

# Panettone tutto l'anno? "Panettone Sottocasa", storia e tradizione a Vimercate.

In testata panettone tostato con filetti di acciughe siciliane.

Il **Panettone**, il dolce della Brianza simbolo della tradizione della pasticceria lombarda, il 6 e il 7 Dicembre 2014 diventerà protagonista di una festa mercato che si pone come obiettivo la valorizzazione delle imprese artigiane del territorio.

Un'iniziativa nata grazie alle sinergie del Presidente di Unione Confcommercio di Vimercate Alessandro Barbone, e del responsabile dei pubblici esercizi del territorio il cuoco Matteo Scibilia.



Sede della manifestazione "**Villa Sottocasa**", una dimora storica dei Conti Sottocasa costruita negli ultimi decenni del XVIII. Acquistata successivamente nel 2001 dal comune di Vimercate, dopo il restauro, è stata in parte destinata al MUST, museo del territorio vimercatese.

"**Panettone Sottocasa**", storia e tradizione, questo il nome e filo conduttore della prima edizione di questo evento in via di definizione che ospiterà produzioni selezionate e permetterà oltre alle degustazioni, l'acquisto diretto dai

produttori del territorio.



Lunedì 13 Ottobre presso l'**Osteria della Buona Condotta** di Ornago ho partecipato alla conferenza stampa che, oltre a presentare il progetto, mi ha permesso il piacevole assaggio di una sequenza di piatti ad opera di **Matteo Scibilia e di sua moglie Nicoletta Rossi** con

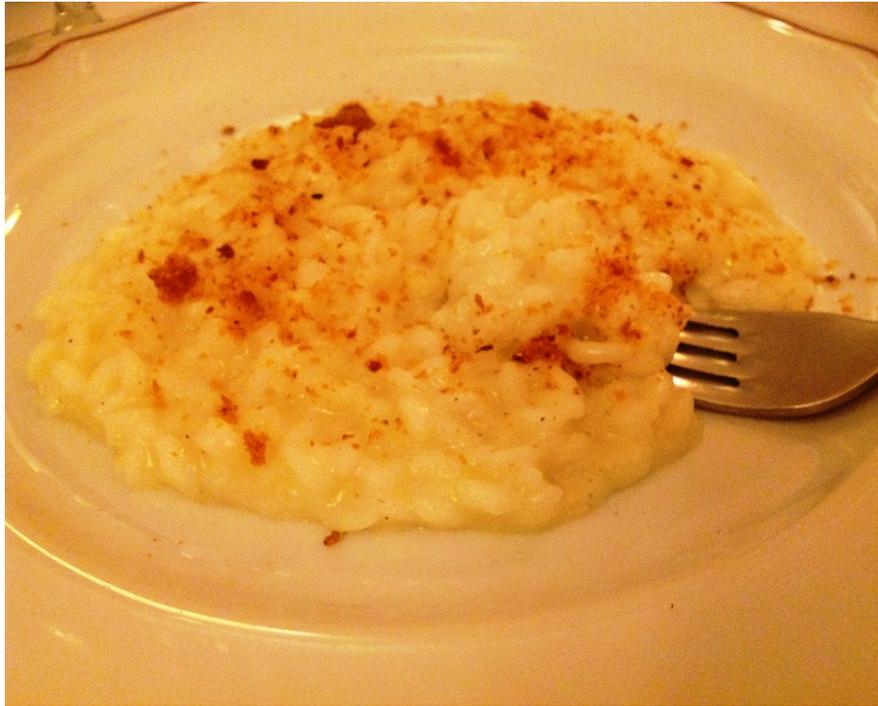
il panettone come ingrediente principale.

Inaspettate le combinazioni che, dall'antipasto al dolce, hanno dimostrato quanti utilizzi gustosi possa avere questo prodotto della tradizione.

