

# Ars Magirica

VI edizione

Sabato 2 dicembre 2000



---

# Introduzione IV edizione

---

Anno 1999

*In solo vivendi causa palato*

(Giovenale)

*De gustibus non disputandum*, così sostenevano i progenitori latini, ossia *tutti i gusti son gusti*. Ma noi oggi - che pure nel nome della manifestazione ci richiamiamo esplicitamente alla cultura latina - ci siamo riuniti proprio per il motivo opposto. Oggi qui si disputerà, si disputerà all'ultimo sangue! Ci si affronterà, è vero, ma l'importante non sarà l'agone che ci vedrà schierati su un lato o l'altro della tavola, quanto il piacere di un convivio con gli amici per godere della loro conversazione e apprezzarne l'abilità gastronomica, o meglio valutarne la predisposizione all'*ars magirica*.

Il momento conviviale e sociale che ci riunisce a tavola ci distingue dai "bruti" dato che *un uomo che mangia solo, somiglia ad un animale alla mangiatoia*. Poiché *l'uomo affamato è un uomo arrabbiato*, ma so-

prattutto *non ha orecchie*, diventa ovvio che il mangiare assieme possa aprire al dialogo, non solo perché fornisce l'occasione di conoscersi ma anche perché l'atto stesso di placare la fame, che è *la miglior salsa del mondo*, contribuisce a distendere i nervi e facilita la socializzazione. Ecco allora il vero motivo di questa competizione: avere un pretesto qualunque per trascorrere una serata a tavola con gli amici e mangiare, memori del fatto che *lo stomaco a digiuno non sente più nessuno* (*venter praecepta non audit*, nella dizione senechiana), o per dirla alla piemontese *ar stomi a digiæn u senta pü ansæn*. E siccome *malesuada fames* (*la fame è cattiva consigliera*) allora mangiamo!

Poste tali premesse, dobbiamo ammettere che, davanti ad un buon piatto, si può andare ancora oltre, fino a gustare con gioia, e se *la cultura equivale alla capacità di godere*, dal momento che a tavola si gode, è chiaro che si fa attività culturale: d'altronde Gli Orti di Caringano è un'associazione culturale. E vi assicuriamo che sa godere! L'attività intellettuale di riconoscimento e di ricostruzione delle fonti, sia di materiale sia di tradizione, usate dal cuoco, uno dei pochi artigiani sopravvissuti, acquista un valore del tutto nuovo. Si può

arrivare a dire che *la scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano della scoperta di una nuova stella*. Anche se la riproposta di ricette antiche e conosciute, resta una bella sicurezza in un mondo che cambia valori alla velocità della luce: anche il cielo ha bisogno delle “*stelle fisse*”, magari condite con il pesto!

*A tavula s'a dventa no veegg* è un proverbio piemontese (*a tola non se vien veci*, in veneto) che non ha bisogno di traduzione. Ma allora, con questa manifestazione otteniamo almeno un risultato, quello di “domare il tempo”: stasera nessuno invecchierà! Non è poco! Ma siccome l'associazione non si può permettere il lusso (dal momento che costa un sacco di soldi!) di organizzare una gara ogni sera, vi suggeriamo - per gli altri 364 giorni dell'anno - di allenarvi in vista del prossimo appuntamento.

Ora poiché, come dicevamo, *non si può pensare bene se non si ha mangiato bene* (da notare che non stiamo parlando di nutrirsi ma di mangiare perché *gli animali si nutrono ma l'uomo mangia*) dedichiamoci a degustare quelli che sicuramente tra non molto saranno i piatti premiati dalla giuria.

Affinché *non sit tibi vanum surgere post epulas*, i Veneti, saggi e sagaci, sentenziano *cena longa vita curta; cena curta vita longa*, che la tradizione medica della scuola salernitana aveva proposto così: *ut sis nocte levis, sit tibi coena brevis*. Ma la “*brevis*” cena, che non fa alzare da tavola appesantiti, dev’essere breve in quantità, non in qualità. Perciò vada pure per il “*brevis*”, ma assaggiamo un po’ di tutto (almeno quanto basta per solleticare il palato) conversando per eleggere il miglior piatto della serata e dare libero sfogo ai consigli materni (mai troppo apprezzati): “*mangia che sei carne che cresce*”.

Come chiudere se non augurando a tutti il più caloroso ***In bocca al lupo!!!*** e ***Che vinca il più buono!!!***

Infine rammentando che anche non vincendo vale sempre la sapiente massima *corpo satollo, anima consolata*, abbiamo una seconda certezza: oggi, per nessuno *sarà triste l'alzarsi da tavola*.

