

# ESCLUSIVO Cinque chef riminesi ai fornelli per Natale. Le ricette e le sorprese, che non mancano mai!

di MILENA ZICCHETTI



Per creare una perfetta atmosfera natalizia, basta davvero poco: un albero illuminato, tanto affetto. Ma il protagonista indiscusso della giornata di Natale è sicuramente la tavola, imbandita ad hoc per i festeggiamenti. E' proprio qui infatti, che ci si 'raduna', oggi come ieri. Ma cosa cucinare? Abbiamo chiesto ai nostri chef quale piatto gli ricorda di più il Natale e di dividerne con noi la ricetta, naturalmente rivisitata alla loro maniera. Il risultato? Da leccarsi le dita. I cappelletti, in brodo o asciutti, oltre ad essere una pasta romagnola per eccellenza, sono sicuramente il piatto principe e onnipresente su ogni tavola in questo periodo. A confermarcelo è **Fabio Rossi** (chef del Vite di San Patrignano). "Sulla mia tavola per Natale non sono mai mancati i classici cappelletti in brodo, sempre molto abbondanti e di cui non disdegno mai un buon bis. Per me rappresentano il piatto simbolo di questa giornata". E sono proprio gli ingredienti per preparare questa pasta che ci vuole regalare, anche se, ci dice "per il ripieno la ricetta è così personale e soggettiva, che ognuno ha un piccolo segreto o tecnica per prepararlo e li ritiene migliori degli altri". Lo chef tiene a sottolineare che è talmente goloso di questo piatto che, se dovesse rimanere qualcosa (e di solito succede), per non doverli rimangiare in brodo anche la sera, varia la presentazione riproponendo il piatto in maniera diversa. Anche per **Silver**

**Succi** (chef del Quartopiano Suite Restaurant – Rimini) il piatto simbolo delle festività è il cappelletto, ma in questa ricetta non ce li propone in brodo, come vorrebbe la tradizione, ma asciutti e la sua rivisitazione prevede la presenza del topinambur “una verdura ancora inconsueta che non tutti conoscono e sanno utilizzare”. E il cappone lo ritroviamo anche nella ricetta di **Daniele Succi** (chef dell’I-Fame all’interno dell’I-Suite Hotel di Rimini): “Mi ricorda il Natale di casa mia, dove si mangia sempre il cappone bollito con le verdure del brodo, per cui mi fa piacere condividere con voi questa ricetta, leggermente elaborata da me”.

Altro protagonista indiscusso delle tavole natalizie è sicuramente il cotechino, di solito inseparabile compagno delle lenticchie, un piatto che non manca nemmeno sulla tavola di **Massimiliano Mussoni** (chef della Sangiovesa – Santarcangelo) che ce lo propone in una ricetta rivisitata e davvero originale. Per finire in bellezza, dopo il pranzo non possono mancare i dolci, altri grandi protagonisti delle feste di Natale. Se volete provare qualcosa di diverso dal solito torrone, o evitare l’eterna diatriba sul servire il panettone (con o senza canditi?) oppure il pandoro, ecco che ci viene in aiuto **Piergiorgio Parini** (chef del Povero Diavolo – Torriana) che ci consiglia un dolce buono, semplice e di sicuro effetto.

Anche **Emanuela Lezi** (chef di “Cucina Etika” Vegana – Rimini) ci propone una ricetta di un dolce, “perché di solito i dolci rappresentano la pietanza che più sorprende, per chi non è vegano”. E cosa poteva essere più rappresentativo delle festività, se non una stella di natale? Allora siete pronti? A questo punto, non resta che sbizzarrirsi e diventare... chef per un giorno! Per idee e suggerimenti alla sottoscritta e alla Buona Tavola il mio indirizzo di posta: [milenazicchetti@yahoo.it](mailto:milenazicchetti@yahoo.it). **E Buon Natale!**

