



12 WAYS



L'uovo e la padella



12 WAYS



L'uovo e la padella



12 ways, L'uovo e la padella

© 2011 Ballarini Spa

Tutti i diritti riservati/ All rights reserved

Ricette originali: Paolo Parisi

Coordinamento progetto: Paolo Garberoglio

Book design: Francesca Ferrari (studiopiccoli.com) e

Alessandro Gnocchi (alessandro-gnocchi.com)

Editing: b:k officina editoriale, Milano

Photo credits: Douglas Gayeton

L'illustrazione a pagina 4 è di Frank Horst

Tutte le padelle fotografate sono di Ballarini Professionale

Ballarini Spa

Via Risorgimento 3

46017 Rivarolo Mantovano (MN) - Italy

tel +39 0376 9901

fax +39 0376 990200

info@ballarini.it

www.ballarini.it

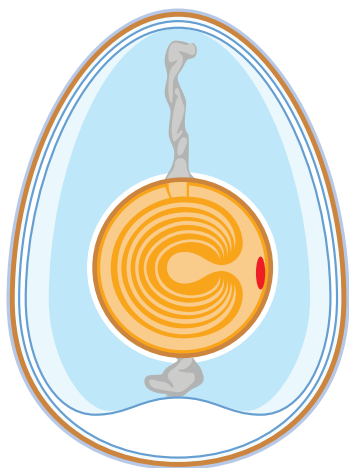
*Arrivi a casa:
sei stanco, hai fame,
desideri qualcosa di appetitoso
e vuoi fare alla svelta.
Eccoti qui, allora, dodici possibilità:
avrà di certo in casa
almeno una padella e qualche uovo.
Si parte dai 5 elementi
della ricetta dell'uovo assoluto...
si arriva a dodici piccoli capolavori
nei quali la semplicità detta legge
e la soddisfazione è sorprendente.*

“Come far tanto con poco.”

Paolo Parisi

Il Superuovo

di Paolo Parisi



Oggi le mie uova sono famose: le uova più costose sul mercato! Qualcuno dovrebbe approfittare del metodo e copiarmi... ma nessuno nemmeno ci prova.

Infatti sembra che io produca le uova più buone del mondo: una grandissima soddisfazione, ma ottenuta a caro prezzo. Del resto io sono rimasto più o meno quello che ero. Il mio uovo però è davvero meraviglioso: ne sono fiero.

Non ha mai odori sgradevoli, è leggero, più saporito, rende morbidi ed elastici gli impasti e quando viene montato incorpora tre volte l'aria delle uova normali.

Inoltre è più sano, contiene meno acqua e talvolta ha un finale gustativo che ricorda la mandorla.

Insomma dopo dieci anni di successo - prima nelle cucine più elitarie, ora anche presso il grande pubblico - penso proprio di poterlo definire: il Superuovo.

La Padella

di Eugenio Medagliani



Uno dei tre grandi obiettivi dell'alchimia è la trasformazione di una sostanza in un'altra e soprattutto quella dei metalli in purissimo oro.

Fin dalla sua comparsa, verso la fine del Neolitico, l'alchimia costituì la base della metallurgia, tanto da apparire - in una cultura priva di conoscenze di fisica o di chimica - come un'opera magica.

Non è stato però con arti magiche ma con un progetto attento, intelligente e innovativo che Ballarini, industria italiana leader nel settore delle pentole antiaderenti, è riuscita a trasmutare l'antiaderente nero in antiaderente chiaro.

Il tutto si traduce in un miglior controllo della limpidezza, della trasparenza e della doratura dei cibi.





Con cosa e come

Per evitare di appesantire le ricette specificando ogni volta quali ingredienti e quali strumenti occorre usare, ecco qui un piccolo "glossario" che elenca quello che per noi è l'optimum. Da tenere presente prima dell'esecuzione della ricetta.

Acciughe - Le migliori sono quelle provenienti dal Mar Cantabrico. Anche in Italia però abbiamo piccole produzioni di grande qualità, come quelle di Cetara in Campania o di Monterosso in Liguria.

