

N. 47 del 22 novembre 2022

### Ricette incise sulle lapidi

Ad una condivisione che va oltre la vita terrena siamo già quasi abituati, considerando i profili social *post mortem*. Ora, ecco una nuova moda nei cimiteri *made in the USA*: incidere una ricetta sulle lapidi dei defunti. Finora, questa scelta inconsueta è stata presa perlopiù da donne della *East Coast*, che hanno deciso di tramandare i propri segreti gastronomici riguardanti soprattutto i dolci. Un esempio? La ricetta su come preparare gli *Spritz Cookies* di una Naomi Mille-Dawson nel cimitero di Brooklyn.

# 46

milioni è il numero di tacchini preparati dagli americani per il *Thanksgiving Day*, la giornata di festa nazionale per ringraziare Dio del buon raccolto, che si tiene l'ultimo giovedì di novembre dal 1963 in qua. Spesso si tratta di volatili XXL, per lo più farciti, che nei nostri forni standard neanche ci entrerebbero.

### Olive e clima

In occasione della "giornata mondiale dell'olivo" il 26 novembre, l'Associazione amici dell'olivo organizza una conferenza sul clima riferendosi alla coltivazione di olive, a Rancate, ore 17 presso l'aula magna delle scuole elementari. Relatore: Luca Nisi, MeteoSvizzera.

[www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch)



## Un'annata buona e abbondante

A chiusura dei due frantoi ticinesi di Losone e Sorvico, Claudio Piemoli, presidente dell'Associazione amici dell'olivo, tira un "pre-bilancio". «L'annata olivicola si può dire molto buona e abbondante. La qualità dovrebbe essere sopra la media grazie alle elevate temperature estive: infatti, sopra i 33° C la femmina della mosca olearia rimane come inebriata e non riesce a deporre bene le uova nel frutto. Questo ha portato ad attacchi limitati del parassita».

### TRA GLI SCAFFALI

Frutta esotica



**Frutto della passione\***  
Si taglia in due, utilizzando il cucchiaino per estrarre la polpa gelatinosa. In vendita in qualità Max Havelaar.



**Persimmon\***  
Si distinguono dagli altri cachi per la loro polpa soda e per un frutto senza semi. Da gustare a spicchi.



**Melograno\***  
Per evitare gli schizzi rossi ovunque, provate a sgranare il frutto sott'acqua, in una bacinella.



**Kiwi\***  
Chi lo gradisce al naturale, gusta questo frutto con il cucchiaino, tagliandolo in due come quello della passione.

\*Al prezzo del giorno.

### MANGIARE E BERE BRICIOLE

**CURIOSITÀ**  
Storia di cucina

### Nel ragù ci va il latte?

Il ragù alla bolognese è uno dei classici sigli che tutti sanno fare: carne macinata, soffritto e pomodoro. Ma per renderlo speciale, si aggiunge anche il latte? Sì, secondo Pellegrino Artusi, autore nel 1891 di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Un'ulteriore conferma arriva nel 1962 dall'Accademia italiana della cucina: l'aggiunta del latte conferisce alla salsa una maggiore finezza. La preparazione, poi, è sempre quella: dopo una rosolatura iniziale della pancetta, verdure e carne, serve una lenta e lunga cottura. Verso fine cottura, unire il latte per smorzare l'acidità del pomodoro.



DAVIDE SCIESSEIRE MACELLARIO COOP MAGLIASO

### Brasato

Ho pensato di parlare di un classico della domenica: il brasato di manzo. Deve il suo nome ad un'espressione dialettale piemontese, sua regione d'origine, *brasa*, ovvero cottura lunga sulla brace. In sostanza viene fatta cuocere la carne di manzo a fuoco lento con il vino e le verdure, in cui è stato messo a bagno qualche giorno prima. Tempi lunghi, quindi, per un brasato classico. Per chi vuole dimezzare la durata, consiglio di porzionare la carne marinata per ogni commensale e farla cuocere a fette di 2-3 centimetri cadauna.