---

# Introduzione V edizione

---

## Anno 2000

Nel rileggere la presentazione della IV edizione di *Ars Magirica* ci siamo soffermati sul proverbio, noto a tutti, “*A tavola non si invecchia*”, è vero, se non fosse che un anno dopo, nel 2000, tralasciando tutti i fiumi di inutili parole che sono stati spesi intorno a questa data che suona così strana alle nostre orecchie, ci ritroviamo di nuovo qui, volenti o nolenti con un anno di più. Un anno che certo non è maturato a tavola, e men che mai su quella imbandita dagli Orti di Carignano, ma che tuttavia è passato. Insomma siamo tutti un pochino più vecchi e se fosse veramente vero che a tavola non si diventa vecchi è probabile che sceglieremmo di non alzarci mai, linea permettendo.

È invecchiata anche *Ars Magirica*, la nostra gara di gastronomia, che festeggia la sua V edizione e quindi il suo “primo” lustro di vita. Ma al di là di tutto questo la nostra speranza è quella che *Ars Magirica*, pur mirando a diventare un appuntamento tradizionale, sappia continuamente rinnovarsi e quindi mantenersi gio-

vane. Che l'iniziativa piaccia e sia gradita lo dimostra il continuo aumento del numero dei partecipanti, che ci costringe a cambiare sala ogni volta, e il fatto che di anno in anno i nuovi partecipanti si aggiungano alla folta schiera di coloro che si sono già cimentati ai fornelli e che, avvicinandosi la data della gara, cominciano a chiedere, ad informarsi, a programmare, a pensare al piatto che dovranno preparare. Questo ci inorgogliesce e ci fa sperare che il nostro lavoro e il nostro impegno sia apprezzato, nonostante le preoccupazioni le ansie e le tensioni che l'appuntamento provoca tra i membri dell'Associazione.

Il cucinare è un “momento” completo e noi, dando il nome alla manifestazione ci siamo richiamati al periodo di massimo splendore citando il titolo del libro di cucina del cuoco romano Apicio.

La cucina nacque come fatto di mera sopravvivenza (l'alimentarsi) per svilupparsi, una volta superate le difficoltà iniziali, in una questione sociale (il banchettare). Per essere più precisi la gastronomia, e quindi questa nostra manifestazione, prevede l'uso intelligente di una serie di conoscenze che permettono

- la scelta degli ingredienti e la partecipazione e la preparazione del cibo
- il servire e mostrare il cibo ossia il momento di iterazione sociale e di godimento gustativo

Noi abbiamo deciso di puntare in maniera sempre maggiore sul secondo punto considerando il primo come un preliminare individuale per quanto essenziale. In effetti cinque anni fa, mentre definivamo i dettagli questa nostra attività, eravamo indecisi quale momento prediligere e aleggiava come possibilità l'idea di creare, in uno degli ambienti più suggestivi mai visti da noi, un "ristorante" storico. Poche persone scelte a degustare piatti nati dalla ricerca tecnico e storica di antiche ricette, quasi un cenacolo rinascimentale riunito nel cuore dell'antica Genova.

In una canzone del 1977 Alberto Camerini ironizzava intorno alle nuove abitudini alimentari degli italiani: «*Uova plastificate, liofilizzate, gente mineralizzata, biodegradata, carne inscatolata, gelatinizzata, deproteinizata, supermarketizzata, mangia verde artificiale devitalizzato, clorofillizzato, superindustrializzato, frutta sciroppata, supercolorata, dolce gomma artificiale, bilancia sbilanciata* (Pane quotidiano)». Il tem-



po per cucinare è sempre meno, la donna sempre meno disposta a “realizzarsi” in quello che un tempo era considerato “il suo regno” e l’uomo sempre meno disposto ad invaderlo, ma per quanto sia giusto ammettere che la qualità dei prodotti alimentari congelati, surgelati, inscatolati, liofilizzati, sia incredibilmente migliorata rispetto alla fine degli anni Settanta, quando ridursi a mangiare scatolette era un supplizio degno di Alcatraz, tuttavia siamo ancora convinti che cucinare e mangiare bene sia una soddisfazione oltre che un fatto culturale di non secondaria importanza ed è anche per questo che auguriamo ad *Ars Magirica* lunga vita.

