



di Leopoldo Meneghetti

# La Brace di Sanmichele

**E**sistono posti dove si può respirare ancora un'atmosfera che sa di antico, dove il tempo sembra in bilico fra passato e presente e dove i sapori ci riportano ad immagini perdute nella memoria, di quando bambini ci si rincorreva fra le viuzze nella canicola approfittando del riposo dei grandi. In Italia ce ne sono tuttora molti, ma uno in particolare ha saputo catturare la mia attenzione più di tutti. Il paese è piccolo, dislocato a 30 Km sud di Bari sulla vecchia consolare per Taranto, oggi SS 100, si trova incastonato fra Casamassima e Gioia del Colle, alle porte di quella meravigliosa terra che è la penisola Salentina: Sammichele di Bari. Il territorio dove sorge il comune è abitato fin dal neolitico, ma l'attuale insediamento fu fondato nel 600 dal feudatario ebreo, di origine portoghese,

Michele Vaaz. A lui successe il nipote che perse il feudo a favore di Antonio de Ponte, per poi passare a Nicola Caracciolo dei Duchi di Vietri, di qui al figlio Domenico Duca di Vietri di Casamassima e San Michele; il feudalesimo terminò all'inizio dell'ottocento per effetto delle leggi napoleoniche. Dei Caracciolo ne rimane oggi un'importante testimonianza storica e monumentale rappresentata dal Castello Caracciolo, le cui origini risalgono al periodo normanno, e da loro completamente rimaneggiato.

La prima volta che capitai a Sammichele era l'anno 1989 in occasione di un viaggio di lavoro, assieme ad un collega molto pratico del sud ed amante della buona tavola, mi portò a cena in questo posto che, per i miei canoni di allora, aveva dell'incredibile. Fuori non c'erano insegne con scritto ristorante, bensì macelleria dove acquistammo un cartoccio di carne mista ed, una volta usciti, scendemmo 8/9 gradini per ritrovarci sotto il negozio in una stanza fatta a volta, con un camino che ardeva e delle tavole preparate. La tovaglia era in carta di paglia su delle panche in legno massello, consegnammo il cartoccio al cameriere il quale lo portò sul camino scoppiettante dove un addetto provvedeva alla cottura, mentre noi nell'attesa gustavamo ottime olive

con il pane ed un generoso vino rosso. Allora fui testimone inconsapevole di un evento che avrebbe poi caratterizzato tutta la configurazione di un intero paese: la cottura alla brace quale elemento di distinzione, coesione di un'intera comunità. L'idea era nata da alcuni macellai che si inventarono un modo diverso per vendere la carne, altrimenti relegata alla cerchia degli abitanti, cioè di dare un valore aggiunto al prodotto offrendo al cliente la possibilità di scegliersi il pezzo e poi gustarlo comodamente seduto, una sorta di: dal produttore al consumatore. Da qui si sono organizzati attrezzando chi la cantina, chi il locale attiguo

oppure di fronte con un bel braciere e delle panche, giusto il minimo indispensabile una sorta di spartana comodità per gustare una buona grigliata di carne.

Il paese ruota attorno a piazza Vittorio Veneto, il classico centro per definizione, da dove si dipanano piccole viuzze, fra alti muri in pietra bianca, deserte durante le calde giornate estive ma che si riempiono di tavolini e sedie sul far della sera. Ogni via nasconde taverne che, come le belle di notte, sbocciano al tramonto riempiendo l'aria di inebrianti ed invitanti aromi. La gente si accalca nelle macellerie per poi uscirne con in mano i loro cartocci da consegnare al ristoratore il quale, fintanto che si accomodano al tavolo, infila la carne e le salsicce a metro su grandi spiedi, e li mette a cuocere sul camino.

