

Bell'Italia



EURO 3,90 IN ITALIA

IL CENTRO STORICO *Fermo*

COLLINE MARCHIGIANE

*Un gioiello dal nobile passato
con vista sull'Adriatico*

il weekend

COSTA DI TARQUINIA

*Primavera sul
litorale della
Maremma laziale*

L'ITINERARIO • LOMBARDIA

LUNGO L'ADDA DI LEONARDO

LA CITTÀ • BOLOGNA

I 250 ANNI DEL TEATRO COMUNALE

IL MARE • SARDEGNA

LE SPIAGGE DI CAPO COMINO

LA NATURA • MOLISE

VALLE DEL BIFERNO





In val Bormida: come è dolce questa valle

CARTOSIO Cucina su misura al Ristorante Cacciatori

Un tempo negozio di merci varie e osteria del paese, il **Ristorante Cacciatori** è oggi un locale che non ha tradito le sue origini. La famiglia Milano lo gestisce da generazioni e continua una linea gastronomica dove tiene banco la preparazione espressa. Si ordina il piatto preferito prima dell'aperitivo e poi si attende con pazienza che ogni pietanza venga preparata "su misura" Massimo Milano, in sala, e Federica Rossini, la giovane moglie ai fornelli, hanno bandito le precotture e i risultati danno loro ragione. La sala da pranzo è elegante e sobria, con bei quadri d'autori moderni alle pareti. Gli antipasti vanno dalla frittata di erbe di San Pietro ai fiori di zucchine ripieni e al vitello tonnato. A seguire tagliolini caserecci al pomodoro fresco, aglio e prezzemolo o agli spinaci e borragine: e qui la Liguria inizia a fare capolino. Il capretto al forno con patate è una specialità così come il pollo alla cacciatora, senza pomodoro ma solo con erbe e vino bianco; ottimo anche il coniglio disossato in casseruola. Per riassumere, una cucina di casa raffinata e fantasiosa, con tocchi di classe. I dessert sono tutte creazioni "indoor"; conto da 45 € in su. Sono disponibili anche alcune camere per il pernottamento: la doppia costa 70 €, la colazione 8 €.

2. Tortino di carciofi ed erbe, al Ristorante Cacciatori.



La ricetta

Torta salata ai carciofi e alle erbe

Ortaggi e profumi dell'orto per un piatto che celebra il riuscito connubio tra cucina monferrina e sapori della Liguria, tipico di una terra di mezzo

La Liguria si sente in questa valle tranquilla, dal fascino discreto, ancora non maltrattata dal progresso: bastano una manciata di chilometri, qualche curva su una montagna dolce, e il mare è in vista. In val Bormida la cucina monferrina e quella langarola si lasciano sedurre dalla tradizione ligure, dall'impiego magistrale degli ortaggi di stagione, dei profumi dell'orto e delle erbe spontanee, risvegliati dalle brezze marine. Così sulle tavole di ristoranti e trattorie troviamo i piatti forti piemontesi "corretti" da sapori più leggeri e aromatici, con più olio che burro. Il ristorante Cacciatori interpreta a puntino questo connubio che spicca in molti dei piatti proposti: la torta salata ai carciofi e alle erbe non è che un ottimo, riuscitissimo, esempio.



A sinistra: Federica Rossini, chef del ristorante Cacciatori, con la sua torta salata ai carciofi e alle erbe.

Ingredienti

Per 6 persone

Per la pasta: 250 g di farina bianca 00, 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva dal sapore delicato, 1 bicchiere d'acqua tiepida, 1 presa di sale. Nel caso si voglia ricorrere alla pasta già pronte, si sceglia la pasta brisé in sfoglia.

Per il ripieno: 4 carciofi, 2 mazzetti di erbe o 400 g di coste ancora molto piccole e delicate, senza la parte interna bianca, 2 uova intere, 35-40 g di formaggio parmigiano grattugiato, 1 presa di sale.



1

Mettere sulla spianatoia la farina a fontana, unire l'olio d'oliva e il sale. Impastare il tutto con l'acqua tiepida fino a ottenere la consistenza giusta e formare una palla, da coprire con un panno per almeno un'ora.



4

Stendere la pasta in due sfoglie di spessore di soli due millimetri, ricavando due dischi. Uno lo si metterà in una teglia rotonda unta d'olio, foderandola e lasciando ricadere parte della pasta fuori dai bordi.



2

Pulire i carciofi dalle foglie esterne più dure, tagliarli a fettine togliendo anche le "barbe" dell'interno e cuocerli in un tegame con un po' d'olio, sale e acqua, finché non si siano ben ammorbiditi.



5

Versare il ripieno di carciofi e erbe nella teglia, coprire con il secondo disco di pasta e chiudere ripiegando i bordi con una forchetta. Spennellare la superficie con un po' d'olio.



3

Lavare e lessare in acqua salata le erbe o coste, farle raffreddare e tritarle grossolanamente; unire i carciofi alle erbe, aggiungere le uova e il formaggio; mescolare bene il composto.



6

Infornare a 180 gradi per almeno mezz'ora e servire la torta quando è tiepida. Il vino ideale per questa torta salata è il bianco Timorasso, della zona di Tortona.