



LA MIA RICETTA IN GIALLO

In collaborazione con Slow Food Lario e Brianza

Una ricetta "in giallo" pensata da venti chef della Brianza, realizzata a partire da materie prime territoriali. Un classico pescato da un romanzo e rivisitato, l'allegoria di un fatto di cronaca, un gioco di cromatismi e di forme: venti diversi modi di intendere la cucina e il piatto, di ragionare su materie uguali per tutti, di portare in tavola un tema rubato alla narrativa. Venti chef che si sono fatti fotografare con il loro piatto, in una carrellata di sorprendente fantasia e professionalità in mostra a Villa Greppi per le due settimane della manifestazione. Un percorso di immagini a grandi dimensioni della creazione e dello chef, ritratto con il suo lavoro ragionato nei colori, nelle forme, nei concetti. Piatti che potranno anche essere degustati, su prenotazione, nel periodo della manifestazione. Nato da una collaborazione tra *La passione per il delitto* e Slow Food Lario e Brianza (Lecco, Erba-Cantù e Monza-Brianza), il progetto ha l'obiettivo di creare un momento di contatto e di reciproca conoscenza tra i produttori che hanno aderito al "Progetto mercato - Reti locali" e gli chef del territorio, facendo confluire il risultato di questo incontro in una situazione di valorizzazione delle produzioni locali: ogni ricetta contiene infatti almeno una materia prima dei produttori territoriali selezionati da Slow Food.

MOSTRA FOTOGRAFICA ALLESTITA A VILLA GREPPI

Le foto degli chef e dei piatti sono di Fabrizio Galli, la grafica di Giuseppe Spada



> RISTORANTI

1 - Agrate Brianza (Mi)

RISTORANTE LA FATA VERDE

Chef: Marcello Guerra

Prodotto territoriale: patata di Oreno

ALLEGORIA DELLA TRAGEDIA DI LADY D.

ROAST BEEF ALL'INGLESE, PATATA DI ORENO, PATÈ DI FEGATO D'OCA E SALSA AL RECIOTO

Ingredienti (per 4 persone): 600 g di controfiletto di manzo, 2 patate di Oreno, 2 mele di piccole dimensioni, 50 g di patè di fegato d'oca, 1/2 scalogno, 1 lt di Recioto, 2 cucchiaini di zucchero, un pizzico di zafferano, un pizzico di cannella, spezie, sale, pepe in grani.

Preparazione. Far ridurre in un pentolino mezzo litro di Recioto con due cucchiaini di zucchero e mezzo scalogno. Preparare un pezzo di controfiletto di 150 g a porzione e condirlo con spezie, sale e pepe in grani spezzati. Farlo rosolare cinque minuti per lato in padella, poi tenerlo in caldo. Cuocere le patate al vapore, schiacciarle e condirle con olio extravergine, sale e zafferano, poi tenere in caldo anche queste. Cuocere una mela in acqua, zucchero e cannella, poi toglierla dallo sciroppo, tagliarla a metà e posizionarci sopra una noce di patè.



2 - Briosco (Mi)

RISTORANTE LEAR

Chef: Claudio Prandi

Prodotto territoriale: carne di maiale

FILETTO DI MAIALINO GIOVANE ALLO ZENZERO E MANGO

Ingredienti (per 4 persone): 600 g filetto di maialino pulito e tagliato a medaglioni (2 a testa), 30 g burro, sale e pepe

Salsa allo zenzero: 100 g pomodori ben maturi, sbollentati, puliti e privati dei semi, 1 peperone giallo dolce, pelato e tagliato a fettine, 1 cipolla bianca, pulita e tagliata a fettine, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di aceto, olio extravergine, sale e pepe. 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 1 mango maturo (ma non troppo), pelato e tagliato a fette, 20 g di zucchero, 20 g di burro.

Preparazione. Mettere un po' d'olio in una casseruola, aggiungere la cipolla e far stufare, aggiungere i peperoni ed i pomodori, lo zucchero, l'aceto, sale e pepe e lo zenzero. Lasciare cuocere per 20 minuti. Verificare il sapore e passare al passaverdura. Tenere in caldo, al momento di usare emulsionare con un cucchiaino di olio extravergine. Cuocere i medaglioni di vitello in un tegame con un po' di burro, da una parte e dall'altra per 4/5 minuti; togliere dal tegame e tenere in caldo. Scaldare un tegame con un po' di burro, mettere lo zucchero; quando comincia a prendere un leggero colore mettere le fette di mango, lasciar prendere un colore dorato, togliere dal fuoco.

Presentazione. Sistemare su ogni piatto 2 medaglioni di vitello, mettere in giro delle fette di mango e mettere sopra la salsa.





3 - Casatenovo (Lc)

RISTORANTE ROCCA

Chef: Francesca e Giuseppe Rocca

Prodotto territoriale: riso, creste di gallo, vino di Montevicchia

RISOTTO CON CRESTE DI GALLO

Ingredienti (per 4 persone): 300 g di riso Carnaroli, 12 creste di gallo, brodo di carne, 1 cipolla tritata, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 30 g di burro, 50 g di grana, 1 bicchiere di vino bianco Solesta, una bustina di zafferano.
Preparazione. Soffriggere la cipolla in una pentola d'acciaio del diametro di 25 centimetri. Quando è dorata aggiungere il riso e tostarlo per un minuto. Sfumare con il vino bianco fin quando evapora, e poi aggiungere un mestolo di brodo, portando avanti la cottura per 18 minuti, sempre girando e tenendo il fuoco alto. A cottura ultimata aggiungere un cucchiaio d'olio extravergine, il burro e il grana. Mantecare. A parte fare un soffritto con un cucchiaio d'olio, un pizzico di burro, due fette di cipolla: quando è dorato aggiungere le creste di gallo. Bagnare con un mestolo di brodo, aggiungere mezza bustina di zafferano e cuocere lentamente per 25 minuti.



