

IL CHICCO CHE CONCILIA: PRONTO IN TAVOLA IN 30 MINUTI



I QUADERNI PER L'IMPRENDITORIA
1/2014



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Il chicco che concilia:
pronto in tavola in 30 minuti



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Collana editoriale "I quaderni per l'imprenditoria"
Il chicco che concilia: pronto in tavola in 30 minuti
Volume 1/2014

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Contenuto prodotto dalla Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Vietata la riproduzione a terzi

Diritti esclusivi Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Coordinamento editoriale: Laura Marello e Francesca Alquati

Coordinamento grafico: "Settore Comunicazione esterna e URP"

Ideazione Grafica: Pacini Editore S.p.a.

Stampa: Pacini Editore S.p.a.

Finito di stampare: ottobre 2014



*La cucina di per sé è scienza,
sta al cuoco farla diventare arte.*

Gualtiero Marchesi



Indice

<i>Introduzione</i>	9
---------------------------	---

Capitolo primo

Il cacao

1.1 Dai Maya alla Nutella, una storia lunga 3000 anni	11
1.2 Baci valsusini	13
1.3 Dolce sublime al cacao	15
1.4 La fioca	16
1.5 Sorbetto cacao e ChialvaMenta	18
1.6 Stracciatella di ricotta "Seirass" con nocciole tostate delle langhe ..	19
1.7 Tortine alle nocciole con zabaione al moscato	20
1.8 Uovo sbattuto al cacao	22

Capitolo secondo

Il caffè

2.1 Storia e leggende sull'origine della pianta di caffè	23
2.2 Caffè aromatico	25
2.3 Caffè freddo al limone	26
2.4 ChialvaMenta caffè	27
2.5 Crema al caffè	28
2.6 Uovo sbattuto al caffè	30

Capitolo terzo

Il grano

3.1 Il grano, simbolo di civiltà	31
3.2 Crêpes dolci	33
3.3 Croque gourmand crudo, bleu e pera	35
3.4 Croque monsieur	37
3.5 Crostatine salate al Seirass	39
3.6 Galettes (o crêpes salate)	40
3.7 Kaiserschmarren (o pasticcio dell'imperatore)	42
3.8 Kässpätzle	44

Indice

3.9 Spätzle	45
3.10 Tajarin con zucchini, limone e pesto di menta di Pancalieri	47
3.11 Zuppa di grano saraceno all'infuso ChialvaMenta	49

Capitolo quarto

Il riso

4.1 Una storia lunga 15000 anni	51
4.2 Delizioso al mascarpone, pepe rosa e curcuma	53
4.3 Insalata di riso vegetariana all'infuso ChialvaMenta	54
4.4 Ris 'n persun	55
4.5 Riso al Lapsang Souchong e mela	56
4.6 Risotto asparagi e caprino	58
4.7 Risotto con crema di Testun del monregalese e granella di nocchie piemontesi	60
4.8 Riz au lait (riso al latte)	61
4.9 Tometta di capra di Val della Torre con riso Basmati e uva nera	62
4.10 Udon di riso al tè Genmaicha	63

Capitolo quinto

L'uva

5.1 La simbologia, i miti, le leggende, la storia e la cultura	65
5.2 Crostatina al Blu del Monviso con sauté di uva Moscato	68
5.3 Kir classique	70
5.4 Kir communard	71
5.5 Kir petit Jesus	72
5.6 Long drink delicato uva e liquore ChialvaMenta	73
5.7 Romantique	74

Capitolo sesto

Le imprenditrici

6.1 Azienda Agricola Dott. Chialva Sara	75
6.2 Bar Gelateria Penna Snc di Penna Celestina & C.	76
6.3 Cotti d'Amore Snc di Giuseppina Mistrone e Monica Roggi	77
6.4 Essenzialmenta di Chiattonne Mirella	78
6.5 Fantolino Franco Azienda Agricola di Gabriella Fantolino	79
6.6 Il folletto dei folletti di Merlo Silvia	80
6.7 Il Quattordici dsnc di Gaido Ornella, Antonioli Silvia & C.	81
6.8 La Deutsche Vita Snc di Franzen Claudia Bettina e Schumacher Sabine Maria Hildegard	82
6.9 Lait e formagg di Patriti Laura in Raviola	83

Indice

6.10 SA.VA. Import Export di Jaomazava Edith Elise	84
6.11 Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren	85
6.12 The Tea di Carità Claudia	86

Appendice 1

Il Comitato per l'imprenditoria femminile di Torino	87
---	----

Appendice 2

Non solo imprese, ma anche future imprenditrici	88
---	----

Sitografia	89
----------------------	----

Ringraziamenti	91
--------------------------	----



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Introduzione

Lavori e hai poco tempo a disposizione per preparare un pranzo sfizioso? Hai ospiti a cena all'ultimo minuto e li vuoi stupire? Sei stanco dei soliti piatti e sei alla ricerca di ricette nuove e appetitose? A tutto questo pensa "Il chicco che concilia: pronto in tavola in 30 minuti", con le sue 42 ricette preparabili in massimo 30 minuti.

Cuore di ciascuna ricetta sarà uno dei cinque chicchi che contraddistinguono le rubriche del volume (il cacao, il caffè, il grano, il riso e l'uva) e che uniti alla fantasia, alla passione ed alla sapienza di 16 imprenditrici torinesi impegnate nel settore enogastronomico, sarà la base per piatti ghiotti e stuzzicanti.

Dopo "Il gusto delle donne" (2010) e "L'arte in cucina: il nuovo gusto delle donne" (2012) un altro originale ricettario per golosi ed amanti della cucina.

Volume e pentole alla mano, inizia il divertimento!

Torino, ottobre 2014

Il Cacao

1.1 Dai Maya alla Nutella, una storia lunga 3000 anni

Sebbene sia dimostrato che la pianta del cacao abbia origini antichissime (circa 6000 anni nella zona del Rio delle Amazzoni), i primi agricoltori che ne iniziarono la coltivazione furono i Maya intorno al 1000 a.C.

Successivamente, anche gli aztechi si avvicinarono alla coltivazione associando il frutto del cacao alla dea della fertilità. Con valore mistico e religioso, il cacao veniva consumato dall'élite durante le cerimonie importanti, offerto insieme all'incenso come sacrificio alle divinità.

Oltre ad un impiego liturgico e cerimoniale, il "cioccolato" veniva consumato come bevanda, spesso aromatizzata con vaniglia, peperoncino e pepe, o ancora con farina di mais e miele.

Fu proprio gli Aztechi, il 30 luglio 1502, ad offrire a Cristoforo Colombo, durante il suo quarto ed ultimo viaggio alla scoperta dell'oro, una tazza di "xocolatl". Il sapore intenso e amaro di questa bevanda non fu però gradito dagli scopritori europei, tanto che Cristoforo Colombo non vi diede alcuna importanza.

Diciassette anni più tardi, nel 1519, Hernàn Cortéz, giunto dalla Spagna per conquistare la Nuova Terra, fu scambiato dalla popolazione locale per una divinità, e si vide offerto "il cibo degli dei", una bevanda a base di cacao, farina di mais e spezie (pepe e peperoncino).

Cortéz comprese subito il valore economico del cacao e lo portò con sé in Spagna introducendo così l'uso del cacao in Europa.

Capitolo I

L'Italia fu il secondo paese europeo a scoprire l'esotica bevanda; a cavallo fra il Cinquecento e il Seicento il cacao fu probabilmente importato in Italia, e precisamente in Piemonte, da Caterina, figlia di Filippo II di Spagna, moglie di Carlo Emanuele I, duca di Savoia.

Torino, iniziò la produzione del cioccolato nel 1606 e vide, nel 1678, la nascita della prima cioccolateria ad opera di un certo Antonio Ari.

Da quel momento Torino diventa il punto di riferimento nella storia europea dell'espansione del cioccolato di cui si producevano alla fine del 1600 circa 350 kilogrammi giornalieri.

Nel 1802 l'inventore genovese Bozzelli¹ realizzò una macchina automatica che permetteva di macinare la pasta di cacao e mescolarla con vaniglia e zucchero, dando vita alla prima tavoletta di cioccolato.

La macchina fu acquistata nel 1826 da Pierre Paul Caffarel che iniziò a Torino la prima produzione industriale di cioccolato.

Sempre a Torino, nel 1852, Michele Prochet comincia a miscelare cacao con nocciole tritate e tostate creando la pasta Gianduia che verrà poi prodotta sotto forma di gianduiotti incartati individualmente.

Fu nel 1946 che Pietro Ferrero creò una crema gianduia con l'intenzione di venderne qualche chilo ai pasticciere di Alba: il prodotto ebbe un successo superiore a ogni aspettativa e qualche anno dopo, nel 1964, nacque la Nutella.

Nota

⁽¹⁾ Discussa è l'origine della macchina poiché diverse fonti non ne attribuiscono la paternità a Bozzelli ma sostengono che sia stata realizzata alla fine del XVIII secolo da un certo Doret, inventore torinese di origine francese.

1.2 Baci valsusini

(Bar Gelateria Penna Snc di Penna Celestina & C.)



25 minuti

Ingredienti per 50 biscotti:

- 350 gr di farina 00
- 275 gr di burro morbido
- 175 gr di zucchero di canna
- 75 gr di farina di mais
- 75 gr di farina di nocciole
- 2 uova intere
- 30 gr di fecola di patate
- Un pizzico di sale

Per la farcitura:

- 200 gr di passata di marroni
- 20 gr di cioccolato fondente sciolto
- 10 gr di rhum
- 5 gr di cacao amaro

Preparazione:

Montate il burro morbido con lo zucchero di canna; aggiungete le uova (una alla volta), la farina di nocciole, la farina di mais e il sale.

Setacciate la farina 00 con la fecola di patate, aggiungetele all'impasto e mescolate finché il composto non sarà omogeneo.

Con l'aiuto di una sac a poche con bocchetta zigrinata realizzate su teglie

rivestite di carta da forno degli "spuntoncini" o rosette con un diametro massimo di 1,5 cm.

Cuocete i biscotti in forno prescaldato a 190°C finché non avranno preso un bel colore dorato (circa 12 minuti).

Nel frattempo preparate la crema per la farcitura: amalgamate la passata di marroni con il cacao, il rhum e il cioccolato sciolto (ma non caldo) fino ad ottenere una crema omogenea che metterete in una sac a poche con bocchetta liscia.

Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare; una volta freddi accoppiate i baci valsusini con uno spuntone di farcitura.

I baci si conservano per due settimane chiusi in una scatola di latta.



1.3 Dolce sublime al cacao

(SA.VA Import Export di Jaomazava Edith Elise)



20 minuti

Ingredienti per 6 persone:

- 500 gr di cacao in polvere
- Una manciata di fave di cacao tostato
- 500 ml di panna montata
- 25 gr di zucchero raffinato (facoltativo)
- Zucchero di canna (a piacere)
- Vaniglia (a piacere)
- 25 gr burro (ottimo il burro di cacao Venchi)

Preparazione:

Fate ammorbidire il burro, unite il cacao in polvere, lo zucchero raffinato e la vaniglia per aromatizzare. Mescolate a fuoco lento per qualche minuto, amalgamando bene gli ingredienti; unitevi la panna montata e continuate a mescolare.

Rovesciate il composto ottenuto in uno stampo da torta o in stampini monodose.

Nel frattempo con l'utilizzo di un mixer tritate grossolanamente le fave di cacao unitamente allo zucchero di canna, spolverizzate questa granella sul dolce e mettete in frigorifero per un'ora prima di servire.

1.4 La fioca

(Il folletto dei fornelli di Merlo Silvia)



20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 lt di latte fresco intero
- 3 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di cacao in polvere zuccherato

Preparazione:

In una pentola capiente mettete a bollire il latte sul fuoco aggiungendovi un cucchiaino di zucchero.

Montate gli albumi a neve e, quando saranno ben fermi, buttateli a cucchiainate nel latte in ebollizione, 3-4 nuvolette alla volta. Dopo circa un minuto capovolgetele con l'aiuto del cucchiaino facendo attenzione a non romperle. Quando saranno ben rapprese (dopo 2-3 minuti), scolatele e disponetele in una terrina. Continuate in questo modo finché la "neige" sarà tutta cotta.

A parte, sbattete i tuorli unendovi lo zucchero rimanente ed il cacao; aggiungete il latte bollito e rimettete a cuocere la crema sul fuoco, mantenendo la fiamma bassa e rimestando continuamente. Togliete dal fuoco appena il composto acquisterà densità.

Versate la crema in un recipiente in vetro, servitela fredda con la neige in superficie.

Curiosità:

Dolce tipico preparato un tempo nella Val di Susa e Val Chisone, ai nostri giorni è poco diffuso. Dice Silvia Merlo *“Quando, durante le prime dimostrazioni in cucina mi capita di prepararlo, scopro con piacere che nei ricordi di qualche adulto non proprio giovanissimo riaffiora il ricordo di questo dolce, degustato dai bambini a casa della nonna. Qui lo propongo in una variante al cioccolato”*.



1.5 Sorbetto cacao e Sciroppo ChialvaMenta

(Azienda Agricola Dott. Chialva Sara)



25 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 500 ml di acqua
- 250 gr di zucchero
- 200 gr di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di Sciroppo di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta
- Foglie fresche di Menta Piperita di Pancalieri o, in versione essiccata, 1 bustina di Infuso di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta

Preparazione:

Spezzettate il cioccolato fondente a mano o con un mixer e trasferitelo in una ciotola. Sciogliete i pezzetti di cioccolato fondente a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto.

A parte, in una pentola, unite l'acqua e lo zucchero, cuocendo a fuoco lento; sobbollite il composto per 5 minuti in modo da ottenere un ottimo sciroppo che servirà da base.

In una ciotola di alluminio unite al cioccolato fuso, lo sciroppo così ottenuto, aggiungendo al tutto due cucchiaini di Sciroppo di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta.

Amalgamate il tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto uniforme; trasferite la ciotola in freezer e, quando il sorbetto avrà preso consistenza, frullatelo nel mixer un paio di volte in poco tempo. Servite freddo, decorando con foglioline fresche di Menta Piperita di Pancalieri o tagliando una bustina di Infuso ChialvaMenta, con una spolverata di Menta Piperita di Pancalieri essiccata.

1.6 Stracciatella di ricotta "Seirass" con nocciole tostate delle langhe (Làit e formagg di Patriti Laura in Raviola)



20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr ricotta Seirass,
- 8 cucchiari zucchero,
- 100 gr cioccolato amaro,
- Nocciole tostate quanto basta

Preparazione:

Sbattete molto bene la ricotta con lo zucchero, aggiungete il cioccolato a scaglie e amalgamate bene.

Mettete nelle coppette e decorate con nocciole spezzettate.

In poco tempo un dolce squisito adatto a piccoli e grandi.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

1.7 Tortine alle nocciole con zabaione al moscato (Bar Gelateria Penna Snc di Penna Celestina & C.)



30 minuti

Ingredienti per 6 tortini:

- 125 gr di burro morbido
- 125 gr di zucchero a velo
- 125 gr di farina di nocciole
- 2 uova intere
- 60 gr di farina
- 100 gr di gocce di cioccolato

Per lo zabaione:

- 3 tuorli
- 60 gr di zucchero
- 120 gr di Moscato d'Asti
- 15 gr di fecola di patate

Preparazione:

Montate il burro morbido con lo zucchero a velo e la farina di nocciole, aggiungete le uova continuando a montare ed infine aggiungete la farina setacciata.

Quando l'impasto sarà spumoso e morbido, incorporate delicatamente le gocce di cioccolato.

Sistemate il composto negli appositi stampini da muffin precedentemente imburrati e cuocete in forno già caldo per 180 minuti a 170°C.

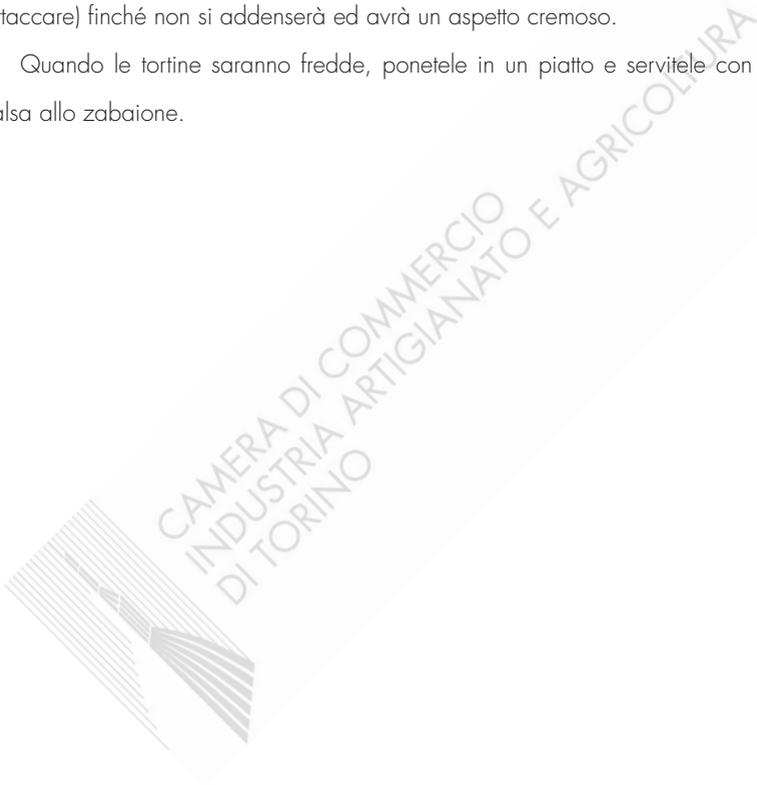
Il cacao

Nel frattempo, preparate la salsa allo zabaione: mescolate la fecola con lo zucchero, unite i tuorli e montate il tutto leggermente.

Mettete a scaldare il Moscato in una pentola capiente e poco prima che raggiunga il bollore, abbassare la fiamma e versate il composto di tuorli, continuando a mescolare con la frusta.

Fate cuocere lo zabaione (mescolando in continuazione per non farlo attaccare) finché non si addenserà ed avrà un aspetto cremoso.

Quando le tortine saranno fredde, ponetele in un piatto e servitele con la salsa allo zabaione.



1.8 Uovo sbattuto al cacao

(Fantolino Franco Azienda Agricola di Gabriella Fantolino)



5 minuti

Ingredienti per 1 persona:

- 1 tuorlo d'uovo fresco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di cacao amaro

Preparazione:

Mescolate il tuorlo con lo zucchero e sbattete energicamente fino ad ottenere una crema chiara.

Aggiungete il cacao e mescolate bene. Ottimo da gustare con dei biscotti o con delle fette di pane sulle quali potrete spalmare la crema.

Curiosità:

Da tempo le uova sono state rivalutate, senza più il problema del contenuto di colesterolo. Quello che conta è una dieta varia e completa, accompagnata da una sana attività sportiva.

Il Caffè

2.1 Storia e leggende sull'origine della pianta di caffè

Fino al XIX secolo non era certo quale fosse il luogo di origine della pianta del caffè e, oltre all'Etiopia, si ipotizzava potesse essere la Persia e lo Yemen. Pellegrino Artusi, nel suo celebre manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", sostiene che il miglior caffè sia quello di Mokha (città nello Yemen), e che questo sarebbe l'indizio per individuarne il luogo d'origine.

Molte sono anche le leggende legate all'origine del caffè; la più conosciuta narra che un pastore chiamato Kaldi portava a pascolare le capre in Etiopia. Incontrando una pianta di caffè le capre cominciarono a mangiare le bacche e a masticarne le foglie; arrivata la notte, anziché dormire, si misero a vagabondare con energia e vivacità mai espresse fino ad allora. Vedendo questo il pastore ne individuò la ragione, abbrustolì i semi della pianta mangiati dal suo gregge, li macinò e ne fece un'infusione, ottenendo il caffè.

Secondo un'altra leggenda, forse meno nota, si narra invece che Allah in persona incaricò l'Arcangelo Gabriele di portare a Maometto, malato e sofferente, una pozione dal colore scuro come la Sacra Pietra Nera della Mecca, (la "qawa", nome che ancora oggi indica il caffè nel mondo arabo). Maometto bevve l'infuso scuro, riprese forze e vigore e di colpo e ripartì per grandi imprese.

Certo è che nel XV secolo questa bevanda cominciò a diffondersi prima in Medio Oriente (a Damasco, al Cairo e ad Istanbul) e successivamente in Europa e nelle Americhe. Le sue capacità eccitanti furono presto sfruttate in ambito

Capitolo II

religioso per le veglie notturne e l'infuso fu grandemente apprezzato dai mistici sufi nello Yemen, già intorno al 1450.