Aglione - Consigliato quello fresco di qualità rossa.

Asiago fresco - L'Asiago è un formaggio molto comune ma sarebbe preferibile utilizzare un prodotto d'alpeggio caseificato con tecniche artigianali.

Baccalà - I filetti dissalati di baccalà sottovuoto si trovano comunemente in qualsiasi supermercato ma il migliore è quello che proviene dall'Islanda.

Burro - Usare preferibilmente un burro giallo. Il miglior burro in commercio è quello che proviene dalla Normandia che ha un colore molto intenso e che spesso è commercializzato nella variante salata.

Caffè - Preferibilmente varietà Arabica.

Carpaccio di manzo - Si ricava da un taglio di posteriore senza nervi. Scegliere carni dal colore rosso intenso.

Cioccolato - Il cioccolato ottenuto da un cacao aromatico, come ad esempio la varietà Trinitario o Criollo, è quello che preferiamo.

Cipolle - La migliore qualità è quella di Tropea, dolce e poco aggressiva.

Erbe aromatiche - Meglio utilizzare erbe aromatiche fresche, in alternativa una piccolissima quantità di quelle secche.

Fonti di calore - Per chi possiede piastre a induzione nelle ricette sono sempre indicate le temperature di esecuzione, per chi invece utilizza fornelli a gas si farà riferimento ai termini "fiamma piccola, media e grande".

Funghi - L'ideale è avere a disposizione funghi porcini nazionali freschi. In alternativa, può essere utilizzato anche un buon fungo secco sminuzzato.

Guanciale di Cinta affumicato - Quello di Paolo Parisi: non ha alternative.

Limone - Dovendone usare la scorza si intende limone non trattato: il migliore è quello del vostro giardino.

Nocciole - La qualità che preferiamo è quella tonda gentile del Piemonte.

Olive nere - Meglio comprarle col nocciolo. Fra le migliori qualità prediligiamo quelle taggiasche.

Olio - Si intende olio extravergine d'oliva: le caratteristiche possono variare da ricetta a ricetta a seconda dei vostri gusti.

Olio di semi - Preferibilmente olio di semi di girasole perché risulta più neutro.

Padella - I migliori strumenti per una perfetta preparazione delle ricette con l'uovo sono la padella antiaderente e la padella in ferro pesante.

Pane - Possibilmente a lievitazione naturale.

Pangrattato - Il miglior pangrattato è quello fatto in casa grattugiando pane tostato e poi arricchito a piacimento con sale, zucchero, spezie ed erbe aromatiche secche.

Paprika - Fra le migliori qualità sul mercato c'è la "Pimenton", che è sul mercato nella versione "dulce" o "picante".

Parmigiano - Il riferimento è al Parmigiano-Reggiano con stagionatura minima di 30 mesi.

Patate - Quelle più indicate sono quelle di qualità a pasta gialla provenienti da coltivazioni di montagna.

Prosciutto Crudo - I migliori crudi italiani sono quelli provenienti da razze "nere": Cinta Senese, Casertana, Nero di Parma, Mora Romagnola, Nero dei Nebrodi... ma anche il Pata Negra spagnolo è al top della qualità.

Pepe - L'ideale è la selezione Marichà. In alternativa utilizzare un pepe poco aggressivo.

Pesto - Come il sugo di pomodoro, anche il pesto in Italia è il segreto di ogni famiglia.

Polenta - Intendiamo polenta già cotta avanzata in frigo. L'ideale sarebbe avere una polenta ottenuta da farine di granoturco biologico a grana grossa.

Pomodorini - Le varietà provenienti dal Sud. I picadilly, i datterini, i vesuviani, i corbarini, e i pomodorini di Pachino sono tutti ottimi: ma per essere certi del pomodoro bisogna sempre assaggiarlo...

Salsa di pomodoro - In Italia ogni famiglia fa il sugo alla propria maniera: che sia con aglio, cipolla o basilico, è spesso una risorsa disponibile nel frigorifero.

Sale - Meglio usare il fior di sale in quanto i cristalli sono più leggeri e più puri.

