



a cura di
Marco Valletta

L'impiego dell'acino in cucina Dall'antipasto al dessert

Ero bambino quando andavo a casa di una mia zia, in provincia di Caserta, dove si festeggiava il suo onomastico, Sant'Anna: in quella occasione noi tutti facevamo una grande scorpacciata di uva. Mentre si mangiava non capivo quale significato potesse avere questo rito, ma col tempo capii che era la prima uva di stagione, quella del 26 di luglio, e mia zia, molto legata alle tradizioni, proponeva come omaggio al suo onomastico preparazioni con l'uva. Si trattava di biscotti caserecci e di una torta profumatissima entrambe con uva. Il primo era un biscotto a pasta secca e credo che usasse l'uva a pezzetti inserita nella base di farina e burro. Poi questa massa, con aggiunta di qualche uovo, cucinava nel forno a legna e, normalmente, gli si dava una forma lunga e piatta. Il profumo e il sapore erano molto buoni, non erano dolci al gusto, ma leggermente aromatizzati all'uva, che dava un sentore delicato e leggermente zuccherino. Mentre la focaccia credo prevedesse l'uso dell'acino di uva cotto e immagino che la cottura avvenisse in una casseruola di rame stagnato, a fuoco vivo e con poco zucchero. Poi, una volta raffreddato, lo mescolava alla base di un normale impasto da panettone. Vi assicuro che quel profumo e quel sapore ancora oggi mi sono rimasti nella mente. Ho cercato invano le ricette, però col tempo ho fatto di più. A distanza di tempo, diventato un cuoco sperimentatore, ho coinvolto gli allievi ad usare l'acino d'uva, bianca o nera, per la preparazione di pietanze da inserire in un menu, dall'antipasto al dolce. Ho voluto giocare in modo scientifico con i miei allievi. In primo luogo abbiamo visto che, durante la produzione di queste ricette, bisogna saper scegliere un'uva adeguata, quella definita "da tavola", dalla buccia sottile, con semi interni perché più dolce e, se usata in succo, privata della sua pellicina e filtrata molto bene allo chinois. L'uva deve essere lavata bene e vanno selezionati i chicchi più sodi, mentre quelli maturi vanno bene per eventuali emulsioni: ad esempio, il classico "dressing" per le insalate di agrumi e ortaggi fatti con olio e uva frullata insieme. La sfida è stata ben raccolta dagli allievi dalla quale è nata la seguente tabella:



The grape in the kitchen From hors d'oeuvre to dessert

When I was a little boy, we used to go to visit my aunt near Caserta to celebrate the feast day of her namesake saint, St. Anna. While we were there, we'd all stuff ourselves with grapes. Back then I didn't understand the significance of this ritual, but over time I realised that it was to celebrate the first grapes of the season - harvested on July 26th - and that my aunt, who was very proud of her traditions, paid homage to her namesake saint with delicacies, namely home-made biscuits and a cake with a mouth watering aroma, both made with grapes. The former was a short biscuit. If I remember well, my aunt put coarsely chopped grapes together with the flour and butter of the dough. She then added a few eggs, formed biscuits - usually in a long, flat shape - and then baked them in a wood fired oven. They smelled and tasted delicious, they weren't actually sweet but had a slight aroma of grape, which conferred a subtle and delicately sweetish sensation. For the 'focaccia' cake, on the other hand, I believe that she used cooked whole grapes, almost certainly stewed with very little sugar in a tin-lined copper pot and over a high heat. Once the grapes were cooked, she mixed them into a normal 'panettone' fruit cake dough. To this day, I can still vividly remember that aroma and taste. After trying in vain to find the recipes, I went about it my own way. Now that I am an experimental chef, I encourage my pupils to use white and black grapes in recipes for everything from the hors d'oeuvre to the dessert. I also wanted my pupils to take a scientific approach to the subject.

First of all, we saw that the right kind of grape must be used for these recipes. We chose table grapes, with their thin skin and with seeds, as they are sweeter. If used as juice, they must be peeled and sieved very well with a chinois. Grapes must be very thoroughly washed. Select firmer grapes, and use riper ones for emulsions, to make dressings, for example, for salads with citrus

