

VOI

SETTIMANALE

anno 1 - numero 21 - del 17 dicembre 2020 - 1€

1€

SOLO SU
VOI



MARADONA ORA GIOCA IN PARADISO:
IL COMMOSSO ADDIO DI BARTOLETTI

TRUMP NON GLI RESTA CHE FARE IL NONNO!



INTERVISTA
**IORELLA
MANNOIA**
SERVE LO
SFORZO DI
TUTTI PER
DIVENTARE
MIGLIORI

LUXURIA NON PORTO LA CINTURA DI CASTITÀ



HARRY & MEGHAN
IL DRAMMA
DELLA PERDITA
DEL LORO
SECONDO
FIGLIO



**GIANMARCO
TOGNAZZI**
CON I MIEI
FRATELLI
VI SVELIAMO
CHI ERA UGO,
IL NOSTRO
PAPA' DI
SALVATAGGIO

Dicembre - 17 dicembre - 1,00 €

ISSN 2724-339X



Printed per l'editore 88 42,50 - 0 46,80 - PPS COMI 42,80 - 1 42,80

ESCLUSIVO
Casa Totti: la famiglia si allarga e Ilary non vede l'ora di cullare il nuovo arrivato

Speriamo che sia FEMMINA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

1 luccio di almeno 2 kg, 2 spicchi di aglio
6 filetti di alici, capperi, alloro, 1 carota,
1 cipolla, 1 sedano, prezzemolo tritato,
1 bicchierino d'aceto, 1 bicchiere olio
di oliva

Per la polenta:
400 g di farina di mais a grana fine
1,2 litri di acqua

PREPARAZIONE:

Tagliare testa e coda del luccio, poi dividere il pesce in tre pezzi. La testa e la coda vanno messe in una pentola con acqua fredda aggiungendo carota, cipolla, sedano, lo spicchio d'aglio diviso a metà, una foglia di alloro, una spruzzata di aceto e un pizzico di sale. Portare il tutto a ebollizione e far sobbollire per almeno 20 minuti. Filtrare quindi il brodo con un colino e rimetterlo sul fuoco riportando nuovamente a bollore. A questo punto aggiungere i tre pezzi di luccio e cuocere per circa 20 minuti.

Per la salsa gardesana, mettere in un tegame l'olio e l'aglio facendoli dorare; aggiungere i filetti di alici tritati a cubetti, alloro, capperi, aceto e cuocere per alcuni minuti. Quando il luccio sarà cotto, versarvi sopra la salsa e lasciare il tutto in frigorifero per un paio di giorni, coperto con pellicola trasparente per farlo insaporire.

Per la polenta: portare a bollore l'acqua con un po' di sale, non appena inizia il primo bollore unire la farina a pioggia,

**LUCCIO CON POLENTA**

poco per volta, sbattendo energicamente con una frusta durante i primi minuti di cottura. Quindi abbassare la fiamma al minimo e portare la polenta a cottura senza mai smettere di mescolare, sempre nello stesso senso. Cuocere per circa 40-60 minuti.

Abbinamento: il Lugana Superiore si abina magnificamente al pesce cotto ai ferri, al forno o stufato o servito insieme alla polenta. Una classica ricetta locale è il Luccio con la polenta, alla "gardesana" (la carne rimane più asciutta e compatta) o in salsa (alla "mantovana").

FILETTO DI MERLUZZO IN GRANOLA DI PISTACCHI

INGREDIENTI:
4 filetti di merluzzo, 100 g granella di pistacchi, erba cipollina, paprika dolce, sale, olio evo

Per la riduzione al Lugana:
20 g di burro, 1 bicchiere di Lugana DOC, 120 ml di brodo vegetale, 2 cucchiaini di farina integrale setacciata, 1 spicchio d'aglio, 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Sciocquare il merluzzo e asciugare. Tritare i pistacchi e passare il merluzzo per cre-

are una crosta; poi adagiarlo in una teglia foderata con della carta forno oliata. Aggiungere erba cipollina, paprika e sale. Infornare a 180°C per 20 minuti circa.

Per la riduzione al Lugana: tritare l'aglio e farlo imbiondire. Versare il vino e abbassare la fiamma. Aggiungere la farina setacciata, cuocere un paio di minuti. Versare il brodo e cuocere per 5 minuti a fuoco molto basso. Emulsionare il composto con una frusta durante la cottura, così si addenserà rapidamente. Bagnare il fondo del piatto con la salsa e adagiare il pesce.

