



a cura di
Marco Valletta

Nella carta del Ristorante Val Pomaro

Nell'incantevole borgo del poeta Petrarca, ad Arquà, lo chef **Andrea Cesarone** propone abitualmente prodotti di stagione, i suoi menù sono delle proposte alimentari studiate con deliziosa sapienza e preparate con la maestria di chi conosce la tradizione e chi vuole affascinare il commensale con un po' di innovazione. Dovevo parlare di castagne e nocciole ed ecco che ho voluto scoprire come Andrea impiegava i due frutti dell'autunno, rendendomi conto che anche lui gioca in cucina sperimentando un po'. Nella cucina di Andrea i due frutti, castagna e nocciola, sono usati con frequenza dall'antipasto al dolce, diventano ingredienti caratterizzanti di una pietanza e sono impiegati con studio attento e non con semplice disinvoltura. Non tutti sanno che la castagna può essere consumata fresca, senza esagerare però, e la sua struttura croccante può essere apprezzata bene con alcuni pesci in crudità. Certo che deve essere privata della sua pellicina e poi tagliata a fette sottili (vedi foto). Un'idea di Andrea per un antipasto appetitoso è la millefoglie di pesce e fette sottilissime di castagne fresche, il tutto condito



Tostiera 6Q, Sirman



Chestnuts and hazelnuts on the menu at the Ristorante Val Pomaro

In the enchanting hamlet of Arquà, which was once home to the poet Petrarca, Chef Andrea Cesarone has a penchant for seasonal produce, proposing menus put together with subtle perceptiveness and prepared with the mastery of someone who understands tradition and wants to enthrall his patrons with a little innovation.

The topics of this issue are chestnuts and hazelnuts, so I just had to find out how Andrea uses these two

autumnal fruits. As it turns out, he also dabbles in a little experimentation in the kitchen.

In Andrea's cuisine, the chestnut and hazelnut appear frequently from the antipasto to the dessert, becoming the defining ingredient in a recipe's character and used with measured restraint, rather than heedless abandon. Not everyone knows that chestnuts may also be eaten uncooked – in moderation, obviously – and that their crunchy texture is a perfect accompaniment for certain fish served raw. Of course, the membrane must be removed beforehand and the chestnut itself sliced very thinly (see photo). One of Andrea's ideas for an appetising antipasto is a mille-feuille of fish and slivers of fresh chestnut, dressed with an excellent extra virgin olive oil. A deliciously toasted bread is a must, especially if prepared with chestnut flour. Andrea also uses the hazelnut as a raw ingredient in a mille-feuille of raw fillet and crushed nuts (see photo). Here again, a bread

scented with hazelnut flour adds that extra special touch. In both these recipes, it is either the chestnut or the hazelnut which defines the flavour, and this is a rarity in an era when so many chefs unfortunately relegated both to marginal culinary roles. The versatility of these products should actually be seen as an opportunity for chefs to experiment with them in a variety of uses, from the antipasto to the dessert, bearing in mind the fact that they will always be the prevailing character in a recipe. Whether in puree, crushed or paste form, both hazelnuts and chestnuts are eclectic ingredients and fill a dish with flavour and a satisfying consistency. Chestnuts express their full potential in creamed form, and are a versatile ingredient for stuffings, sauces and flours. With its fatty consistency, the hazelnut must be handled with care. In paste form it is predominant, while in crushed form it expresses its natural crunchiness and it must always be used without the dark outer membrane.

Chef Andrea decided to give me a demonstration of a few of the recipes on his menu – a fascinating homage to the chestnut and hazelnut. I really would recommend a trip to his restaurant to experience his cuisine for yourself. Together, we compiled the following table with examples of how these two products should be used:

Castagna / Chestnut:	Alimento / Use
Cruda a fette sottili / Raw in thin slivers	Con Pesci di mare, Crostacei, marinati / With sea fish, shellfish and marinated fish Con carni sottili e affumicate / With thinly sliced and smoked meats
Arrostita intera / Roast, whole	All'interno di contorni vegetali in guazzetto / As part of a braised vegetable side dish
Arrostita in briciole / Roast, crushed	Come ingrediente in minestre e salse di condimento / As an ingredient for soups and sauces
Arrostita in farina / Roast, ground into flour	Come ingredienti di pani e focacce / As an ingredient for bread and focaccia
Bollita in crema / Boiled, creamed	Per ripieni e creme grasse / For stuffings and rich creams
Nocciola / Hazelnut:	Alimento
Naturale intera / Raw, whole	All'interno di minestre / In soups
Tostata in granella / Toasted, crushed	Come ingrediente per panour e mantelli / As an ingredient in breadcrumbs and crusts
Tostata in farina / Toasted, ground into flour	Come ingredienti di biscotti e impasti dolci, oltre a pane e focacce / As an ingredient for biscuits, sweet doughs, breads and focaccia
Tostata in crema / Toasted, creamed	Per basi dolci / For sweet bases