Antipasto - Hors d'Oeuvre	Primo - Entrée	Secondo - Main course	Dessert - Dessert
Freddo: Uva bianca senza pellicina e senza semi, scottata al burro disposta su pesci leggermente affumicati. <i>Cold:</i> Peeled, seeded white grapes, sautéed in butter and arranged on lightly smoked fish.	Acini di uva nera privi di pellicina e di semi inseriti in risotto, al naturale durante la mantecatura. <i>Peeled, seeded black grapes added raw to a risotto during final stirring with butter just before serving.</i>	Acini di uva nera interi ma frullati e filtrati, usati come base per gulasch di cervo o di agnello. <i>Whole black grapes, blended and sieved, used as a base for a venison or lamb goulash.</i>	Dessert brinato: Spuma fatta con succo di uva, gelatina, meringa e panna montata. (foto n° 2) <i>Chilled dessert:</i> A mousse made with grape juice, gelatine, meringue and whipped cream. (photo 2)
Caldo: Uva nera, senza pellicina e senza semi scottata con burro e pancetta su carni affumicate. <i>Warm:</i> Peeled, seeded grapes sautéed with pancetta in butter and served with smoked meats.	Acini di uva bianca privi di pellicina e di semi, inseriti pochi minuti prima nel ragout di coniglio. <i>Peeled, seeded whole white grapes added to a rabbit ragout a few minutes before cooking is complete.</i>	Acini di uva con grappolo usati come contorno, cotti al forno ad alta temperatura <i>Whole grapes on the bunch, oven baked at high temperature and used as a side serving.</i>	Dessert caldo: Gratin di semolino con brunoise di uva all'amaretto e fiammeggiata. (foto 1) <i>Warm dessert:</i> Gratin of semolina with a flamed brunoise of grapes in Amaretto. (photo 1)
Valutazione - Rating 1 improponibile / unacceptable 2 accettabile / acceptable 3 soddisfacente / satisfactory 4 per la minute / for a la minute use 5 innovativo / innovative	Valutazione - Rating 1 improponibile / unacceptable 2 accettabile / acceptable 3 soddisfacente / satisfactory 4 per la minute / for a la minute use 5 innovativo / innovative	Valutazione - Rating 1 improponibile / unacceptable 2 accettabile / acceptable 3 soddisfacente / satisfactory 4 per la minute / for a la minute use 5 innovativo / innovative	Valutazione - Rating 1 improponibile / unacceptable 2 accettabile / acceptable 3 soddisfacente / satisfactory 4 per la minute / for a la minute use 5 innovativo / innovative
1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5

L'obiettivo era raggiungere l'impiego dell'uva come alimento naturale prima che diventasse un prodotto nobile come il vino. Quale migliore opportunità per realizzare questo tema se non coinvolgendo gli allievi della scuola alberghiera di Castelfranco Veneto "G. Maffioli" mettendo insieme anche l'impiego di alcune tecnologie di alta qualità. Per realizzare i frullati abbiamo impiegato il "Ciclone 23" della Sirman, un potente frullatore ad immersione che ha ridotto e risolto il problema dei semi, riducendo l'uva in puro succo, grazie alle lame dei coltelli vortice molto affilate ed alla alta velocità di oltre 12.000 giri. In questa sperimentazione con l'uva non ho visto rinascere i dolci della mia infanzia, ma abbiamo valorizzato l'uva nella sua veste naturale. Abbiamo nobilitato il chicco d'uva impiegando l'argento come conte-

fruit and vegetables, by mixing oil and blended grapes. My pupils proved to be more than up to the challenge, and the results of their work are summarised in the following table:

The goal was to find uses for grape as a natural product before transformation into something more noble, such as wine. What better opportunity to realise this objective than to call upon the students of the 'G. Maffioli' catering school in Castelfranco Veneto, while introducing them to a number of high quality technologies? To blend we used the 'Ciclone 23' by Sirman, a powerful immersion blender which eliminated the problem of seeds and reduced the grapes to pure juice with its extremely sharp vortex blades and high speed of over 12,000 rpm. While this experimentation with grapes has not brought

nitore di cottura e di servizio. L'argento permette una versatilità di conduzione del calore e un mantenimento delle temperature fredde. Ho scelto la *Brandimarte* di Firenze perché l'azienda ha creato da tempo una linea di cucina di grande prestigio e siccome l'argento ha un valore aggiunto, non solo per il servizio ma anche per la cottura, ecco che abbiamo creato con gli allievi le due sequenze fotografiche che corrispondono a due ricette belle, buone e d'effetto. Il chicco d'uva è stato impiegato a freddo a mo' di spuma, come si evince dalla tabella degli allievi: ricetta brinata e, a caldo, dove il gratin può essere servito anche fiammeggiato con alcool.

back the sweet delicacies of my childhood, we have nonetheless succeeded in bringing the best out of grapes in their natural guise. We further emphasised the nobility of the grape by using silverware for cooking and serving. Silver has outstanding heat conduction properties and maintains cold temperatures. I chose *Brandimarte* from Florence, as this is a brand that has developed a range of prestigious kitchenware. As silver adds value not only when used for serving, but also for cooking, we have created these two sequences of photographs together with the students to illustrate two delicious, appealing and impressive recipes. As can be seen from the table, the students chose to use grapes cold as a mousse in a chilled recipe, whereas the hot recipe is a gratin, which may also be served flamed with alcohol.