4 - Castello di Brianza (Lc)

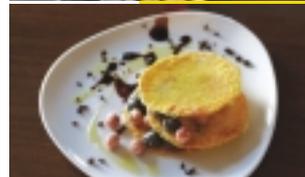
RISTORANTE LA PIANA DA GILBERTO

Chef: Gilberto Farina

Prodotto territoriale: farina, borroeuola, olio

SCHIACCIATINA CROCCANTE DI POLENTA CON SPUMA "NOIR" AL FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO E PICCOLE "PALLOTTOLE" DI BORROEUOLA

Ingredienti (per 6 persone): 150 g farina di granoturco macinata a pietra, 200 g riso venere, 300 g formaggio di capra fresco, 100 g burro, 300 g borroeuola (pasta di salame), 30 g olio extra-vergine d'oliva di Perledo, sale e pepe quanto basta.
Preparazione. Preparare una polenta abbastanza morbida e stendere delle cialde su carta da forno. Fare essiccare in forno a bassa temperatura. Fare cuocere il riso venere in abbondante acqua salata; tenere l'acqua di cottura e far ridurre molto. Con il ristretto rimasto, il burro ed il formaggio di capra fresco montare il paté. Preparare delle piccole polpettine con la borroeuola e farle rosolare in padella. Posizionare al centro del piatto una cialda di polenta croccante, fare degli spuntoni di paté tutto intorno ed al centro posizionare le polpettine di borroeuola. Attorno al piatto spargere qualche chicco di riso venere cotto ed irrorare con olio extravergine di Perledo.



5 - Cernusco Lombardone (Lc)

OSTERIA SANTA CATERINA

Chef: Alberto Vitale e Michele Mauri

Prodotto territoriale: farina, erbe aromatiche, olio, vino di Montevicchia
 QUAGLIA DISSOSSATA AL CURRY CON POLENTA, CHUTNEY DI PRUGNE E SALSA ALLA BARBABIETOLA

Ingredienti (per 4 persone): 4 quaglie, 10 g curry, 125 g farina di polenta, 1/2 lt acqua, 200 g prugne snocciolate.

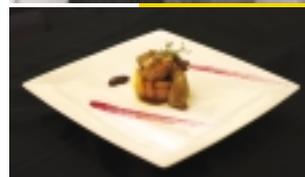
Per il chutney: aceto bianco, zucchero, timo, sale e pepe

150 g barbabietole

1 dl olio extra vergine d'oliva

sale e pepe

Preparazione. Dissossare le quaglie staccando le zampe posteriori e il petto, eliminare l'osso centrale del petto. Dalle carcasse restanti si può ricavare il fondo bruno di quaglia. Preparare il chutney facendo cuocere per pochissimi minuti (due o tre) tutti gli ingredienti, poi frullare ottenendo così un impasto morbido. Per la salsa di barbabietola (utilizzare le barbabietole sotto vuoto) frullare la barbabietola tagliata precedentemente a pezzetti con poco brodo vegetale e aggiustare di sapore. Preparare la polenta come di regola e tenerla al caldo. Scottare in una padella con un filo d'olio extra vergine d'oliva, prima le cosce di quaglia che richiedono una cottura più lunga, (circa quattro o cinque minuti) e poi il petto che necessita di una cottura rapida con olio bollente, in modo che possa rimanere rosa al suo interno. Spolverizzare con poco curry e aggiustare di sapore. Sistemare la polenta al centro del piatto e con l'aiuto di un coppapasta dargli una forma regolare, sistemarvi sopra il petto e le cosce di quaglia, formare una quenelle con il chutney di prugne e con un pennello intingerlo nella salsa di barbabietola e formare due strisce sul piatto vicino alla composizione. Guarnire con timo fresco e olio extra vergine d'oliva. Accompagnare con vino rosso Azienda Santa Croce.



LA PASSIONE PER IL DELITTO
 LIBRI E AUTORI TRA GALLO E NOIR
 SESTA EDIZIONE





6 - Como

LA CUOCA DELLA PORTA ACCANTO, cucina a domicilio

Chef: Viviana Lapertosa,

Prodotto territoriale: carne di manzo, pane, olio

IL "GIALLO" DELL'UOVO

Apparentemente è un uovo al tegamino, ma in realtà cosa si nasconde dietro questo piatto? Qual è il "giallo" dell'uovo? Niente paura, il mistero è presto chiarito, nessuna "contraffazione" o minaccia gastrofobica: si tratta solo di un semplice "giallo" del gusto, un piccolo inganno all'occhio e al palato. Il giallo cioè il tuorlo è diventato un gelato (salato e al profumo di tartufo): l'albume è finto, fatto di pane e pasta di mandorle (anche questa una salsa semifluida salata). Il classico pizzico di sale e pepe sono sostituiti da sale affumicato e liquirizia. Tanti sapori, temperature e consistenze diverse (tuorlo freddo, salsa calda) come tante sono state le fonti di ispirazione della ricetta. Innanzitutto la passione dei commissari più famosi della letteratura (il Maigret di Simenon, il Pepe Carvalho di Vazquez Montalban, il Montalbano di Camilleri) per il buon cibo (tartufi, carne, uova); oppure l'ossessione di Hitchcock per l'uovo (in diversi film lo associa a delitti e situazioni macabre); ancora il colore stesso dell'uovo e il nome evocativo del tuorlo-giallo; e infine il gioco delle apparenze dietro le quali si nascondono altre verità. Anche se alla fine starà a chi indaga-assaggia scoprire il vero mistero del piatto o meglio "il giallo dell'uovo". www.lacuocadellaportaaccanto.it