## LE RICETTE E IL PROCEDIMENTO



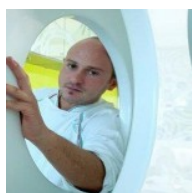
**CAPPELLETTI ALLA "VITE". Chef Fabio Rossi.** Per il ripieno: 250gr di Ricotta di San Patrignano, 220gr di Parmigiano grattugiato, 220gr di lombo di maiale, 110gr di petto di pollo, 100gr di mortadella, 1 uovo, 40 gr di burro,  $\frac{1}{2}$  scozza grattugiata di limone, Noce moscata q.b. Sale e pepe. **Per la pasta:** 500gr di farina bianca, 500gr di farina di semola di grano duro, 10 uova. **Il procedimento.** Scolare i cappelletti dal brodo, stenderli in una pirofila e cospargerli con un po' di burro fuso, una abbondante spolverata di parmigiano grattugiato e riporli in frigorifero. La sera, quando sarà ora di cenare (per chi avesse ancora fame) basta accendere il grill del forno e quando sarà ben caldo, informare la pirofila di cappelletti, farla gratinare in superficie e servire a tavola.

### **CAPPELLETTI DI CAPPONE PROFUMATI AL LIMONE SU CREMA DI TOPINAMBUR. Chef Silver Succì.**

Per il ripieno dei cappelletti: 1 cappone, 90gr di parmigiano, 60gr di prosciutto crudo, 180gr di ricotta, 1 buccia di limone non trattata, burro, vino bianco, sale e pepe. Per la guarnizione: pistacchi, maggiorana. Per la crema: 700gr topinambur,  $\frac{1}{2}$  cipolla, 1 patata media, olio extra vergine di oliva, sale. Per il brodo: sedano, carota, cipolla, chiodi di garofano, pomodoro, sale. **Il procedimento.** Tagliare a pezzi il petto di cappone, farlo cuocere in un tegame con il burro, sfumare con il vino bianco, portare a cottura aggiungendo il liquido, sale e pepe. Passare al tritacarne fine il petto insieme al suo liquido, al prosciutto e alla ricotta. Aggiungere a questo punto la buccia grattugiata del limone e il parmigiano. Aggiustare di sale e pepe. Tirare la sfoglia sottile, tagliare dei quadretti di pasta di circa 2cm per lato. Farcirli con il ripieno e richiuderli a forma di cappelletto. Intanto, con il restante cappone fare un brodo aggiungendo tutte le verdure e l'acqua fredda. Per la crema di



topinambur, far sudare in un tegame con un po' di olio la cipolla tagliata fine, 500gr di topinambur, le patate sbucciate e a pezzi. Salare leggermente e coprire di acqua. Lasciare sobbollire fine a completa cottura e passare in "campana" o frullarlo con il mini-pimer aggiungendo il liquido di cottura per ottenere la giusta densità e sistemarlo di sale e pepe. Tagliare sottilmente con l'aiuto della "chitarra a mandolino" il rimanente topinambur, sciacquarli in acqua, scolarli e friggerli in olio di arachidi a 160°. A questo punto cuocere i cappelletti nel loro brodo, saltarli con il burro, la maggiorana e i pistacchi tagliati a lamelle. Mantecarli con altro parmigiano e un poco di brodo per creare una salsa morbida e cremosa. Servirli sulla crema di topinambur e guarnirli con i topinambur fritti.



#### **PETTO DI CAPPONE IN BIANCHETTO CON PICCOLE VERDURE.**

**Chef Daniele Succi.** 2 Petti di cappone, 2 Carote, 2 Coste di sedano verde, 1 Cipolla dorata, 1 Porro, 20gr Piselli congelati, 2 Champignon, 15gr fava congelata.