La salsiccia detta ZAMPINA è la star, ed è composta (nella ricetta originale di Vaaz) da carne di coscio di pecora, pane, formaggio ed erba aromatica chiamata sarapud; arrotolata ed infilata negli spiedi risulta gustosissima tanto da dedicarle una sagra che dura tutto il mese di settembre. A distanza di anni dal mio primo arrivo tutto si è evoluto: ora mentre si aspetta si possono ordinare antipasti tipici, oppure la rinomata pasta fatta a mano, l'offerta si è ampliata, modernizzata senza però togliere troppo a quella che è la regina indiscussa del posto: la carne alla brace. Essa ha fatto in modo di sviluppare un indotto economico importante, ha reso possibile una sinergia integrando attività diverse rendendole fortemente dipendenti l'una dall'altra: il macellaio vende la carne ed il ristoratore la cuoce e propone in aggiunta i suoi prodotti.

Possiamo senza dubbio affermare che Sammichele sta alla brace come la brace sta a Sammichele: una simbiosi unica nel suo genere. Se avete l'occasione di passare in villeggiatura da quelle parti vi consiglio una sosta in questo angolo di paradiso, meglio se alla sera, tuttavia non pensate che sarà una cosa breve i tempi di attesa sono un po' lunghi, ma credetemi ne vale veramente la pena. E se poi volete estendere la conoscenza suggerisco di assaggiare le olive e l'olio, i formaggi di pecora, sul fronte dei vini segnalo il "Primitivo di Gioia del Colle" e poi i bocconcini di mozzarella, le fêcasse a livre, ecc. Ritroverete sapori che credevate perduti, passerete ore serene in un'atmosfera che assume carattere di festa paesana, tanto e tale è il coinvolgimento di tutti e di tutto, in quello che è il cuore di una terra generosa a cui mi lega una profonda amicizia... la terra di Puglia.



*Macelleria - Osteria*  
**da Filippo**  
*capacchione*  
*carni locali*  
*specialità zampina*

*"il primo è sempre il migliore,  
 come il primo amore"*

*prodotti tipici locali*  
*e tante altre*  
*specialità della casa*

*saletta interna*  
 è gradita la prenotazione a mezzogiorno  
 via Venezia 11 - Sammichele di Bari



**“La perfezione è fatta di dettagli”** *Michelangelo Buonarroti*



Griglie a carbone professionali



PEVA snc - S.S. 151 Contrada  
Case Bruciate - 65010 Collecervino (PE)  
Tel. 085 8208284 - Fax 085 8208044 - [www.peva.it](http://www.peva.it)



di Andrea Angeletti

Ristorante Le Busche  
Via Busche, 2  
Montecarotto (AN)  
Tel. 0731 89172

# Tanti modi per utilizzarle in cucina



Castagne del Mugello, certificate IGP

In Italia esistono moltissime varietà di castagne: tra le più famose quelle del Mugello (certificate IGP) e di Marradi. La distinzione tra **castagne** e **marroni** non è sempre chiara. Le castagne sono più piccole e sono il frutto del castagno selvaggio, con un lato schiacciato e l'altro leggermente bombato e la buccia marrone scuro ed hanno al loro interno una spessa pellicola chiamata "episperma" che ne divide il frutto, capita a volte di trovare all'interno di un riccio anche tre frutti o polpe di castagna. I marroni, invece provengono da alberi coltivati e migliorati con successivi innesti, sono più grossi e ogni riccio ne contiene uno solo. Hanno forma di cuore e la buccia marrone striata di chiaro. Sono i più pregiati in quanto più profumati ma anche i più costosi. Le castagne in cucina hanno notevoli applicazioni e non solo come frutto ma anche sotto forma di farine secche o affumicate. Si possono fare:

**Bollite:** Lavare le castagne e cuocerle in una pentola con abbondante acqua fredda salata per circa 40 minuti.

**Caldarroste:** Per cuocerle è indispensabile la classica padella di ferro con il fondo forato. Dopo aver strofinato le castagne con uno strofinaccio, inciderle con un coltellino nella parte bombata e disporle nel tegame in uno strato solo e lasciarle cucinare per circa 20 minuti. Passarle poi subito in uno strofinaccio per meglio sgusciarle. Si possono cuocere anche al forno molto caldo circa 200°C sempre con l'incisione nella parte bombata.

