

Consigli per la cena

“Gnoc en cola” il pane raffermo diventa sfizioso

Maddalena Baldini



I periodo capita di avere un po' di pane avanzato, chiuso nel suo sacchetto ma destinato e diventare raffermo... Sappiamo che in cucina non si deve buttare nulla e ogni alimento avanzato deve essere trasformato in una pietanza. Questa abitudine – che dovrebbe essere una regola anche ai giorni nostri per combattere lo spreco alimentare – un tempo era un principio assoluto: ogni “avanzo” veniva utilizzato per dar vita a qualcosa da mettere in tavola. È l'esempio degli “gnoc en cola”, un piatto tipico della Valcamonica e della Valsesia preparati con il pane raffermo. Nel paese di Lozio, la ricetta prevede il pane spezzettato e messo in ammollo nel brodo caldo (una volta si usava l'acqua) assieme all'erba costa e al prezzemolo, il tutto veniva ben rimastato per diverse volte prima di passare alla fase successiva. Il nome? Beh... il risultato finale dell'impasto, prima della cottura, è un poco colloso e, di conseguenza, la ricetta non poteva essere chiamata diversamente. Questo piatto bergamasco è imparentato con i canederli dell'Alto Adige.

Ingredienti per 4 persone: 450 g di pane raffermo, 50 g di farina 00, 200 ml circa di brodo (o acqua o latte), 160 g di Grana grattugiato, 3 uova, 70 g di burro, qualche foglia di salvia, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Tagliate il pane a tocchetti, mettetelo in una ciotola e copritelo con il brodo (o gli altri liquidi indicati); tenetelo in ammollo circa 2 ore girandolo di tanto in tanto; stando alla ricetta originale potete aggiungere anche un po' di prezzemolo. Strizzate il pane e unitelo alla farina, aggiungete le uova, aggiustate con un pizzico di sale, pepe, noce moscata, metà del Grana e lavorate il tutto. Nel mentre portate a bollore una pentola con acqua salata, fate delle piccole porzioni con l'impasto aiutandovi con un cucchiaino e versatele nella pentola. Quando gli gnocchi realizzati vengono a galla scolateli con la schiumarola e conditeli con il burro fuso, il Grana avanzato e qualche foglia di salvia.

Ceste sospese per chi è in difficoltà

L'iniziativa di venti donne di Dergano-Bovisa: «Chi ha metta, chi non ha prenda» la scritta in 8 lingue

MILANO

di Marianna Vazzana

«**Mettiamoci** anche libri e giochi, perché non si può mica pensare solo a mangiare!». Così un bambino ha voluto aggiungere nutrimenti per la mente e regali personali nel cesto che insieme alla mamma ha calato dal balcone di casa con una corda. È uno dei 16 contenitori sparpagliati nel quartiere Dergano-Bovisa per l'iniziativa «Ceste sospese» ideata da una ventina di donne, ispirate dal «Panaro solidale napoletano», hanno appeso fuori dalle loro abitazioni ceste da riempire di prodotti alimentari e per l'igiene personale destinati a chi ne ha bisogno. Chiunque può regalare qualcosa. Il motto, come a Napoli, dove il primo «paniere» è comparso nei giorni scorsi in un palazzo di via Santa Chiara, è «chi ha metta, chi non ha prenda».

«**Bella**, poetica e solidale questa iniziativa, nata in quattro e quattr'otto tra splendide donne del quartiere che hanno sempre pensieri creativi e uno sbalorditivo senso pratico. E io son fiera di far parte di questa comunità!», commenta una delle promotrici. I passanti possono donare qualcosa, se lo desiderano, riempiendo quelle custodie speciali. Chi ha bisogno, invece, può prendere. Impossibile non notare i cestini colorati ai balconi, legati alle ringhiere del-