I primi europei a descrivere la pianta di caffè furono il botanico tedesco Leonard Rauwolf, in un libro pubblicato nel 1583 e l'italiano Prospero Alpini, nel suo libro *"De Medicina Aegyptiorum"* del 1591.

L'introduzione del caffè come consumo voluttuario nel costume europeo dell'epoca si deve però ai Veneziani e al loro senso degli affari; nel 1645 apre in piazza San Marco la prima ufficiale *"bottega del caffè"*.

Il successo è tale, che un secolo dopo il governo veneziano fu costretto a sospendere la concessione di licenze poiché in città le botteghe di quel genere erano diventate oltre duecento.

Le caffetterie divennero presto luoghi dove nascevano e si diffondevano idee liberali, erano frequentate da scrittori, politici e filosofi e si diffusero in tutto il resto dell'Europa.

Verso la fine del XVIII secolo anche Torino vede la nascita delle prime caffetterie, fra le più note si ricorda il Caffè al Bicerin, nato nel 1763 ed il Caffè Gelateria Fiorio aperto nel 1780.



2.2 Caffè aromatico

(SA.VA Import Export di Jaomazava Edith Elise)



5 minuti

Ingredienti per 2 persone:

- Caffè (s.q)
- Un cucchiaino di polvere di vaniglia

Preparazione:

Preparate il caffè alla maniera tradizionale utilizzando la classica caffettiera e mescolando alla polvere di caffè un cucchiaino di polvere di vaniglia. Mettete sul fuoco ed attendete il classico "gorgoglio" della moka che avvisa che il caffè è pronto.

Versate in tazzine e servite.

Curiosità:

La vaniglia, oltre a dolcificare, è anche ottima per contrastare l'effetto eccitante del caffè.

Varianti:

Al posto della vaniglia è possibile utilizzare la cannella in polvere per regolarizzare tasso di colesterolo o lo zenzero in polvere per favorire la digestione.

2.3 Caffè freddo al limone

(The Tea di Carità Claudia)



10 minuti

Ingredienti per 2 persone:

- 350 cc di caffè preparato con la moka
- Ghiaccio
- 1 cucchiaino raso di zucchero
- 1 scorza di 1 limone
- 1 baccello di vaniglia Bourbon (variante a scelta)
- 50 cc di crema di Whisky (variante a scelta)

Preparazione:

Riempite per 3/4 il vostro shaker² con il ghiaccio, aggiungete la scorza di limone divisa in tre pezzi, lo zucchero, unite il caffè e shakerate energicamente per almeno 1 minuto.

Versate nei bicchieri avendo cura di lasciare cadere la cremosità del caffè freddo ma non eventuali pezzetti di ghiaccio.

A piacere potete guarnire il bicchiere con un po' di polvere di caffè e una parte delle scorze di limone utilizzate.

Nota

^[2] Nel caso in cui non aveste uno shaker, si può usare come alternativa un frullatore rinunciando in questo caso all'aggiunta della scorza intera che frullata renderebbe la bevanda molto amara.

Si consiglia quindi di sostituire la scorza di limone con la polpa di un baccello di vaniglia oppure con 50 cc di crema di Whisky realizzando una versione leggermente alcolica.

2.4 ChialvaMenta caffè

(Azienda Agricola Dott. Chialva Sara)



5 minuti

Ingredienti per 1 persona:

- 2 cucchiaini di cioccolato fondente cremoso
- 3 cucchiaini di Sciroppo di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta
- 1 tazzina di Caffè Gran miscela Fancy
- 1 dose di panna montata
- 3 chicchi di caffè
- 2 foglioline fresche di Menta Piperita di Pancalieri

Preparazione:

Versate in un flute il cioccolato, lo Sciroppo di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta ed il caffè Gran miscela Fancy, facendo scivolare lentamente i liquidi, di densità differenti, in modo da non farli mescolare ed ottenere un piacevolissimo "effetto sospeso".

Aggiungete la panna montata e decorate con i chicchi di caffè e le foglioline di Menta Piperita di Pancalieri.

Servite subito abbinando al flute un cucchiaino da long drink, lungo e sottile, per poter assaporare il vostro ChialvaMenta Caffè, senza mescolarlo, gustando ad ogni assaggio, dal basso verso l'altro, tutti e quattro gli ingredienti.

2.5 Crema al caffè

(The Tea di Carità Claudia)



20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 1 uovo intero
- 70 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di farina bianca Manitoba
- 400 cc di caffè preparato con la moka (ca 2 tazze da tè)
- 600 cc di latte intero
- 4 savoiardi
- 2 cucchiaini di rhum (facoltativo)
- Chicchi di caffè per decorare

Preparazione:

Con una frusta amalgamate l'uovo e lo zucchero fino ad ottenere una crema; aggiungete la farina a pioggia continuando a sbattere il composto fino a renderlo omogeneo e senza grumi.

Unite al composto 200 cc di caffè espresso fatto raffreddare e aggiungetevi il latte.

Mettete il tutto su fuoco lento e girate finché il composto da liquido non diventa consistente e cremoso.

A questo punto togliete dal fuoco e lasciate riposare per il tempo di preparazione della base: spezzate quindi un savoiardo in 3 pezzi, bagnatelo nel caffè rimanente che avrete preventivamente leggermente zuccherato e

Il caffè

(facoltativo) profumato con il Rhum.

Preparate quindi le 4 coppette alternando un savoiardo (che fungerà da base), la crema e qualche chicco di caffè come decorazione.

La crema è buona fredda ma è da provare anche servita tiepida.



2.6 Uovo sbattuto al caffè

(Fantolino Franco Azienda Agricola di Gabriella Fantolino)



5 minuti

Ingredienti per 1 persona:

- 1 tuorlo d'uovo fresco
- 2 cucchiari di zucchero
- caffè a piacere

Preparazione:

Mescolate il tuorlo con lo zucchero e sbattete energicamente fino ad ottenere una crema chiara.

Nel frattempo preparate del caffè (con moka o macchina elettrica), aggiungetene la quantità desiderata, mescolate e gustate con biscotti.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Il Grano

3.1 Il grano, simbolo di civiltà

Il frumento o grano è noto fin dai tempi antichi tant'è che i primi tipi di grano, come il farro, venivano coltivati già 6000 anni fa. Gli antichi egizi, infatti, si nutrivano innanzitutto di cereali, che divennero ben presto merce d'exportazione, grazie soprattutto all'estrema fertilità dei terreni vicini al Nilo.

Archeologi e storici hanno analizzato l'importanza che la coltura del frumento ha svolto per spingere le prime società umane a forme di organizzazione più complesse.

Mentre gli ortaggi possono essere coltivati in modo molto semplice anche da tribù nomadi, il frumento, nelle condizioni climatiche della valle del Tigri-Eufrate, spinse i primi coltivatori a realizzare reti di canali per estendere la coltura, edificare le prime città difese da mura per tutelare il raccolto nel corso dell'anno e organizzare eserciti per difendere dai nomadi il territorio irrigato dai canali faticosamente realizzati, e per procurare gli schiavi per estendere i canali a nuove superfici.

Il frumento ha costretto, in questi termini, l'uomo a organizzare la società civile. Di raccolto in raccolto, di generazione in generazione, l'uomo ha imparato a lavorare sempre meglio il grano macinandolo, impastandolo con acqua, spianandolo in impasti sottili e cuocendolo su pietra rovente.

Molti secoli prima della nascita di Gesù, i Greci e gli Etruschi erano già abituati a produrre e a consumare i primi tipi di pasta. La prima indicazione dell'esistenza di qualcosa di simile alla pasta risale infatti al primo millennio a.C., alla civiltà greca.

Le prime due date certe nella storia della pasta in Italia sono il 1154, quando il geografo arabo Al-Idrisi menziona in una guida *"un cibo di farina in forma di fili"*, che si confezionava a Palermo e si esportava in botti in tutta la penisola e il 1279, quando il notaio genovese Ugolino Scarpa redige l'inventario degli oggetti lasciati da un marinaio defunto, tra i quali figura anche una *"bariscela piena de macaronis"*.

Viene così sfatata la convinzione che sia stato Marco Polo, di ritorno da un suo viaggio in Cina nel 1295 ad introdurre in Italia la pasta e l'abitudine al suo consumo.

Curiosità:

In Italia il grano si affermò in modo particolare, tant'è che ancora oggi è possibile vedere a Roma un curioso monumento eretto alla gloria dei fornai: una specie di torre formata da grandi vasi in cui si lasciava lievitare il pane, e ai piedi del monumento *"Questo sepolcro appartiene a Marco Virgilio Eurisace, fornaio, appaltatore, apparitore"*.



3.2 Crêpes dolci

(Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren)



13 minuti

Ingredienti per circa 20 crêpes:

- 1/2 lt di latte
- 250 gr di farina
- 1 cucchiaio d'olio di semi
- 2 uova intere
- 1 pizzico di sale
- 6 pizzichi di zucchero
- 15 cl di birra

Preparazione:

Versate la farina in una ciotola, fate un buco nel mezzo e rompeteci le uova, aggiungendo l'olio, il sale, lo zucchero e un poco di latte per ammorbidire; mescolate con vigore e aggiungete il latte rimasto poco a poco. Finite aggiungendo la birra.

Aromatizzate a volontà (Kirsh, Rhum, limone, fior d'arancio, ecc) e lasciate riposare per un'ora (facoltativo). Se, al momento della preparazione, l'impasto si fosse inspessito allungatelo con un po' di latte o d'acqua.

Scaldare la padella per crêpes (se non ne possedete una va benissimo una padella antiaderente dai bordi bassi), prendete un pezzo di burro, spalmatelo sulla padella con carta assorbente (la stessa carta vi durerà per diverse crêpes senza dover essere ripassata nel burro), versate un mestolo d'impasto e muovete

Capitolo III

la padella in modo che questo si stenda ovunque; appena i bordi sono dorati e si scollano un po', giratela e fate cuocere il secondo lato.

Farcite a piacimento, con marmellata, zucchero e limone, gianduia, caramello, frutta, gelato, ecc.



3.3 Croques gourmand crudo, bleu e pera **

(Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren)



10 minuti

Ingredienti per 4 panini:

- 8 fette di pane ai cereali tipo bauletto
- 160 gr di formaggio Fourme d'Ambert (più dolce) o di Bleu d'Auvergne (più deciso)
- 80 gr di prosciutto crudo
- 1/2 pera abbastanza dura
- Burro al "*poivre des mondes*" q.b.