con ottimo olio d'oliva extravergine; del buon pane tostato non può mancare, se poi è confezionato con farina di castagne meglio ancora. Anche la nocciola Andrea l'ha impiegata con alimento crudo: si tratta di una millefoglie di filetto in crudità con nocciole sbriciolate (vedi foto). Anche qui un pane profumato con farina di nocciola è il massimo. Insomma due proposte alimentari dove sia castagne che nocciola sono i veri marcatori di gusto, in un'epoca in cui purtroppo entrambi, castagne e nocciola, sono relegati dagli chef a ruoli gastronomici marginali. In realtà, la versatilità dei due frutti deve essere intesa come la possibilità di uno chef di saperli impiegare nei diversi modi, dall'antipasto al dolce, ricordando che caratterizzano fortemente un alimento: in purea, in crema, in briciole, in pasta, sia nocciole che castagne sono eclettiche, servono per riempire un piatto per gusto e per pastosità. La castagna in crema rende di più, ecco che diventa versatile per ripieni, per salse, per farina. La nocciola, invece, per la sua struttura grassa, deve essere manipolata con cura, in pasta è fortemente caratterizzante, in granella invece esprime la sua naturale croccantezza e consigliamo sempre di impiegarla senza pellicina.

Lo chef Andrea ha voluto dare una dimostrazione di alcune ricette che sono nella carta, un omaggio interessante a base di castagne e nocciole. Vi consigliamo di fare un salto e poter gustare così la sua cucina. Insieme abbiamo voluto dare però una tabella esemplificativa di come devono essere utilizzati i due frutti:



chef Andrea Cesarone
Ristorante Val Pomaro
via Scalette, 19
Arquà Petrarca (PD)
tel. 0429 718229

Sformato di castagne su croccante di pancetta e crema all'olio di oliva

Ingredienti per 4 persone: ricotta g 100; panna fresca g 100; uova g 50; castagne g 150; sale, pepe; Parmigiano Reggiano 30 g.

Cuocere le castagne in modo che risultino ben cotte. Pelate e mettetele nel mixer assieme a tutti gli altri ingredienti. Fate in modo che l'impasto risulti liscio e cremoso. Mettere negli stampini e infornare a 145° C per 15 minuti con 30% di umidità. Sformate e servire con la crema all'olio.

Crema olio extra vergine di oliva: 2 tuorli, 100 g olio extra, 4 cl di brodo vegetale al profumo di castagna.

Miscelare ad alta velocità al frullatore ad immersione.

Fregola con pecorino e castagne arrostiti al profumo di timo

Ingredienti per 4 persone: fregola sarda g 130; pecorino stagionato g 50; castagne g 90; timo g 5; brodo di ortaggi 700 g; porro 80 g; olio extravergine d'oliva 2 cl; sale, pepe.

Rosolate il porro tritato in metà dell'olio a disposizione. Aggiungere la fregola e lasciare intiepidire. Fare cuocere la fregola aggiungendo del brodo vegetale. Dovete trattarla come se fosse un risotto, mescolando e lasciandola morbida. Aggiungere le castagne sminuzzate, precedentemente cotte arrostiti e profumate al timo. Quando la fregola è cotta, condite con l'olio mettere le foglie di timo e una parte di pecorino grattugiato. Condire con sale e pepe. A fine cottura presentare il piatto con scaglie di pecorino, poche castagne croccanti e rametto di timo. A piacere lasciate cadere un filo di olio di oliva extravergine.



Chestnut timbale on a pancetta crisp, served with a cream of olive oil

Ingredienti (serves 4): 100 g ricotta; 100 g fresh cream; 50 g eggs; 150 g chestnuts; salt and pepper; 30 g Parmigiano Reggiano.

Cook the chestnuts completely. Peel the chestnuts and blend in a mixer together with all the other ingredients. The resulting mixture must be smooth and creamy. Pour into moulds and cook in the oven for 15 minutes at 145 °C with 30% humidity. Turn out the timbales and serve dressed with the cream of olive oil.

Cream of extra virgin olive oil: 2 yolks, 100g extra virgin oil, 40 ml vegetable stock flavoured with chestnuts.