Aglio, sale, pepe nero in grani, alloro, prezzemolo. Il procedimento. **Ecco come.** Mondare tutte le verdure e tagliarle a cubetti regolari della grandezza dei piselli, mantenere i pareggi di essi posizionandoli in una pentola capiente. Aggiungere nella pentola la cipolla dorata, privata della pelle (conservarla), uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro, 2-3 grani di pepe nero e 1 1/2 lt. di acqua fredda. Mondare il petto di cappone ottenendo due supreme private dell'osso sternale, adagiarle su due lembi di carta pellicola incrociati della misura di 60 cm. circa, spolverare con sale fino, pepe al mulinello e avvolgerli facendo pressione sui lati ottenendo due salsicciotti compatti. Con l'aiuto di una forchetta bucherellare i petti forando la pellicola di modo che i succhi del petto possano rilasciarsi nel brodo. Adagiare i petti nella pentola e portare l'acqua ad una temperatura di 68 gradi, lasciare cuocere per tre ore. A cottura ultimata, togliere i petti, aggiungere una foglia di pelle di cipolla, un pizzico di

sale e filtrare il poco brodo rimasto in un'altra pentola, far prendere il bollore e cuocere le verdure a cubetti per 2 minuti. Togliere i petti di cappone dalla pellicola e tagliarli in 6 rondelle uniformi, adagiarle in una fondina aggiungere le verdure, un po' di brodo e qualche ciuffetto di prezzemolo. Irrorare con del buon olio d'oliva e servire.

### **SELLA DI CONIGLIO IN PORCHETTA CON COTECHINO, CARDI E SABA. Chef Massimiliano Mussoni.**



2 selle di coniglio, 1 cotechino (cotto in acqua per 1 ora e 30 minuti a fuoco dolce), 2 spicchi d'aglio,  $\frac{1}{2}$  limone, 4 rametti di finocchio selvatico, 1 rametto di timo, 50 gr di rete di maiale, 12 fettine di lardo tagliate sottile,  $\frac{1}{2}$  cardo sbollentato con acqua limone sale a fuoco dolce, 1 cucchiaino di saba. Per la zuppa di lenticchie: 1 costa di sedano, 1 carota,  $\frac{1}{2}$  cipolla, 1 spicchio d'aglio, 3 pomodori rossi, 30 gr di lardo, 1 patata tagliata a cubetti,  $\frac{1}{2}$  porro, mazzetto di odori misti (timo, rosmarino e salvia), sale e pepe q.b. **Il procedimento.** Disossare le due selle di coniglio, dividere a metà e condire con sale e pepe e tutte le erbe tritate. Battere il cardo lessato con l'aiuto del batticarne e adagiarlo sopra le selle, e sovrapporre al coniglio disossato. Farcire le selle con il cotechino sbriciolato, chiuderle e avvolgerle nel lardo e nella rete di maiale. Legarle e lasciarle riposare per 2 ore in frigor. Passare le selle in padelle a fuoco dolce, per sgrassare la rete di maiale, poi cuocerle al forno per 180 ° per 15 minuti. **Per la zuppa di lenticchie.** Tagliare a dadini piccoli i legumi e il lardo e lasciarli stufare per qualche minuto nell'olio extravergine d'oliva. Aggiungere patate e pomodori a cubetti, lasciare insaporire il tutto. Cuocere le lenticchie in abbondante acqua con il mazzetto aromatico. Scolare le lenticchie e aggiungerle al soffritto di legumi. Regolare di sale e pepe. Lasciare insaporire a fuoco lento per qualche minuto. Mettere al centro del piatto con l'aiuto del coppa pasta le lenticchie, scaloppare il coniglio cotto in precedenza e completare con la saba, un goccio d'olio

extravergine, sale e pepe.



**PANCAKE CANNELLA E UVETTA. Chef Piergiorgio Parini.**

2 uova, 3 cucchiaini zucchero di canna grezzo, 3 cucchiaini farina, 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, 1/2 bustina di lievito, 1 bicchiere di latte (se uno vuole anche di soya o avena), 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaio di uvetta. **Il procedimento.** Mischiare il tutto insieme creare una pastella densa. Cucinare su una piastra antiaderente. Colare la pastella sulla piastra creando dei tondi con circonferenza di circa 10 cm. Per impiattare: 1 mela, 4 marron galcé, 1 cucchiaio di sciroppo d'acero, 4 palline di gelato alla crema. Servire appena tiepidi, con sopra un composto formato da sciroppo d'acero, mela a cubetti e marron glacé spezzettato, e a fianco una pallina di gelato alla crema.