Preparazione:

Tagliate sia il formaggio che la pera in 4 fette di uguali dimensioni.

Su una fetta di pane stendetene una di formaggio, una di pera e una di pane per chiudere.

Su una piastra elettrica* fate sciogliere il burro ed usatelo per spennellare il panino su entrambi i lati; chiudete il panino nella piastra per 5 minuti.

Una volta tolto dalla piastra, inserite nel panino 20 gr di prosciutto crudo.

* (In assenza di una piastra elettrica può essere utilizzato il forno: mettete un po' meno burro (solo sopra) e aggiungete una spolverata di Emmenthal grattugiato).

****Varianti consigliate:**

Con lo stesso procedimento è possibile preparare croques gourmand con diversi ingredienti, ottenendo nuovi sapori:

- Reblochon (tipo di formaggio francese), coppa e cipolla
 - Magret de canard confit (petto d'anatra) con foie gras e ananas
 - Camembert (tipo di formaggio francese) e mela
 - Sainte-maure bio (formaggio caprino), miele e noci
- ... e via di fantasia



3.4 Croques monsieur

(Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren)



10 minuti

Ingredienti per 4 panini:

- 8 fette di pane ai cereali tipo bauletto
- 1 fetta di prosciutto cotto di qualità superiore spesso circa 0,5 cm
- 200 gr di Emmenthal
- Burro alla "fleur de sel de Guérande" q.b.

Preparazione:

Tagliate l'Emmenthal in 8 fette di uguali dimensioni, su una fetta di pane stendetene una di formaggio, una di prosciutto, una ancora di formaggio ed una di pane per chiudere.

Su una piastra elettrica* fate sciogliere il burro e spennellate il panino su entrambi i lati; chiudete il panino nella piastra per 5 minuti. Servitelo accompagnandolo ad un'insalata con vinaigrette a base di senape (con o senza i grani, aromatizzata o no).

Ripetete l'operazione con le restanti 6 fette di pane.

* (In assenza di una piastra elettrica può essere utilizzato il forno: mettete un po' meno burro (solo sopra) e aggiungete una spolverata di emmenthal grattugiato).

Curiosità:

I croques monsieur, sono un classico francese, ma ogni famiglia e ogni bistro ha la propria ricetta, sono perfetti per un pranzo veloce e goloso e lasciano spazio alla creatività (I croques gourmand presentati alla ricetta 3.3 sono infatti una variante del croques monsieur)



3.5 Crostatine salate al Seirass

(Il folletto dei fornelli di Merlo Silvia)



30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta brisée
- 400 gr di Seirass piemontese
- 200 gr di grano cotto
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 100 gr di salme di Turgia (oppure un cacciatorino)
- Un rametto di timo o qualche foglia di santoreggia
- Noce moscata
- Sale q.b.

Preparazione:

Accendete il forno a 180° C, imburrate ed infarinate degli stampini monoporzione per crostatine (potete anche utilizzare dei pirottini di carta).

Con un tagliapasta ricavate dei cerchi dalla pasta brisée, rivestite con questi gli stampini e bucherellate il fondo con una forchetta.

Mescolate in una ciotola capiente il Seirass con le uova e il parmigiano, unite il grano cotto e il salame sbriciolato (eventualmente tritato se più stagionato). Insaporite con un pizzico di noce moscata grattugiata, l'erba aromatica e il sale.

Disponete il ripieno negli stampini aiutandovi con un cucchiaino. Con i ritagli della pasta brisée create delle strisce e decorate le tortine.

Infornate e cuocete per circa 10/15 minuti, servite a piacere le crostatine tiepide o fredde.

3.6 Galettes (crêpes salate)

(Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren)



13 minuti

Ingredienti per circa 20 crêpes:

- 50 cl di acqua fredda
- 250 gr di farina di grano saraceno
- 40 gr di burro fuso
- 2 uova intere
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno classico:

- Uova crude (una volta aperte nelle galettes calde diventeranno all'occhio di bue)
- Prosciutto cotto
- Emmenthal

Preparazione:

Versate la farina in una ciotola, fate un buco nel mezzo e rompeteci le uova, aggiungendo l'olio, il sale, lo zucchero e un poco di acqua per ammorbidire; mescolate con vigore e aggiungete l'acqua rimasta poco a poco.

Lasciate riposare due ore (facoltativo) e se, al momento della preparazione l'impasto si fosse inspessito, ammorbiditelo con un po' d'acqua.

Scaldare la padella per crêpes (se non ne possedete una va benissimo una padella antiaderente dai bordi bassi), prendete un pezzo di burro, spalmatelo

Il grano

sulla padella con carta assorbente (la stessa carta vi durerà per diverse crêpes senza dover essere ripassata nel burro), versate un mestolo d'impasto e muovete la padella in modo che questo si stenda ovunque; appena i bordi sono dorati e si scollano un po', giratela e fate cuocere il secondo lato.

Farcite secondo la ricetta classica (uova, prosciutto cotto e emmenthal) o a piacimento (per es. formaggi, besciamella e funghi; porri e cappesante).



3.7 Kaiserschmarren (o pasticcio dell'imperatore)

(La Deutsche Vita Snc di Franzen Claudia Bettina e Schumacher Sabine Maria Hildegard)



30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr di uva passa
- 6 cucchiari di Rhum
- 8 uova
- 8 cucchiari di zucchero
- 2 bustine di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 200 gr di farina 00
- 400 ml di latte
- 100 gr di burro
- 100 gr di scaglie di mandorle
- Zucchero a velo (q.b.)

Preparazione:

Lavate l'uva passa in acqua fredda, fatela sgocciolare e lasciatela ammorbidire nel Rhum.

Montate gli albumi a neve, versandovi lentamente due cucchiari di zucchero.

A parte lavorate i tuorli con lo zucchero rimasto, la vanillina e il sale, aggiungete la farina, il latte e per ultimo l'uva passa e il Rhum; mescolate il tutto ed incorporate al composto così ottenuto le chiare montate a neve.

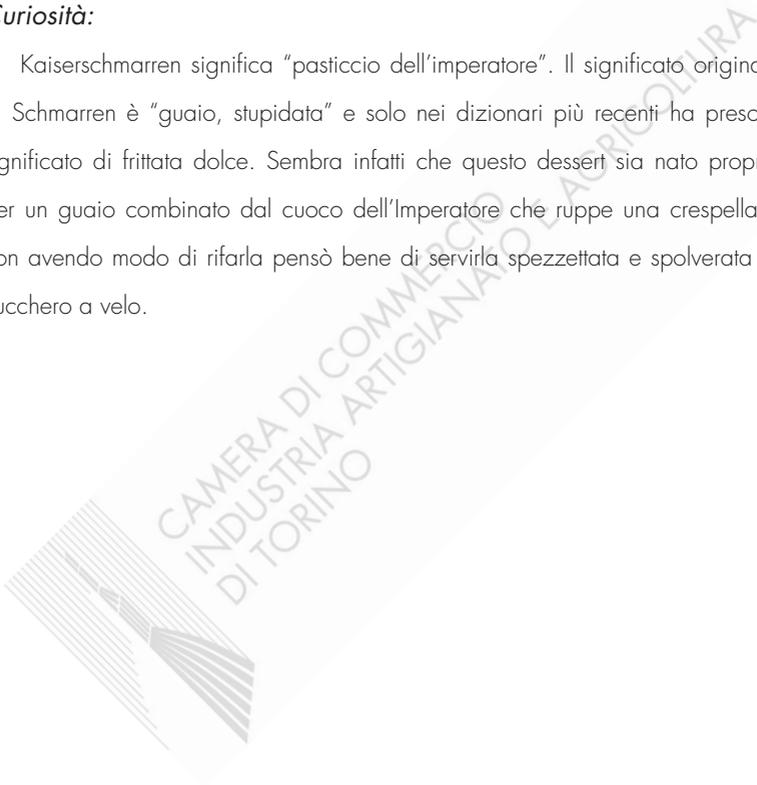
Fate sciogliere circa un quarto di burro in un'ampia padella, versatevi

Il grano

l'impasto e a fuoco medio fate dorare. Con l'aiuto di due forchette spezzettate l'omelette, rigiratela e fatela cuocere finché tutti i pezzi siano belli dorati. Nel frattempo, in un'altra padella, dorate le scaglie di mandorla con il burro rimasto. Versate il pasticcio in un piatto e cospargete con le scaglie di mandorla e con lo zucchero a velo.

Curiosità:

Kaiserschmarren significa "pasticcio dell'imperatore". Il significato originale di Schmarren è "guaio, stupidata" e solo nei dizionari più recenti ha preso il significato di frittata dolce. Sembra infatti che questo dessert sia nato proprio per un guaio combinato dal cuoco dell'Imperatore che ruppe una crespella e non avendo modo di rifarla pensò bene di servirla spezzettata e spolverata di zucchero a velo.



3.8 Kässpätzle

(La Deutsche Vita Snc di Franzen Claudia Bettina e Schumacher Sabine Maria Hildegard)



30 minuti

Ingredienti per 4-6 persone:

- 800 gr di Spätzle preparati secondo la ricetta 3.9
- 250 gr di formaggio (fontina)
- 500 gr di cipolla
- 10 ml di olio di oliva
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

Preparate gli Spätzle come descritto nella ricetta 3.9, tagliate il formaggio a dadini e le cipolle in anelli sottili.

Dopo averli mescolati al formaggio, ponete gli Spätzle in una pirofila (unta con poco olio di oliva) e cuocete il tutto per ca. 20 minuti in forno preriscaldato a 200°C (180°C nel forno a convezione).

Nel frattempo fate rosolare in una padella le cipolle condite con sale, pepe e olio di oliva; arrangiate le cipolle sullo sformato di Spätzle e servire subito.

3.9 Spätzle, la pasta della Germania del sud

(La Deutsche Vita Snc di Franzen Claudia Bettina e Schumacher Sabine Maria Hildegard)



20 minuti

Ingredienti per 4-6 persone:

Per gli Spätzle

- 500 gr di farina 00
- 100 ml di acqua o di latte
- 6 uova
- 10 gr di sale

Per condire

- Burro q.b.
- Un pizzico di noce moscata
- Un pizzico di pepe

Preparazione:

Versate la farina, l'acqua o il latte, le uova ed il sale in una ciotola, quindi amalgamate il tutto con una frusta fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi.