le finestre al piano terra o sistemati negli atri delle abitazioni, ben visibili nelle vie Pietramellara 10, Leonardo Bruni 13, Legnone 79, Schiaffino 3, Durando 30, Conte Verde 27, Caianello 6, Davanzati 33, Maffucci 24, Guerzoni 42, Imbonati 74, Calabria 30, Candiani 29 e 131, Cialdini 34, piazza Schiavone 11. Dentro è possibile inserire prodotti alimentari o per l'igiene personale, rigorosamente confezionati per evitare il contagio:

pasta, riso, pelati, farine, latte, prodotti alimentari in scatola, ma anche sapone, shampoo, assorbenti. L'obiettivo è offrire un aiuto materiale a chi è rimasto senza lavoro a causa dell'emergenza sanitaria. Le Ceste sospese sono esposte con il cartello «chi può metta, chi non può prenda» in 8 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco, arabo, cinese, filippino, rumeno). A sostenere l'iniziativa c'è una rete di realtà del quartiere: Mamu-

sca, il caffè - libreria, il Nuovo Armenia, la cascina dove si svolgono attività culturali e sociali per favorire l'integrazione e dove sorgerà un cinema multietnico, Rob de Matt, il café-bistrot che promuove l'inclusione sociale, il circolo Arci La Scighera, la Fondazione Condividere, laboratorio pedagogico e negozio di prodotti alimentari biologici e di alta qualità. Per aggiungersi alle Ceste Sospese scrivere a info@mamusca.it.

I ristoranti che resistono

Daniel Canzian e i menu speciali per una Pasqua a tutta qualità

MILANO

di Paolo Galliani

Speciale, lo è di sicuro e non potrebbe essere altrimenti per un cuoco cresciuto a fianco del grande Gualtiero, il «signor Marchesi» come ama, ancora oggi, ricordarlo. E «speciale» è anche il suo lavoro in questi giorni, in una città sotto choc e dove lui, Daniel Canzian, radici in Veneto e cuore a Milano, esattamente nella cucina del suo ristorante in via San Marco, dove è impegnato - in perfetta solitudine - a realizzare quello che sa fare meglio: piatti di qualità, che lui compone e scompone in tre menù, sempre diversi, per poi proporli al suo pubblico di appassionati, tramite un servizio taxi per le consegne a domicilio. Co-

me dire: non il solito delivery, scelta del resto comprensibile per uno chef abituato a badare più al livello qualitativo delle pietanze che ai grandi numeri. Basta avere solo l'accortezza di prenotare il menù scelto, possibilmente il giorno prima, tramite il sito www.danielcanzian.com (sezione «Daniel a casa tua») e pre-pagare l'ordinazione).

Tutto collaudato: Daniel esegue, ripone i piatti chiesti dal cliente in buste sottovuoto o contenitori ermetici d'alluminio già predisposti per andare in forno, quindi li porta a destinazione con tanto di istruzioni sui modi migliori per rigenerarli dando loro la giusta temperatura e, se richiesti, accompagnati da aperitivo e finger food. Unico dilemma, la scelta, nemmeno tanto angosciante: fra il menù «1» (50



euro) che abbinava il «Carpaccio di barbabietole di salsa alla senape» al «Risotto cacio pepe, ai «Calamari alla plancia» e alle «Meringhette cremose» e il secondo menù (60 euro) dove spiccavano le «Lasagnette croccanti al ragu fine di vitello». Senza dimenticare il terzo (70 euro), con un «risotto Expo-nenziale» a dare tono assieme al «rustin negà». Certo, arriva la Pasqua anche nell'era infausta da

Covid-19. E così, Daniel ha pensato ad una sequenza particolare di piatti (menù da 70 euro), con la crostata di asparagi e il Pan bagnà alla livornese ad aprire i giochi, quindi i Paccheri da lenza alla ratatouille di verdure, l'Arrostino di vitello al forno servito con sugo di cottura e una teatrale «sfera di cioccolato» che è un omaggio ad Arnaldo Pomodoro. Consegna prevista, l'11 aprile.