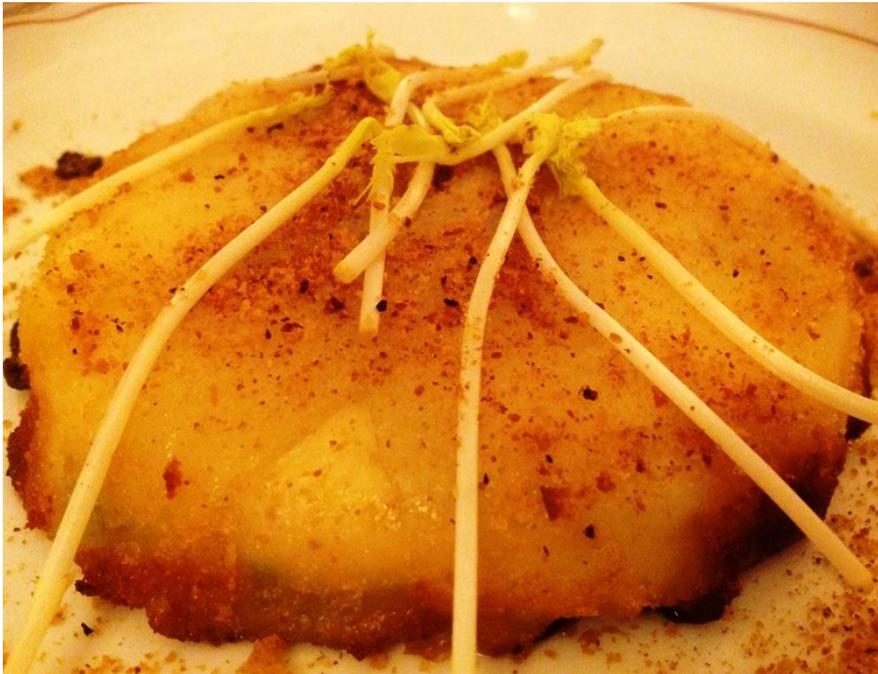
Panettone tutto l'anno? Certo che sì! Perché mai privarsi durante tutti i mesi dell'anno del dolce tipico lombardo? Io insisto, in primis perché mi piace, e in secondo luogo perché anche così, grazie alla creatività dei nostri artigiani, si può combattere la crisi.

**Villa Sottocasa**

**Via Vittorio Emanuele, 53 Vimercate (MB)**



Carnaroli mantecato al Franciacorta con briciole di panettone al mandarino



Tortino di patate con mozzarella fiordilatte, gorgonzola naturale e polvere di panettone



Omelette dolce con succo d'arancia e pan brioche al cioccolato

---

**“Tano, passami l’olio, ma...  
per il minestrone!”**

Chi sa fare il minestrone alzi la mano!

Direte: “Ehh Cinzia, che ci vuole a farlo!” E invece no! Un buon minestrone se fatto bene, va fatto a regola d’arte... anzi, a regola di Tano! E non è finita... Ora vi chiedo: “Minestrone d’inverno o minestrone tutto l’anno?” Io tutto l’anno... e voi?

Amo il minestrone, d'inverno bello caldo, e d'estate tiepido. Un mega concentrato di verdure di stagione, di vitamine e di sali minerali. Peccato che per molti d'estate sia, come dire... un piatto inadeguato. Io insisto, e comunque me lo faccio!

Ma siamo veramente capaci di fare il minestrone?

Qualche giorno fa si discuteva con lo chef **Giancarlo Morelli** degli errori che i più fanno nella preparazione del minestrone. Neanche a farlo apposta mi sono ritrovata pochi giorni dopo a riparlare con lo chef **Tano Simonato**. Mi ha ribadito l'errore comune, mio compreso, nel procedere alla cottura mettendo insieme tutte le verdure.

Basta, ho deciso, voglio sapere come si fa sul serio il minestrone!

Cinzia, basta dirlo... ecco la ricetta:

“Il Minestrone freddo di Tano Simonato”

Ingredienti:

▪ Per il brodo:

Carote, zucchine, sedano, cipolla bianca, pomodori ramati, basilico, alloro, bacche di ginepro.