Portate ad ebollizione 2,5 lt d'acqua.

Nel frattempo preparate gli Spätzle utilizzando una tavoletta di legno ed un coltello o una spatola francese: immergete brevemente la tavoletta nell'acqua bollente, versate un mestolo di impasto sulla sua superficie e distendetelo fino ad ottenere un'altezza di ca 1,5 cm. Ponete la tavoletta al pelo dell'acqua bollente

e salata e con il coltello (anch'esso immerso in acqua calda, così da evitare che l'impasto aderisca alla lama) staccate delle piccole fettucce d'impasto.

Fateli cuocere qualche minuto e quando salgono in superficie, toglieteli con una schiumarola.

Passateli rapidamente in acqua fredda e dopo averli fatti sgocciolare, rosolateli in padella con del burro fuso, noce moscata ed un pizzico di pepe.

Variante:

Anche se gli Spätzle preparati in modo così semplice sono una vera "Delikatessè", vi possono essere molte varianti: basta aggiungere all'impasto spinaci o erbe aromatiche.

Curiosità:

Gli Spätzle sono una pasta tipica della Germania meridionale; diffusissimi anche in Tirolo, Alsazia e Svizzera, Alto Adige e Trentino, oltre che come primo piatto sono ottimi anche come accompagnamento per arrostiti, spezzatini, polpette con salsa.



*3.10 Tajarin con zucchini, limone e pesto di menta di Pancalieri
(Essenzialmente di Chiattono Mirella)*



25 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr di Tajarin
- 3 zucchine chiare piccole
- 1 limone non trattato
- 1 piccola cipolla di Andezeno
- 2 cucchiari di panna da cucina
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiari di pesto di menta di Pancalieri*
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

***Ingredienti per 90 gr di pesto di menta:**

- 10 gr di foglie di menta di Pancalieri
- 40 gr di nocciole del Piemonte
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

Tritate la cipolla e fatela appassire a fuoco basso con l'olio d'oliva extravergine, pulite le zucchine, affettatele, unitele alla cipolla e fate saltare il tutto per circa 2 minuti, salate e pepate a piacere.

Capitolo III

Profumate con la scorza grattugiata di limone e unite la panna.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo preparate il pesto di menta: utilizzate un mixer per sminuzzare le foglie di menta, unendovi nocciole, sale, pepe, e un filo di olio. Azionate il mixer fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Aggiungete a poco a poco il restante olio fino ad ottenere una consistenza densa e cremosa. Aggiustate di sale e pepe, se necessario.

Scolate la pasta, fatela saltare qualche minuto nel sugo di zucchine, unite il pesto di menta e, dopo una bella mescolata, servite ben caldo.



3.11 Zuppa di grano saraceno all'Infuso ChialvaMenta (Azienda Agricola Dott. Chialva Sara)



30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 1/4 di cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 600 ml di acqua
- 1 bustina di Infuso di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta
- 320 gr di grano saraceno decorticato
- Olio extravergine di oliva
- Parmigiano
- Pepe rosa a piacere
- Sale q.b.

Preparazione:

Soffriggete leggermente le verdure con un cucchiaino di olio extravergine di oliva, aggiungete 600 ml di acqua, il grano saraceno e cuocete per circa 30 minuti.

Regolate di sale, tagliate la bustina e versate l'Infuso di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta essiccata.

Mescolate la zuppa e servitela calda nelle fondine, aggiungendo un filo d'olio extravergine d'oliva, una spolverata di parmigiano e, a piacere, un po' di pepe rosa.

Il Riso

4.1 Una storia lunga 15000 anni

Risalire alle origini del riso è molto laborioso, pare che il riso selvatico costituisse un'importante fonte di cibo per le popolazioni preistoriche di alcune regioni della Thailandia, del Vietnam, della Corea, della Cina e di alcune isole del sud-est asiatico ben 15000 anni fa.

Il mondo classico mediterraneo conobbe il riso orientale solo dopo la conquista dell'Asia da parte di Alessandro Magno nel IV secolo avanti Cristo. Da scritti dell'epoca si legge di *"un cereale che cresceva in acqua per lungo tempo ed i cui semi erano particolarmente adatti ad essere bolliti e soddisfare così le esigenze alimentari dei dell'Asia"* (Teofrasto, filosofo) *"coltivato nella Battriana (Afghanistan) e nelle terre del basso corso del Tigri e dell'Eufrate"* (Aristobolo, storico) dove, evidentemente, era già conosciuto prima del quarto secolo avanti Cristo.

Il riso, conosciuto in Italia fin dall'epoca greco-romana come spezia e prodotto medicamentoso, non si diffuse come coltura agraria fino al XVI secolo quando gli Sforza nel Milanese e nel Pavese fecero in modo che si potesse affermare anche in quelle aree, ove le popolazioni rurali trovavano maggiori difficoltà di insediamento;

Nel 1468 fu inaugurata la prima risaia ma il primo documento che dimostra la coltivazione del riso in Italia è una lettera di Galeazzo Maria Sforza del 1475 con la quale prometteva di inviare al Duca di Ferrara. 12 sacchi di un *"alimento estremamente interessante e meritevole di essere coltivato"*.

Capitolo IV

Con l'avvio della coltivazione in Lombardia il riso, da prodotto di uso esclusivo degli speziali, divenne un elemento dell'alimentazione dei Lombardi.

Dalla Lombardia la coltivazione si estese con rapidità a tutte le zone paludose della Pianura Padana e, alla fine del XVII secolo era coltivato largamente in tutta la pianura del Po, in Toscana e in qualche area della Calabria e della Sicilia.

Nel 1700 le risaie del territorio milanese coprivano una superficie di oltre 20.000 ettari, mentre un secolo e mezzo dopo le sole risaie del vercellese raggiungevano i 30.000 ettari.



4.2 Delizioso al mascarpone, pepe rosa e curcuma (SA.VA Import Export di Jaomazava Edith Elise)



30 minuti

Ingredienti per 4-6 persone:

- 500 gr di riso
- 500 gr di mascarpone
- 10 gr di pepe rosa del Madagascar
- 10 gr di curcuma

Preparazione:

Preparate il brodo vegetale mettendo in una pentola acqua, sedano, carota, cipolla, gambi di prezzemolo, foglie di alloro e sale.

In una casseruola rosolate in un filo d'olio la cipolla bionda tritata, aggiungete il riso e fatelo rosolare. Proseguite la cottura irrorando con il brodo vegetale.

Verso fine cottura unire la curcuma sciolta in mezzo bicchiere di brodo utilizzato per cuocere il risotto. Fate evaporare l'acqua rimasta, aggiungete il mascarpone e fate amalgamare bene continuando a mescolare il tutto a fuoco lento, aggiungendo qualche grano di pepe rosa.

Cospargete con il pepe rosa rimasto e servite.

4.3 Insalata di riso vegetariana all'infuso ChialvaMenta (Azienda Agricola Dott. Chialva Sara)



20 minuti

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

- 320 gr di riso
- 2 zucchine
- 1 melanzana piccola
- 1 peperone giallo
- 1 bustina di Infuso di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta
- Olio extravergine di oliva
- 100 gr di olive taggiasche
- Succo di limone a piacere

Preparazione:

Mondate e lavate le zucchine, il peperone e la melanzana, tagliate le zucchine e la melanzana nel senso della lunghezza, ricavate dal peperone quattro falde e grigliate tutte le verdure senza ammorbidirle troppo.

Una volta grigliate, tagliatele tutte a cubetti.

Nel frattempo cuocete il riso lasciandolo al dente, tuffandolo sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura e mescolando con una forchetta al fine di separare i chicchi.

Versate il riso in un'insalatiera e aggiungetevi le verdure e le olive taggiasche.

Spolverate sull'insalata la finissima Menta Piperita di Pancalieri essiccata e concludete aggiungendo olio extravergine di oliva, un pizzico di sale ed il succo di limone.

4.4 Ris 'n persun*

(Il folletto dei fornelli di Merlo Silvia)



30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 lt di latte fresco intero
- 200 gr di riso
- 1 cucchiaio abbondante di farina
- Una noce di burro
- Sale q.b.
- Noce moscata

Preparazione:

Bollite il latte con il sale, versate nel liquido bollente il riso e cuocete a fuoco basso rimestando spesso.

Dopo una quindicina di minuti aggiungete la farina a pioggia, mescolate accuratamente e proseguite la cottura ancora per qualche minuto aggiungendo eventualmente un po' di acqua calda (la consistenza deve rimanere cremosa).

Insaporite a piacere con noce moscata, burro e/o parmigiano e servite.

* ricetta tipica delle valli alpine

4.5 Riso al Lapsang Souchong e mela (The Tea di Carità Claudia)



25 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di riso Carnaroli
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini di olio extravergine
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 40 gr di tè lapsang Souchong
- 1 lt di acqua minerale naturale
- 2 mele Golden
- 50 gr di speck a pezzettini

Preparazione:

Portate a 90° l'acqua oppure portatela ad ebollizione per poi spegnerla e attendere ca. 2' prima di utilizzarla per l'infusione del tè. Tempo di infusione: 5'. Filtrate il tè e mettetelo in un pentolino a fuoco basso in modo da mantenerlo sempre caldo. Fate ammorbidire a fuoco dolce lo scalogno con un filo di olio extravergine. Aggiungete il riso e tostate, mescolando, per alcuni minuti. Aggiungete il vino e lasciate evaporare. Salate e aggiungete il tè con una cottura a fuoco basso finché il riso non sarà cotto. (12' ca). Durante la cottura del riso lavate e private del torsolo la mela. Tagliatela a cubettini e mettetela in una padella per farla scottare leggermente; in una padella a parte fate saltare lo speck in un filo di olio. A cottura ultimata del riso impiattate e guarnite il riso con i cubetti di mela scottata e lo speck.

Curiosità:

Il Lapsang Souchong è un tè nero originario della regione cinese del Fujian, caratteristico per essere affumicato con fuoco di legno e aghi di pino così da essere inconfondibile in tazza con un sapore tagliente ed intenso. Una leggenda narra che il Lapsang Souchong sia stato creato durante l'epoca Qing quando a causa del passaggio degli eserciti, l'annuale essiccazione delle foglie fu ritardata. Per evitare di perdere il raccolto per l'eccessivo tempo di stoccaggio i produttori di tè accelerarono il processo di essiccazione utilizzando il legno di pino che brucia più rapidamente ma ha un'alta fumosità. Il risultato è questo tè che ancora oggi è ricercato per le note aromatiche. Particolarmente adatto per accompagnare il pasticcio è anche scelto come ingrediente in numerose ricette salate.