Un fatto culturale che ormai ha fatto il suo ingresso trionfale anche nelle Università, dove professori e allievi dibattono intorno ai problemi dell’alimentazione con accanimento a colpi di chili di farina presumibilmente utilizzate nel medioevo. Piatti tipici e abitudini alimentari fanno parte della cultura di un popolo e questo è il motivo per cui la cucina italiana è così ricca e così variegata. Proprio perché nasce dal connubio di tradizioni di popoli diversi, con abitudini e gusti differenti, con esigenze e risorse alimentari le più disparate.

Ars Magirica è anche questo, un confronto - scontro tra il diverso modo di sedersi a tavola e di gustare i cibi che attraversa la nostra penisola.

---

# Introduzione VI edizione

---

## Anno 2000

Questo nostro appuntamento, che è giunto ormai alla VI edizione, non meriterebbe in realtà di essere spiegato in alcun modo essendo oggi per tutti evidente alla luce dei fatti.

Ci è stato però richiesto di puntualizzare alcune curiosità che frequentemente colpiscono i partecipanti alla gara; e appunto questo ci accingiamo a fare.

Per prima cosa il nome stesso della competizione: “Ars Magirica”. Esso deriva dal titolo del manuale di cucina del latino Apicio. Ci fece riflettere la contaminazione eufonica tra parole latine e greche e quindi lo scegliemmo come simbolo a rappresentare la possibilità di ibridazione che si attua nell’ambito della cucina ossia quella che è definita, con una parola oggi alla moda, *cucina fusion*.

Una specie di augurio scaramantico che l’ambito stesso della gara fosse una cucina d’incontri personali e non solo di sapori e gusti. Noi stessi che organizzia-

mo ci troviamo, e vogliamo trovarci, ogni anno impegnati in questa attività considerandola come una occasione che costringa all'incontro e che, nonostante la indubbia fatica, notiamo che ci arricchisce notevolmente anche se soltanto di esperienza e umanità.

La seconda domanda che capita frequentemente è da dove trae origine la denominazione “Orti di Carignano”. Il primo nucleo dell'associazione nacque quando sulle colline di Carignano, per l'appunto, alcuni giovani (anche se speriamo d'esserlo ancora) consolidarono il desiderio di vedersi impegnandosi in attività comuni; il nome scelto deriva poi in realtà da un duplice riferimento all'*hortus* considerato come luogo di riposo e studio in cui dedicarsi a se stessi, ossia come luogo di *otium* ma anche al fatto, più prosastico, che in questa zona vi era un tempo (XVII secolo) l'estremo limite della città dentro le mura e quando si chiudevano le porte per un'invasione nemica diveniva zona di coltivazione per supplire gli scarsi viveri portati via mare.

Questa sera invece di essere immersi in una tradizione classica però ci troveremo, bene o male tutti quanti, impegnati a scardinare le consolidate convenzioni sociali che tradizionalmente regolano i rapporti conviviali.

Non sarà chi detiene maggiore potere che conseguentemente riceverà più cibo ma sarà dotato del potere di distribuire il cibo chi lo prepara in una riabilitazione (comune nella nostra epoca) della figura del cuoco. Ne riuscirà ad ottenere quantità maggiori chi saprà quindi ricorrere all'arma della simpatia: bisognerà, purtroppo solo per stasera, farsi conoscere come persone meritevoli, presentarsi, dichiararsi, aprirsi all'altro. Si rischia, in caso contrario, di non riuscire ad assaggiare proprio quello che magari colpisce maggiormente la nostra fantasia; ci auguriamo quindi che questo stimoli tutti quanti noi, almeno per stasera, ad essere molto socievoli, anche se per "interesse".

# *Ricette*

## **Primi Premi Assoluti “Ars Magirica”**

**I Edizione 1995**

*Maria Asole*

### **Gnocchetti Sardi**

➤ **Ingredienti:**

*Per 1 kg di gnocchetti: 1 kg di farina di grano duro, 4 bicchieri d'acqua.*

*Per il ragù: cipolla, sedano, carota, carne tritata, conserva di pomodori, olio, sale.*

➤ **Preparazione:**

Mescolare l'acqua e la farina fino ad ottenere un impasto uniforme. Manipolare quindi l'impasto fino ad ottenere delle strisce tipo "grissini". Successivamente dividere le strisce in piccoli pezzetti di circa un cm di lunghezza. Quindi, premendo col pollice sulla pallina di pasta si dia ad essa la forma di un piccolo gnocco. Portata l'acqua ad ebollizione, salatela e aggiungete gli gnocchetti, che dovranno poi essere uniti al sugo e serviti ben caldi con un abbondante spruzzata di formaggio grattugiato.