Preparazione:

Dopo aver mondato tutte le verdure tagliate a pezzi, lasciare sul fuoco per almeno tre ore a fiamma bassa.

Passare a chinoise (colino) e tenere solo la parte liquida.

▪ Per le verdure:

Carote, zucchine, ceci, piselli, patata, fave.

## Preparazione:

Mettere a bagno i ceci la sera prima (almeno 18 ore); mettere in cottura e tenerli al dente, circa 50 min.

Mondare le verdure e portare a cottura come segue:

- Tagliare le carote a concassè e lessare tenendole al dente.
- Tagliare le zucchine e lessare tenendole al dente.
- Sbollentare i piselli in acqua già bollente per pochi minuti e tenerli al dente.
- Sbollentare le fave in acqua già bollente per pochi minuti e tenerle al dente.
- Sbucciare le patate e tagliarle a concassè e lessare in acqua già bollente e tenerle al dente.
- Sbucciare una patata e lessarla a lungo, per poterla poi schiacciare con schiacciapatate.

Tutte le verdure vanno salate nell'acqua con poco sale.

Tenere tutto separato sino al momento di preparazione del minestrone.

### ▪ Per il riso:

Portare a cottura in acqua già bollente del riso vialone nano tenendolo al dente; salarlo della metà di una normale cottura.

## Preparazione del minestrone:

Mettere la patata schiacciata nel brodo e rimestare; aggiungere tutte le verdure ed infine il riso. Naturalmente tutto a freddo. Aggiustare di sale e un po' di zucchero.

Impiattare in fondina e servire con olio evo (extra vergine d'oliva).

---

# Oggi voglio togliermi come si suol dire... “qualche sassolino...”

Da tempo volevo fermare alcune mie riflessioni su... “mediaticità e blogger”, su... “chi sta oggi sotto i riflettori”, su... “i libri più esibiti e venduti del momento” e su... “gli chef dell’alta cucina”. Ringrazio lo chef Matteo Scibilia e Luigi Caricato per avermi dato lo spunto.

Stamane leggendo un articolo pubblicato da Luigi Caricato sul suo blog, *“Più umiltà e meno sfrontatezza dietro ai fornelli”*, ho voluto togliermi come si suol dire qualche sassolino dalla scarpa... Tutto è nato da un post dello chef Matteo Scibilia, dell’Osteria Buona Condotta di Ornago:

*“Ormai c’è una grande divisione nel mondo della ristorazione. Pochi e sempre gli stessi chef sotto i riflettori. Sempre gli stessi giornalisti protettori e non si capisce se per capacità o per successo sulla clientela. Questo incredibile momento di grande mediaticità del nostro settore, tra blogger e simili, sembra un circo che gira su se stesso”.*

Leggo concetti importanti, ne analizzerò uno per volta.

- **Il primo: “E’ un momento di grande mediaticità del nostro settore, tra blogger e simili, sembra un circo che gira su se stesso. Matteo Scibilia dell’Osteria Buona Condotta ”.**

Dunque, nonostante è risaputo che non mi piace il termine blogger, rientro in questa categoria mediatica. Ho questo blog

nato dalla passione di sempre per la terra, per i suoi prodotti, e per le Persone. Un blog nato come terapia di buona vita, dopo che la stessa mi ha travolto facendomi cadere. Mi sono rialzata così, scrivendo quello che vivo. Detto questo entro in merito; i blog sono diari in rete che nascono dalle passioni. Questi contenitori ci permettono di darne diffusione.

Viste poi le recenti polemiche, insisto sul concetto che blogger e giornalista sono figure ben diverse. Il blogger scrive per lo più trasmettendo il proprio credo e le proprie emozioni. Il giornalista è tale, perché esercita in esclusiva questa professione; spesso scrive cronache, e non sempre trasmette emozioni. Comunque sia, entrambe queste figure possono aiutare la promozione della terra in un momento difficile come questo, "facendo bene". E' fondamentale l'aiuto di tutti per la diffusione delle realtà produttive, per il territorio e per la nostra Italia. Insisto, "non è una gara"!