Emulsify at high speed with a handheld blender.

Fregola with Pecorino and roast chestnuts flavoured with thyme

Ingredienti (serves 4): 130 g Sardinian fregola (a pasta similar to couscous); 50 g mature Pecorino; 90 g chestnuts; 5 g thyme; 700 ml vegetable stock; 80 g leeks; 20 ml extra virgin olive oil; salt and pepper.



Sautee the leek in half of the oil. Add the fregola and warm through. Cook the fregola, adding vegetable stock. Treat the fregola as if it were a risotto, stirring and leaving enough moisture to remain soft. Add the finely chopped chestnuts, roasted previously with thyme. When the fregola is cooked, add oil, the thyme leaves and some of the grated Pecorino. Season with salt and pepper. To serve, garnish the dish with Pecorino shavings, a few crunchy chestnuts and a sprig of thyme. If desired, drizzle with a little olive oil.

L'angolo del Pacojet The Pacojet Corner



di Matteo Ciarimboli

Un aperitivo sfizioso con castagne e nocciole utilizzando il Pacojet?

A tantalising aperitif made from chestnuts and hazelnuts using the Pacojet?

Crostino di pane tostato con pesto di castagne e nocciole, fegatini di pollo arrostiti, spuma di castagne montata e nocciole sabbiate

Per il pesto: Mettere in un bicchiere Pacojet delle castagne arrostiti e pelate, delle nocciole tostate, qualche spicchio d'aglio sale e pepe e poco olio. Abbattere a -18°. All'utilizzo, la prima volta pacossare l'intera quantità di prodotto aggiungendo olio extra vergine di oliva. **Per i fegatini:** Prendere dei fegatini di pollo, arrotolare con una fetta di guanciale e una foglia di alloro. Arrostiti al momento aggiustando di sale e pepe. **Per la spuma:** Portare a bollore mezzo litro di latte con 100 grammi di castagne, bollite e pelate, 100 grammi di zucchero e 50 grammi di miele di castagne. Abbattere a -18°. Pacossare aggiungendo della panna fresca a seconda della quantità di prodotto da montare. Guarnire con delle nocciole sabbiate.



Toasted bread crostino with a chestnut and hazelnut pesto, roast chicken livers, whipped chestnut mousse and pralinated hazelnuts

For the pesto: Place a few roasted and shelled chestnuts and toasted hazelnuts in the Pacojet beaker together with a few cloves of garlic, salt, pepper and a little oil. Blast-chill to -18°C. Just before serving for the first time, blend the entire mixture in the Pacojet, adding extra virgin olive oil. **For the chicken livers:** Roll a few chicken livers in a slice of cheek bacon together with a bay leaf. Roast

just before serving, seasoning with salt and pepper.

For the mousse: Bring half a litre of milk to the boil together with 100 grams boiled, shelled chestnuts, 100 grams sugar and 50 grams chestnut honey. Blast-chill to -18°C. Blend in the Pacojet, adding the amount of fresh cream necessary to form a mousse. Garnish with pralinated hazelnuts.



Pacojet, Simran



di Mariagrazia Dammico e Marisa Saggiotto Massignan

Una nocciola tutta da sperimentare

Confettura di cachi, noci e mandorlato

Una ricetta molto particolare il cui le noci si sposano con un frutto tipico dell'inverno. Ideale per guarnire il gelato o farcire inconsuete crostate da cospargere con schegge di mandorlato.

Ingredienti: 1 kg di cachi (per una buona riuscita di questa ricetta è assolutamente indispensabile che tutti i frutti utilizzati siano ben maturi, morbidi e sani); 300 g di zucchero; 200 g di gherigli di noci tritate grossolanamente; 1 limone non trattato; 1 bicchierino di grappa; 10 g di pectina; 1/2 baccello di vaniglia.

Lavare i cachi, togliere il picciolo e aprirli con delicatezza (meglio con le mani!) per ricavarne la polpa facendo la massima attenzione a non grattare l'interno della buccia. Dopo aver tolto eventuali semi, mettere la polpa in una pentola dal fondo spesso. Unire il succo e la scorza finemente grattugiata di un limone, le noci, lo zucchero mescolato alla pectina e il baccello di vaniglia aperto. Cuocere a fuoco dolce mescolando continuamente e facendo bollire per 10-15 minuti fino a raggiungere la giusta consistenza. Aggiungere un bicchierino di grappa e far bollire ancora per due minuti. Togliere la vaniglia, invasare in barattoli di vetro fatti bollire per una decina di minuti ancora caldi e chiudere con il tappo a vite. Conservare in luogo fresco e buio e consumare preferibilmente dopo un mese. (ricetta di Mariagrazia Dammico)

Experimenting with hazelnuts

In this unusual recipe, walnuts complement a typical winter fruit perfectly. The result is ideal as a sauce for ice cream or as a filling for original tarts, sprinkled with fragments of brittle almond nougat.