Un riso dalle note leggermente affumicate accompagna benissimo un secondo a base di pesce al forno. Prepara il tuo riso sostituendo il brodo con l'infuso di Lapsang Souchong. Il "fumé" naturale di questo tè incuriosisce e piace anche ai Guest Chefs delle cucine più famose.



4.6 Risotto asparagi e caprino

(Cotti d'Amore Snc di Giuseppina Mistrone e Monica Roggi)



30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di riso
- 16 asparagi di Santena
- 1 caprino di media stagionatura (circa 80 gr)
- 15 -20 gr di burro
- Cipolla q.b.
- Olio extravergine di oliva
- Prezzemolo
- Parmigiano
- Caffè arabica
- Sale
- Pepe

Per il brodo:

- 1 gambo di sedano
- 2 cipolle
- 2 carote
- 1 zucchina
- 1 foglia di alloro
- Sale grosso q.b.

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Preparazione:

Preparate il brodo vegetale mettendo in una pentola acqua, sedano, carota, cipolla, gambi di prezzemolo, foglie di alloro e sale.

In una casseruola rosolate in un filo d'olio la cipolla bionda tritata, aggiungete il riso e fatelo rosolare.

Proseguite la cottura irrorando con il brodo vegetale, pulite e tagliate a dadini gli asparagi tenendo da parte le punte per le decorazioni.

Aggiungete gli asparagi al riso e continuate ad aggiungere il brodo necessario per ultimare la cottura.

Verso fine della cottura incorporate al riso il caprino e mantecate con burro e parmigiano.

Impiattate e completate la decorazione con le punte di asparagi precedentemente sbollentate, il prezzemolo tritato ed una spolverata di caffè in polvere.



4.7 Risotto con crema di Testun del Monregalese e granella di nocciole piemontesi

(Làit e formagg di Patriti Laura in Raviola)



25 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di riso
- 60 gr di burro
- 150 gr di Testun
- 100 gr di formaggio Bossolasco
- 40 gr di nocciole tostate Piemontesi
- Qualche foglia di basilico

Preparazione:

Fate indorare il riso in un tegame con una noce di burro, aggiungete un po' alla volta acqua bollente salata.

A circa metà cottura del riso unite 3/4 del Testun tagliato a dadini e aggiungete, a seguire, la Bossolasco.

A fine cottura il riso dovrà risultare cremoso, quindi impiattate, aggiungete le nocciole tostate precedentemente tritate e qualche foglia di basilico.

Servite subito.

4.8 Riz au lait (riso al latte)

(Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren)



25 minuti

Ingredienti per 6 persone:

- 250 gr di riso
- 60 gr di zucchero
- 1 lt di latte fresco
- 1 baccello di vaniglia
- Acqua q.b.

Preparazione:

Portate ad ebollizione 1,5 lt d'acqua, versateci il riso e fatelo bollire per 3 minuti, quindi scolatelo e mettetelo nel latte precedentemente bollito con il baccello di vaniglia.

Coprite e lasciate cuocere per 15 minuti.

Una volta tolto dal fuoco, aggiungeteci lo zucchero e versate in stampini monodose.

Per i più golosi, è possibile aggiungere un cucchiaino di caramello al burro salato sul fondo degli stampi prima di versarvi il riso.

4.9 Tometta di capra di Val della Torre con riso basmati e uva nera (Làit e formagg di Patriti Laura in Raviola)



25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 4 tomette di pura capra di Val della Torre
- 200 gr di riso Basmati
- Un grappolo di uva nera
- Olio q.b.
- Peperoncino fresco
- Basilico a piacere

Preparazione:

Fate cuocere il riso in abbondante acqua salata, scolatelo e conditelo con un filo d'olio.

Fate scaldare ogni singola tometta in piatto resistente ad alte temperature (180° per circa 10 minuti), distribuendovi sopra un trito di peperoncino fresco e basilico (quantità a piacere).

Ad operazione terminata togliete dal forno, aggiungete il riso precedentemente scolato e qualche acino d'uva nera come tocco finale.

4.10 Udon di Riso al tè Genmaicha (The Tea di Carità Claudia)



25/30 minuti

Ingredienti per n. 4 persone

- 300 gr Udon di riso
- 1 lt di acqua minerale naturale
- 15 gr di tè Genmaicha
- 30 gr di germogli di soia
- 1 scalogno
- 100 gr di carote
- 100 gr di zucchine
- 5 champignon o (funghi shiitake)
- 250 gr di tofu a piacere
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 4 cucchiari di olio di semi

Preparazione:

Pulite le verdure, affettate a julienne carote, zucchine e funghi.

Portate l'acqua minerale a 85° oppure portatela ad ebollizione, poi spegnete e aspettate per 3'.

Aggiungete il tè Genmaicha e lasciate in infusione per altri 3' prima di filtrate.

Riportate l'infusione di the ad ebollizione e cuocetevi gli udon per 8'.³

Nota

⁽³⁾ Verificate sempre i tempi di cottura consigliati sulle confezioni

Nel frattempo preparate un soffritto con lo scalogno e l'olio di semi a cui aggiungere le verdure e i germogli di soia e cuocete per 6-8'.

Scolate e fate saltare gli udon con le verdure aggiungendo la salsa di soia e il tofu a cubetti.

Curiosità:

Il tè *Genmaicha* è originario dal Giappone ed è a base di foglie di tè verde e chicchi di riso tostati. Durante la seconda guerra mondiale, quando il tè costava molto si pensò di aumentarne il volume mescolandolo al riso. Il tè *Genmaicha* è infatti l'unica miscela di tè giapponese perché culturalmente in Giappone il tè è solo tè verde puro senza l'aggiunta di nulla, ma la particolarità di gusto colpisce ancora tutti gli assaggiatori e quindi il *Genmai* (riso tostato) *Cha* (tè) diventa irrinunciabile. La variante ulteriore è di arricchirlo con l'aggiunta del prezioso tè *Matcha* per completarne il sapore.

È un tè particolarmente indicato per accompagnare i pasti soprattutto in abbinamento con i cibi salati.

Gli *Udon* sono una varietà di noodles tipici della cucina giapponese (tipo di pasta) preparati con farina integrale di grano, acqua e sale, oppure si possono trovare anche nella variante al riso con una percentuale di farina di riso nell'impasto. Si presentano come spaghetti molto spessi e sono la base di ricette semplici e ricche di sapori che si avvicinano ai gusti occidentali. Nella ricetta gli *Udon* si possono sostituire con gli spaghetti o pasta corta al riso.

L'Uva

5.1 La simbologia, i miti, le leggende, la storia e la cultura

La leggenda

All'alba dei tempi la vite non produceva grappoli d'uva ma si limitava ad essere una pianta ornamentale, come tante altre.

In un piccolo orto di un villaggio di campagna cresceva una bella vite, ricca di rami e di foglie. Questa magnifica pianta riceveva in abbondanza la luce del sole e ne traeva un grande beneficio.

I rami della vite si allungavano sempre di più sopra le altre piante coltivate nell'orticello, coprendoli però con la loro ombra.

Questo preoccupava molto il contadino, che pensava: "Anche le altre piantine hanno bisogno di sole, devo potare i rami della vite". In un giorno grigio e nuvoloso, il contadino tagliò con energia i rami più lunghi della bella pianta ornamentale e tolse le foglie più grandi dagli altri rami.

La vite ne soffrì moltissimo e pianse. Quando scese la sera, un usignolo si posò delicatamente sopra un ramo della vite e cominciò a cantare per confortarla. Il canto era così dolce, che la pianta cominciò a sentire una sensazione di benessere. Le sue lacrime si impregnarono di dolcezza e rimasero lì, sui rami, come piccole perle. La notte lentamente lasciò il suo posto alle prime luci dell'alba, e il sole cominciò ad avvolgere la vite con i suoi raggi tenui e tiepidi.

Allora, come per incanto, la pianta sentì scorrere in sé una linfa nuova. Le sue lacrime, belle come perle, cominciarono a trasformarsi in piccoli frutti: i primi chicchi d'uva. Una gradevole brezza attraversò rapidamente i rami della vite e

riunì i chicchi d'uva in grappoli, più o meno grandi.

Il sole a poco a poco li maturò e completò il miracolo dell'uva...

Antichità, simbologia e mitologia

L'origine del vino si perde nella notte dei tempi e si intreccia con le culture di tutti i popoli del Mediterraneo.

Pare che la sua "invenzione" si debba al fortunato caso di un uomo preistorico che, dimenticato del succo d'uva in un contenitore di pelle, scoprì che lo stesso aveva subito, a causa dell'alta temperatura, una magica trasformazione che ne aveva fatto una bevanda dal gusto buono e dagli effetti inebrianti.

Benché già i Sumeri abbiano dato prova della conoscenza della vite considerandola un simbolo dell'esistenza umana e delle sue fasi, il primo popolo a lasciare testimonianze di addomesticamento, furono gli Egizi che su affreschi tombali descrivevano pergole basse e con molto fogliame, per raccogliere meglio il calore della terra e proteggere i grappoli dal sole intenso.

In seguito fu la volta degli antichi Greci che diffusero la coltura del vino studiando i tipi di vitigni e sviluppando alle prime tecniche di vinificazione; durante la civiltà greca l'ubriachezza assume un carattere sacrale, tanto da riservare nell'Olimpo delle divinità un posto importante al dio del vino, Dioniso, figlio di Zeus.

Anche in Italia, all'epoca chiamata "Enotria" ("terra della vite"), fiorisce nelle colonie greche la civiltà del vino: a Sibari, in Calabria, viene addirittura costruito un enodotto, ovvero un condotto di argilla che convoglia il vino verso il porto dove viene imbarcato.

Dai Greci il vino si diffonde ai Romani che furono gli artefici della sua rapida diffusione in tutto il vecchio continente; per conservare meglio il prodotto, i

Romani bollivano il vino, trasformandolo in un liquido sciropposo e molto dolce che veniva allungato con l'acqua per renderlo meno denso e acido. Nelle mense più ricche vi era un esperto che decideva di volta in volta, a seconda del menù, le percentuali di vino ed acqua da mescolare.