Ingredienti (per 4 persone): 250 g di carpaccio di manzo, olio extravergine d'oliva, scaglie di sale affumicato, pepe nero, polvere di liquirizia.

Per la crema gelata all'uovo e tartufo: 4 tuorli d'uovo, 40 ml di panna fresca liquida, 2 cucchiaini di brodo, 1 cucchiaino di pasta di tartufo, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 goccia di salsa di soia, 1 pizzico sale, 1 pizzico di zafferano in polvere, pizzico di zucchero.

Per il finto albume: 100 g di mandorle fresche, 100 g di mollica di pane, 1 cucchiaino d'aceto, 1 cucchiaino d'olio.

Preparazione. Per il carpaccio marinare il carpaccio con l'olio, il pepe appena macinato e il sale affumicato. Per la crema gelata all'uovo e tartufo frullare tutti gli ingredienti e mantecare nella gelatiera (oppure congelare e mantecare con una spatola al momento di servire). Porzionare a palline con il cucchiaino da gelato. Per il finto albume tenere le mandorle a bagno in acqua fresca, frullarle con il pane, l'aceto e un po' d'acqua dell'ammollo fino ad ottenere una salsa fluida. Comporre il piatto sistemando le fettine di carpaccio, il tuorlo gelato al centro e il finto albume sulla carne. Completare con un pizzico di polvere di liquirizia.



7 - Como

RISTORANTE MOMI

Chef: Andrea Dotti "Momi"

Prodotto territoriale: costine di maiale

COSTINE DI MAIALE CON IL GIALLO DELLA SALSA ROSSA

Ingredienti (per 6-8 persone): 1 kg di farina gialla di grano duro, 5 lt di acqua, 1 cucchiaino di olio, 1 pugno di sale fino, 100 g di burro, 5/6 foglie di salvia, 1 spicchio d'aglio. Per le costine: 1 kg di puntine di maiale, 20 g di olio, 15 g di sale.

Preparazione: far scaldare l'acqua con l'olio e il sale, e al primo bollore versare la farina gialla girando con una frusta. Lasciare sobbollire a fuoco basso per quaranta minuti. Intanto far sciogliere il burro con l'aglio schiacciato lasciando rosolare, togliere l'aglio e mettere le foglie di salvia tagliuzzate fino a farle dorare. Togliere il burro dal fuoco ed aggiungerlo alla polenta. Cuocere per altri cinque minuti, fino a ottenere una consistenza morbida e liquida. Versare l'olio in un padella antiaderente scaldata sul fuoco, mettere le puntine di maiale e rosolare per una decina di minuti, fino ad ottenere una doratura omogenea: la cottura ottimale si raggiunge quando la carne vicino all'osso è priva di sangue. Mettere la polenta nel piatto e appoggiare le puntine di maiale, guarnire con qualche goccia di salsa rossa al vin cotto. La ricetta? E' un segreto da indovinare...


Slow Food
Lario e Brianza

Il mercatino è il risultato di un lavoro di confronto delle Condotte Slow Food Lario e Brianza su un'ipotesi di produzione artigianale che risponda ai principi di rintracciabilità della produzione e trasformazione agricola, confronto collaborativo tra piccole realtà produttive, e compartecipazione del consumatore finale, lavorando in un'ottica non solo commerciale, ma anche educativa, culturale e relazionale. Ognuno di questi produttori si sta impegnando per partecipare ad eventi di qualità e per creare una rete che accorci la filiera e arrivi a superare la figura del consumatore come semplice acquirente, per creare un co-produttore. Il territorio è inteso come "distretto qualitativo", superando i limiti strettamente geografici e istituzionali.



8 - Lurago d'Erba (Co)

DOLCENOTECA

Chef: Paolo Brunati e Nicola Mantoan

Prodotto territoriale: verdura

LASAGNETTA AI FIORI DI ZUCCHINA, ZAFFERANO E MONTASIO

Ingredienti (per 6 persone): Pasta: 500 g farina "00", 5 uova, sale q.b. Besciamella: 80 g burro, 80 g farina, 1 lt latte.

15 fiori di zuccina, 1 bustina zafferano, 200 g formaggio Montasio a fette
Preparazione. Unire alla farina le uova, il sale e un cucchiaino d'olio, impastare e lasciare riposare per circa 30 minuti. Stendere la pasta e formare dei dischetti, sbollentare in acqua bollente e successivamente raffreddare in acqua con un po' di ghiaccio. Stendere su un panno e asciugare. Per ottenere la besciamella far sciogliere il burro in una pentola a fuoco basso e unire farina e latte. Dopo avere lavato e scottato in padella con dell'olio extra vergine i fiori di zuccina, aggiungerli alla besciamella insieme allo zafferano. Imburrare delle cocottine e alternare i dischi di pasta precedentemente ottenuti con besciamella e fettine di Montasio alternandole a formare 4 strati. Spolverare con parmigiano e gratinare in forno per 10/15 min. a circa 180°. Impiattare.

