Disporre tutt'attorno i cubetti di pomodoro e completare con un filo d'olio a crudo.

Vino proposto

Colli Bolognesi Chardonnay

Igles Corelli, "Locanda della Tamerice", Ostellato (Fe)



Guazzetto piccante di vongole di Goro

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1200 g di vongole di Goro
- ❖ 3 spicchi d'aglio di Voghiera
- ❖ 1 rametto di rosmarino
- ❖ 1 grosso pomodoro maturo
- ❖ ½ bicchiere d'olio
 extravergine d'oliva
- ❖ 1 peperoncino (o più a piacere)
- ❖ sale



Preparazione

Pulire le vongole e aprirle in padella con aglio. Togliere dalle cappe e mantenere in caldo. Sbollentare il pomodoro, privarlo della buccia e dei semi e affettarlo. In una casseruola, possibilmente di terracotta, far rosolare nell'olio 1 spicchio d'aglio leggermente schiacciato. Togliero e aggiungere i 2 spicchi interi ma sbucciati, il trito e le vongole. Aggiungere il pomodoro. Coprire in modo ermetico, così da trattenere i vapori all'interno della casseruola. Cuocere a fuoco moderato per circa 8 minuti. Non scoperchiare, ma muovere frequentemente la casseruola per evitare che l'intingolo attacchi sul fondo. Servire ben caldo, accompagnando con bruschette di pane casereccio o con polentina di mais bianco.

Vino proposto

Colli Piacentini Trebbiano Val Trebbia

Igles Corelli, "Locanda della Tamerice", Ostellato (Fe)



Passere del Nord Est

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 850 g di filetti di passera
- ❖ il succo di 1 limone
- ❖ 30 g di burro
- ❖ 4 cucchiaini di pangrattato
- ❖ 1 grossa cipolla
- ❖ 1 bicchiere di panna
- ❖ sale e pepe bianco
- ❖ prezzemolo o aneto
(per decorare)



Preparazione

Lavare e asciugare i filetti di passera, adagiarli su un piatto grande e spruzzarli con il succo del limone. Lasciarli assorbire per un quarto d'ora, poi salarli e peparli. Far fondere il burro in un grande tegame, buttarvi il pangrattato e la cipolla tritata, far tostare bene poi unire, sempre mescolando, la panna. Salare e pepare. Tagliare ogni filetto di pesce in tre parti e adagiare i pezzi nel recipiente, coprire e cuocere per un quarto d'ora a fiamma bassissima, mescolando delicatamente ogni tanto. Disporre quindi il pesce in un piatto da portata e decorare con ciuffi di prezzemolo o aneto.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto

Ricetta di Filippo Bignami



Anguilla “arost in umad” di Goro

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 anguilla di 800 g
- ❖ aglio, rosmarino
- ❖ sale e pepe
- ❖ olio di oliva
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ❖ 200 g di farina da polenta bianca



Preparazione

Tagliare l'anguilla a “rocchi” di circa 3-4 cm. Acciambellarla sulla griglia (brace di legna) e scottarla da entrambi i lati per indurire la pelle (non cottura completa). Steccare ogni rocchetto con una lamella di aglio e qualche ago di rosmarino. Mettere l'anguilla acciambellata in una teglia da forno leggermente unta e cuocere a 180° C per 20 minuti, spruzzando a metà cottura con il vino bianco. Servire su polenta bianca all'onda nappando con il fondo di cottura.

Vino proposto

Bosco Eliceo Fortana frizzante

Maria Grazia Soncini, “La Capanna di Eraclio”, Ponte Vicini di Codigoro (Fe)

Sandro Bignami è medico veterinario, responsabile del Settore “Pesca sportiva nelle acque interne” della Regione Emilia-Romagna. Pubblicista, collabora con importanti testate nazionali di cucina. Delegato regionale della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Ricercatore e studioso di prodotti tipici ed eccellenti, divulgatore di gastronomia. È tra gli ideatori e organizzatori del Concorso Gastronomico Nazionale “Una ricetta con l’Asparago Verde di Altedo”. Amico dei più celebrati cuochi italiani ed europei. Cultore della *Civiltà del Convivio* ed esperto della cucina tipica della Bassa Bolognese.

Umberto Sgarzi è nato nel 1921 a Bologna, dove ha lo studio in via Guinizelli 4. Ha vissuto a Milano per 23 anni e in questa città, oltre all’attività pittorica, ha collaborato come illustratore con i principali editori lombardi. Ha tenuto molte mostre in Italia e all’estero, in particolare negli Stati Uniti, in Venezuela, in Svizzera, in Francia, in Olanda e nel Belgio. Di lui Gino Marzocchi ha scritto: «*Ora Sgarzi è certamente fra i pochi artisti capaci di tradurre il vero con inconfondibile stile personale, lontano dagli esaltati manufatti oggi di moda*».

*Dedicato
a Maria Carolina*