Tonno sott'olio - I migliori tonni trattati sono quelli lavorati direttamente sulle zone di pesca, come Carloforte o Cetara.

Uovo - L'uovo ideale è quello di Paolo Parisi. In alternativa scegliere un uovo che arriva dal pollaio di un contadino o un uovo proveniente da allevamenti all'aperto con alimentazione organica.

Zafferano - È preferibile usare quello in stigmi.

Zucchine - Essendo una verdura che non si conserva a lungo, è preferibile utilizzarla in stagione.





Le ricetta

L'UOVO ASSOLUTO

In padella, fritto, al paletto, affrittellato, al tegamino, all'occhio di bue... chiamatelo come vi pare: in questo caso, è semplicemente un capolavoro del gusto.

**1 uovo, 50 ml d'olio (3 cucchiaini da minestra),
25 gr di parmigiano, pepe, pane.**

Scegli un pane, preferibilmente "di montagna" (semi-integrale e a lievitazione naturale), e taglialo prima a fette e poi a strisce. Versa quindi l'olio extravergine in padella e portalo a 100° (50 sec a fuoco medio).

A questo punto leva la padella dal fuoco e versa sull'olio caldo l'albume: prima che questo diventi completamente bianco aggiungi il parmigiano. Poi, con delicatezza, aggiungi anche il tuorlo e rimetti la padella sul fuoco, alzando la temperatura sino a 120° (30 sec a fuoco medio). Macina infine il pepe sulla padella, regolando le macine in maniera che esca grosso.

Non ti resta che servire il tutto, ancora sfrigolante, direttamente con la padella, nella quale intingerai il pane, aiutandoti con un cucchiaino e facendo in modo di raccogliere insieme tutti gli ingredienti.

 *Padella in ferro pesante da 20 cm*

 *L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un Pinot bianco Cantina di Terlano 2010*



LA COLAZIONE

Il profumo che regala questa frittatina, piacevole e nutriente, sa di mattina e dispone ad affrontare con energia la giornata.

1 uovo, 15 ml d'olio (1 cucchiaio e mezzo di minestra), 25 gr di Parmigiano, una tazzina di caffè.

In un recipiente batti l'uovo (albume e tuorlo insieme) e metà dose di Parmigiano. Nella padella antiaderente scalda l'olio portandolo a 100° (50 sec su fuoco medio e fiamma bassa). Versa quindi il composto battuto nella padella, sempre mantenendo il fuoco basso.

Dovrai far rapprendere il tutto, avendo cura che il composto in superficie rimanga semi-liquido. A questo punto aggiungerai il caffè disegnando una spirale. Termina infine la cottura aggiungendo la rimanenza del Parmigiano e poi scodella in un piatto con la padella ancora calda.

Taglia la frittatina a spicchi e mangiala con gioia.

 *Padella con rivestimento antiaderente chiaro da 20 cm*

 *L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un
Vin Santo Montello 2004*



LA PIZZA D'UOVO

Una ricetta creata pensando ai bambini: semplice ed allegra, ma soprattutto interpretabile... proprio come la pizza sulla quale, con criterio, si può mettere quasi ogni cosa.

1 uovo, 5 ml d'olio (2 cucchiaini da tè), ingredienti di superficie a scelta.

Con una frusta monta a neve l'albume. Scalda invece in padella l'olio portandolo a 80° (40 sec su fuoco medio a fiamma bassa). Versa quindi nella padella l'albume lavorato e cuocilo per circa 2 minuti, creando un disco con l'aiuto di una spatola.

Con un cucchiaino ricava una leggera fossetta al centro del disco e deponivi il tuorlo dell'uovo. Dovrai poi rifinire, adagiando intorno al tuorlo gli ingredienti che potrebbero andare bene su una pizza: pomodori, peperoni, cipolla, acciughe, capperi... tutto quel che ti va, curando però sia il gusto sia l'effetto cromatico. Se vuoi aggiungere del formaggio, mettilo prima di deporre il tuorlo e copri la padella per un po' con un coperchio per aiutarlo a fondere meglio. Ecco fatta la pizza d'uovo, una ricetta giocosa, semplice e divertente!