Per il ragù: tritate un po' di cipolla, del sedano e poca carota e fatene un soffritto in casseruola con olio. Quando questo avrà rosolato per un po' di tempo, unitevi la carne tritata. Lasciatele prendere colore e quindi aggiungete la conserva disciolta in poca acqua calda e lasciate cuocere a fuoco lento.

**II Edizione 1996**

*Federica DiMaio*

**Torta di mandorle**

➤ **Ingredienti:**

*150 g mandorle tostate, sbucciate e tritate; 150 g zucchero, 100 g cioccolato, 3 dl latte, 60 g fecola, 50 g burro, 4 uova ed essenza di vaniglia.*

➤ **Preparazione:**

A fuoco lento fare un intriso con burro, fecola, latte e un terzo di zucchero. Quando ha raggiunto una certa consistenza aggiungere il cioccolato e il rimanente zucchero. Aggiungere poi anche le mandorle e la vaniglia e lasciare raffreddare. Intanto bisogna frullare le uova. Queste dovranno poi essere unite al resto e ben rimestate. Quindi cuocere il tutto in forno, a fuoco moderato.



## III Edizione 1997

Andrea Donati

### Gnocchi di zucca

➤ **Ingredienti:**

*2 kg di zucca, 4 tuorli d'uovo e 1 uovo intero, sale, noce moscata, farina, formaggi parmigiano.*

➤ **Preparazione:**

Lavare e far lessare la zucca. Quando è cotta, un poco al dente, scolarla e asciugarla, passarla con il passaverdura e aggiungere i tuorli e l'uovo intero, il sale, la noce moscata e la farina, tanta quanto basta per formare una pastella abbastanza omogenea e non troppo liquida. Mettere l'acqua al fuoco e salarla e quando bolle, aiutandosi con un cucchiaino e un cucchiaio, versare nell'acqua gli gnocchetti, pochi alla volta. Dopo pochi secondi verranno a galla e devono essere tirati su. Mentre finiscono di cuocere gli altri gnocchetti, si ab-

bia l'accorgimento di mettere quelli già scolati in una terrina tenuta al caldo con abbondante burro imbiondito e abbondante formaggio grattugiato.

#### **IV Edizione 1999**

*Sig.na Galletto*

#### **Torta Melinda**

➤ **Ingredienti:**

*130 g di zucchero, 125 g di burro, 2 uova, 150 g di farina, ½ cucchiaino di lievito, 2 cucchiaini di panna, pane grattugiato q.b., 500 g di mele "melinda".*

➤ **Preparazione:**

Sbattere lo zucchero (90 g) con il burro fino a renderlo soffice e spumoso; aggiungere le due uova, una per volta. Mescolare 150 g di farina e il lievito, aggiungerli al burro e alle uova, versare la panna, e amalgamare tutto accuratamente. Imburrare la teglia e cospargela di

pane grattato. Versare l'impasto nel piatto distribuendolo uniformemente. Pelate le mele e tagliatele a fette sottili. Mettetele sulla pasta premendo leggermente in modo che non restino in superficie e spolveratele con lo zucchero (40 g). Cuocete per 9-10 minuti al microonde.

## **V Edizione 2000**

*Maria Larosa*

### **Parmigiana al Pesce spada**

#### ➤ **Ingredienti:**

*500 g di pesce spada a fette, 600 g di melanzane, 300 g di passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, basilico, un cucchiaino di timo, sale grosso e sale fino.*

➤ **Preparazione:**

Lavare le melanzane, spuntarle e tagliarle a fette sottili; cospargerle di sale grosso e lasciarle spurgare nello scolapasta per 30 minuti; fare imbiondire l'aglio, con olio extravergine di oliva, unire la passata di pomodoro e il basilico e fare cuocere per circa 20 minuti; salare, togliere l'aglio e mettere un po' di olio con peperoncino, sciacquare e asciugare le melanzane, friggerle nell'olio molto caldo fino a quando saranno dorate da entrambe le parti; eliminare la pelle del pesce spada, ungere una pirofila, disporre uno strato di melanzane, coprire con pesce spada e aggiungere salsa e timo; ripetere gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, mettere in forno caldo e cuocere per circa 20 minuti. Consumare il piatto caldo.

# Prima edizione “Ars Magirica”

*Sabato 2 dicembre 1995*

## **Categoria primi**

Siamo spiacenti di non poter fornire la ricetta premiata nella categoria primi piatti in quanto, per nostra negligenza, non abbiamo tenuto nota del nome del vincitore.