Compote of persimmon and walnuts

Ingredients: 1 kg persimmons (for best results, use only ripe, soft and healthy fruit); 300 g sugar; 200 g coarsely chopped walnuts; 1 untreated lemon; 1 small glass grappa; 10 g pectin; 1/2 vanilla pod.

Wash the persimmons, remove the stalk and open very delicately (preferably using your hands) and scoop out the flesh, taking care not to scrape the inner side of the skin. Remove any seeds and put the flesh in a thick bottomed saucepan. Add the juice and finely grated zest of the lemon, the walnuts, the sugar mixed with the pectin and the vanilla pod, split open. Bring to the boil on a low heat, stirring constantly, and boil for 10-15 minutes to obtain the right consistency. Add a small glass of grappa and boil for another two minutes. Remove the vanilla, pour into glass jars, sterilised in boiling water for about ten minutes and still hot, and seal with the screw cap. Keep in a cool, dark place, preferably opening only after a month. (recipe by Mariagrazia Dammico)



PHOTO MARIAGRAZIA DAMMICO

Il nocino

Questa ricetta non è il solito nocino fatto con le noci raccolte la notte di San Giovanni del giorno 24 di giugno, ma del giorno di San Rocco quando, a detto popolare veneto, "le nose le va in scrocco" cioè sono giunte a maturazione.

Ingredienti: 48 noci-gherigli; 1 l di grappa buona; 1/2 l di vino bianco; 1 scorza di limone; 6 chiodi di garofano; 2 cm di corteccia di cannella; 400 cl di acqua; 1 vaso a chiusura ermetica; 3 kg di zucchero.

Emulsionare lo zucchero e l'acqua. Aggiungere la grappa. Filtrare con colino il liquido servendosi di una garza a trama sottile. Aggiungere il vino bianco, poi i gherigli delle noci, la cannella, i chiodi di garofano, la buccia di limone. Lasciare a macerare per 40 giorni nel vaso a chiusura ermetica. Ogni giorno girare e agitare il vaso, posto in luogo asciutto e poco soleggiato.

(ricetta di Marisa Saggiotto Massignan)

Nocino

This recipe is not for the usual Nocino liqueur made with walnuts harvested on the night of the feast of San Giovanni, on June 24th, but with nuts gathered on the feast of San Rocco when, as they say in the Veneto "le nose le va in scrocco", meaning that the walnuts are fully ripe.

Ingredients: 48 walnuts (shelled); 1 litre good quality grappa; 1/2 litre white wine; zest of 1 lemon; 6 cloves; 2 cm cinnamon stick; 4 litres water; 1 glass jar with hermetically sealing lid; 3 kg sugar

Mix the sugar and water. Add the grappa. Filter the resulting liquid through a sieve lined with muslin. Add the white wine, then the walnuts, the cinnamon, the cloves and the lemon zest. Leave to macerate for 40 days in the hermitically sealed jar. Keep the jar in a dry, shaded place, shaking every day. (recipe by Marisa Saggiotto Massignan)



di Bruno Mambelli

Gustosi per farcire la carne

Delicious for stuffing meat

Tacchina ripiena ai marroni

Il tacchino ha una carne molto gradevole, ricca di proteine nobili e di Sali minerali. È un animale molto grande e generalmente viene venduto a pezzi ed è un piatto classico per i pranzi delle festività natalizie. Per ottenere buoni risultati è molto importante scegliere e preparare bene le carni di questo animale. Per un arrosto farcito con le castagne si prenderà una tacchinella femmina, si disosserà bene, partendo dalla schiena e si procederà con la farcitura e la legatura dell'animale senza osso.

Gli ingredienti saranno: 1 tacchinella; 3 uova; 600 g di marroni lessati; 200 g di salsicce fresche; 200 g di pancetta; 150 g di pane grattugiato; parmigiano grattugiato; 2 scalogni; sale; pepe e un bicchiere di latte.