Nota bene: con questa ricetta si possono moltiplicare le dosi facendo un grande disco in una padella più grande e deponendo poi i tuorli in modo che, tagliando la pizza a spicchi, ogni commensale abbia un tuorlo e i condimenti abbinati, proprio come si farebbe per una vera pizza!

 *Padella con rivestimento antiaderente chiaro da 24 cm*

 *L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un Cinto "Tintoretto" 2010 selezione Paolo Parisi - L'Enoteca Marcucci.*



L'UOVO E LE ACCIUGHE

Le alici (o acciughe che dir si voglia) spesso sono dimenticate nelle nostre dispense: un'incredibile risorsa di sapore che in questo caso compete addirittura con il tartufo.

2 uova, 15 gr di burro, 4 filetti di alici dissalate o sott'olio, 5 ml di olio (due cucchiaini da tè), ½ spicchio di aglio, 4 o 5 foglie di prezzemolo, 4 riccioli di scorza di limone.

Impasta il burro con un'alice e un quarto dello spicchio d'aglio tagliato a fettine sottili, fino a ottenere una pasta. Metti poi il composto così ottenuto nella padella e scaldalo, ma senza farlo friggere. Rompi quindi il primo uovo nella padella, tenendo sempre il fuoco basso, fino a che l'albume si rapprenderà. Durante questa operazione, con l'aiuto di uno stuzzicadenti, fai dei solchi nell'albume: il burro vi penetrerà, insaporendolo.

Aggiungi a questo punto solo il tuorlo del secondo uovo (naturalmente il primo a questo punto risulterà più cotto) e poi rompili entrambi delicatamente. Adagia quindi su di essi i tre filetti di alice, torcendoli a molla. Completa infine con il prezzemolo, l'altro quarto d'aglio tagliato a fettine sottili e i quattro riccioli di scorza di limone, colando poi i due cucchiaini d'olio sopra i filetti di alice.



Padella con rivestimento antiaderente chiaro da 20 cm



L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un "Uova d'oro" Jean Marc Boillot 2009



L'UOVO AL POMODORO

Sugo, "ovo" e cipolla! La versione in rosso dell'uovo assoluto.

**2 uova, 3 cucchiaini da minestra di salsa di pomodoro, ½ cipolla,
1 cucchiaino di olio, pane.**

Scalda la padella con un cucchiaino d'olio e fai soffriggere la cipolla tagliata a fette di media dimensione, fino a che non sia brunita. Aggiungi poi la salsa e attendi sino a che non è ben calda.

A quel punto rompi due uova e versale nella salsa calda: poi a fuoco vivace fai rapprendere il bianco mescolandolo con uno stuzzicadenti e facendo sì che il sugo si mescoli con l'albume. Togli dal fuoco lasciando i tuorli quasi crudi.

Il piatto va consumato direttamente dalla padella calda, intingendovi del pane e aiutandosi con un cucchiaino. Il mélange di gusti che si creerà dall'abbinamento fra tuorlo, albume, sugo e cipolla raccolti dal pane, giocherà vivacemente con il vostro palato...

 *Padella con rivestimento antiaderente chiaro da 20 cm*

 *L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un Pinot Nero Hofstätter 2009*



L'UOVO AL BACCALÀ

*Baccalà, olive, peperoni e paprika...
qui è l'uovo il magnifico intruso!*

1 uovo, 5 ml di olio (2 cucchiaini da tè), 4 o 5 olive nere,
50 gr di baccalà dissalato, 4 filetti di peperone (gialli o rossi),
paprika in polvere, qualche foglia di prezzemolo,
pan grattato.

Poni un filetto di baccalà dissalato in un recipiente adeguato e coperto e cuocilo nel forno a microonde (60 secondi al massimo della potenza).