## **Categoria secondi**

*Alfredo Preste*

### **Insalata russa**

➤ **Ingredienti:**

*Cavolfiore, fagiolini, patate, carote, piselli, zucchini, olio, capperi, acciughe, 3 uova, limone.*

➤ **Preparazione:**

Preparare la maionese: porre in una ciotola due rossi d'uovo e dopo averli frullati aggiungervi poco alla volta sette o otto cucchiaini d'olio; spremervi poco a poco succo di limone e frullare per circa venti minuti. In ultimo condire con sale e poco pepe. Fate lessare separatamente le verdure, tagliatele a piccoli dadi ed unitevi una cucchiata di capperi, un uovo sodo tritato e filetti di acciughe tritati. Condire con abbondante olio e con qualche cucchiaino di maionese. Coprire il tutto con maionese e guarnire con sottaceti, olive e uova sode.

## **Categoria dolci**

*Federica DiMaio*

### **Mousse di cioccolato al forno**

➤ **Ingredienti:**

*250 g di cioccolato fondente, 150 g di burro, 250 g di zucchero semolato, 5 uova, ¼ di litro di panna freschissima.*

➤ **Preparazione:**

Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere, a bagnomaria, in una casseruola. Unite, poco alla volta, il burro e mescolate finché il composto sarà liscio e omogeneo. Toglietelo quindi dal fuoco, aggiungete lo zucchero, mescolate bene e unite un tuorlo d'uovo alla volta, assicurandovi, prima di aggiungere il successivo, che il precedente si sia ben amalgamato. A questo punto montate gli albumi a neve molto densa e incorporateli al composto mescolando dal basso verso l'alto. Versate il composto in una tortiera imburrata e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Lasciate intiepidire il dolce, sformatelo delicatamente su un piatto e servitelo con panna leggermente montata.

## Seconda edizione “Ars Magirica”

*Venerdì 13 dicembre 1996*

### **Categoria primi**

*Maria Paola Comelli*

### **Zuppa di cipolle**

➤ **Ingredienti:**

*1 kg di cipolle bianche, olio, 2 cucchiaini di farina, 1 litro di brodo di carne, pane raffermo, parmigiano e/o gruviera.*

➤ **Preparazione:**

Tagliare a fettine sottili le cipolle, mettere nel fondo di una pentola alta da minestra con olio quanto basta e farle rosolare a fuoco lento rimestandole frequentemente. Quando le cipolle saranno morbide, aggiungere un paio di cucchiaini di farina, rimescolando fino a doratura. Aggiungere a questo punto il brodo di carne e la-



sciare bollire per almeno un ora. Il brodo da aggiungere può essere anche più di un litro dipende dal desiderio di avere una zuppa più o meno densa. Se il brodo è già salato non occorre aggiungere sale. Mentre cuoce la zuppa preparare un po' di crostini con il pane rafferma. Servire calda la zuppa con i crostini e spolverare con abbondante formaggio grattugiato: parmigiano o gruviera o entrambi.

## **Categoria secondi**

*Laura Simonelli*

### **Torta di cipolle**

➤ **Ingredienti:**

*1 kg di cipolle, 5 uova, 50 g di parmigiano, olio, sale, pepe e farina secondo il numero delle sfoglie che si vogliono fare.*

➤ **Preparazione:**

Far imbiondire le cipolle, tagliate finemente, in 100 g di olio d'oliva in una casseruola per circa 10 minuti. Nel frattempo sbattere le uova con il parmigiano, il sale e un po' di pepe. Una volta raffreddate le cipolle unirvi le uova e amalgamare il tutto. Sopra uno strato di pasta sfoglia si riversi il composto in maniera uniforme, quindi si copra con un numero a piacere di sfoglie usando l'accorgimento di stendere, con un pennellino, un sottile strato d'olio tra una sfoglia e l'altra affinché non si attacchino. Mettere la torta in forno e lasciarvela per il tempo necessario a far cuocere la pasta (Tradizione orale).

## **Categoria dolci**

*Carla Bianchi*

### **Salame di cioccolato**

➤ **Ingredienti:**

*2 tuorli d'uovo, 100 g di zucchero, 150 g di burro, 4 cucchiaini di cacao amaro, 150 g di biscotti secchi, 2 cucchiaini di liquore a piacere e mandorle e noci tritate a piacere.*

➤ **Preparazione:**

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Fare sciogliere il burro e unirlo quindi all'impasto con il cacao e i biscotti, che andranno preventivamente sbriciolati finemente. Quando l'impasto avrà la giusta consistenza dargli la forma di un salame e avvolgerlo nella carta stagnola. Tenere quindi il "salame" in frigorifero per circa due ore e servirlo tagliato a fette sottili.