Tutto questo, salvo la metà dei marroni lessati, si mette nel cutter e una volta macinato bene, la farcia per il ripieno sarà pronta. Arrotolate la tacchinella e legatela bene con dello spago bianco. Mettetela in un recipiente capace, aggiungete olio e vino bianco, cuocetela bene e lungamente e quando la servite, decoratela con un contorno misto di cipolline in agrodolce e con i marroni lessati tenuti a parte.

Coniglio farcito alle nocciole

Il coniglio, simbolo di fecondità, viene spesso associato ai piatti pasquali. Il coniglio ci offre una carne con un buon valore proteico, associato ad un buonissimo apporto di grasso. Solitamente si prepara per la cottura in questo modo: le spalle vengono disarticolate, il corpo viene tagliato in tranci di circa 4 cm e le cosce vengono divise in 2 pezzi ciascuna. Poi la fantasia ci spinge a cucinare questa carne, molte volte con ricette legate alla stagionalità. Si dice che siamo un popolo di cuochi, allora cosa ci vuole a disossare questo piccolo animale? Poi si prepara il ripieno, si arrotola, si lega e si cuoce. In questo modo si facilita la cottura e il consumatore è facilitato durante la masticazione ed evita danni procurati da eventuali schegge di osso e il piatto si presenta più elegante. Insomma, è molto più professionale servirlo in questo modo.

Ingredienti: 1 bel coniglio disossato; 150 g di nocciole; 200 g di pancetta fresca; 100 g di olive verdi; vino bianco; 100 g pane grattugiato; parmigiano q.b.; sale e pepe.

Mettere tutti gli ingredienti in un cutter, macinare bene e poi, sopra il coniglio disossato che avrete salato e pepato, distribuite il ripieno, arrotolate il coniglio, legatelo e poi adagiatelo sul tegame e cuocetelo, avendolo prima rosolato, aggiungerete un po' d'olio e abbondante vino bianco. Servitelo con contorno di stagione.



Chestnut stuffed turkey

Turkey meat is very good, rich in noble proteins and mineral salts. Turkeys are very big and they are generally sold in pieces, and it is a classic Christmas dish. For the best results the meat must be chosen and prepared very



carefully. For roast turkey stuffed with chestnuts, choose a female turkey, bone it well beginning with the back and then stuff and tie it without any bones.

The ingredients are: 1 female turkey; 3 eggs; 600 g boiled chestnuts; 200 g fresh sausage; 200 g bacon; 150 g breadcrumbs; grated parmesan; 2 shallots; salt; pepper; a glass of milk.

Put aside half the boiled chestnuts and put the rest of the ingredients in the cutter, when everything is well minced the stuffing is ready. Put it on the turkey and roll it up and tie it firmly with white string. Put it in a large casserole, add some oil and white wine, cook slowly for a few hours, then serve decorated with a side dish of sweet and sour onions and the remaining boiled chestnuts.

Hazelnut stuffed rabbit

The rabbit is a symbol of fertility and is often linked with Easter. Rabbit meat is very high in protein but low in fat content.

It is normally prepared as follows: the shoulders are disjointed, the body is cut into pieces of about 4 cm long and the legs are divided in two parts. Our imagination can take over now and we can cook it as we wish, often with seasonal recipes. We are believed to be a population of cooks, so what does it take to bone this small animal? Then prepare the stuffing, roll up the meat, tie it and cook it. This makes it easier to cook, and easier to eat, preventing any damage caused by small splinters of bone, and the dish is more elegant to present. In short, it is more professional served like this.

Ingredients: 1 large boned rabbit; 150 g hazelnuts; 200 g fresh bacon; 100 g green olives; white wine; 100 g breadcrumbs; parmesan to taste; salt and pepper.

Put all the ingredients in the cutter and mince them well, then spread the stuffing over the boned rabbit that has been sprinkled with salt and pepper, wrap up the rabbit, tie it and place it in a casserole, brown it slightly and then add a drop of oil and a good helping of white wine and cook it slowly. Serve with seasonable vegetables.



Grattugia GF 1,5,
Sirman



a cura di Piera Genta

Due ristoranti doc nel cuore del Piemonte

Un'esperienza da vivere nel grazioso locale di Gianfranco nel cuore di Coazze, località di villeggiatura di mezza montagna in Val Sangone, rinomata soprattutto tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. È famosa per aver ospitato all'inizio del Novecento Luigi Pirandello ed il motto riportato sul campanile della chiesa parrocchiale, *Ognuno a suo modo*, ispirò Pirandello per una delle sue opere più famose, *Ciascuno a suo modo*. Gianfranco lavora sulla memoria storica del territorio, sul suo paesaggio ed i suoi prodotti. Utilizza alimenti freschi, acquistati e lavorati il giorno stesso. L'ambiente è estremamente curato in tutti i dettagli.