Con l'avvento del Cristianesimo il vino entra a far parte del mistero dell'Eucarestia e la vite fu elevata a simbolo di speranza per i perseguitati cristiani.

Dunque la coltura della vite e il rito della vendemmia hanno da sempre occupato un posto importante nella cultura di tutti i popoli, sia attraverso il lavoro sia per le feste e i banchetti.

Ancora oggi la vendemmia rappresenta nella cultura popolare un appuntamento rituale significativo.



5.2 Crostatina al Blu del Monviso con sauté di uva Moscato (Il Quattordici di Gaido Ornella, Antonioli Silvia & C.)



30 minuti

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di uva moscato
- 1 confezione di pasta brisée già stesa
- 300 gr di formaggio Blu del Monviso (oppure Gorgonzola o Roquefort)
- 250 ml di panna fresca
- 4 uova
- 1 noce di burro
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiari di pangrattato
- 1 ciuffo di erba cipollina
- Sale, pepe e zucchero q.b.

Preparazione:

Accendete il forno e portate la temperatura a 180°C, mondate l'uva, tagliate longitudinalmente i chicchi più grandi a metà e privateli dei semi.

Fate sciogliere in padella il burro, rosolate brevemente l'uva insaporendola con un pizzico di zucchero e uno di pepe. Togliete dal fuoco e fate riposare.

Foderate uno stampo rotondo da crostate (o 6 stampini monoporzionati) con la pasta brisée già stesa, distribuite sulla pasta il formaggio Blu a cubetti grossolani e l'erba cipollina tritata.

In una ciotola mescolate gli altri ingredienti (uova, panna, parmigiano e pangrattato) e versate il composto sui cubetti di formaggio.

Infornate per circa 20 minuti o fino a quando la superficie sarà ben dorata.

Servite le crostatine tiepide accompagnando ogni porzione con un cucchiaino di sauté d'uva moscato.

Il consiglio:

Abbinare il piatto ad un "Moscato secco".



5.3 Kir classique

(Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren)



1 minuto

Ingredienti per 1 bicchiere:

- 2 cl di crema di Cassis (ribes nero)
- 9 cl di vino bianco secco

Preparazione:

In un bicchiere tipo "flûte" versate la crema di Cassis (ribes nero) e poi il vino bianco secco (meglio se Bourgogne Aligoté) ... è pronto!!!

Varianti:

È possibile sostituire la crema di Cassis con creme di ogni frutto o fiore, come per esempio il lampone, la pesca, la mora, la pera, la violetta.

Il Kir può essere anche "breton", la base sarà quindi il sidro invece del vino, mentre, nel più famoso "royal", la base sarà lo champagne.

Curiosità:

Il Kir classique è il più classico e famoso dei cocktail francesi, semplicissimo e velocissimo.

5.4 Kir communard

(Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren)



1 minuto

Ingredienti per 1 bicchiere:

- 2 cl di crema di Cassis (ribes nero)
- 9 cl di vino rosso

Preparazione:

In un bicchiere tipo "balon" versate la crema di Cassis (ribes nero) e poi il vino Rosso. Se usate un vino di grande qualità lo potrete chiamare "Cardinal".

Curiosità:

Questo cocktail è il tipico aperitivo lionesse.



CAMERA DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

5.5 Kir petit Jesus

(Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren)



1 minuto

Ingredienti per 1 bicchiere:

- 2 cl di sciroppo di pompelmo
- 9 cl di vino rosato

Preparazione:

In un bicchiere tipo "balon" versate lo sciroppo di pompelmo e poi il vino Rosato.

Curiosità:

Il Kir petit Jesus è l'aperitivo più di moda nel sud della Francia degli ultimi anni.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

*5.6 Long drink delicato uva e liquore ChialvaMenta
(Azienda Agricola Dott. Chialva Sara)*



5 minuti

Ingredienti per 2 persone:

- 300 gr di chicchi d'uva
- Succo di 1/2 limone
- 30 cl di Liquore di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta
- 1 rametto fresco di Menta Piperita di Pancalieri
- Ghiaccio

Preparazione:

Lavate i chicchi d'uva e inseriteli nel boccale di un mixer, aggiungete il succo di limone e frullate.

Posizionate un colino su una caraffa e filtrate il composto ottenuto; aggiungete il ghiaccio a cubetti e il delicato Liquore di Menta Piperita di Pancalieri ChialvaMenta. Servite, decorando con un rametto fresco di Menta Piperita di Pancalieri.

5.7 *Romantique*

(SA.VA Import Export di Edith Elise Jaomazava)



10 minuti

Ingredienti per 6 persone:

- 500 ml di vino prosecco
- 250 ml succo d'arancia o spremuta d'arancia filtrata
- 1 bicchierino da liquore di acqua di rose ad uso alimentare (ottima quella di provenienza persiana)
- Fiori di Ibiscus (karkadè) interi secchi
- Due manciate di pepe rosa del Madagascar

Preparazione:

Versate in una grande ciotola il vino, il succo d'arancia e l'acqua di rose, aggiungete i grani di pepe rosa, mescolate e lasciate decantare il tutto per 2 ore in frigorifero.

Al momento di servire, mettete un fiore di Ibiscus intero per flute, e con l'aiuto di uno stecchino lungo fate roteare delicatamente il fiore di karkadè senza capovolgerlo. Versate il cocktail senza togliere i grani di pepe rosa, che andranno masticati bevendo il cocktail.

Le imprenditrici

6.1 Azienda Agricola Dott. Chialva Sara

Oggi alla quinta generazione, l'Azienda Agricola Chialva fonda le basi sulla tradizione familiare di coltivatori e distillatori di Menta Piperita e Piante Officinali più antica del settore.

Ricette proposte:

- ChialvaMenta caffè (prg. 2.4)
- Long drink delicato uva e Liquore ChialvaMenta (prg. 5.6)
- Insalata di riso vegetariana all'Infuso ChialvaMenta (prg. 4.3)
- Sorbetto cacao e Sciroppo ChialvaMenta (prg. 1.5)
- Zuppa di grano saraceno all'Infuso ChialvaMenta (prg.3.11)



Contatti:

Via Principe Amedeo, 80 – 10060 Pancalieri

Tel. 011.9734120

E-mail: schialva@menta.it

Sito web: www.menta.it

6.2 Bar Gelateria Penna Snc di Penna Celestina & C.

Penna, il cuore dolce della Valsusa: dove si fondono gusto, fantasia e creatività

Ricette:

- Baci valsusini (prg. 1.2)
- Tortine alle nocciole con zabaione al moscato (prg. 1.7)



Contatti:

Via Abegg 1/a – 10050 Borgone di Susa

Tel. 011.9645085

E-mail: bargelateriapenna@gmail.com



6.3 Cotti d'Amore Snc di Giuseppina Mistroni e Monica Roggi

Sotto l'Antica Tettoia dell'Orologio di Piazza della Repubblica, Monica e Giuseppina vi aspettano ad assaggiare i loro piatti...Cotti d'amore

Ricette:

- Risotto asparagi e caprino (prg. 4.6)



Contatti:

Piazza della Repubblica 30 (stand n. 26) – 10152 Torino

Tel. 393.4897534 – 333.1465147

E-mail: monica_roggi@yahoo.it

Sito web: <https://www.facebook.com/pages/cotti-dAmore>



6.4 Essenzialmenta di Chiattona Mirella

Essenzialmenta ... La piperita più buona del mondo dal 1865!

Ricette:

- Tajarin con zucchini, limone e pesto di menta di Pancalieri (prg. 3.10)



Contatti:

Sede operativa: Via Pinerolo, 44 BIS – 10060 Pancalieri (TO)

Tel. 011.9734279

E-mail: info@essenzialmenta.it

Sito web: www.essenzialmenta.it



6.5 Fantolino Franco Azienda Agricola di Gabriella Fantolino

Gabriella: un concentrato di dolcezza, brio ed energia ... sinonimo di Fantolino, buono, sano e genuino!

Ricette:

- Uovo sbattuto al cacao (prg. 1.8)
- Uovo sbattuto al caffè (prg. 2.6)



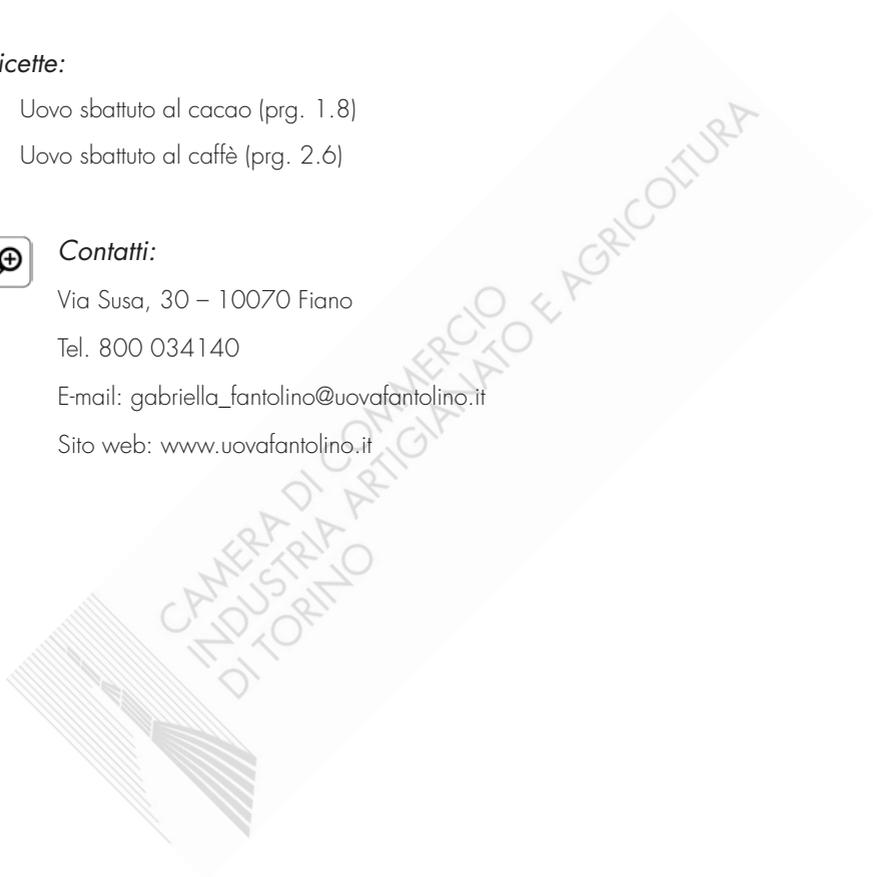
Contatti:

Via Susa, 30 – 10070 Fiano

Tel. 800 034140

E-mail: gabriella_fantolino@uovafantolino.it

Sito web: www.uovafantolino.it



6.6 Il folletto dei fornelli di Merlo Silvia

La tradizione e i sapori di una volta sono gli ingredienti segreti di Silvia Merlo e del suo Folletto dei fornelli

Ricette:

- Crostatine salate al Seirass (prg. 3.5)
- La fioca (prg. 1.4)
- Ris 'n persun (prg. 4.4)



Contatti:

Viale Pineta, 30 – 10056 Oulx

Tel. 338.1939868

E-mail ilfollettodeifornelli@gmail.com

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

6.7 Il Quattordici di Gaido Ornella, Antonioli Silvia & C.

Il Quattordici, Silvia e Ornella: l'equivalente di ambiente accogliente, cucina deliziosa e ottimo vino

Ricette:

- Crostatina al blu del Monviso con sauté di Moscato (prg. 5.2)



Contatti:

Via Lomellini, 14 – 10022 Carmagnola

Tel. 011.9720616

E-mail: ilquattordicicarmagnola@gmail.com

Sito web: www.ilquattordici.com



6.8 La Deutsche Vita Snc di Franzen Claudia Bettina e Schumacher Sabine Maria Hildegard

Claudia e Sabine ed il loro angolo di Deutsche vita nel cuore di Torino

Ricette:

- Kaiserschmarren (o pasticcio dell'imperatore) (prg. 3.7)
- Kässpätzle (prg. 3.8)
- Spätzle (prg. 3.9)



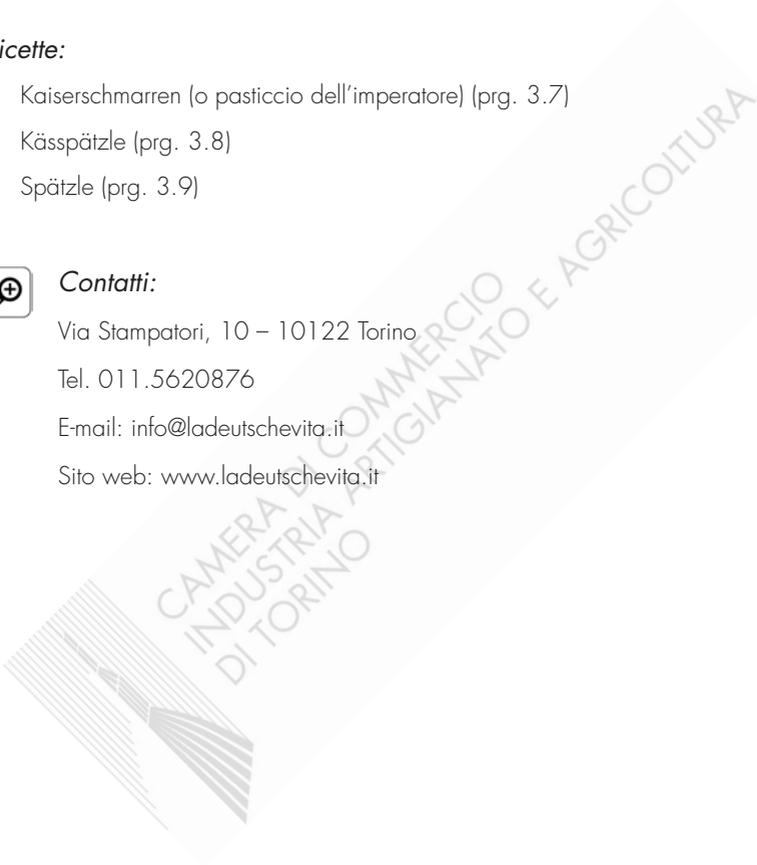
Contatti:

Via Stampatori, 10 – 10122 Torino

Tel. 011.5620876

E-mail: info@ladeutschevita.it

Sito web: www.ladeutschevita.it



6.9 Làit e formagg di Patriti Laura in Raviola

Làit e formagg, la piccola e fornitissima bottega di Laura e Aldo

“la nostra esperienza al vostro servizio”

Ricette:

- Risotto con crema di Testun del Monregalese e granella di nocciole piemontesi (prg. 4.7)
- Stracciatella di ricotta Seirass con nocciole tostate delle Langhe (prg. 1.6)
- Tometta di capra di Val della Torre con riso Basmati e uva nera (prg. 4.9)



Contatti:

Via Madama Cristina, 18

10125 Torino

Tel. 011.6699407

E-mail: info@alformaggi.it

Sito web: www.alformaggi.it



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

6.10 SA.VA Import Export di Jaomazava Edith Elise

La signora delle spezie e il suo profumo di vaniglia ci guidano da Sa.Va Import Export ad Atelier Madagascar

Ricette:

- Delizioso al mascarpone, pepe rosa e curcuma (prg. 4.2)
- Dolce sublime al cacao (prg. 1.3)
- Caffè aromatico (prg. 2.2)
- Romantique (prg. 5.7)



Contatti:

Via Borgo Dora, 21

10152 Torino

Tel. 011.5211483

E-mail: savaniglia@hotmail.com

Sito web: www.vanigliabourbon.com

6.11 Si vu plé Snc di Le Gal Elsa e Moreau Lauren

Si vu plé, un tocco francese alla nostra città

Ricette proposte:

- Crêpes dolci (prg. 3.2)
- Croques gourmand crudo, bleu e pera (prg. 3.3)
- Croques monsieur (prg. 3.4)
- Galettes (prg. 3.6)
- Kir classique (prg. 5.3)
- Kir communal (prg. 5.4)
- Kir petit Jesus (prg. 5.5)
- Riz au lait (riso al latte) (prg. 4.8)



Contatti:

Via L.C. Berthollet, 11

10125 Torino

Tel. 011.4279854

E-mail: info@si-vu-ple.com

Sito web: www.si-vu-ple.com

6.12 The Tea di Carità Claudia

Il fascino del thé, l'aroma del caffè, il calore degli infusi sono la magica miscela di The Tea

Ricette proposte:

- Caffè freddo al limone (prg 2.3)
- Crema al caffè (prg 2.5)
- Riso al lapsang Souchong e mela (prg 4.5)
- Udon di riso al thé Genmaicha (prg 4.10)



Contatti:

Via Corte d'Appello, 2

10122 Torino

Tel. 011.4364973

E-mail: info@thetea.it

Sito web: www.thetea.it



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Appendice 1

Il Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile

Il Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile è un organismo costituito presso la Camera di commercio di Torino con lo scopo di individuare strumenti idonei a promuovere la nascita e lo sviluppo delle imprese femminili del territorio provinciale, nonché creare una rete di sinergie con altri enti e/o istituzioni che permettano di rafforzare il ruolo delle donne nel mondo dell'imprenditorialità.

Costituito da rappresentanti del Consiglio camerale, delle associazioni datoriali e di categoria, delle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative sul territorio e del mondo bancario, rivolge i propri interventi alle imprese femminili del territorio, nonché tutte le donne che intendano avviare un'attività nella provincia di Torino e che potranno usufruire di percorsi formativi ad hoc, richiedere materiale informativo e partecipare a progetti di promozione della propria attività una volta avviata.

Per maggiori informazioni sul Comitato e sulle sue attività
www.to.camcom.it/comitatoimprenditoriafemminile.

Appendice 2

Non solo imprese, ma anche future imprenditrici

La seconda edizione del progetto “NiLab, elaboriamo le idee”, laboratorio ideato dal Settore Nuove imprese della Camera di commercio di Torino, il cui obiettivo è quello di rispondere in modo più mirato alle esigenze di chi intende avviare un’impresa, ha visto come protagonista il food.

Fra i partecipanti spiccano Ester Picchio e Roberta Marchese e la loro idea di un social-commerce: nel quale esse propongono ricette deliziose e veloci per i pasti settimanali, fanno la spesa acquistando gli ingredienti di qualità direttamente da piccoli produttori d’eccellenza da loro selezionati, li consegnano direttamente a casa, lasciando all’utente solo il divertimento di cucinare. Un solo click per risparmiare tempo e denaro, non sprecare prodotti e nutrirsi consapevolmente con cibi genuini.

C’è anche Eleonora Guerini che, con Laleo, porterà a Torino uno street food il cui slogan sarà “squisitezza”. Degustatrice di professione da oltre 20 anni, Eleonora guiderà i propri clienti in un viaggio attraverso i sapori della tradizione italiana, senza porre limiti alle diverse culture e territori, pescando un po’ qua un po’ là fra le eccellenze gastronomiche di stagione.

Ester, Roberta ed Eleonora potrebbero essere fra le protagoniste di uno dei nostri prossimi ricettari.

Per maggiori informazioni sul progetto NiLab www.to.camcom.it/nilab

Sitografia

www.amthewinnersclub.com/

www.beniculturali.it

www.brunocaffe.com

www.caffemalabar.it

www.caffemania.com

www.callebaut.com

www.ciboecibo.it

www.eurochocolate.com

www.everdi.ch/bollettino/pdf/giardinaggio_37.PDF

www.internationalpasta.org/index.aspx?idsub=53

www.piemontcioccolato.it

www.piusanipiubelli.it/alimentazione/alimenti/uva-storia-ricette.htm

www.riso.it

www.treccani.it

www.wikipedia.it

Ringraziamenti

Si ringraziano: il Settore Nuove Imprese della Camera di commercio di Torino, le associazioni componenti il Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile e le imprenditrici che grazie alle loro storie ed alle loro ricette hanno reso possibile la realizzazione del volume.



Lavori e hai poco tempo a disposizione per preparare un pranzo sfizioso? Hai ospiti a cena all'ultimo minuto e li vuoi stupire? Sei stanco dei soliti piatti e sei alla ricerca di ricette nuove e appetitose? A tutto questo pensa "Il chicco che concilia: pronto in tavola in 30 minuti" con le sue 42 ricette preparabili in massimo 30 minuti, offerte da 16 imprenditrici torinesi del settore agroalimentare.

**Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile
della Camera di commercio di Torino**

via San Francesco da Paola 24 - 10123 Torino

tel. 011 571 6354 - fax 011 571 6356

comitatoimprenditoriafemminile@to.camcom.it

www.to.camcom.it/comitatoimprenditoriafemminile