**Affumicate:** Generalmente quelle affumicate si comprano già pronte all'uso, ma abbiamo voluto fare una prova con il sacchetto Smokerbag con un piacevole risultato. Abbiamo inciso 700 grammi di marroni con un coltellino dalla parte più bombata, poi li abbiamo inseriti nei sacchetti Smokerbag e chiuso ermeticamente. Abbiamo preriscaldato il forno a 200°C e vi abbiamo posto il sacchetto per circa 40 minuti a temperatura costante. Una volta tolto dal forno lo abbiamo lasciato chiuso fino al completo raffreddamento. Voilà le castagne erano affumicate e cotte a puntino.



Smokerbag  
by Sirman

Il nocciolo è una delle più antiche piante coltivate dall'uomo. Si pensa che sia originario dell'Asia, poiché sono stati trovati manoscritti risalenti a 5000 anni fa che parlano di questa pianta considerata sacra. Le regioni maggiori produttrici di nocciole sono il **Lazio** e il **Piemonte**, la noccia del Piemonte vanta anche la certificazione IGP (noccia tonda gentile delle Langhe). La maggior parte di queste vengono trasformate per essere utilizzate dall'industria dolciaria. Le nocciole sono **disponibili tutto l'anno**, sgusciate o con guscio, sfuse o confezionate, e anche tritate (granella). Si può trovare anche la **pasta di nocciole** (prodotta macinando le nocciole tostate) oppure l'**olio di nocciole**. Anche qui come per le castagne troviamo diverse varietà di frutti. In commercio si trovano dei prodotti in aiuto per la pasticceria come il pralinato di nocciola usato sia per gelati che per preparazioni di dessert.

Con l'aiuto della tecnologia della Sirman abbiamo voluto fare in casa il pralinato di nocciola. Abbiamo fatto caramellare 400 grammi di zucchero con 50 grammi d'acqua. Quando ha raggiunto il color sabbia, abbiamo incorporato 800 grammi di nocciole e lasciato cucinare per circa 5 minuti fino alla completa caramellizzazione. Infine abbiamo messo il composto su di una teglia a raffreddarsi.

Con il frullatore "Ciclone" abbiamo frullato il croccante di nocciole fino ad ottenerne una pasta liscia e cremosa come quelle dell'industria senza l'aggiunta di conservanti o additivi.

**N.B.** Se si vuole ottenere una pasta di nocciola pura da usare non necessariamente in pasticceria e quindi priva di zuccheri, è sufficiente frullare le nocciole (sempre con il frullatore "Ciclone") fino al momento in cui esse non espellano l'olio contenuti in esse. Nel caso del pralinato abbiamo lo zucchero che ci aiuta nel raggiungimento della crema in questo caso gli oli contenuti nelle nocciole. Il tutto è stato fatto in un contenitore di acciaio con sotto del ghiaccio per evitare il surriscaldarsi delle nocciole. Di seguito una semplice ricetta con la pasta di nocciola pralinata fatta in casa.

## Ingredients with so many uses in the kitchen

There are many varieties of chestnut in Italy, and two of the best known of all are the Mugello (with PGI certification) and Marradi. In Italy, chestnuts are known by the names 'castagna' and 'marrone' and this is often a source of some confusion. The 'castagna', the smaller of the two, is the fruit of the wild chestnut tree, with one flattened side and one rounded side, a dark brown skin and a thick membrane inside called the 'episperm', which separates the individual seeds in the burr, as a single burr may in fact contain up to three chestnuts. The 'marrone', on the other hand, comes from cultivated plants that have been improved with grafts. These are larger, and each burr contains only a single chestnut. The 'marrone' is heart-shaped and has a dark brown skin with lighter striations. With their more intense aroma, these are the more highly prized of the two. However, they are also more expensive. Chestnuts, by which I mean the more desirable cultivated variety, have many applications, not just as the fresh fruit itself, but also in smoked form or as dried flours. Some of these uses include:

**Boiled chestnuts:** Rinse the chestnuts and place in a saucepan with plenty of cold salted water, then bring to the boil and cook for about 40 minutes. **Roast chestnuts:** To make perfect roast chestnuts, the classic iron pan with a perforated base is indispensable. Wipe the chestnuts with a cloth, score the rounded side with a sharp knife, place in a single layer in the pan and cook for about 20 minutes. Tip into a dishcloth immediately, as this makes shelling them easier. They may also be roasted in a very hot oven (about 200°C), also after scoring the rounded side. **Smoked:** Smoked chestnuts are usually bought ready to use, but we wanted try for ourselves with a Smokerbag – and, I must say, the results were excellent. We scored 700 grams of chestnuts with a knife, on the rounded side, then placed them and sealed them in Smokerbags. We preheated the oven to 200°C, then cooked the bags at constant temperature for about 40 minutes. After removing from the oven, we left the bags sealed until they had cooled completely. And voilà! The chestnuts were smoked and cooked to perfection.

The hazelnut tree is one of the oldest plants to be cultivated by man. It is believed to originate from Asia, as 5000 year old manuscripts have been discovered mentioning the hazelnut, which was believed to be sacred. The major Italian regions producing hazelnuts are **Lazio** and **Piedmont**, with the Piedmont hazelnut even boasting PGI certification (namely the 'Tonda Gentile delle Langhe' variety). The majority of these nuts are used by the confectionary industry. Hazelnuts are

**available all year round**, shelled, unshelled, pre-packaged and in crushed form. Other products, such as **hazelnut paste** (made from ground toasted hazelnuts) and **hazelnut oil**, are also available. As with chestnuts, there are also many different varieties of hazelnut. There are a number of commercially available products that are useful for confectionary, such as hazelnut praline, which is used for both ice creams and for preparing desserts. We decided to use Sirman equipment to make hazelnut praline at home. We caramelised 400 grams of sugar with 50 ml water. Once the mixture had assumed a sandy colour, we added 800 grams of hazelnuts and continued cooking for another 5 minutes until the mixture was completely caramelised. We then poured the mixture onto a baking tray to cool. We then blended the resulting hazelnut crisp with the "Ciclone" blender into a smooth and creamy paste, which was just same as the product made industrially, only with no preservatives or additives.

**N.B.** To make a pure hazelnut paste containing no sugar, for uses other than confectionary, simply blend the hazelnuts (with the "Ciclone" blender), until they release their oil. With the praline, of course, the sugar helps the oil contained in the nuts achieve a creamy consistency. All the blending was done in a steel beaker placed on ice, to prevent the hazelnuts from overheating. The following is a simple recipe using home-made hazelnut praline paste.



La pasta di nocciole



## Bavarese alla nocciola con copertura di cioccolato morbido e salsa al whisky

**Ingredienti (dose per 15 porzioni):** ½ l latte; 180 g zucchero; 150 g tuorli; 12 g colla di pesce; 300 g pralinato nocciola; 500 g panna.

Faccio bollire il latte con metà dello zucchero nel frattempo monto leggermente le uova con il restante zucchero e incorporo il latte portando il tutto a 82° (crema inglese). Metto a bagno la colla di pesce in acqua fredda la strizzo e la faccio sciogliere nella crema inglese. Incorporo il pralinato e quando è freddo aggiungo la panna semi montata. Metto in stampi a forma di cupola e abbatto di temperatura per almeno 1 ora. Sformo le bavaresi e con l'aiuto di una forchetta le glasso con il cioccolato.

**Glassa di cioccolato:** 1 kg di sciroppo; ½ kg di glucosio; 70 g amido di mais; 300 g cioccolato fondente; 500 g cacao.

Faccio bollire lo sciroppo con il glucosio. Aggiungo il cacao mescolato con l'amido. Lascio sciogliere e riporto in ebollizione. Aggiungo il cioccolato e sciolgo bene. Se la glassa risulta troppo tirata aggiungo dell'acqua.

### Salsa di cioccolato bianco al whisky

Porto ad ebollizione 1 l di panna e vi sciolgo 800 g di cioccolato bianco tritato. Quando si è fredda aggiungo 150 g di whisky.