## Terza edizione “Ars Magirica”

**Sabato 13 dicembre 1997**

### **Categoria antipasti**

*Roberta Barbanera*

### **Involtini in gelatina**

➤ **Ingredienti:**

*Per l'insalata russa: verdure miste (patate, carote, barbabietola, piselli, fagiolini verdi). Per la maionese: olio, tuorli d'uovo, sale, pepe, succo di limone. Prosciutto cotto tagliato a fette non troppo sottili, dado da gelatina.*

➤ **Preparazione:**

Lessare e tagliare a dadini patate, carote, barbabietola e riunire tutto in una terrina con una manciata di piselli e fagiolini lessati e tagliati a pezzettini. Aggiungere

quindi nella terrina una quantità analoga di maionese. Per fare la maionese: ponete in una ciotola due rossi d'uovo, e dopo averli frullati alquanto, aggiungetevi poco per volta sette o otto cucchiaini d'olio; quindi spremetevi un po' alla volta il succo di limone. Occorre frullare tutto per circa 20 minuti e la salsa dovrà ottenere l'apparenza di una densa crema. In ultimo conditela con sale e poco pepe. Stendere le fette di prosciutto cotto e riempirle al centro con l'insalata russa, quindi farne degli involtini. Preparare a parte la gelatina, farla raffreddare e aggiungere un cucchiaino di aceto o di succo di limone. Disporre poi gli involtini su un piatto e coprirli con la gelatina ancora liquida. Mettere in frigo per qualche ora. Volendo, prima di versare la gelatina, guarnire il piatto con sottaceti, olive e fettine di uovo sodo.

## **Categoria primi**

Maria Luisa Procaccini

### **Quiche Lorraine**

➤ **Ingredienti:**

*Pâte brisée: 250 g de farine, 125 g de beurre, sel, eau (voir recette). Graniture : ½ litre de crème épaisse, 4 œufs, poivre, sel, 175 g de lard, fumé (ou salé), noix de muscade (facultatif).*

*Per la pasta frolla salata: 250 g di farina, 125 g di burro, sale, acqua. Per il ripieno: ½ litro crema di latte densa, 4 uova, 175 g lardo affumicato, noce moscata (facoltativa).*

➤ **Preparazione:**

Faire la pâte brisée. La metre en boule et la laisser reposer au frais. Couper le lard en petits lardons. Dans la poêle sèche ou contenant très peu de beurre, faire revenir les lardons à petit feu. Dès qu' ils commencent à dorer, les retirer, les égoutter. Étendre la pâte au rouleau. En garnir un moule à tarte beurré et fariné. Bien

la piquer avec les dents d'une fourchette. Metre à four chaud 10 mn.. Pendant ce temps, dans une terrine, battre les œufs et la crème, saler (pas trop à cause des lardons qui sont sovent salés), poivrer, ajouter un peu de muscade râpée. Sortir la quiche du four, disposer dessus les lardons bien répartis, verser la préparation de la terrine. Remettre la quiche au four. Cuire à four chaud 20 à 25 mn.. La quiche doit être bien dorée. Servir tiède.

Fare la pasta e lasciarla riposare al fresco. Tagliare il lardo a cubetti, farli dorare a fuoco lento. Farli sgocciolare. Stendere la pasta e metterla nel tegame da forno preventivamente imburato ed infarinato. Pungerla con i denti di una forchetta. Mettere a forno caldo per 10 minuti. Nel frattempo sbattere le uova e la crema assieme al sale e pepe. Aggiungere noce moscata grattugiata. Disporre sulla pasta (già passata in forno) la preparazione del ripieno ed i lardelli. Rimettere la quiche nel forno per 20-25 minuti. La quiche deve essere dorata. Servire tiepida.

## Categoria secondi

Roberto Moscatelli

### Polpettone di carciofi

➤ **Ingredienti:**

*Patate, carciofi, prezzemolo, aglio, funghi secchi, ricotta, uova, formaggio grana, ½ cipolla, olio.*

➤ **Preparazione:**

Fare bollire le patate, nel frattempo pulire i carciofi e tagliarli in più parti e quindi a pezzettini. Mettere i carciofi in padella con olio e ½ cipolla. Quando sono quasi giunti a cottura aggiungere aglio, funghi (che avrete fatto rinvenire in acqua calda) e prezzemolo, spegnere dopo pochi minuti. Passare le patate con il passaverdura, aggiungere i carciofi, la ricotta, le uova, il formaggio grattugiato e il sale. Mettere il tutto nel forno già caldo e lasciarvelo sino a che non si formerà in superficie una sottile crosticina.



