

Mercoledì
25 NOVEMBRE
17.30 - 19.30
orario portoghese

diretta streaming tramite
piattaforma ZOOM

«CUCINA CON ME!», *Live Cooking Class* con lo Chef **FABIO CAMPOLI**

L'evento organizzato in collaborazione con lo Chef **Fabio Campoli e Azioni Gastronomiche**, si propone di rappresentare un momento di condivisione dell'autentica cucina italiana, attraverso la proposta di un cooking show in diretta a cura dello chef, che insegnerà le sue migliori tecniche per preparare grandi classici della tradizione italiana, con la possibilità per i partecipanti di interagire con domande e momenti d'approfondimento.

Tre ricette che valorizzano al meglio i principi e i gusti della **dieta mediterranea**, perfette da servire in tavola in occasione delle vicine feste natalizie, per la cui scelta lo chef ha tratto ispirazione dall'opera del padre della cucina domestica italiana, **Pellegrino Artusi**, "**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**".



CONCHIGLIONI RIPIENI AI TRE SAPORI



Una pietanza italiana classica perfetta da condividere sulla tavola natalizia, che affonda le sue radici nella tradizione di campagna. La ricotta, un latticino "povero", viene esaltata dalla dolcezza del pomodoro, e rifinita con tre condimenti finali differenti (peperoni, pancetta e baccalà) per consentire a ciascun ospite di personalizzare il proprio piatto.

*La proposta trae spunto dalla ricetta n. 163 de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene": il **Fritto di ricotta**. E' lo stesso Artusi a scrivere "Ogni qualità di ricotta è buona purché non abbia preso il forte: ma adoperando quelle di Roma e di Maremma, che sono eccellenti, sarete sicuri di farvene onore". La ricetta dei conchiglioni ripieni sarà una nuova occasione, proprio come quella colta dalla cucina artusiana, per esaltare la ricotta nella sua purezza.*

Inspirandosi alla tipica "tiella", ovvero la torta rustica salata laziale, Fabio Campoli insegnerà come preparare un impasto ideale per creare una crosta croccante in cui racchiudere un ripieno a base di verdure stufate, salsiccia, olive e pomodori secchi.

*La proposta trae spunto dalla ricetta n. 421 de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ovvero il **Pasticcio di carciofi e piselli**, in cui le verdure venivano precotte e condite con sugo di carne e besciamella per poi accomodarsi in un croccante guscio di dolce pasta frolla. Un'usanza antica che risale sin dai tempi del Medioevo, quando anche i "pasticci" a base di carne e frattaglie si degustavano racchiusi in croccanti "cassette" di pasta frolla. Con la ricetta più contemporanea che verrà preparata, per l'involucro croccante della torta si sfrutterà tutto il buono dell'olio extravergine d'oliva.*

TORTA SALATA DI VERDURE E SALSICCE



ZUCCOTTO DELLE FESTE



Concludiamo con una dolce e veloce idea per il dessert in tempo di festa, contrapponendo il sapore ricco e tutto italiano del pandoro a quello del gelato alla crema, delle nocciole pralinate e del cioccolato

*La proposta trae spunto dalla ricetta n. 581 de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", la **Torta alla marengo**, fatta di pasta frolla, crema e pan di Spagna, con tante uova, vaniglia e rosolio di cedro tra gli ingredienti. Una torta "tutta dorata", proprio come il suo nome che ricorda la moneta in puro oro da 20 franchi fatta coniare da Napoleone dopo la vittoria nella battaglia di Marengo (14 giugno 1800). E quale occasione migliore del Natale per portare tutti in tavola uno zuccotto altrettanto dorato, grazie al pandoro e al gelato alla crema?*