Scalda l'olio nella padella e fai saltare i filetti di peperone, poi mettili da parte. Quindi batti l'uovo e versalo nella stessa padella con l'olio già caldo. Tieni il fuoco vivace e attendi che l'uovo rapprendendo faccia le bolle, poi toglielo dal fuoco e adagiavi sopra il baccalà spezzettato.

Aggiungi le olive, precedentemente denocciolate e tagliate a pezzi, e il peperone dopo averlo fatto a cubetti. Decora con qualche fogliolina di prezzemolo e infine spolvera il tutto prima con la paprika e poi con il pan grattato.

 *Padella con rivestimento antiaderente scuro da 20 cm*

 *L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un Friulano
Livio Felluga 2009*



L'UOVO DELL'ALTOPIANO

Altissimo, purissimo, buonissimo...

*un piatto completo che rievoca un passaggio in montagna,
con aromi e ingredienti d'alta quota.*

**1 uovo, polenta, formaggio Asiago fresco (o, in alternativa,
altro formaggio purché di montagna), burro, 1 fungo fresco
(possibilmente porcino), erbe aromatiche.**

Taglia un disco di polenta alto circa 2 cm e rosolalo nel burro su entrambi i lati, fino a ottenere una crosticina. Leva quindi il disco di polenta dalla padella e cuoci nella stessa l'uovo, cercando di ottenere un disco delle stesse dimensioni di quello di polenta e avendo cura di mantenere il tuorlo più liquido possibile.

Quando l'uovo è cotto al punto giusto, posizionalo sopra la polenta e adagia sul tutto una fetta sottile di formaggio. Rifinisci al termine con fettine di fungo crudo e con le erbe aromatiche.

 *Casseruola con rivestimento antiaderente chiaro da 24 cm*

 *L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un Soave
La Rocca Pieropan 2009*



L'UOVO POP

*POP, ovvero Prosciutto, Ovo, Pomodoro...
colore e gusto scanzonati.*

2 uova, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, 50 gr di prosciutto crudo (anche solo gli scarti di grasso o della parte nervosa), olio, aglio, erbe aromatiche.

Batti le uova in una scodella, poi prepara (o scalda, se l'hai già) la salsa di pomodoro, profumandola a piacere con aglio. Aggiungi alla salsa il prosciutto crudo e unisci le uova sbattute.

Fai scaldare l'olio nella padella a 100° (50 sec su fuoco medio a fiamma bassa) e quindi versa il composto uova e salsa in padella e cuoci la frittatina, controllando bene la brunitura sul fondo bianco della padella.

Puoi decidere liberamente se girare la frittatina o no: l'operazione richiede un minimo di abilità e se ti sembra difficile puoi anche evitarla, avendo però cura di coprire la padella per far asciugare e rapprendere la parte superiore. Terminata la cottura non ti resta che decorare, per gli occhi e per la gola: vanno bene qualche porzione di fetta di prosciutto, pomodorini, erbe, germogli o anche tenere foglioline di insalata.

Nel passato in Liguria, quando ancora si compravano i prosciutti interi, si usava lo scarto per fare un sugo chiamato "rancetto": ecco l'ispirazione di questa ricetta.



Padella con rivestimento antiaderente chiaro da 24 cm



*L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un
"Serragghia Rosso Fanino" Gabrio Bini 2010*



LA MIA TORTILLA

Per gli spagnoli è un piatto nazionale come per noi lo sono la pizza o gli spaghetti al pomodoro: semplicemente irrinunciabile in un decalogo sull'uovo

2 uova, 250 gr di patate (tre patate medie), 15 gr di cipolla (mezza cipolla piccola), olio d'oliva e olio di semi.

Trita la cipolla e falla stufare cuocendola con l'olio extravergine in padella a fuoco dolce. Sbuccia e taglia a cubetti le patate e cuocile in metà olio d'oliva e metà di semi, tenendole sommerse in un pentolino adeguato e sempre a fuoco basso.

Appena le patate si sono ammorbidite spegni il fuoco e lasciale a raffreddare nell'olio: poi le scolerai per unirle alle uova, che nel frattempo avrai sbattuto a parte.