BIANCOMANGIARE CON SALSALIA ALLE PESCHE GIALLE E SORBETTO AL MANGO E RHUM

Prodotto territoriale: frutta

Ingredienti: per il Biancomangiare: 250 g latte intero, 250 g panna fresca, 100 g mandorle pelate e tostate, 1 bicchierino di rhum, 3 fogli di colla di pesce
Sorbetto al mango e rhum: 500 g polpa di mango, 700 g zucchero semolato, mezzo litro d'acqua, 100 g zucchero

Salsa alle pesche: 3 pesche a polpa gialla, 150g zucchero, mezzo limone spremuto
Preparazione sorbetto. Preparare uno sciroppo unendo acqua e zucchero e portandoli a ebollizione. Raffreddare e aggiungere la polpa di mango con un bicchierino di rhum. Frullare il composto nella gelatiera per circa 20 min. e deporre in freezer. *Preparazione biancomangiare.* Tritare finemente le mandorle unire zucchero e latte e far riposare finché il composto si ammorbidisce. Frullare e passare al colino, unire la panna e scaldare senza portare a ebollizione. Aggiungere la colla di pesce, precedentemente messa a mollo in acqua fredda, mescolare bene evitando la formazione di grumi. Preparare monoporzioni usando piccole forme di alluminio, lasciarle addensare in frigorifero. *Preparazione salsa alle pesche.* Pelare e tagliare le pesche a pezzetti, aggiungere lo zucchero con mezzo limone, frullare il tutto e filtrare la polpa ottenuta con un colino. Presentazione. Porre su un piatto il biancomangiare, versare la salsa alle pesche, aggiungere una quenelle di sorbetto al mango. Decorare con qualche fettina di pesche e foglioline di menta.

9 - Mariano Comense (Co)

RISTORANTE LA RIMESSA

Chef: Sergio Mauri

Prodotto territoriale: pesce persico, verdure, vino Parco del Curone

FILETTI DI PESCE PERSICO NOSTRANO AL CURRY CON RISO NERO VENERE

Ingredienti (per 4 persone): 32 filetti di pesce persico nostrano, 280 g riso nero venere, 100 g burro, 50 g parmigiano, brodo di verdure quanto basta, olio extravergine quanto basta.

Per la salsa al curry: 1 scalogno tritato, 30 g curry, 1/2 bicchiere di vino bianco, succo di 1/2 limone, 100 g panna fresca, prezzemolo tritato quanto basta, sale quanto basta, burro quanto basta.

Preparazione della salsa al curry. Imbiondire lo scalogno tritato con un cucchiaino d'olio in una padella, sfumare con il vino bianco e il limone, lasciare evaporare poi aggiungere il curry e la panna, aggiustare di sale e sobbollire per 5 minuti. Passare al colino e solo alla fine aggiungere il prezzemolo. *Preparazione del riso.* Sbollentare per 10 minuti il riso, scolarlo e portarlo a cottura per altri 15 minuti mantecandolo con burro e parmigiano. Fare rosolare in padella con il burro i filetti di pesce persico. Disporre il riso al centro del piatto, porvi sopra i filetti di pesce persico e nappare alla fine con la salsa al curry.

Abbinare con vino bianco Solesta, Azienda Agricola "La Costa".



LA PASSIONE PER IL DELITTO
LIBRI E AUTORI TRA GIALLO E NOIR
SESTA EDIZIONE

I PRODUTTORI

> PANE

Fratelli Longoni Panificio con forno
Via Grotte 2, Carate Brianza (Mi)
Tel. 0362.903712

> FARINE

Molino Ermanno Cazzaniga
Via Papa Giovanni XXIII 40, Missaglia (Lc)
Tel. 039.9240800
E-mail: molinocazzaniga@libero.it

> SALUMI

Az. Agricola Cascina Costa
Località Costa 12, Cassago Brianza (Lc)

Tel e fax: 039.955782

E-mail: info@cascinacosta.net

Web: www.cascinacosta.net

Mini market delle carni di Viganò

Via A. Grandi 56, Verano Brianza (Mi)

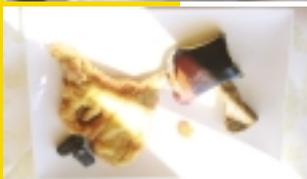
Tel : 0362.903839 Fax: 0362.861988

E-mail: minimarketdellecarni@libero.it



10 - Montecchia (Lc)
RISTORANTE LA PIAZZETTA
Chef: Riccardo Crepaldi
Prodotto territoriale: carne di vitello
ARMI DI GUSTO

Ingredienti (per 4 persone): 4 cotolette di vitello, 200 g pane grattugiato, 12 uova, farina quanto basta, 500 g di burro, 1 melanzana, 1 cucchiaino di ketchup
Preparazione. Prendere una cotoletta di vitello alimentato a latte (Carlo Casati di Sartirana). Passare la carne nella farina e subito dopo nel tuorlo sbattuto e leggermente salato, quindi nel pane grattato. Schiacciare bene in modo da far aderire il pane. Prendere del burro chiarificato (scaldato a fuoco lento per separare il siero dal grasso), scaldarlo quasi al punto di fumo e immergervi la cotoletta, far dorare bene da entrambi i lati, togliere dalla padella e asciugare con carta assorbente. Selezionare una melanzana di media pezzatura, oliare, salare infornare a 200° per 10 minuti. Impiattare e decorare con ketchup.