## Hazelnut set cream pudding coated in soft chocolate, served with a whisky sauce

**Ingredienti (serves 15):** ½ litre milk; 180 g sugar; 150 g egg yolks; 12 g fish glue; 300 g hazelnut praline; 500 g cream.

Bring the milk to the boil with half of the sugar. Meanwhile, gently beat the yolks with the rest of the sugar. Add the milk to the eggs and warm the mixture to 82°C to make a custard. After softening the fish glue in cold water, squeeze it out and dissolve in the custard. Add the praline, then add the whipped cream once cool. Pour into bowl-shaped moulds and blast chill for at least 1 hour. Turn out the puddings, then ice with chocolate, using a fork.

**Chocolate icing:** 1 kg syrup; ½ kg glucose; 70 g maize starch; 300 g bitter chocolate; 500 g cocoa.

Bring the syrup to the boil together with the glucose. Add the cocoa, mixed with the starch. Allow the cocoa to dissolve, then bring to the boil. Add the chocolate, melting completely into the mixture. Add water if the icing is too thick.

### White chocolate and whisky sauce

Bring 1 litre of cream to the boil, then melt 800 grams of finely chopped white chocolate into the cream. Allow to cool then add 150 grams of whisky.



STUDIOVERDE

Dall'Esperienza e lo studio di vari progetti precedenti questa nuova cella è il frutto di una "evoluzione" costante dovuto alle richieste di un mercato sempre più esigente. Ecco perché essa si presta a soddisfare tutto ciò che richiede

- **QUALITÀ**, raggruppando in se:
  - **ESTETICA** nuova nelle finiture e nei particolari,
  - **FACILITÀ** di Igiene e Pulizia,
  - **RIDUZIONE** dei componenti,
  - **VELOCITÀ** e facilità di montaggio,
- Ottenendo così un rapporto finale di Qualità-Prezzo decisamente interessanti.



# evosystem



[nei migliori ristoranti]



INCOLD Spa

Via Grandi, 1 - 45100 ROVIGO

Tel +39 0425 39 66 66 - Fax +39 0425 39 66 00

<http://www.incold.it> - e-mail: [incold@incold.it](mailto:incold@incold.it)





chef  
Hamiza Abdessadeq

# Sfiziose fantasie di sapori

## Bavarese di castagne su mousse di cachi

**Ingredienti per 4 persone:** 250 g di panna per dolci; 250 g di latte; 250 g di castagne; vaniglia in bacche; 100 g di zucchero; 2 tuorli d'uovo; 15 g di gelatina (colla di pesce). **Per la mousse:** 2 cachi maturi il succo di 1 lime frutti di bosco/ribes e anice stellato.

### 4 Stampi individuali per frigo

**Preparazione:** cuocere le castagne nel latte con 1 bacca di vaniglia. Togliere la vaniglia e passare al setaccio le castagne - lasciare raffreddare. Montare i due tuorli d'uovo con lo zucchero. Montare la panna ed amalgamarla lentamente all'uovo, aggiungere la purea di castagne e la gelatina. Sistemare su stampi individuali e porre in frigo per 2 ore ca.

**Per la Mousse di base:** Mixare i cachi con il succo del lime.

**Presentazione:** preparare su ogni piatto da dessert la base di mousse di cachi, porre al centro la Bavarese di Castagne e decorare con frutti di bosco (o Ribes) e anice stellato.



## Filetto di rombo alle nocciole flambé al brandy

**Ingredienti per 2 porzioni:** 2 tranci di rombo da 180 g ca. ciascuno; 150 g nocciole tritate a granella; una noce di burro; 2 cucchiaini da tavola di pangrattato; sale e pepe q.b.; 1/2 bicchiere di prosecco doc; Brandy per flambare.