## **Categoria dolci**

*Carla Diazzi*

### **Salame di cioccolato**

➤ **Ingredienti:**

*2,5 hg di biscotti oro Saiwa (le comuni Marie); 1 hg di zucchero, 1 hg di burro, 1 uovo, 8 cucchiaini colmi di cacao.*

➤ **Preparazione:**

Tirare fuori dal frigo il burro qualche ora prima; spezzettare i biscotti e mettere tutti gli ingredienti in una insalatiera, impastare con le mani fino ad ottenere un amalgama di una certa consistenza e avvolgere nella carta argentata dando la forma del salame. Tenere in frigo qualche ora. Servire il “salame”, sopra un tagliere di legno, tagliato a fettine abbastanza sottili.

## Quarta edizione “Ars Magirica”

**Sabato 13 marzo 1999**

### **Categoria antipasti**

*Ottavia Orlandoni*

### **Torta pasqualina**

➤ **Ingredienti:**

*1 grossa cipolla, 1 Kg di bietole, 6 uova + 1 per la sfoglia, parmigiano (parecchio), 2 etti di 2 etti di ricotta, farina, olio e sale.*

➤ **Preparazione:**

Sfoglia: farina, un uovo, acqua calda, Lasciare posare per circa un ora.

Ripieno: far bollire le bietole e, cotte, strizzarle; in un tegame far soffriggere la cipolla. Tagliarle a pezzettini in un bel po' d'olio e un pochino di sale. Quindi tritare le bietole e metterle ad insaporire nella cipolla rosolata

(pochi minuti). A questo punto mettere il tutto in un recipiente ed aggiungere le uova, il parmigiano, la ricotta.

Per la sfoglia stenderla col mattarello il più sottile possibile e, nella teglia unta, porre la sfoglia e riempirla coll'impasto che si coprirà con diversi strati di sfoglia che andrà unta tra uno strato e l'altro (aggiustare il sale).

## **Categoria primi**

Marco Segni

### **Tagliatelle di castagne al pesto**

#### ➤ **Ingredienti:**

*Pesto: Basilico di Prà a sette foglie, sale grosso, aglio q.b., olio extravergine d'oliva di Oneglia, pecorino sardo, parmigiano reggiano, pinoli. Mortaio in marmo e pestello in legno di pino. Tagliatelle: 3 etti di farina di castagne, 2 etti di farina di grano tipo 00, 2 uova, acqua e sale.*

➤ **Preparazione:**

Porre in mortaio il sale grosso e il basilico ed iniziare a pestare aggiungendo l'olio lentamente. Man mano che si procede aggiungere l'aglio spelato, un pugno di pinoli e una miscela dei formaggi grattati a mano. Pestare fino a consistenza pastosa.

Impastare uova, sale, e le due farine regolando l'acqua considerando l'adesività dell'impasto. Tirare la sfoglia di giusta sottigliezza, quindi piegarla, farla riposare qualche minuto e ripetere l'operazione. A questo punto ridurre l'impasto a tagliatelle. Portata l'acqua salata ad ebollizione cuocere le tagliatelle e condire con il "Pesto".

## **Categoria secondi**

Alessandro Alciati

### **Torta di verdura**

➤ **Ingredienti:**

*5 carciofi, 1 cipolla, poco aglio, mollica di pane ammorbidita nel latte, 2/3 uova, parmigiano grattato, 2 etti di prescinsêua*

➤ **Preparazione:**

Soffriggere nell'olio i carciofi tagliati a fette insieme alla cipolla, lasciare raffreddare. Sbattere un uovo con il formaggio, aggiungere alle uova la mollica di pane, aggiungere i carciofi, poco aglio tritato fine. Preparare la sfoglia nel tegame, versare il composto, aggiungere un uovo intero, coprire di "prescinsêua" e poi con la sfoglia, doppiare i bordi. Infornare almeno 40/50 minuti a 190° C.

## **Categoria dolci**

Angela Vassallo

### **Tappeto persiano**

#### ➤ **Ingredienti:**

*Per la pasta frolla: 250 g di burro, 250 g di zucchero, 5 tuorli, 500 g di farina tipo 00, essenza di limone, vaniglia, una bustina di lievito. Per la crema: 180 g di zucchero, 6 uova, 50 g di fecola, 500 cl di latte intero, vaniglia, essenza di limone. Copertura: mandorle, noci e nocciole tostate, miele*

#### ➤ **Preparazione:**

Impastare tutti gli ingredienti della pasta frolla e lasciare l'impasto in frigo per circa un'ora e nel frattempo preparare la crema. Mettere la maggior parte del latte con lo zucchero sul fuoco e portarlo a ebollizione, quindi la restante piccola parte di latte mischiarla con tuorli d'uova ed essenze frullandole ed aggiungere al latte e zucchero. Battere i bianchi di uovo a neve e quindi riportare il latte vicino all'ebollizione e versarlo

sui bianchi a neve rimestando di continuo. Lasciare raffreddare la crema mentre si stende la pasta frolla. Sulla torta con la crema di copertura mettere a strati alternati mandorle, nocciole e noci. Coprire il tutto con il miele tiepido.