11 - Proserpio (Co)
TRATTORIA BAITA INARCA
Chef: Pier e Manuel Colombo
Prodotto territoriale: pollo, verdure
SCOMPOSIZIONE DI POLLO

Ingredienti (per 4 persone): 2 polli con interiora, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 2 carote, 1 pomodoro, 1 bicchiere di vino bianco, burro e sale quanto basta, crostini di pane, farina di mais per polenta.
Preparazione. Pulire due polli dividendo i fegatini e i dorelli (stomaco). Mischiare i fegatini con il burro fin quando sono imbianchiti, frullare tutto con sale e disporre in una terrina. Fare cuocere sottovuoto a vapore per 90 minuti a 80°. Tagliare i dorelli e farli rosolare con cipolla e burro, aggiungere pomodoro e brodo e far cuocere per tre ore. Tagliare i polli a pezzi e aggiungere sedano, carote, cipolle, pomodoro e vino bianco. Mettere in forno per 90 minuti a 180°, regolando di sale e pepe. Comporre il piatto con crostini di pane e paté, polenta con dorelli e pollo al forno.



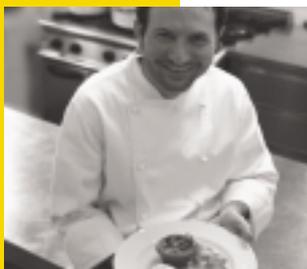
12 - Renate (Mi)
RISTORANTE LOCANDA DELL'ERBA MATTA
Chef: Stefano Riva
Prodotto territoriale: farine, miele, frutti di bosco
DELIZIA MORTALE

Dolce ispirato ad Agatha Christie
"Ha fatto tutto il possibile per rendere meraviglioso l'ultimo giorno di vita della povera Bunny: una splendida festa di compleanno e un dolce squisito... Philippra rabbrivì: "Delizia mortale"! Proprio così, era veramente degno di lei. Dal momento che era costretta a ucciderla, ha voluto dare alla sua migliore amica, alla sua cara Bunny, una morte deliziosa. Una piccola festa con tutti i suoi piatti preferiti... e poi il veleno!". (Un delitto avrà luogo)



Ingredienti (per 10 stampi): 250 g di cioccolato fondente 70%, 80 g uva passa, 6 uova, 120 g zucchero semolato, 150 g burro, 40 g farina 00, 40 g Cointreau, 40 g miele d'acacia. *Per la salsa ai frutti di bosco:* 300 g frutti di bosco, 100 g zucchero semolato, 1/2 succo di limone, 50 g glucosio. Per il gelato allo zafferano: 250 g panna, 100 g latte, 100 g rossi d'uovo, 10 g zafferano, 3 g pistilli di zafferano, 100 g zucchero.

Preparazione. Fondere a bagno maria il cioccolato e il burro, mescolare fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere al cioccolato 80 g di zucchero, il miele, i tuorli d'uovo. Lavorare il tutto con la frusta fino a quando il composto apparirà perfettamente liscio. Montare a neve ben soda gli albumi con il restante zucchero e aggiungerli alla preparazione. Versare infine la farina a pioggia e mescolare delicatamente il tutto per non smontare gli albumi. Imburrare gli stampini, versarvi il composto a 3/4 e cospargere la superficie con l'uva passa precedentemente ammollata per un ora nel Cointreau. Cuocere in forno a 170° per 15/20 minuti. Mondare e lavare i frutti di bosco, metterli in una casseruola a bordo alto con lo zucchero, il succo di limone, il glucosio e cuocere a fuoco moderato per 15 minuti. Frullare tutto e passare al setaccio. Far bollire il latte, la panna, lo zucchero e lo zafferano, versare a filo sui tuorli, girare con la frusta e far raffreddare. Portare il tutto in una gelatiera a mantecare. Comporre il piatto con il tortino di cioccolato caldo, irrorare con la salsa ai frutti di bosco e adagiare la pallina di gelato allo zafferano a bordo piatto. Guarnire con lingue di gatto e zucchero a velo.



Salumeria "da Pinuccio" di Casati Carlo
Via Cavour 5 - Sartirana, Merate (Lc)
Tel e fax: 0399902798

> FORMAGGI

Latteria Maggioni
Via Alta Collina, Montecchia (Lc)
Tel. 039.9930382
E-mail: latteriamaggioni@virgilio.it

Azienda Agricola Valle Alta
Asso (Co)
Tel. 031.627264 Fax 031.626174
E-mail: info@vallealta.com
Web: www.vallealta.com

Cell. 320.3163625
E-mail: giulio.f@agrifoppa.it
Web: www.agrifoppa.it

> FRUTTA, VERDURA E CONSERVE
Azienda Agricola Giuliano Fumagalli
Via Cascina Foppa 1, Oreno di Vimerate (Mi)

I Giardini di Ornaghi Albertina
Cascina Pianeta VI, Missaglia (Lc)
Cell. 320.3603656
E-mail: albertinaornaghi@virgilio.it



13 - Viganò (Lc)
RISTORANTE PIERINO PENATI
 Chef: Theo Penati
 Prodotto territoriale: frutta
RACCONTO DI UN CIOCCOLATO CRIMINALE
Installazione, cm 80 x 110

Ingredienti: cioccolato bianco, cioccolato fondente 85%, cioccolato fondente 70%, cioccolato fondente 66%, cioccolato speziato, cioccolato gianduia, cacao, mousse al cioccolato bianco, salsa di mango, crema al limone, coulis di fragole, coulis di lampone, riduzione di Porto Ximenez, pane alle spezie.