**NASCE NEL 1884****CIOTTOLI DELLE COLLINE MORENICHE****INGREDIENTI 35/40 BISCOTTI:**

2 bicchieri di farina bianca
1/2 bicchiere di zucchero
1/2 bicchiere di nocciole tostate tritate
1/2 bicchiere di Lugana DOC
1/2 bicchiere di olio d'oliva
un pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti insieme, formare due rotoli del diametro di circa 2 cm ciascuno. Tagliarli con un coltellino dello spessore di circa mezzo centimetro (con la pressione del coltello diventeranno ovali). Sistemarli su una placca rivestita con carta da forno, cuocerli a 180° per 30/35 minuti.



diarsi lungo una decina d'anni. Per quanto riguarda gli abbinamenti, il Lugana trova i suoi matrimoni d'amore con il repertorio gastronomico classico della zona, rappresentato dalle pietanze a base di pesce d'acqua dolce. Così la versione DOC d'annata, più giovane e fresca, si sposa bene con gli antipasti di pesce: la frittura dei pessin (i pescetti o pesciolini delle rai), il branzino bollito, i gamberetti lessi e il carpine. Il Superiore e la Riserva convivono a nozze con piatti più grassi e complessi, come il luccio in salsa (luccio lessato con acciughe soffritte nell'olio, del Garda s'intende), l'anguilla ai ferri, la foto all'uva, il risotto con le rane. La Vendemmia Tardiva vede come abbinamenti ideali i formaggi, freschi o stagionati, mentre lo Spumante è una botticella a tutto pasto. Il Lugana infine è anche l'ingrediente "segreto" di un dolce tipico della zona, i ciottoli delle colline moreniche, di cui a seguire trovate la ricetta.

A cura di Camilla Rocca innamorata di storia e leggende, ma anche di ricette e vini, con questa rubrica abbina le due passioni, viaggiando per l'Italia e nel mondo.

LA STORIA DEL PANDORO

La storia del pandoro: il pandoro nasce in una data ben precisa: era martedì 14 ottobre 1884 quando il pasticciere veronese Domenico Melegatti presentò il brevetto di un dolce natalizio al Ministero di Agricoltura e Commercio del Regno d'Italia. Ma veniva già gustato nell'antica Roma: Plinio il Vecchio lo cita nel I secolo d.C. Secondo altri storici, invece, fu inventato nel 1200 per festeggiare il dominio della famiglia Della Scala sulla città col nome di noialin. Secondo altri sarebbe una rivisitazione del pane di Vienna, un pane dolce simile alla brioche, di provenienza austriaca, sotto la cui dominazione Verona stette per lungo tempo.

I migliori pandori del Veneto. Ai Dolci della Regina, all'interno dello storico hotel Regina Adelaide di Garda (VR), la ricetta del "Pandoro della Regina" è quella di Annalisa Teveschi. Alla pasticceria Lorenzetti di San Giovanni Lupatoto (VI), il pandoro viene prodotto, insieme alla sua variante del natalino, dal 1970. Uno tra i migliori pandori nelle terno della Serenissima è quello di Laisan dal 1938: a Costabissara Dario Laisan ha realizzato nella sua

pasticceria anche un museo dedicato ai lievitati. I pandori del sud. Il pandoro sta avendo una vera e propria rinascita anche a sud: lo fanno nella pasticceria di Albano Pepe, compianto mastro pasticciere salernitano; alla pasticceria De Vivo di Pompei e persino la Sicilia. Di Stefano di Raffadali, che lo ha reinterpretato in chiave tutta siciliana, arricchito con il cioccolato siciliano in polvere, oltre a quella tradizionale.



A cura di Camilla Rocca Innamorata di storia e leggende, ma anche di ricette e vino, con questa rubrica abbina le due passioni, viaggiando per l'Italia e nel mondo.

LA STORIA DEL PANDORO

La storia del pandoro. Il pandoro nasce in una data ben precisa: era martedì 14 ottobre 1884 quando il pasticcere veronese Domenico Melegatti presentò il brevetto di un dolce natalizio al Ministero di Agricoltura e Commercio del Regno d'Italia. Ma veniva già gustato nell'antica Roma: Plinio il Vecchio lo cita nel I secolo d.C. Secondo altri storici, invece, fu inventato nel 1200 per festeggiare il dominio della famiglia Della Scala sulla città col nome di *nadalin*. Secondo altri sarebbe una rivisitazione del pane di Vienna, un pane dolce simile alla brioche, di prove-

nienza asburgica, sotto la cui dominazione Verona stette per lungo tempo.

I migliori pandori del Veneto. Ai Dolci della Regina, all'interno dello storico hotel Regina Adelaide di Garda (Vr), la ricetta del "Pandoro della Regina" è quella di Annalisa Tedeschi. Alla pasticceria Lorenzetti di San Giovanni Lupatoto (Vr), il pandoro viene prodotto, insieme alla sua variante del *nadalin*, dal 1970. Uno tra i migliori pandori nella terra della Serenissima è quello di Loison dal 1938: a Costabissara Dario Loison ha realizzato nella sua

pasticceria anche un museo dedicato ai lievitati.

I pandori del sud. Il pandoro sta avendo una vera e propria rinascita anche a sud: lo fanno nella pasticceria di Alfonso Pepe, compianto mastro pasticcere salernitano; alla pasticceria De Vivo di Pompei e persino in Sicilia. Di Stefano di Raffadali, che lo ha reinterpretato in chiave tutta siciliana, arricchito con il cioccolato siciliano in polvere, oltre a quella tradizionale.

