



Piccoli cuochi al lavoro

Finalmente! Da ottobre ho iniziato a frequentare la scuola di cucina "Piccoli Cuochi" con l'insegnante Raffaella Di Carlo.

Fin da piccola rimanevo a guardare mia mamma cucinare, invece adesso posso lavorare da sola. Per me, infatti, oltre che a imparare riesco anche a divertirmi.

Ah! Non mi sono ancora presentata. Io sono Sara e per questo mese sarò io a raccontarvi 2 eventi trascorsi molto importanti.

Il primo evento è stato: l'organizzazione e la preparazione della "Cena di Natale" per tutti i genitori dei "Piccoli Cuochi." Ci siamo preparati a lungo. Già un mese prima abbiamo iniziato a cucinare qualcosa, grazie all'aiuto della signora Maria, una signora calabrese perché la cena era completamente basata sui sapori calabresi. Siccome Raffaella è una persona molto pignola ha voluto accanto a lei una persona che cercasse delle ricette che facessero parte della tradizione natalizia calabrese.

La cena è avvenuta il 15 dicembre presso l'auditorium che si trova vicino alla nostra cucina. Quel giorno ci siamo preparati per cucinare ed addobbare la sala.

All'entrata abbiamo addobbato con dei biscotti a forma di stella color bianco e altre stelline più piccole fatte di pasta biscotto color argentato. In centro alla sala abbiamo messo un albero spoglio color bianco neve arricchito da delle decorazioni molto belle e personali fatte di pasta. Vi erano angioletti, alberi natalizi, stelle, ghirlande, palle di Natale, stelle come-

te, pacchi regalo ecc. rigorosamente di colore bianco e argento.

I tavoli erano apparecchiati richiamando i colori della sala ed accompagnati da dei segnaposti e centro-tavola sempre fatti da noi. Dopo aver lavorato tutta la giornata è iniziata questa stupenda serata.

Alle 19,00 sono arrivati i nostri genitori con alcuni ospiti che ci hanno onorato della loro presenza. Erano con noi gli assessori Baracco e Bertini, il presidente dell'Associazione Cuochi Piemonte Lamberto Guerrer, il preside della scuola alberghiera Vattano, il nonno della nostra scuola di cucina il



Dottor Bertolone ed il vice direttore di Cose Nostre Aldo Merlo.

Al loro arrivo sono tutti stati accolti da due bambini, papà e mamma Natale.

Li abbiamo fatti accomodare nella sala che abbiamo addobbato a festa. Era talmente bella che sembrava di essere in un gran ristorante e che dà lì a poco si sarebbe festeggiato il Natale con una grandissima famiglia.



re di essere almeno una brava cuoca del tutto autonoma.

Il secondo evento è avvenuto sabato 22/12/2007 in P.zza Boschiassi. Noi "Piccoli Cuochi" dovevamo cucinare insieme ai sindaci, le loro ricette. Nel pomeriggio ci siamo recati in piazza con l'insegnante Raffaella, la quale ha cominciato a darci le direttive. Da lì a poco sono arrivati la signora Aurora Tesio, assessore provinciale di Torino alle "Pari Opportunità e Relazioni Internazionali", il sindaco di Ciriè Brizio, l'assessore di Borgaro Villani, l'assessore di Villanova Peinetti e l'assessore Zaccone, che hanno cucinato con noi le loro ricette. Verso le ore 20, la cena era pronta ad essere servita ed anche la struttura messa a disposizione è stata addobbata. Alla cena hanno partecipato anche il Dr Bertolone, il fotografo Merlo ed il casellese dell'anno Vanni Cravero ed Andrea Fontana e tutti coloro che desideravano assaggiare le nostre specialità.

Durante la serata oltre che servire la cena presentando ogni piatto in dialetto calabro, abbiamo anche raccontato pezzi di storia della cucina calabrese, il tema della serata.

La serata è veramente riuscita, è stata un'esperienza da non dimenticare.

Ho sempre detto che avrei un giorno non molto lontano preparato io buoni piatti oggi lo posso dire, anche se la strada è ancora lunga per poter afferma-

La serata è stata animata da un'illusionista che arrivava dalla Liguria, in arte "Magik Moreno". Ha intrattenuto tutti i partecipanti per tutto il tempo con i suoi trucchi di magia. Per noi bambini era divertente vederlo anche se eravamo indaffarati a cercare di svolgere il nostro lavoro servendo. Sì, perché oltre che cucinare abbiamo anche servito tutte quelle succulente pietanze.

La cena è stata un successo, soprattutto il finale perché abbiamo portato in tavola un dolce preparato durante la settimana da noi "Piccoli Cuochi".

Un dolce con in rilievo un paesaggio di cioccolato. Dispiaceva tagliarlo e mangiarlo. Era bellissimo da vedere.

Terminata la cena e quindi la serata, mi sono permessa di andare da alcune persone a chiedere alcuni commenti.

L'assessore Aurora Tesio mi ha scritto di suo pugno nel mio taccuino che avevo con me: "La cena è stata ottima come il servizio. I 'Piccoli Cuochi' sono BRAVISSIMI". L'assessore Peinetti Giuseppe di Villanova mi ha scritto: "Mi sono trovato benissimo e spero di esserci di nuovo il prossimo anno".