La rappresentazione di un atto compiuto, la scena di un crimine sulla quale sono rimaste delle tracce che raccontano chi è passato e ha creato. Il divertimento sta nello svolgere l'indagine su ciò che è accaduto, analizzare gli elementi-ingredienti. Ogni piatto ha alle spalle una storia, spesso nascosta: questo deve spingere il commensale ad investigare, ad assaggiare gli elementi di prova e a scegliere il finale che preferisce. Gli indizi possono essere anche distrutti, mangiati in un boccone o a piccoli assaggi. Ma di chi è la mano nell'angolo? Il giallo continua e la soluzione non è sempre la più scontata...



> AGRITURISMI

14 - Cernusco Lombardone (Lc)
AGRITURISMO I GELSI
 Chef: Albertina Ornaghi e Giancarlo Colombo
 Prodotto territoriale: farine, scalogno
TAGLIATELLE CON NASTURZIO AL PROFUMO DI SCALOGNO

Ingredienti (per 4 persone): Per le tagliatelle: 200 g farina di semola, 200 g farina di grano duro, 4 uova. 100 g scalogno, olio extravergine, fiori e foglie di nasturzio.
Preparazione. Preparare le tagliatelle e cuocerle in acqua salata per 8/10 minuti. Preparare un soffritto leggero con una parte dello scalogno tritato, e tenere a crudo una parte del battuto. Condire le tagliatelle con lo scalogno soffritto e quello a crudo, aggiungere i fiori di nasturzio e le foglie a freddo.



15 - Merate (Lc)
AGRITURISMO LAGHETTO
 Chef: Eliana Belle
 Prodotto territoriale: formaggio e vino di Montevicchia, zafferano
RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA CON PASII DI MONTEVECCHIA

Ingredienti (per 4 persone): 300 g riso carnaroli, 1 scalogno, 10 fiori di zucca, 1 caprino fresco di Montevicchia, 1 bicchiere di Pasii Terrazze di Montevicchia, brodo vegetale quanto basta, un pizzico di stimmi di zafferano Fattoria Laghetto.
Preparazione. In un tegame largo e basso far soffriggere lo scalogno tagliato fine con due cucchiaini di olio extravergine. Aggiungere il riso e bagnare con il bicchiere di vino Pasii. Sfumare e poco per volta aggiungete il brodo vegetale sempre mescolando. Dopo circa 15 minuti aggiungere il caprino fresco precedentemente schiacciato con una forchetta, gli stimmi di zafferano e i fiori di zucca puliti e lavati (tenerne da parte quattro per decorare i piatti). Mantecare il tutto, regolare di sale e servite caldo decorato con un fiore di zucca fritto.



Oasi di Biodiversità Galbusera Bianca
 Via Galbusera Bianca, 2 - Fraz. Monte
 Rovagnate (Lc) - Tel. 039.570351
 Web: www.galbuserabianca.it

Fratelli Piazza
 Piazzetta Pertevano, 2
 Montevicchia (Lc)
 Tel.: 039.9930222

Frutta antica - Azienda Agricola Palazetto
 Via Volta 26, Brivio (Lc)
 Tel.: 039.5320312

Agricola Novella
 Via Roccolo Aldè 1 - loc. Piani Resinelli
 Ballabio (Lc)
 Te.: 0341.590246
 E-mail: agricolanovella@libero.it

Agrifran
 Via Mosè Bianchi 47, Carate B.za (Mi)
 Tel. 0362.903593
 E-mail info@agrifran.it - Web: www.agrifran.it

Cascina Coldognetta
 Via De Gasperi 10, Moggio (Lc)
 Tel. 0341.998439 - E-mail coldognetta@tin.it
 Web www.cascinacoldognetta.com

LA PASSIONE PER IL DELITO
 LIBRI E AUTORI TRA GIALLO E NOIR
 SESTA EDIZIONE



LA PASSIONE PER IL DELITTO
LIBRI E AUTORI TRA GIALLO E NOIR **SESTA EDIZIONE**

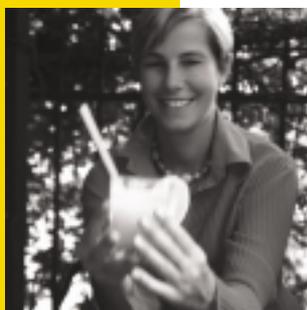


16 -Perego (Lc)
AGRITURISMO LA COSTA
Chef: Clara e Mina Crippa
Prodotto territoriale: verdura, erbe aromatiche, burro, vino di Montevecchia
ANATRA FARCITA ALLA SALVIA

Ricetta ispirata ad Agatha Christie
"La signora Bantry scosse il capo: "Ecco com'è successo: io e Arthur eravamo ospiti di sir Ambrose Bercy a Clodderham Court. Un giorno, per errore, hanno raccolto con la salvia delle foglie di digitale. Le hanno usate per farcire l'anatra per la cena. Tutti sono stati male, e la pupilla di sir Ambrose è morta".
(I tredici problemi. L'erba della morte)

Ingredienti (per 4 persone): 1 anatra di 1.5 kg, 5 fichi secchi, 200 g di carne di manzo tritata, 100 g di fegatini di pollo, 2 cipolle, 3 foglie di salvia, 4 rametti di prezzemolo, 60 g di burro, 1 bicchiere di vino bianco secco Solesta, 1 panino, 1 tazza di latte, sale e pepe.