Chef Gianfranco Mossa
Vclub, Via Garibaldi 3
Coazze (Torino)
Tel 011 9339863



Cialda croccante alle nocciole Piemonte igp con filetto di trota fario

Ingredienti - 2 porzioni

Cialda croccante alle nocciole Piemonte igp: 15 g di nocciole Piemonte igp; 30 g di burro; 50 g di farina; 1 albume; 1 pizzico di sale; 1 pizzico di zucchero.

Filetto di trota fario: 1 trota fario, possibilmente non allevata, di medie dimensioni; 1 cucchiaio di olio di semi; sale e pepe q.b.

Lavorare in una ciotola il burro e la farina con una forchetta, quando il burro sarà ben sbriciolato unire l'albume. Passare al mixer le nocciole con il sale e lo zucchero fino a renderle simili ad una farina. Tenere da parte un cucchiaio di farina di nocciole. Unire la farina di nocciole nella ciotola e continuare l'impasto fino a raggiungere una consistenza elastica e priva di grumi. Prelevare dalla ciotola mezzo cucchiaio di impasto, adagiare su una teglia antiaderente e stendere la pasta utilizzando il dorso del cucchiaio con movimento delicato e circolare fino ad ottenere un disco sottile. Ripetere l'operazione tante volte quanti sono i dischi che occorrono (ogni porzione si compone con due cialde, con le dosi di questa ricetta si possono ottenere circa 15 cialde del diametro di 5/6cm).

Infornare a 180°, sformare quando le cialde cominciano a staccarsi dalla teglia (circa 8 minuti) e lasciar raffreddare. Una volta raffreddate, queste cialde possono essere conservate in una scatola di latta per diversi giorni. Lavare la trota e strofinarla con sale grosso, quindi sciacquare nuovamente e asciugare. Privare il pesce della testa, sfilettarlo, estrarre la lisca centrale e le altre spine. Ungere i filetti di trota con l'olio di semi, cospargere la parte interna con la farina di nocciole messa precedentemente da parte. Disporre su una teglia antiaderente un coppa pasta o uno stampo rotondo a bordi alti, ungerlo lievemente con l'olio e avvolgerlo intorno il filetto di trota lasciando la parte della pelle verso l'esterno. Porre in forno preriscaldato a 200° per 5 minuti. Comporre il piatto disponendo una cialda come base, poi il filetto di trota che avrà preso forma circolare e coprire con un'altra cialda. Guarnire a piacere con foglioline di menta. Servire caldo accompagnando il piatto con un bicchierino di crema di menta o di limone ghiacciata.

Two authentic restaurants in the heart of Piedmont

The delightful restaurant run by Gianfranco in the heart of Coazze, a mid-mountain resort in Val Sangone that enjoyed a heyday at the turn of the Twentieth Century, is truly worth experiencing. One of the town's claims to fame is that it was visited by Luigi Pirandello in the early 1900s, and the motto engraved on the bell tower of the parish church 'Ognuno a suo modo' (each to his own ways), inspired Pirandello to write one of his most famous operas, 'Ciascuno a suo modo'. Gianfranco's work is respectful of the history, landscape and products of the local territory. He uses only fresh produce, bought and prepared the same day. The ambience of the restaurant is exquisite, with minute attention to every detail.

Crispy wafer of PGI Piedmont hazelnuts with fillet of brown trout

Ingredients (serves 2)

Crispy wafer of PGI Piedmont hazelnuts: 15 g PGI Piedmont hazelnuts; 30 g butter; 50 g flour; 1 egg white; 1 pinch salt; 1 pinch sugar.

Fillet of brown trout: 1 medium sized brown trout (preferably not hatchery trout); 1 tablespoon seed oil; salt and pepper to taste.

Stir the butter and flour together in a bowl with a fork. When the butter has crumbled completely, add the egg white. Blend the hazelnuts with the salt and sugar in a mixer to a flour-like consistency. Keep a little of the hazelnut flour aside. Add the hazelnut flour to the bowl and knead to form an elastic mixture with no lumps. Take half a tablespoon of the mixture, place on a baking tray and flatten with the back of a spoon, using delicate circular movements, to form a thin disc. Repeat the procedure to form as many discs as necessary. Each portion requires two wafers, the quantities given here are enough to make approximately 15 wafers measuring 5-6 cm in diameter.

