

il gusto del WEEK END

IN GIRO PER L'UMBRIA VERSO IL NATALE

A Perugia per ritrovare il piacere di preparare piatti originali

Non solo a Natale, peccati di gola anche il giorno della Vigilia

Saranno svelati, oltre alle ricette, segreti e trucchi dei grandi cuochi

MARIA MAZZOLI

Perugia

In cucina, tra i fornelli. Alla riscoperta di un diverso stile di vita, quello che dà priorità al buon gusto, al divertimento tra amici intimi e al relax. Si affacciano tra le tendenze i corsi di cucina organizzati da esperti del settore, da nomi noti del mondo dell'arte culinaria doc. Appuntamenti presi d'assalto da ragazze, ragazze, uomini e donne per imparare a realizzare qualche piatto che oltre ad appagare il gusto soddisfi anche la vista. Il tutto per ritrovare il piacere di invitare a casa propria, per stare in compagnia davanti ad una pietanza, sorseggiando un ottimo bicchier di vino. E sono molti coloro che si ritrovano a sperimentare le proprie abilità di "chef", accanto a chi invece in cucina non ha mai messo piede. Una tendenza sempre più in voga tanto che "Peccati di gola", la famosa scuola di cucina fondata a Venezia nel 1989 da Roberta Molani, è arrivata a fare tappa anche a Perugia con



una serie di "appetitosi" appuntamenti. Dopo il menu autunnale, gli approfondimenti su "pane, pizza & C" e l'aceto bal-

disfare le numerosissime richieste di partecipazione, martedì 9 dicembre sarà presentata una selezione di pietanze natalizie a base di pesce. Un menu ideale per il giorno della Vigilia, che offre agli ospiti: parfait di gamberi in gabbia con salsa al tartufo; frittura di spaghetti-

Tra le proposte
rotolo di salmone
tartufato e verza
al vapore con salsa

Pietanze facili
per ritrovare il piacere
di invitare a casa
amici e parenti

samico, ora tocca al menu di Natale. Con una lezione in replica per sod-

tre cereali mantecati; rotolo di salmone tartufato e verza al vapore con salsa, zafferano e

frittura di spaghetti- ni, bomba di Natale alle due creme. Non spaventatevi: si tratta di lezioni base, quindi piatti facili da replicare anche a casa. Ricette, segreti, e trucchi dei grandi cuochi saranno svelati a coloro che prenderanno parte alla lezione che si snoderà in due momenti, uno dalle 15 e l'altro dalle 21. Si proseguirà poi il 22 gennaio con l'appuntamento eccezionale con le sorelle Simili, le "maghe" del pane (www.sorlesimili.it) che "Peccati di gola" porterà in esclusiva a Perugia. Per informazioni e prenotazioni telefonare allo 075/5732451.



La ricetta del Week End

Stringozzi con petto d'anatra,
melanzane e pachini



Media difficoltà



Tempo totale 30 minuti circa

A cura di
SIMONA FIORDI

INGREDIENTI

per 4 persone

400 gr. di stringozzi freschi
½ scalogno tritato finemente
200 gr. di petto di anatra affumicato
Sale e pepe
Burro
Prezzemolo
Parmigiano

PREPARAZIONE

- ✓ Prendere una padella, mettere del burro e un pò di olio, aggiungere lo scalogno e farlo imbiondire
- ✓ Successivamente unire il petto d'anatra tagliato alla "julienne" e far cuocere per circa 4 o 5 minuti
- ✓ Unire i pomodorini pachino e lasciar cuocere per 10 minuti, aggiungere sale e pepe q.b.
- ✓ Nel frattempo, tagliare le melanzane a listarelle sottili, preparare dell'olio di semi per friggere le melanzane e metterle nella salsa.
- ✓ Cuocere gli stringozzi a parte in acqua bollente e salata finché non vengono a galla
- ✓ Unirli al condimento in una padella e farli saltare con un pò di parmigiano

PRESENTAZIONE

Adagiare la pasta in un piatto pia-



no, porvi sopra il condimento, spolverare con del prezzemolo e servire

Questa ricetta è di
GIANFRANCO MANNI
Chef delle Terme Francescane
Village

Il sommelier

MARIO ARCANGELO

UGOLINI consiglia:

Un Rosso giovane di medio corpo



COME MANTENERE IL TARTUFO

Pulire il tartufo con acqua e avvalersi dell'ausilio di uno spazzolino, farlo asciugare bene e riporlo, ancora intero, in un vaso di vetro con dentro del riso e metterlo in frigorifero. In questo modo si può mantenere per un periodo che va da 30 a 50 giorni circa.

Utilizzare poi il tartufo per ricette a proprio piacere.

Anche il riso sarà diventato ottimo in quanto avrà assunto il sapore ed il profumo del tartufo. Nel vasetto il riso ha la capacità di togliere l'umidità al tartufo e di mantenerlo sempre fresco.

✓ Il sabato alle ore 15 (con replica intorno alla mezzanotte) e la domenica mattina alle ore 7:30, andrà in onda su Umbria Tv e su Umbria Channel (canale 943 di Sky) il programma televisivo *Il "Gusto" di Stupire* nel corso del quale lo chef darà dimostrazione in diretta della realizzazione del piatto sopra descritto.

BASTIA UMBRA - Ad ExpoRegalo animazione, sfilate di moda, spettacoli, e tante sorprese fino a lunedì

Ancora quattro giorni per scegliere i regali

SIMONA MAGGI

BASTIA UMBRA - Dubbi sui regali? A Bastia Umbra c'è la soluzione. Fino a lunedì all'ExpoRegalo si potrà scegliere tra i più particolari e originali doni da mettere sotto l'albero di Natale. Si potrà girare fare acquisti nelle quattro nuovissime aree espositive: "abitare" che propone regali per la casa; "style" regali per la moda e le tendenze del momento; "free time" regali per il tempo libero; "gusto" regali per il palato. Una grande vetrina per coloro che vogliono donare oggetti originali e ricercati. Continua ad essere assai ricco anche il calendario delle iniziative collaterali e di intrattenimento: "Futur expo" appuntamento con il futuro e con la tecnologia applicata al design e all'arredamento; "expo regalo show" che propone un ricco programma giornaliero di attività come ad esempio sfilate di moda e accessori, cabaret e talk show, spettacoli di danza, ma anche

di magia e illusionismo. Per i più piccoli invece sarà allestito il villaggio di Babbo Natale dove si potrà assistere a spettacoli di burattini, giochi e sorprese per anticipare il fascino e delle festività dalle ore 15 alle 21.

IL PROGRAMMA

Domenica e lunedì l'appuntamento sarà alle ore 10 - 12 - 16 - 18 con una miriade di iniziative. Si potrà scegliere tra: B a b b o Natale e le sue sorprese, ritratti in allegria, il falco Merlino/il pappagallo Pedro, trucca bimbi, sculture di palloncini, laboratorio creativo, il teatro dei burattini. Do-

mani alle 16 - 18 si replica con: Babbo Natale e le sue sorprese, ritratti in allegria, il falco Merlino/il pappagallo Pedro, trucca bimbi, sculture di palloncini, laboratorio creativo.

INTRATTENIMENTI E SPETTACOLI GIORNALIERI

Tutti i giorni sul palco di ExpoRegalo, spettacoli, animazione e sfilate di moda.

ORARI E PREZZI

La manifestazione è ad ingresso gratuito e aperta tutti i giorni dalle ore 15 alle 23 e i festivi dalle ore 10 alle 23. Il lunedì la chiusura è alle ore 21.



Ad ExpoRegalo doni originali e particolari da mettere sotto l'albero