Preparazione. Preriscaldare il forno a 160°. Mettere il pane a bagno in una tazza di latte, affinché si ammorbidisca. Sbucciare le cipolle e tritarle insieme con il prezzemolo e la salvia; farli poi appassire nel burro per dieci minuti a fuoco dolce. Nel frattempo, frullare i fichi assieme ai fegatini e al panino ben strizzato dal latte. Unire anche le cipolle e gli aromi soffritti e quindi la carne tritata. Insaporire il composto con sale, pepe, e usarlo per riempire il ventre dell'anatra; legare il bordo della cavità con del filo da cucina. Salare l'anatra e porla in una pirofila capiente, imburrata generosamente. Fare cuocere in forno per un'ora e 30 minuti, bagnando di tanto in tanto con cucchiari di vino bianco.



> BAR E PASTICCERIE

17 - Barzanò (Lc)
BARETTO
Barman: Mary Ghidelli
Prodotto territoriale: vino di Montevecchia
BLOOD ICED

Ingredienti: 1/4 vodka secca, 1/4 spremuta d'arancia, 1/4 spremuta pompelmo giallo, 1/4 vino bianco frizzante, 1/2 shaker di ghiaccio, 1 spruzzo sciroppo di fragole.
Preparazione: shakerare vodka, arancia e pompelmo, aggiungere il vino e mettere nel bicchiere, unendo lo sciroppo di fragole. Decorare con una fetta d'arancia.



18 - Casatenovo (Lc)
CHARLIE BAR
Barman: Carlo Crippa
Chef: Marianna Viganò
Prodotto territoriale: riso, salsiccia, vino di Montevecchia, olio
ROSSO SANGUE NEL GIALLO

Ingredienti (6 cucchiari crema di riso): 180 g di riso, 1/2 lt brodo di carne, 30 g di burro, 30 g di parmigiano, 0,5 g di zafferano in polvere, 300 g di salsiccia, vino rosso.
Preparazione. Fondere una piccola noce di burro e tostare il riso, versare il brodo bollente e cuocere il risotto, mantecare e unire una parte dello zafferano sciolto in un mestolo di brodo caldo. Lasciar riposare per qualche minuto. Frullare il riso, fino a ottenere una crema non troppo fluida. Tagliare la salsiccia a pezzettini e farla rosolare in una pentola antiaderente, bagnando con vino rosso. Comporre i cucchiari versando in ognuno un po' di crema di riso, un trancetto di salsiccia e decorare con zafferano in polvere. **PALLOTTOLE DI CARNE** *Ingredienti (per 6 porzioni):* 300 g di carne macinata mista di manzo e vitello, 1 uovo, 50 g di pangrattato, 1 spicchio d'aglio, pepe nero, sale, prezzemolo, olio extravergine d'oliva. *Preparazione.* Strofinare con l'aglio la ciotola in cui saranno impastate le polpette. Sbattere leggermente l'uovo con sale e pepe e il prezzemolo tritato, unire la carne e pochissimo pangrattato. Amalgamare bene e formare tante piccole polpette. Pennellarle con l'olio, sistemarle su un piatto spolverato di pangrattato e poi trasferirle in una teglia rivestita di carta da forno spennellata con olio. Cuocere a 180° per 5 minuti, spolverare con sale e servire caldissime. **GIALLO A COLORI** *Ingredienti (per una teglia di quiche di zucchine):* 6 uova, 5 patate, 5 zucchine, 1 cipolla rossa, 30 g di parmigiano, sale, pepe, aglio, olio extravergine d'oliva. *Ingredienti (per una teglia di quiche di peperoni):* 6 uova, 6 patate, 30 g di peperone rosso, 30 g giallo, 30 g arancio, 30 g di parmigiano, sale, pepe, aglio, olio extravergine d'oliva. *Preparazione.* Mondare, lavare e affettare zucchine, patate e cipolla. Mettere in una pentola le verdure con olio e aglio, sale e pepe, e cuocere per 30 minuti a fuoco lento. Nel frattempo sbattere le uova con il parmigiano, sale e pepe. Amalgamare il tutto dopo aver aggiunto le verdure, e infornare a 180° per 45 minuti. Fare lo stesso per la quiche di peperoni. Far raffreddare, tagliare a cubetti e infilare su uno spiedino alternando i colori.