A questo punto aggiungi a uova e patate anche la cipolla, aggiusta di sale e pepe e versa nella padella ben calda e unta d'olio (che deve essere quasi fumante). Abbassa il fuoco al minimo, in maniera che la frittata rapprenda e - quando la parte inferiore sarà ben croccante - rovesciala su un piatto con gesto veloce e deciso, riscodellandola poi ancora in padella, questa volta "a pancia in su".

Quando anche la seconda faccia del disco sarà dorata e brunita, la nostra tortilla sarà pronta (e, se ne avanza, il giorno dopo sarà buona lo stesso!).



Padella in ferro pesante da 28 cm, pentolino da 20 cm



L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un "Trebiano d'Abruzzo" Valentini 2005



IL BIANCO E IL VERDE

*Una zuppa di bianco di zucchine
con tagliatelle di frittata verdi: un po' di lavoro in più,
ma vedrai se non ne vale la pena...*

**3 uova, 5 zucchine di media grandezza, 1 spicchio di aglio,
3 cucchiaini di olio, 1 mazzetto di timo, sale e pepe, Parmigiano
Reggiano, 125 gr di tonno sott'olio, 1 cucchiaino di pesto, brodo,
ricotta affumicata o 4 veli di guanciale di cinta affumicata.**

Pela le zucchine con un pelapatate: tieni da parte le bucce verdi e taglia invece il bianco a fettine da 2 mm. Metti in padella aglio e olio e fai scaldare: leva poi l'aglio quando è rosolato e aggiungi 3 rametti di timo e le zucchine a fettine, facendo rosolare anch'esse. Aggiungi un po' di brodo, copri e cuoci fino a quando le fettine tenderanno a sfaldarsi. Togli dal fuoco, metti sale e pepe a piacere e lascia raffreddare il tutto.

Quando è freddo, passa al frullatore a immersione fino a ottenere una crema liscia ed esegui poi le stesse identiche operazioni (cottura e frullatura) con il verde delle zucchine. Sbatti in un recipiente le uova insieme al tonno, il parmigiano, la crema di verde di zuccina e il pesto.

Olia il tegame e cuoci le uova sbattute insieme al composto verde, ma attenzione: poiché lo scopo è di fare più frittatine con il minimo spessore possibile, dovrai ripetere l'operazione più volte, versando ogni volta solo un po' di composto. Sovrapponi le frittatine e fanne un rotolo che dovrai tagliare come si taglia un salame, ottenendo una sorta di tagliatelle. Scalda quindi la zuppa di bianco di zucchine nel tegame. Aggiungi al centro le tagliatelle e grattugiaci sopra la ricotta affumicata oppure, se li hai, adagia i veli di guanciale.

 *Casseruola con rivestimento antiaderente chiaro da 24 cm*

 *L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un
Champagne Michel Basetta*



IL CARPACCIO TIEPIDO

*Nella terra di mezzo tra il piatto caldo e quello freddo...
ecco il carpaccio tiepido!*

1 uovo, 60 gr di carpaccio di manzo (6 fette sottili), 4 o 5 pomodorini tagliati a metà, 1 limone, 60/70 ml di olio d'oliva, 250 ml di olio di semi, un rametto di rosmarino (meglio se secco), 0,5 gr di stigmi di zafferano (o 1 bustina da 2 gr), sale.

Metti in infusione per almeno 30 minuti lo zafferano in una tazzina da caffè con acqua fredda. Rompi un uovo in un recipiente cilindrico graduato e aggiungi l'olio di semi, con un cucchiaino di limone e un pizzico di sale, sino a raggiungere la misura di 300 ml.

Con un frullatore a immersione alla massima velocità lavora il composto per ottenere una maionese. Appena montata la maionese, aggiungi l'acqua con lo zafferano e continua a frullare fino a ottenere una crema liscia e morbida.

Scalda la padella con l'olio d'oliva, gli aghi del rametto di rosmarino e i pomodorini salati (50 secondi a fuoco medio). Leva la padella dalla fonte di calore e attendi almeno 20 secondi (la padella di ferro cederà il calore lentamente), quindi adagia il carpaccio sulla padella, salalo e cospargilo con la maionese allo zafferano.