Bake at 180°C, remove when the wafers begin to peel away from the tray (approximately 8 minutes) and set aside to cool. Once cooled, the wafers may be kept in a tin for several days. Wash the trout and rub with coarse salt, then rinse again and dry. Cut the head off then fillet the trout, removing the spine and other bones. Grease the fillets with seed oil, then coat the inner side with the hazelnut flour set aside previously. Set a dough cutter or tall edged ring mould on a non-stick oven dish, grease the cutter slightly with oil and wrap the trout fillet around it, with the skin facing outward. Cook in a preheated oven at 200°C for 5 minutes. To assemble the dish, arrange a wafer in the centre as a base, place the fillet on top, which will now have assumed a circular shape, and cover with another wafer. Garnish as preferred with small fresh mint leaves. Serve hot, accompanying the dish with a small cup of mint cream or lemon ice.

Egg and cep surprise with chestnuts

Ingredients (serves 1): 1 fresh egg; 1 whole fresh cep mushroom weighing approximately 30 g; 4 chestnuts; 1 thin slice of toasted white bread; 3 tufts of lamb's lettuce; 1 tablespoon white wine; 1 tablespoon red wine; 2 knobs of butter; 1 clove of garlic; a few drops of lemon juice; extra virgin olive oil; balsamic vinegar; salt and pepper to taste.

Score the chestnut skins gently, bring 1 litre of water to the

FOTO STEFANO FUSARO

Ovoporcino alle castagne

Ingredienti - 2 porzioni

1 uovo fresco; 1 fungo porcino fresco ed integro del peso di circa 30 g; 4 castagne; 1 fettina di pane bianco tostato; 3 ciuffetti di valeriana; 1 cucchiaio di vino bianco; 1 cucchiaio di vino rosso; 2 noci di burro; 1 spicchio d'aglio; qualche goccia di limone; olio extravergine di oliva; aceto balsamico; sale e pepe q.b.

Portare a bollire 1 litro d'acqua, a bollire raggiunto immergere le castagne dopo averne inciso lievemente con un coltello la buccia. Cuocere le castagne per 20/25 minuti, scolare e lasciar raffreddare. Pulire il fungo porcino accuratamente con uno spazzolino morbido, sciacquare il fungo rapidamente sotto un filo di acqua corrente fredda e asciugare subito.

Separare la cappella dal gambo, tritare la prima molto finemente e saltarla in padella con una noce di burro e lo spicchio d'aglio, sfumare con il cucchiaio di vino bianco e far raffreddare. Tagliare il gambo molto finemente con una mandolina e condirlo con un filo d'olio extravergine e qualche goccia di limone. Pelare le castagne, tritarle finemente e saltarle in padella con una noce di burro, sfumare con il cucchiaio di vino rosso e far raffreddare. Foderare con un foglio di pellicola alimentare di circa 20 cm di lato una ciotola di circa 6 cm di diametro. Ungere con due gocce d'olio la parte interna della ciotola, aprire l'uovo e metterlo nella ciotola, salare e pepare e aggiungere il trito di castagne e quello di porcini. Chiudere la pellicola molto delicatamente, cominciando a unire gli angoli opposti del quadrato, ruotare poi gli angoli uniti attorcigliandoli lentamente per evitare di rompere il tuorlo fino ad ottenere una forma sferica. Chiudere la sfera con un pezzetto di spago da cucina e porla in acqua bollente per 6 minuti.

Trascorso questo tempo prelevare la sfera dall'acqua, liberare molto delicatamente l'uovo dall'involucro aprendo la pellicola con un paio di forbici ed estraendo l'uovo con un cucchiaio. Porre al centro del piatto l'ovoporcino adagiandolo sopra la fettina di pane bianco tostato e condirlo con qualche goccia di aceto balsamico. Guarnire il piatto con un'insalatina composta dalle foglie di valeriana e le lamelle del gambo di porcino.

Al momento del taglio l'uovo rilascerà contemporaneamente l'aroma delle castagne e del porcino e il tuorlo cremoso sulla fettina di pane bianco.

boil, cook the chestnuts for 20 - 25 minutes in the water, then drain and set aside to cool. Clean the cep mushroom carefully with a soft brush, rinse quickly under a trickle of cold water and dry immediately.