Devo dire che è stato un piacere partecipare a questa manifestazione indetta dal nostro sindaco di Caselle Marsaglia, che purtroppo non ha potuto essere presente. Infatti, ha delegato l'assessore Franco Zaccone il quale si scusa sentitamente per il sindaco che non ha potuto partecipare. Parlando con Zaccone questa è la 2ª edizione della "Ricetta del Sindaco" con alcune novità rispetto all'anno scorso. Quest'anno siamo stati onorati della presenza dell'assessore Aurora Tesio, una persona con cui ho avuto il gran piacere di affiancare in cucina, noi "Piccoli Cuochi" che ringrazia insieme a Raffaella perché oltre che avere cucinato in modo divino e a far sì che la serata fosse un successo, hanno fatto fare bella figura alla città di Caselle ed inoltre ritiene che è un modo per

unire le associazioni come noi al mondo politico.

Infine, c'è anche da ricordare che per la serata si sono raccolti dei soldi che verranno devoluti all'associazione A.D.A.M.A.

Bene! Credo di non aver tralasciato nulla.

Per adesso termino così, salutando tutti i lettori.

Sara Federzoni

Frittelle di panettone

Ingredienti (per 6 persone):

300 gr di panettone
4 cucchiaini di gelatina di mele cotogne
liquore al mandarino
150 gr di farina
50 gr di zucchero
25 gr di burro
1 grosso uovo
1,5 dl di birra chiara
olio per friggere
sale

per accompagnare
3 dl di crema inglese
(facoltativo)

Procedimento:

Fate fondere il burro in una pentolina e lasciatelo raffreddare. Incorporatelo alla farina e allo zucchero.

Unite una punta di sale, l'uovo, un cucchiaino di liquore e la birra.

Aggiungete 1 cucchiaino d'acqua tiepida, coprite e lasciate riposare la pastella per almeno 1 ora. Private il panettone della crosta, tagliatelo a fettine di 1 cm di spessore e ricavate da esse tanti rombetti di circa 3 cm di lato.

Fate cuocere la gelatina a fuoco basso con 1 cucchiaino di liquore e farcite con essa i rombetti a 2 a 2.

Immergeteli, pochi alla volta, nella pastella preparata e frigeteli in abbondante olio bollente, scolandoli su carta per fritti.

Servite subito le frittelle, ben calde, accompagnandole a piacere con la crema inglese.



La mia ricetta

a cura di Marinella

La bagna cauda

Non ho mai pensato di proporla nella mia rubrica di ricette ritrovate, perché mi sembrava troppo ovvia e da tutti conosciuta, ma confrontandomi come mia abitudine con le altre persone interessate, mi sono resa conto di come ci siano varianti sul tema, pur rimanendo come ingredienti principali: olio, aglio e acciughe.

Quindi andiamo a ritroso e vediamo come questo piatto è arrivato a noi e ripreso anche da Ristoranti griffati proponendo in serate tematiche. La prima menzione di questa salsa nei libri di cucina appare nel "Il cuoco piemontese" 1766 nell'accompagnamento dei cardi crudi.

"Dopo d'esser ben mondati, si fa bollire dell'olio aglio e sale, si stempera dentro delle acciughe, ed in questa salsa calda si bagna il cardo".

La riprende il cuoco Chapusot nel 1846 consigliando di aggiungerci "3 once di tartufi in fette sottilissime". Con la sua nota arguzia il poeta piemontese Alberto VIRIGLIO a fine '800

dice che dovrebbe fare un monumento all'inventore di questa specialità:

A l'han fait cavaier, commandator certi ch'a vendo d'tossic per licor, mentre l'autor d'un' invension compagna come la nostra insuperabil bagna, vero benefactor d' l'umanità a l'è là nt'un canton dij desmentia, gnun a conoss l'nom del grand, grandissim om:

Je nen na pera, un roch, un iscrission. Qui nacque... col dila alla bagna dij povron.

Arrivata fino a noi, la bagna cauda, è stata oggetto di tante interpretazioni personali, dall'aggiunta di gherigli di noci o pinoli pestati, alla panna da molti non accettata, perché totalmente al di fuori della tradizione, ma senz'altro più delicata.

Compagni di avventura sono le verdure invernali che pulite, tagliate e disposte in bella vista su di un vassoio, rallegrano la tavola e mangiate intingendole nella Salsa stimolano le papille gustative dei commensali. "Cavolo, topi-



nambur, cardi, peperoni crudi o conservati sotto raspa, patate, cavolfiori, rape bollite, cipolle cotte al forno e per strafare fettine di carne tagliate sottili ed anche se questo non fa parte della tradizione, sono ottime!

La bagna cauda è un piatto conviviale e pertanto è bene consumarla con buon numero di parenti ed amici.

Ricetta base

Per 6 persone:

5 teste d'aglio
5 hg. di acciughe
4 bicchieri di olio di oliva
50 gr. di burro
latte q.b.
verdure di stagione (cavolo, topinambur, cardo, peperone, patata, cavolfiore, rapa, cipolla)
vedi nota testo.

Procedimento

Spellate gli spicchi di aglio, privateli dei germogli e metteteli in un pentolino, coprite con il latte, fate cuocere lentamente fino a che non diventi una densa crema. Pulite le acciughe togliendo solo la lisca (alcune vecchie ricette riportano le acciughe intere e poi passate al setaccio) mettetele in un tegame possibilmente di coccio, con 2 bicchieri di olio e il burro, portate su fiamma bassissima, rimestate con un cucchiaino di legno fino a che le acciughe si saranno disfatte, aggiungete l'olio rimasto e la crema di aglio, fate riscaldare bene (l'olio deve essere bollente ma non deve friggere) e servite negli appositi recipienti accompagnando con le verdure e un buon bicchiere di vino rosso.

A Mappano Cose Nostre si trova presso

Edicola Vaulà - chiosco - via Borgaro / via Parrocchia.
La girandola - giornali e cartoleria - strada Cuognè 173.
Edicola Tempo Libero - via Rivarolo