## Quinta edizione “Ars Magirica”

**Sabato 26 febbraio 2000**

### **Categoria antipasti**

*Nanni Bagnara*

### **Patè Alexandre**

➤ **Ingredienti:**

*150 g di Roqueforte, 100 g di burro, 3 cucchiaini di panna fresca, 1 manciata di noci*

➤ **Preparazione:**

Pare strano ma basta frullare in maniera omogenea tutti gli ingredienti e porlo in forma. Il sapore ne risalterà la semplicità di preparazione.

**Categoria primi**

*Chiara Antolini*

**Paella alla Valenciana**

➤ **Ingredienti:**

*6 bicchieri d'acqua, 6 bicchieri di riso, frutti di mare a piacere (muscoli, cozze, gamberetti, totanetti) carne a piacere (pollo, braciola a piccoli pezzi), verdure (peperoni gialli e rossi, 2 pomodori, piselli), olio, preparato per paella (pistilli di zafferano, peperoncino in polvere, foglie d'alloro seccate e tritate, pepe e sale.*



➤ **Preparazione:**

La padella da utilizzare sarebbe quella apposta per paella oppure, onde evitare l'uso di quelle nostrane antiaderenti, conviene usare una teglia larga, rotonda e piatta da posizionare per la cottura su due fornelli adiacenti contemporaneamente.

Porre la padella a fuoco vivo con olio e buttarvi i frutti di mare in olio caldo; sbollentare velocemente fino a che assumano un colore dorato ma che oltre ad essere croccanti fuori rimangano morbidi dentro (però non devono essere assolutamente impanati); levarli e scolarli sulla padella in modo da utilizzare sempre lo stesso olio per la cottura.

Dorare, a questo punto, la carne ma per un po' più di tempo in maniera che risulti cotta anche internamente e poi scolare l'olio nella padella e salare.

Far saltare in padella le verdure a pezzi in olio e poi, dopo un po' che cuociono aggiungere l'acqua. Solo a questo punto quando si ha nella padella una specie di brodo, mescolando delicatamente si versa il riso. La cottura prosegue con il condimento per paella facendo

asciugare l'acqua e poi al termine si aggiunge nuovamente la carne e il pesce che erano stati scolati e si aggiunge altro condimento, regolandosi in base al colore e al sapore in quanto il riso potrebbe aver ammortizzato il gusto.

Conviene mantenere il piatto in caldo avvolgendolo, come è la tradizione, in carta di giornale.

## **Categoria secondi**

*Sig.na Serra*

### **Coniglio ripieno alla genovese**

➤ **Ingredienti:**

*1 coniglio novello disossato, 1 fettina di fesa di maiale tritata, un pezzo di salsiccia senza pelle, funghi secchi, pinoli, uvetta ammollata nel marsala, 1 uovo, formaggio grana quanto basta, olive.*

➤ **Preparazione:**

Preparare il ripieno amalgamando con pazienza gli ingredienti e poi spalmare sul coniglio disossato che si presenta come una grossa fetta; avvolgere e fissare il coniglio con uno spago alimentare o con degli stecchini.

Cuocere rosolando in olio e burro bagnando con vino bianco secco.

**Categoria dolci**

*Stefano Crovotto e Alessandra Bertolotto*

**Cascata di baci**

➤ **Ingredienti:**

*2 etti di nocciole, 2 etti di burro, 2 etti di farina, 2 etti di zucchero, cioccolato fondente quanto basta*

➤ **Preparazione:**

Sgusciare, tostare e tritare le nocciole; mescolarle con il burro (ammorbidito a temperatura ambiente), la farina e lo zucchero; amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto fine; lavorarlo poco con le mani per non scaldare l'impasto (eventualmente metterlo in frigo per qualche minuto); ricavare dall'impasto palline di circa un centimetro di diametro il più uguali possibile tra loro; cuocere in forno per circa trenta minuti a centottanta gradi; saldare a due a due le palline con il cioccolato fondente (fuso in un pentolino con un cucchiaino di latte).

Disporre i baci a cascata su un piatto di portata.