Il carpaccio deve scaldarsi senza cuocere: l'olio il rosmarino e i pomodori devono risultare tiepidi, mentre la maionese allo zafferano sarà quasi fredda. Questa differenza di temperatura consentirà a tutti gli elementi di esprimere il meglio.

 *Padella di ferro pesante da 24 cm*



L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un "Ribolla gialla" Radikon 2003



IL BISCOTTO AI FRUTTI DI BOSCO

La pasticceria richiede precisione, si sa, ma questa "tortina" ha un rapporto impegno-soddisfazione davvero vantaggioso.

3 uova, 6 lamponi, 6 more, 8 mirtilli, 115 gr di nocciole tritate, 100 gr di burro, 115 gr di zucchero, cioccolato grattugiato q.b.

Scalda il burro a bagnomaria, lavorandolo con una frusta fino a ottenere una pomata. Trita finemente le nocciole con un mixer facendo attenzione a non scaldarle, agendo cioè sull'interruttore a intermittenza breve e controllando visivamente che non rilascino il proprio olio scaldandosi. Unisci il burro in pomata allo zucchero, aggiungi le nocciole tritate e incorpora con un mestolo prima un tuorlo e poi due uova intere. Deposita il composto così ottenuto nella casseruola (se di buona qualità e preventivamente trattata come da istruzioni, non servirà imburrarla). Adagia i frutti di bosco sulla superficie del disco e poi inforna in un forno ventilato, lasciandolo per 20/25 minuti a 150°. Al termine fai raffreddare e spolvera con il cioccolato grattugiato.



Casseruola con rivestimento antiaderente chiaro da cm 24



L'abbinamento consigliato da Michele Marcucci è un Sauternes Chateau Liot 2001







Ballarini, una storia tutta italiana

L'azienda Ballarini nasce nel 1889 come piccolo laboratorio artigiano di utensili in metallo a opera di Paolo Ballarini. Nel 1931 il catalogo Ballarini offre già ben 2000 referenze tra stoviglie, utensili e pentolame.

È degli anni '60 la scelta strategica di specializzarsi nella produzione delle sole pentole antiaderenti. Dagli anni '90 in poi Ballarini innova a più riprese il mercato casalingo con un susseguirsi ritmico di novità.

Nel 2009 nasce il nuovo ramo d'azienda Ballarini Professionale: non una semplice trasposizione di linee casalinghe adattate al mondo della ristorazione, bensì la costituzione di un vero e proprio ramo d'azienda, con struttura commerciale e produttiva dedicate. Il progetto è il risultato di anni di studio e la sua realizzazione ha impegnato un team di esperti e consulenti di altissimo livello.

Oggi la Ballarini Spa è una delle realtà di maggior rilievo in Europa: è presente in tutto il mondo ed esporta il 75% della propria produzione, esprimendosi al meglio sul mercato tedesco dove opera da anni con una filiale dedicata. Nel suo stabilimento di Rivarolo Mantovano lavorano più di 300 dipendenti che producono oltre 12 milioni di pentole l'anno.

Serie 7000

Serie 5500

Serie 9000

Serie 1000

Serie 6000

Serie 3000

Serie 4500

Serie 4000

Serie 5000

Serie 2000

Serie 8000

Serie 7000

Serie 5500

Serie 9000



Le uova d'oro di Paolo Parisi

Da ragazzo sognavo quello che oggi possiedo e sono. Il sogno era ambizioso: sono scappato dalla città negli anni '70 e già allora si parlava di crisi... e pensare che sono passati 35 anni!

Ora mi ritrovo ad aver fiducia nelle incredibili risorse umane. Non è stato facile: c'è voluta grande determinazione, ma ho capito che nella vita c'è spazio per qualsiasi ragionevole aspirazione.

Le qualità inedite dei miei prodotti, le metodologie eretiche, le soluzioni innovative, ma anche l'attenzione al recupero e alla gestione della mia azienda agricola sono gli ingredienti di quella ricetta che è la mia vita, condivisa con una grande e operosa famiglia.