**STELLA DI NATALE. Di Emanuela Lezi.**

Ingredienti per il pan di Spagna: 300 ml di latte vegetale (riso, soia, mandorle..), 50 ml di olio girasole bio spremuto a freddo, 100 g di yogurt di soia, 100 g di zucchero integrale tipo moscovado, 2 cucchiaini di cacao in polvere, 300 g di farina, 1 bustina di lievito, 1 arancia spremuta per la bagna. Ingredienti per la crema all'arancio: 50 g di burro di soia, 50 g di farina tipo 0 500 ml di latte di riso, 1 cucchiaio di zucchero di canna chiaro, 1 arancio – il succo. Ingredienti per decorare: 150 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaio di zucchero integrale, 2 arance bio, alcune foglie di arancio. Per il pan di Spagna: versare tutti gli ingredienti liquidi in un recipiente, unire lo zucchero, il cacao, la farina ed il lievito e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Infornare in forno già caldo a 180 gradi per circa 35 minuti (vale sempre la prova stecchino). Quando sarà pronto lo lasceremo raffreddare completamente. Per la crema all'arancio. In un pentolino mettiamo a tostare a fiamma dolce la farina, ritiriamo dal



fuoco ed aggiungiamo il burro di soia ( o margarina non idrogenata), versiamo il latte, lo zucchero e mescolando, rimettiamo sulla fiamma. Quando comincia ad addensarsi, uniamo il succo di arancia, lasciamo cuocere ancora qualche minuto sempre mescolando. Se sono presenti dei grumi, si può utilizzare un frullatore ad immersione. Raggiunta la consistenza desiderata, lasciar raffreddare. Procedimento: Tagliate in tre strati la torta: la prima fetta, cioè quella più croccante e di solito screpolata durante la cottura diventerà la base, che bagneremo con la spremuta di arance e ricopriremo con un bello strato di crema. Con molta cura, adageremo poi il secondo strato, bagniamo e farciamo e chiudiamo con l'ultimo strato. Decoriamo!! Sciogliere il cioccolato fondente con un goccino di acqua e un cucchiaino di zucchero ( va a gusti, dolcificate a piacere!) a fuoco veramente dolce, avendo cura di mescolare di tanto in tanto. Quando sarà liscio, senza grumi, aiutatevi con una spatola e ricoprite completamente la torta con la glassa al cioccolato. Tagliate a fette spesse circa mezzo centimetro le arance, mettete 2 cucchiaini di zucchero di canna in una pentola dal fondo bello largo e copritelo con le arance aggiungendo anche il succo che raccoglierete man mano che affettate! Mettete sul fuoco e quando lo zucchero inizia a sciogliersi rigirate le fettine di arancia in modo che siano caramellate da entrambe i lati. Decorate la torta con le fette di arance ed alcune belle foglie che potete glassare nello zucchero caramellato per rendere lucide.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

# **A Guido Lucchini e Massimo Tamburini il Sigismondo d'Oro 2012**

Premiati alle ore 17 di oggi nella Sala Ressi del teatro Amintore Galli con la massima onorificenza cittadina Guido Lucchini, poeta, scrittore, commediografo, e Massimo Tamburini, tecnico e designer di motociclette.





Massimo Tamburini e Guido Lucchini hanno appena ricevuto il prestigioso riconoscimento. Foto Gianluca Rillo © RIPRODUZIONE RISERVATA

Queste le motivazioni. Guido Lucchini, poeta, scrittore e commediografo. Per essere stato ed essere tuttora un protagonista appassionato della vita culturale riminese. Per l'amore dimostrato nei confronti della sua Città che traspare con delicatezza nelle opere che, in dialetto, descrivono luoghi da sempre carichi di simboli e attenzioni come, ad esempio, la palata e la spiaggia. Per essere un prezioso custode della identità, delle tradizioni e della storia di Rimini che riprende con garbo e genialità nelle commedie, nelle poesie e nei libri che ha scritto nel corso di questi splendidi e lunghi anni. A Massimo Tamburini. Tecnico e designer. Per aver saputo interpretare e trasformare, con quella genialità straordinaria che nasce dal lavoro artigianale, il suo sogno e la sua passione, nella concretezza di prodotti industriali senza pari, per bellezza e prestazioni, che hanno segnato la storia del motociclismo. Per aver saputo raccontare, attraverso creature a due ruote da antologia, uno degli amori più grandi che accomuna le nostre genti e per aver saputo trasmettere quella passione che la nostra terra coltiva per il mondo del motore tanto da renderla

universalmente celebre come la “terra de mutor”.