Separate the cap from the stem. Chop the cap very finely and sautee in the pan with a knob of butter and a clove of garlic, then deglaze with a tablespoon of white wine and set aside to cool. Slice the stem very finely with a mandolin cutter and dress with a drizzle of extra virgin olive oil and a few drops of lemon juice. Peel the chestnuts, chop finely and sautee with a knob of butter, then deglaze with a tablespoon of red wine and set aside to cool. Line a bowl measuring about 6



cm in diameter with a sheet of kitchen film measuring about 20 cm. Grease the inner surface of the film with a couple of drops of oil, break open the egg and pour carefully into the bowl. Season with salt and pepper and add the chopped chestnuts and chopped cep mushroom. Close the film very delicately, folding in and joining opposite corners of the film then twisting slowly, taking care not to break the yolk, to form a sphere. Tie the sphere with a piece of string and cook in boiling water for 6 minutes.

Remove the sphere from the water, remove the egg very delicately from the film, cutting the film with a pair of scissors and lifting the egg out with a spoon. Set the egg and cep surprise in the centre of the plate, placing the slice of toasted white bread on top and

dressing with a few drops of balsamic vinegar. Garnish with a salad made with the lamb's lettuce leaves and the finely sliced cep stem.

When the egg is cut open, it will release an aroma of chestnuts and cep mushrooms while spilling the runny yolk onto the toast.

Il ristorante Guido si trova all'interno dell'agenzia di Pollenzo, borgo ristrutturato da Carlo Alberto nell'800 e patrimonio dell'Unesco. Un locale elegante con una suggestiva vetrata con vista sulla corte albertina. Il suo ristorante è stato insignito nel 2003 della prima stella Michelin. La sua cucina è quella tipica piemontese, ma riproposta con tecniche innovative, una cucina legata alla tradizione e ai prodotti del territorio, capace di ricreare i sapori del passato con estro e fantasia. Fa parte delle "Stelle del Piemonte", un progetto della Regione Piemonte nato nel 2005 con lo scopo di dar vita ad un gruppo di professionisti in grado di comunicare nel mondo le eccellenze, le peculiarità, i tesori enogastronomici della regione.

Ristorante Guido is situated within the Agenzia di Pollenzo hotel complex, a hamlet rebuilt in the Nineteenth Century by King Carlo Alberto and now a Unesco heritage site. The elegant restaurant boasts a spectacular picture window looking onto the old royal courtyard and won its first Michelin star in 2003. The cuisine is typically Piedmontese, but reinterpreted with innovative methods. It is a style that respects local traditions and produce, recreating the flavours of the past with flair and imagination. The restaurant is part of the "Stelle del Piemonte" initiative, a project launched by the Piedmont Region in 2005 to promote a group of professionals expressing the excellence and uniqueness of the region, showcasing its winemaking and culinary treasures.



Mousse di castagne

Ingredienti: (dosi per 6 persone): 50 g di castagne pelate; 80 g di zucchero; 150 g di panna montata; 30 g di cacao amaro; 100 g di panna liquida; 100 g di cioccolato fondente 65/70%; 150 g di latte; 18 n. triangoli di pasta sfoglia

Bollire per 40 minuti le castagne in acqua leggermente salata. Appena intiepidite frullarle con lo zucchero e il cacao. Lasciare raffreddare bene il composto e amalgamare delicatamente la panna montata. Mettere in frigo per 2 ore. Scaldare il latte a 60°, sciogliervi il cioccolato fondente e tenere al caldo in bagnomaria. Cuocere la sfoglia in forno a 200° fino alla doratura. Versare due cucchiai di panna liquida nel fondo del piatto montare il dolce intercalando ai tre triangoli due palline di mousse. Mettere sul piatto e irrorare con il cioccolato caldo.



Chestnut mousse

Ingredients: (serves 6): 250 g peeled chestnuts; 80 g sugar; 150 g whipped cream; 30 g bitter cocoa; 100 g pouring cream; 100 g bitter chocolate (65-70%); 150 g milk; 18 triangles of puff pastry.

Boil the chestnuts for about 40 minutes in lightly salted water. As soon as the chestnuts are lukewarm, blend with the sugar and cocoa. Let the mixture cool completely, then delicately fold in the whipped cream. Place in the refrigerator for 2 hours. Warm the milk to 60°C, melt the bitter chocolate in the milk and keep warm in a bain-marie. Bake the puff pastry at 200°C until golden. Pour two tablespoons of pouring cream into the bottom of the dish, then assemble the dessert, with the two balls of mousse sandwiched in alternating layers between the three triangles of pastry. Arrange on the dish and sauce with the hot chocolate.

Chef Ugo Alciati Guido Ristorante

Via Fossano, 19
12060 Pollenzo (Cuneo)
Tel. 0172 458422
Fax 0172 458970