> LA CARNE
Legramanti Allevamenti
Via Monte Sabotino, 33 - Melzo (Mi)
Tel. 02.95722927
www.legramantiallevamenti.it

> IL RISO
Fabio Comisani
Gaggiano (Mi) - Tel. 02.90842033

> L'OLIO
Fabio Fectorazzi
Via del Torchio, Perledo (Lc)
Tel. 0341.815016

Azienda Agricola Panzeri Paola
Via dell'Oliva 6
Galbiate (Lc)

> IL PESCE DI LAGO
Associazione
Pescatori Professionisti Lariani
Italo Cristian Ponzini
Via Carcano 12, Bellagio (Co)
Tel.: 031.950322
E-mail: info@bellagiosilvio.it

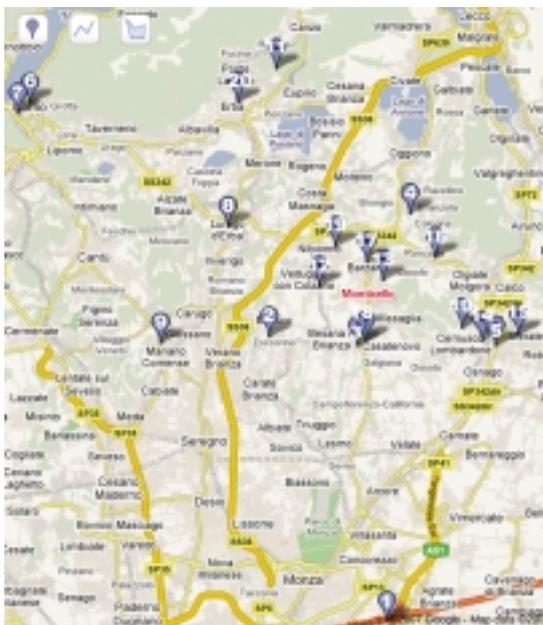
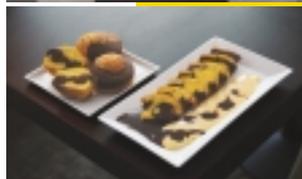


19 - Cassago Brianza (Lc)
C-CAFFÈ
Chef: Andrea e Marco Colzani
Prodotto territoriale: farine
DUE COLORI DUE SAPORI

Ingredienti: 500 g burro, 375 g zucchero a velo, 2 g sale, 2 bacche di vaniglia, 350 g tuorli, 300 g albumi, 100 g zucchero semolato, 430 g farina, 18 g lievito chimico (Baking), 100 g panna fresca liquida, 25 g cacao amaro, 2 bustine zafferano.
Preparazione. Montare il burro con lo zucchero a velo, la vaniglia e il sale. Unire i tuorli. Montare i tuorli con lo zucchero semolato e incorporare 1/3 del composto precedente. Unire la farina setacciata e il lievito e il resto degli albumi. Prelevare 600 g del composto ottenuto ed aggiungervi il cacao setacciato e la panna liquida. (composto Nero). Nel restante aggiungere lo zafferano disciolto in tre cucchiaini di acqua. (composto Giallo) Versare i composti creando l'effetto che si desidera con i due colori in stampi di silicone o metallici, imburattati e infarinati. Cuocere a 170° per 45 minuti. Togliere dallo stampo ancora tiepidi.

20 - Erba (Co)
BAR AL TEATRO
Barman: Stefano Visconti
Chef: Sergio Fisicaro
Prodotto territoriale: vino bianco di Montevicchia, luganega
GEOMETRIE DI RISO E LUGANEGA CON INSOLITO NEL BICCHIERE

Ingredienti (per 4 persone): Per il risotto: 300 g riso Carnaroli, cipolla e brodo vegetale quanto basta, una noce di burro, una bustina di zafferano, grana per mantecare, una luganega. Per il cocktail: 1 litro di vino bianco di Montevicchia, 2 cl di whisky (un bicchierino), 2 cl di zucchero liquido, un pizzico di zafferano in polvere e qualche pistillo.
Preparazione del riso. Fa sciogliere il burro e aggiungere il riso, versare il brodo caldo e portare a cuocere il risotto per 15 minuti, poi mantecare unendo burro, grana e zafferano diluito in un po' di brodo. Nel frattempo cuocere la luganega, poi tagliarla a dadini. Mettere il risotto nel piatto utilizzando dei piccoli coppapasta o delle cocotte per dargli forma. Decorare con la dadolata di luganega.
Preparazione del cocktail. Mettere il vino nel bicchiere, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare con un bastoncino, decorando alla fine con qualche pistillo di zafferano.



I libri di ricette "nere" che hanno ispirato alcuni chef, diventano una mostra bibliografica allestita accanto alle fotografie di cuochi e ricette, curata dalle bibliotecarie Selena Crippa e Gabriella Saccani. (Vedi elenco a pagina 41)

> IL MIELE
Melyos
 Via G. Besana, 16, Sirtori (Lc)
 Tel.: 039.956924
 E-mail: melyos@interfree.it

Via delle Valli 39, 23873 Missaglia (Lc)
 E-mail info@santa-croce.com
 Web: www.santa-croce.com

Valcurone
 Cascina Casarigo, Montevicchia (Lc)
 Tel. 039.9930065
 Web: www.agriturismovalcurone.it

> I VINI
Azienda Agricola Vitivinicola Santa Croce
 di Angela Dottori

Terrazze di Montevicchia
 Via Alta Collina 12 bis, Montevicchia (Lc)
 Tel. 039.9331111
 Web: www.terrazzedimontevicchia.com

La Costa
 Via Curone, 15 - 23888 Perego (Lc)
 Tel. 039.5312218
 E-mail: info@la-costa.it - Web: www.la-costa.it

LA PASSIONE PER IL DELITTO
 LIBRI E AUTORI TRA GIALLO E NOIR
 SESTA EDIZIONE