Redazione Online  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

## Rimini Fiera tiene e rilancia

Il Gruppo Rimini Fiera nel suo complesso chiude il 2012 con un preconsuntivo di **71,8 milioni di euro di ricavi** (71,3 milioni nel 2011) e un risultato d'esercizio prima delle imposte negativo per circa 1 milione di euro (contro il valore positivo di 460 mila euro del 2011). Il debito del Gruppo continua a scendere ed è oggi di 19,7 milioni contro i 21,3 del 2011 e i 29,3 del 2010.



Invece, per quanto riguarda la capogruppo Rimini Fiera SpA, il 2012 si chiude con un preconsuntivo di 41,6 milioni di euro di ricavi (40,8 nel 2011), quindi in crescita, seppur lieve e un utile d'esercizio di 114 mila euro (rispetto ai - 855 mila euro del 2011). Male invece per quanto riguarda gli espositori, 7.854 (8.337 nel 2011); crescono invece i visitatori 1.801.551 (1.694.264 nel 2011). Venduti 969.392 metri quadri (1.195.000 metri nel 2011).

Tante le novità per il 2013. Anticipandone gli scenari del 2013, il presidente di Rimini Fiera, **Lorenzo Cagnoni (foto)**, ha aperto su SIGEP: “Sarà un'edizione da annali quella di

SIGEP che nel 2013 completa il suo presidio della filiera con la nuova A. B. TECH EXPO' portando a Rimini al gran completo la panificazione artigianale. Sempre con SIGEP, Rimini Fiera insieme a Carpigiani sposa il progetto internazionale Gelato World Tour che toccherà alla sua prima edizione otto Paesi nel mondo". "Nel 2013 – ha proseguito Cagnoni – avremo la start up di RHEX Rimini Horeca Expo' che nasce dalla decisione, non priva di aspetti problematici, di compattare SIA GUEST e SAPORE: abbiamo investito risorse umane ed economiche consistenti per sviluppare l'inizio di un nuovo percorso e a RHEX abbiamo anche affiancato ICDF il nuovo evento sul lusso, dalla biancheria per la casa all'arredo: i risultati non sono scontati e ci confronteremo apertamente con il giudizio del mercato.

Dopo l'accordo concluso con l'associazione di riferimento ANEV, nel 2013 portiamo a Rimini il grande settore dell'eolico: la nuova fiera KEYWIND si affiancherà a KEY ENERGY ed ECOMONDO, quest'ultima vedrà anche il ritorno di SAL.VE il salone dei veicoli ecologici, in seguito all'accordo stretto con ANFIA. A settembre, daremo il via ad AIRET – Air Excellence Technologies la prima edizione di una manifestazione b2b dedicata al settore degli aerei e che nasce dalla felice intuizione di mercato di un evento svoltosi nel 2012 al nostro pala congressi: do questo annuncio in anteprima e a breve convocheremo una conferenza stampa nazionale, saremo la terza città europea ad ospitare una fiera degli aerei dopo Londra e Parigi. Nel 2013 torna la triennale PACKOLOGY che conferma la bontà della nostra linea d'indirizzo sui grandi impianti e sulle tecnologie".

Tra i progetti che prenderanno il via nel 2013 Cagnoni ha ricordato il lancio del nuovo website e quello della app corporate di Rimini Fiera: "Entrambi previsti per la fine di gennaio, renderanno ancora più stretta e interattiva la relazione tra la nostra società e i nostri clienti".

Redazione Online

© RIPRODUZIONE RISERVATA