**Per completare il piatto:** 1 patata non molto grande; 1 zucchina; 1 carota; pomodorini ciliegia. Sbucciare la patata e tagliarla a spicchi e a strisce non troppo sottili le altre verdure (o a forma di pallina), sbollentare le verdure in acqua salata. **Procedimento:** lavare e asciugare i tranci di rombo. Mischiare la granella di nocciole con i pangrattato, impanare bene il pesce con la granella e il pangrattato premendo leggermente per farlo aderire bene dai 2 lati. Sciogliere il burro sulla padella da flambé, rosolare 5 minuti per lato il rombo, aggiungere le verdure lessate e i pomodorini ciliegia, aggiustare di sale e pepe. Inaffiare con il prosecco e spazzolare per pochi minuti. Bagnare con il brandy e flambare il piatto.



## Delectable caprices for the palate

Set cream pudding of chestnuts on a persimmon mousse

**Ingredients (serves 4):** 250 g whipping cream; 250 g milk; 250 g chestnuts; vanilla pods; 100 g sugar; 2 egg yolks; 15 g gelatine (fish glue). **For the mousse:** 2 ripe persimmons, the juice of 1 lime, small berries (or blackcurrants) and star anise.

### 4 individual refrigerator moulds

**Preparation:** Boil the chestnuts in milk with 1 vanilla pod. Remove the pod, pass the chestnuts through a sieve and set aside to cool. Beat the two egg yolks with the sugar. Whip the cream and fold gently into the egg, then add the pureed chestnuts and gelatine. Pour into individual moulds and place in the refrigerator to set for about 2 hours. **For the mousse base:** Blend the persimmons with the lime juice.

**Presentation:** Pour a puddle of the persimmon mousse in the centre of each dessert plate, arrange a set cream chestnut pudding in the centre and garnish with small berries (or blackcurrants) and star anise.

## Fillet of turbot

with hazelnuts flambéed in brandy

**Ingredients (serves 2):** 2 turbot fillets weighing approximately 180 g each; 150 g crushed hazelnuts; a knob of butter; 2 tablespoons breadcrumbs; salt and pepper to taste; 1/2 glass DOC Prosecco; Brandy for flambéing.

**To complete the dish:** 1 medium sized potato; 1 courgette; 1 carrot; cherry tomatoes. Peel the potato and cut into wedges and cut the other vegetables into strips of medium thickness (or balls), then blanch in salted water. **Procedure:** Rinse

and dry the turbot fillets. Mix the crushed hazelnuts with the breadcrumbs, crumb the fish thoroughly on both sides with the mixture, pressing down gently to make the mixture stick. Melt the butter in the flambé pan, sauté the turbot for 5 minutes on each side, add the blanched vegetables and cherry tomatoes then season with salt and pepper. Sprinkle with Prosecco and toss gently in the pan for a few minutes. Sprinkle with brandy and flambé.

Ristorante All'Angelo  
info@ristoranteallangelo.it  
www.booking-venice.it  
www.allangelo.it

Tel. booking ristorante  
0039 041 2743672 - 3  
Centralino  
0039 041 5209299  
Fax 0039 041 5231943



## HK (Hell's Kitchen) Restaurant

Un ristorante. Un wine bar. Ma soprattutto un locale elegante e raffinato, voluto e creato secondo un nuovo concetto di ospitalità ed intimità. Un particolarissimo angolo su Venezia dove gustare piatti ricercati e quasi tutti creati alla lampada da sapienti Maitre che vi abbinano un'esclusiva carta dei vini. E, ancora, il luogo ideale dove conversare piacevolmente, gustare un cocktail o cenare anche a tarda notte, dopo il teatro, il cinema o una passeggiata tra calli e campielli.

HK San Marco, 401 - Venezia Tel. 0412743614  
www.hkvenezia.it info@ristoranteallangelo.it

## HK (Hell's Kitchen) Restaurant

This sophisticated and elegant venue, conceived and designed according to a new concept of hospitality and intimacy, is not just a restaurant and a wine bar. It is a unique corner of Venice where sought-after flambé dishes prepared by the expert chefs can be enjoyed and complemented by an exclusive wine list. In addition, it is also the ideal place for pleasant chats, sipping cocktails or late-night dining, after the theatre, cinema or a stroll through the narrow alleys and squares of Venice.

HK San Marco, 401 - Venice Tel. 0412743614  
www.hkvenezia.it info@ristoranteallangelo.it