Ricordo a tutti che per "noi blogger", l'energia e non solo quella per ciò che facciamo, è di grande sacrificio. Per quanto mi riguarda comunque sia e comunque sarà, continuo imperterrita, nonostante tutto, tenendo i piedi per terra e ricordando perché ho iniziato a fare tutto questo. Quindi, se questo momento di grande mediaticità può servire ad aiutare "tutti", perché no!

- **E ancora... "La gente è attratta da chi sta sotto i riflettori. Luigi Caricato".**

Purtroppo è una società che si ferma a guardare più le vetrine che i contenuti. Qualche giorno fa una persona mi ha scritto chiedendomi se ho uno zio americano per ciò che faccio. Mi ha quasi divertito la cosa visto la semplicità con cui vivo, ma mi ha fatto riflettere, su quanto possa ingannare la visione apparente delle cose. E' per questo che, nonostante ritengo buona cosa la conoscenza sul web, mi è fondamentale conoscere dal vivo le persone. La conoscenza è mezzo indispensabile per

dare giudizi concreti. Quindi se il tempo e la conoscenza non fa affiorare i contenuti, i riflettori si spengono in fretta.

- **E ancora... “In libreria i libri più esibiti e venduti sono quelli firmati (ma non necessariamente scritti) dai tromboni televisivi. Luigi Caricato”.**

Vero purtroppo... libri dai contenuti leggeri, specchio della società. Forse complice è la televisione con i suoi messaggi comunicativi per lo più di poco spessore. Forse perché si sta vivendo un momento difficile e la gente vuole evadere. Sta di fatto che gli editori seguono l'onda del marketing. Sta a noi cavalcare l'onda giusta...

- **E ancora... “Alcuni chef innominabili, dopo aver per lungo tempo reso pornografia l'alta cucina, oggi invocano il ritorno alla cucina semplice e a prezzi accessibili. Luigi Caricato”.**

Dunque io sono quella “fastidiosa” per alcuni di loro... quella “rompi”, quella che a volte li prende in giro per l'uso delle foglie che fanno di ostrica o per l'esagerata esasperazione dei piatti. Quella che ordina in posti in cui non è consuetudine farlo una frittata di cipolle, o la mozzarella in carrozza, o le verdure in pastella dicendo loro che forse una foglia di menta avrebbe migliorato il tutto. Io sono “l'elemento disturbante” per molti, almeno così mi dicono... Non hanno capito che le mie sono solo provocazioni per riportarli un po' alla tradizione!

Ricordo quando una sera la persona a cena con me, ha passato ironicamente il coltello allo chef perplesso dalle mie richieste. Io rappresento come dico spesso la gente, l'appassionata che trae puro piacere dal cibo. Sono le persone come me che dovrebbero dire più la loro. Questo ovviamente con tutto il rispetto per gli esperti del settore. Preciso che con alcuni chef sono amica, li rispetto e li ammiro per la loro bravura. Sono offerte diverse, semplicemente questo. Per

quanto mi riguarda amo le tradizioni e la cucina semplice di una volta, casomai un pochino rivisitata. E' possibile che non riesco a trovare un cuoco che mi faccia, a volte persino che non conosca, i "ciceri e tria" fatti come vanno fatti?? E' vero, è una specialità leccese, ma perché non fare corsi di cucina regionale anziché fare i "fuochi d'artificio" nei piatti?!

Concludo con un ricordo. Una sera ormai quasi due anni fa, ero a cena per un caso fortuito in un ristorante con allora tre stelle Michelin. Dopo le mie provocazioni iniziali che hanno contribuito a stemperare l'atmosfera steccata, il proprietario mi ha raccontato che era stato condotto per un incontro di lavoro in un locale analogo al suo. Bè, la cosa l'aveva infastidito alquanto. Mi disse: *"Ma caspita, non potevano portarmi a mangiare in un locale in cui servivano due fette di culatello e così di seguito..."* Ahhh!! Allora è così, a quanto pare la verità è che, la semplicità nei piatti piace molto anche a loro! □