Le 'Berrette bianche' della NIC stravincono ai campionati di Mosca



La Nazionale Italiana Cuochi trionfa ai Campionati di cucina di Mosca conquistando la medaglia d'oro per le prove del caldo, la **medaglia d'oro per la cucina fredda e il trofeo della Cremino Cooking Cup** quale migliore squadra assoluta della competizione. Un successo su tutti i fronti che riconferma la NIC sulla cresta dell'onda. Nel prossimo numero di Zafferano magazine il resoconto completo di una vittoria esaltante!

Le proposte della Wigwam Scuola di salse e confetture

Sensuale e profumata, questa gelatina si presta ad essere spalmata sul pane, a farcire crepes o crostate.

Two new ideas from the Wigwam School of Sauces and Jams

A sensual, perfumed jelly to be spread on bread or fill crepes and tarts.



di Mariagrazia Dammicco e Marisa Saggiotto Massignan



PHOTO MARIAGRAZIA DAMMICCO

Gelatina di uva fragola al limone

Ingredienti: 1kg di uva fragola; 300 grammi di zucchero semolato (o 150 grammi di fruttosio); succo di 1-2 limoni; 10 grammi di pectina; 1 stecca di vaniglia.

Mettere gli acini sgranati e lavati nella pentola a pressione con un cucchiaio di acqua e lasciare fischiare per non più di un minuto. Aprire la pentola ed aggiungere il succo dei limoni, lo zucchero (o il fruttosio). Cuocere ancora per dieci minuti. Lasciare filtrare il composto attraverso una garza o un colino dalle maglie strette: è importante non avere fretta, perché ci vorranno dieci-dodici ore e, solo se non pigiando troppo polpa e bucce degli acini, si otterrà una gelatina trasparente. Rimettere il succo così ottenuto sul fuoco unendo la pectina e la stecca di vaniglia. Dopo cinque minuti verificate se si è raggiunta la giusta densità, versando un po' di composto in un bicchierino ed attendendo che si sia raffreddato bene. Se dovesse risultare ancora liquido, proseguire con la cottura, se invece fosse troppo solido aggiungere un po' d'acqua e far bollire ancora per 1-2 minuti. Attenzione, è facile ingannarsi: quando il composto è bollente, è molto più liquido ... Una volta raggiunta la consistenza voluta, invasare in barattoli di vetro con tappo a vite sterilizzati ancora caldi. (di Mariagrazia Dammicco)

I sugoli

Ingredienti: 1 litro di mosto; 2 cucchiaini di farina; 1 cucchiaino di zucchero. Sfarinare a freddo gli ingredienti ed amalgamarli bene in una casseruola. Cuocere lentamente finché arrivi ad avere la consistenza di un budino. Possono essere gustati caldi o tiepidi. Unica avvertenza: non mangiarne troppi, perché possono avere un rapido effetto lassativo! (Marisa Massignan Saggiotto)

American grape and lemon jelly

Ingredienti: 1 kg American grapes; 300 g castor sugar (or 150 g fructose); juice of 1-2 lemons; 10 g pectin; 1 vanilla pod.

Wash and husk the grapes and put them in the pressure cooker with a spoon of water and leave until it whistles for no more than a minute. Open the cooker and add the lemon juice, sugar (or fructose) and cook for a further ten minutes. Filter the mixture through a gauze or very fine sieve: it is important not to be in a hurry, because it will take 10-12 hours and only if the pulp and skins are not pressed will the jelly be nice and clear. Put the filtered juice into a pan with the pectin and vanilla pod on a low flame. After five minutes, check the consistency by pouring a drop into a small glass and waiting for it to cool. If it is too liquid, cook for a few more minutes. If it is too thick, add a drop of water and boil for 1-2 minutes. Attention: it is easy to be misled: when the mixture is boiling it is much more liquid. When it is the right consistency, pour it into sterilised hot glass jars with screw caps.

(by Mariagrazia Dammicco)

Sùgoli

Ingredienti: 1 litre must; 2 spoonfuls of flour; 1 spoonful of sugar. Mix all the ingredients together cold in a casserole. Cook over a very low flame until it has a pudding-like consistency. It can be eaten hot or warm, but be careful, don't eat too much because it can have a fast laxative effect!