I miei prodotti hanno fatto storia negli ultimi 15 anni e io oggi valuto pro e contro di questo fenomeno, ma soprattutto rifletto su come proseguire nella maniera giusta: così, anche per sentirmi più vicino agli chef che hanno sempre apprezzato il valore delle mie scelte, mi sono rimesso in gioco interpretando le mie materie.

Non sono uno chef e quindi lavoro sulla massima espressione della semplicità.

Ecco perciò la mia cucina e le mie ricette per voi.



La tradizione della Alberghiera Medagliani

“**C**ammina bene l’uomo quando sa dove andare”.

Il profondo significato della frase di Antoine de Saint-Exupéry, autore del *Piccolo principe* ispira da sempre l’attività dell’Alberghiera Medagliani, che è riuscita a individuare - con un misto di ispirazione artistica, di intuizione geniale, di tenacia e di determinazione - uno spazio strategico per posizionarsi sul mercato.

Questa antica azienda milanese, la cui storia comincia nella seconda metà dell’Ottocento, si è così ritagliata con successo una nicchia di mercato usando soluzioni tradizionali: niente marketing, metodi analitici e oggettivi, ma intuito, rapporto diretto, conoscenza personale e un’esperienza che si tramanda da generazioni. Dietro a un’apparente disorganizzazione si riconosce così l’armonia di un disegno coerente che è, a sua volta, una forma d’ordine.

Nel tempo delle sigle e della normalizzazione, in un mondo dove la produzione ha ormai a disposizione un sistema di riferimento per l’organizzazione dei processi e la gestione certificata della qualità, all’Alberghiera Medagliani si crede con forza che la garanzia dell’autentica qualità risieda ancora nelle persone, non nei timbri. Una fiducia che si basa sulla consapevolezza che tramandare di padre in figlio un mestiere sia uno dei sistemi non codificati (e non codificabili) di maggior efficacia nella trasmissione del saper fare, dei principi, dei valori: premessa di ogni possibile qualità come dell’eccellenza.



L'arte conviviale di Michele Marcucci

L'enoteca Marcucci è a Pietrasanta. O forse si dovrebbe dire che Pietrasanta è dove si trova l'enoteca Marcucci? L'enoteca Marcucci è un luogo d'incontro dove si mangia e si beve. O forse dovremmo dire che è un luogo dove si beve e si mangia?

Quel che è certo è che Michele è l'istrionico mattatore di uno dei locali meglio frequentati d'Italia, un cervello in continua elaborazione, che anche fuori dal suo ristorante vive come se avesse sempre da gestire almeno 20 tavoli: salta da un ragionamento all'altro senza mai perdere il filo. Esiste un solo modo per stargli dietro: adeguarsi! Geniale, diretto, immediato, velocissimo, ha coniato addirittura un suo linguaggio con frasi che descrivono e comunicano stati e situazioni.

Il locale è una magnifica espressione di gusto e stile dove gli arredi sono assolutamente creativi ma senza sfarzo, perché le cose più preziose da Marcucci sono il vino ed il cibo! La cucina sulla brace, la grande ricerca sulle materie prime, vicine e lontane, ma anche gli incontri che sembrano casuali ma che in realtà sono causati: sono questi i motivi che rendono unica l'enoteca Marcucci, un posto dove è facile e naturale ritornare.



Finito di stampare nel mese di ottobre 2011 presso
Arti Grafiche Castello - Viadana

L'uovo e la padella

Questo libretto fotografa il momento in cui apri il frigorifero della tua cucina e ti concentri su cosa potresti mettere in pancia.

I suggerimenti di 12 ways sono semplici, quasi banali, ma puntano a farti raggiungere un risultato assolutamente sorprendente attraverso il prodotto, gli strumenti, il metodo, il rigore.

Un primo importante passo verso l'ambita perfezione culinaria, obiettivo di quella straordinaria forma d'arte che è la cucina.

Paolo Parisi

in collaborazione con:

