



Touring Club Italiano



IL RICETTARIO DEL BORGO BANDIERA ARANCIONE

in collaborazione con

Chateau d'Ax[®]
MILANO



COS'È LA BANDIERA ARANCIONE

La Bandiera arancione, ideata nel 1998, è il **marchio di qualità Touring** che seleziona e certifica le piccole località dell'entroterra in base a rigorosi parametri turistici e ambientali. È stata pensata dal punto di vista del viaggiatore e della sua esperienza di visita: viene assegnata alle località che non solo godono di un **patrimonio storico, culturale e ambientale** di pregio, ma sanno offrire al turista un'**accoglienza di qualità**.

La Bandiera arancione affonda le sue radici nella cultura turistica tradizionalmente sostenuta dal Touring Club Italiano, della quale questo marchio si fa al contempo espressione e strumento di promozione. Si sviluppa in completa coerenza con la storia del Touring, in linea con tutte le sue iniziative volte a promuovere uno **sviluppo turistico sostenibile**, dove la chiave di lettura è la **tutela del territorio e del patrimonio**, connessa all'**autenticità dell'esperienza di viaggio**.

PERCHÉ UN RICETTARIO

In occasione dei **20 anni dell'iniziativa Bandiere arancioni**, Touring propone una selezione di ricette tipiche dei borghi certificati con il marchio di qualità. Da nord a sud, attraverso varie portate e sapori, questo viaggio nel gusto offrirà la possibilità di conoscere e gustare le tipicità di tanti territori d'Italia, uniti da una caratteristica comune: **l'eccellenza!** Per ogni ricetta, oltre alle modalità di preparazione, troverete **una curiosità** che evidenzia il **forte legame esistente tra i piatti proposti e i territori**, a dimostrazione di quanto anche la cucina sia fortemente influenzata da elementi storici e culturali. In particolar modo nell'Anno del Cibo italiano, con questo ricettario vogliamo ribadire come gli aspetti enogastronomici e culinari siano parte del nostro patrimonio, che va fortemente tutelato e valorizzato, come TCI da sempre sostiene.



PRIMI

Bertù di San Lorenzo di Rovetto, Clusone (BG)

Minestra di fave e carciofi, Casciana Terme Lari (PI)

Pasta con le melanzane mbuttunate, Gerace (RC)

Pici all'aglione, San Casciano dei Bagni (SI)

Polentone di San Ginesio, San Ginesio (MC)

Ravioli di Gavi, Gavi (AL)

Risotto al Soave, Soave (VR)

Tortelli mantovani di zucca, Sabbioneta (MN)

Zuppa gallurese, Aggius (SS)





CLUSONE (BG)

BERTÙ DI SAN LORENZO DI ROVETTA

Ingredienti (6 pers.)

- **Per la sfoglia:**
- Farina 400 gr.
- Uova 4
- Sale q.b.
- **Per il ripieno:**
- Cotechino 350 gr.
- Parmigiano grattugiato 150 gr.
- Uova 1
- Pangrattato 1 cucchiaio
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- **Per il condimento:**
- Burro 100 gr.
- Pancetta 100 gr.
- Salvia 10 foglie circa
- Parmigiano grattugiato 100 gr.

Procedimento

Setacciare la farina con il sale sulla spianatoia, impastarla con le uova e lavorare l'impasto per 15 minuti, quindi avvolgerlo in una pellicola per alimenti e farlo riposare 30 minuti. Sbriciolare in una ciotola il cotechino, unire il parmigiano, il pangrattato, l'uovo, poi salare e pepare. Mescolare molto bene la farcitura. Tirare una sfoglia sottile e ritagliarne con il tagliapasta dei dischetti del diametro di circa 6-8 cm. Distribuire su ogni dischetto una noce di ripieno, poi chiuderli a mezzaluna. Tagliare la pancetta a dadini minuscoli, metterla a rosolare con la salvia nel burro finché risulti dorata. Lessare al dente i bertù in acqua salata. Scolarli e condirli prima con il parmigiano poi con il burro e la pancetta, mescolandoli molto bene.

LO SAPEVI?

Quella dei bertù era una tradizione quasi dimenticata, riscoperta solo negli anni recenti. I bertù sono sempre stati il piatto tradizionale della festa de "La Mare", la Madonna, che si svolge a San Lorenzo ogni 7 ottobre; questa festa era una delle numerose ricorrenze paesane e religiose istituite per ringraziare la Madonna del Rosario che aveva protetto i soldati cristiani (fra cui molti bergamaschi) nella battaglia di Lepanto, avvenuta il 7 ottobre 1571.



CASCIANA TERME LARI (PI)

MINESTRA DI FAVE E CARCIOFI

Ingredienti (4 pers.)

- Fave secche 150 gr.
- Pancetta affumicata 60 gr.
- Succo di ½ limone
- Carote 2
- Carciofi 6
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Olio extravergine di oliva 0,4 dl
- Sedano 2 coste
- Patate 4
- Pomodoro 1
- Cipolle 4
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Lasciare in ammollo le fave per una notte, risciacquarle e lessarle per 2 ore in abbondante acqua salata. Preparare il brodo di verdura: lavare e pulire 2 patate, 2 cipolle, carote, una costa di sedano e pomodoro, ridurre le verdure a pezzetti e metterle in una pentola, aggiungere 1 lt. di acqua fredda, sale e cuocere a fuoco dolce per 20 minuti. Spegnerle il fuoco e filtrare il brodo. Mondare i carciofi e tagliarli a spicchi sottili, metterli in acqua con succo di limone. Affettare cipolle e sedano, unire la pancetta a pezzi grossi e le fave e soffriggere con 2 cucchiaini d'olio. Unire i carciofi scolati e le patate, pulite e tagliate a pezzi grossi. Rosolare a fuoco vivace per 20 minuti, aggiungere brodo e continuare la cottura per 1 ora e mezza. Servire la minestra caldissima con un giro di olio crudo, una macinata generosa di pepe e foglie di prezzemolo.

LO SAPEVI?

Questo è un tipico piatto della tradizione contadina, diffuso in molte zone del centro Italia, specie nel Lazio e nelle province di Pisa e Siena, secondo diverse varianti. Era consumato in genere nei mesi di primavera, data la stagionalità di tutti questi ingredienti.



GERACE (RC)

PASTA CON LE MELANZANE 'MBUTTUNATE

Ingredienti (4 pers.)

- Melanzane 8 (di piccole dimensioni)
- Mollica di pane 500 gr.
- Formaggio grattugiato 200 gr.
- Basilico q.b.
- Aglio q.b.
- Sale q.b.
- Passata di pomodoro q.b.

Procedimento

Realizzare sulle melanzane cinque tagli, inserire il sale lasciando riposare per qualche ora e poi sciacquare. Per il ripieno utilizzare mollica di pane fresco, formaggio ed un trito di basilico ed aglio. Una volta lavate le melanzane dal sale e preparato il ripieno realizzare "l'imbottitura", da cui deriva il nome "mbuttunate". Ogni fessura realizzata in precedenza dovrà essere riempita col ripieno. Scaldare in una padella olio d'oliva, adagiare le melanzane ripiene e farle soffriggere a fuoco basso per circa 10 minuti. Rimuovere l'olio in eccesso dalle melanzane e versare in un'altra padella la passata di pomodoro. Cuocere per circa 5 minuti ed aggiungere una alla volta le melanzane precedentemente fritte evitando di sovrapporre l'una all'altra. Lasciare cuocere poi a fuoco lento per circa 20 minuti. In una pentola portare l'acqua a bollire e far cuocere la pasta.

LO SAPEVI?

La melanzana è uno degli elementi che sta alla base della cucina calabrese. Questo alimento non è però originario del Mediterraneo ma è stato portato nel sud Italia dagli arabi intorno al VII/VIII secolo. Lo stesso nome melanzana deriva dall'arabo al-badingian, trasformato poi in badingiana, divenuto in calabrese mulingiana.



SAN CASCIANO DEI BAGNI (SI)

PICI ALL'AGLIONE

Ingredienti (4 pers.)

- **Per i picci:**
- Farina di tipo 0 500 gr.
- Acqua tiepida 2 bicchieri
- Sale q.b.
- Uovo 1
- **Per il sugo all'aglione:**
- Olio 8 cucchiari
- Aglio 4 spicchi
- Peperoncino q.b.
- Concentrato di pomodoro 50 gr.
- Polpa di pomodoro 100 gr.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

LO SAPEVI?

La storia dei picci sembra risalire addirittura all'epoca etrusca. Una prima testimonianza si può trovare in una tomba a Tarquinia che raffigura un banchetto. I picci sono sempre stati un piatto povero, tipico del mondo contadino, ed ogni zona della Toscana ha la sua variante; a San Casciano dei Bagni e ancor più nello specifico nella frazione di Celle sul Rigo, i picci si fanno con l'aglione, una varietà di aglio molto grande (quasi 1 kg di peso) e dal gusto delicato.

Procedimento

Amalgamare farina, acqua, sale e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per almeno mezz'ora. Ritagliare delle striscioline di pasta lunghe circa 8-10 cm e "appiccicarle" su una spianatoia di legno una ad una. Passare i picci nella farina di granturco per non farli attaccare.

Per il sugo far soffriggere l'olio con gli spicchi d'aglio, aggiungere il concentrato e la polpa di pomodoro, per poi aggiungere sale, pepe e peperoncino. Far bollire il tutto per 2 ore aggiungendo acqua all'occorrenza.

A questo punto mettere l'acqua a bollire e poi immergervi i picci; dopo circa 18 minuti scolarli e farli saltare nel sugo per insaporirli. I picci all'aglione vanno consumati al momento.



SAN GINESIO (MC)



POLENTONE DI SAN GINESIO

Ingredienti (4 pers.)

- **Per il polentone:**
- Acqua 4 litri
- Farina di granturco 1,5 Kg
- **Per il ragù:**
- Carne bovina 100 gr.
- Carne suina 100 gr.
- Carne ovina 50 gr.
- Carne avicola 50 gr.
- Carne cunicola 50 gr.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Lardo suino q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Cipolla 1
- Carota 1
- Sedano 1
- Concentrato di pomodoro 1 cucchiaio
- Pomodori pelati 100 gr.
- Formaggio pecorino stagionato q.b.
- Vino bianco 1 bicchiere

Procedimento

Riempire il pagliolo d'acqua ed iniziare a versare la farina a piccole dosi prima che l'acqua arrivi ad ebollizione. Mescolare con una frusta sino a quando la consistenza lo permette, sostituire la frusta con un cucchiaio di legno ed aggiungere la farina fino al raggiungimento di una notevole consistenza; questo procedimento deve durare al massimo 60/70 minuti. Rovesciare il contenuto su una tavola di legno e lasciare raffreddare. Iniziare a dividere la massa in sezioni di circa 1 kg ed iniziare a tagliare a fette di mezzo centimetro utilizzando un filo di cotone. Disporre le fette su un vassoio di cottura ed aggiungere, ad ogni strato, il ragù preparato insieme ad una spolverata di pecorino stagionato. Fatti almeno 5 strati, rimettere in forno per almeno 30 minuti a 170°; tagliare a scacchi e servire ben caldo.

LO SAPEVI?

In origine la polenta era fatta con il mais quarantino, una particolare tipologia di mais, molto pregiata e recuperata negli anni recenti. Ogni anno nei primi giorni di settembre si svolge la Sagra del Polentone, in onore del prodotto tipico del paese.



GAVI (AL)

RAVIOLI DI GAVI

Ingredienti (4 pers.)

- **Per la sfoglia:**
- Farina 1 kg
- Uova 4
- Sale q.b.
- **Per il ripieno:**
- Carne di manzo 600 gr.
- Carne di maiale 200 gr.
- Pasta di salsiccia 200 gr.
- Scarole 2
- Parmigiano reggiano 100 gr.
- Maggiorana 2 rametti
- Prezzemolo q.b.
- Sedano q.b.
- Carote q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

LO SAPEVI?

Narra una leggenda che, intorno all'anno 1000, fosse presente a Gavi una locanda gestita dalla famiglia Raviolo e che questo fosse il luogo in cui si rifocillavano i numerosi mercanti, che passavano per il borgo, dato che il paese si trovava sull'unica strada che collegava Genova con la Pianura Padana. I mercanti trovavano così ristoro proprio nella locanda dei Raviolo, gustando un particolare tipo di pasta ben tirata e ripiena.

Procedimento

Preparare il ripieno dopo aver tritato maggiorana, prezzemolo, sedano e carote e lasciarlo riposare in frigo per una notte, se possibile anche per 24 ore. Stendere quindi la sfoglia molto sottile e depositare su di essa piccole palline di ripieno distanti circa 2 cm l'una dall'altra.

Coprire quindi con una sfoglia molto sottile e premere con le dita gli spazi fra un pallina e l'altra. A questo punto, con l'aiuto di una rotella, tagliare i ravioli di forma quadrata.

Prima di consumarli cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente. Possono poi essere mangiati sconditi (a "culo nudo"), o con aggiunta di vino rosso, oppure con il "tocco", il sugo di risulta delle carni utilizzate per il ripieno.



SOAVE (VR)

RISOTTO AL SOAVE

Ingredienti (4 pers.)

- Riso 320 gr.
- Scalogni 2
- Formaggio Monte Veronese DOP
- 100 gr.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Soave DOC 3 bicchieri
- Brodo di pollo
- Burro 100 gr.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Far appassire gli scalogni tritati finemente in una casseruola con un filo di olio extravergine d'oliva e con 50 grammi di burro. Quando gli scalogni cominciano ad imbiondire aggiungere un bicchiere di Soave e continuare la cottura lasciando evaporare l'alcool. Unire il riso e proseguire la cottura aggiungendo in continuazione il brodo ben caldo e mescolando per bene. Verso fine cottura controllare il sapore e aggiustare il sale. Aggiungere il formaggio grattugiato, pepe, un po' di burro e di vino. Far mantecare il risotto mescolando velocemente e servire all'onda.

LO SAPEVI?

Le testimonianze della coltura della vite in questa zona del Veneto sono antichissime e la fama della bontà di questi vini è presente già in epoca romana.

Con il crollo dell'impero e l'avvento dei barbari la coltivazione della vite venne però abbandonata, almeno fino all'anno Mille e forse anche oltre; è però in questo periodo che nacque il nome Soave. In un luogo poco abitato venne infatti costruita una nuova città da parte dei Longobardi, chiamati anche Svevi o Sauves, da cui il nome che fu dato anche al vino.



SABBIONETA (MN)



TORTELLI MANTOVANI DI ZUCCA

Ingredienti (6 pers.)

- Sfoglia di pasta
- Zucca 1 Kg
- Amaretti 150 gr.
- Mostarda di mele 180 gr.
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Grana padano q.b.
- Pane grattugiato q.b.
- Burro q.b.

Procedimento

Prendere la zucca mantovana, togliere la buccia, i semi e cuocerla a vapore. Lavorare la polpa della zucca con una forchetta, in modo da ottenere una crema uniforme. Aggiungere gli amaretti tritati, la mostarda, il grana, il sale ed eventualmente il pane grattugiato, affinché l'impasto risulti asciutto. Lasciare poi riposare il tutto.

Tagliare la sfoglia di pasta in rettangoli di circa 8x4 cm e porvi al centro una giusta quantità di ripieno. Ripiegare la pasta, ottenendo dei sacchetti a forma di portafoglio, pressati ai lati affinché non si aprano. Cuocere in abbondante acqua salata e condire a strati con burro fuso e formaggio grana.

LO SAPEVI?

Le prime notizie che si hanno di questi tortelli risalgono al Cinquecento, alla corte dei Gonzaga, a Mantova. Qui i Signori radunavano alla loro corte i migliori cuochi dell'epoca. Molti di loro erano di origine ebraica e nel 1629 un editto espulse tutti gli ebrei dal territorio dei Gonzaga. Molti di questi cuochi allora fuggirono diffondendo in varie zone del Nord Italia la tradizione dei tortelli di zucca, secondo specifiche varianti (turtel e salsa a Piadena, tortei de soca a Cremona, ecc...).



AGGIUS (SS)

ZUPPA GALLURESE

Ingredienti (6 pers.)

- Pane raffermo 500 gr.
- Brodo di carne 1,5 l
- Prezzemolo q.b.
- Formaggio fresco 500 gr.
- Formaggio vaccino grattugiato 150 gr.
- Pepe q.b.

Procedimento

Fare un buon brodo a base di carne bovina, con l'aggiunta di un pezzo di polpa di pecora o di maiale, che renderà il tutto più ricco e saporito. Tagliare il pane raffermo e il formaggio fresco in fettine sottili. A parte mescolare il formaggio grattugiato con abbondante pepe e con il prezzemolo tritato finemente. In una teglia dai bordi alti adagiare un primo strato di pane, uno di formaggio fresco, una manciata di grattugiato, fino all'esaurimento degli ingredienti. Su tutto versare lentamente il brodo caldo, aspettando ogni volta che il pane lo assorba. Infornare a temperatura media per circa un'ora, fino a che non si forma in superficie una crosta croccante. A piacimento la si può accompagnare con un sugo di carne di vitello: "lu ghisatu".

LO SAPEVI?

L'origine della zuppa gallurese è avvolta nel mistero. Una delle tesi più accettate parte dall'origine del nome: suppa cuata. Il termine cuata in sardo significa nascosta. Che cosa nasconde però? Alcuni affermano che il nome faccia riferimento ai pezzetti di carne nascosti nel brodo, mentre un'altra tesi fa riferimento all'abitudine di fare riposare la zuppa in una coperta prima di servirla, nascondendola ai commensali.



SECONDI

Agoni in carpione, Bellano (LC)

Bombetta di Cisternino, Cisternino (BR)

Carne salà e fasoi, Ala (TN)

Casadina salia, Galtelli (NU)

Coniglio al finocchio selvatico, San Leo (RN)

Cresce tajade, Ostra (AN)

Fasulin de l'oc cun le cudeghe, Pizzighettone (CR)

Filetto di pesce persico all'arancio e zenzero, Cannero
Riviera (VB)

Pizza di formaggio pasquale, Urbisaglia (MC)





BELLANO (LC)

AGONI IN CARPIONE

Ingredienti (4 pers.)

- Agoni 8
- Farina 50 gr.
- Aceto di vino bianco 5 dl
- Vino bianco 1 bicchierino
- Cipolle bianche 2
- Aglio 1 spicchio
- Chiodi di garofano 1
- Alloro 2/3 foglie
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

Procedimento

Privare gli agoni della testa, sviscerarli, lavarli sotto un getto d'acqua fredda, per poi tamponarli con carta assorbente da cucina. Passarli nella farina, friggerli nell'olio bollente e farli sgocciolare sulla carta assorbente.

Sbucciare le cipolle, tagliarle a fettine sottili e soffriggerle in 4 cucchiaini di olio in una padella grande senza che prendano colore. Aggiungere nella padella l'aceto, il vino, l'aglio sbucciato, 2/3 grani di pepe e l'alloro; scaldare a fiamma bassa per pochi minuti.

Sistemare gli agoni fritti in una pirofila di servizio con il bordo alto, coprirli con il carpione preparato ancora caldo, eliminare l'aglio e lasciare insaporire i pesci per 5/6 ore a temperatura ambiente, girandoli di tanto in tanto. Servire gli agoni freddi con il carpione.

LO SAPEVI?

Il carpione era in origine una salsa preparata per la conservazione del pesce pescato in abbondanza, fritto per evitarne la decomposizione e posto in ambiente acido per conservarlo saporito e più a lungo. Il nome 'carpione' deriva da un pesce di acqua dolce molto pregiato, simile alla trota, ma ormai pressoché scomparso, se non in alcune aree protette del Lago di Garda. Ha carni delicatissime e per conservarlo si immergeva nella salsa che prese nome dal pesce.



CISTERNINO (BR)



BOMBETTA DI CISTERNINO

Ingredienti (4 pers.)

- Capocollo di maiale 12 fette sottili
- Ventresca affumicata 12 fette
- Caciocavallo stagionato 150 gr.
- Pangrattato q.b.
- Aglio q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Affettare il capocollo di maiale fresco nello spessore di mezzo centimetro e successivamente tagliarlo a strisce larghe 3/5 cm e lunghe 10/15 cm.

Tagliare a strisce più piccole e sottili la ventresca affumicata che verrà sovrapposta alle strisce di capocollo.

Preparare a piccoli pezzetti il caciocavallo stagionato da aggiungere in quantità di mezzo pezzo per ogni bombetta e speziare a gradimento.

Arrotolare il composto su se stesso formando un cilindro, impanare con il pangrattato e cuocere in forno a 200 gradi per 10 minuti.

LO SAPEVI?

La "storia" delle bombette di Cisternino e più in generale delle bombette pugliesi è relativamente recente. Le origini di questo prodotto, divenuto rapidamente simbolo della cucina pugliese, risalgono infatti agli anni '60 quando alcune macellerie locali cominciarono a proporle come cibo cotto al momento e da consumarsi subito. Ne esistono diverse varianti sparse sul territorio della Puglia e di altre regioni limitrofe; ricette custodite da ogni singolo macellaio che propone la propria bombetta "della casa".



ALA (TN)

CARNE SALÀ E FASOI

Ingredienti (4 pers.)

- Carne salà di maiale 600 gr.
- Fagioli secchi 200 gr.
- Cipolla 100 gr.
- Rosmarino q.b.
- Salvia q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Mettere in ammollo i fagioli in acqua fredda per almeno 12 ore. Quando i fagioli sono pronti per la cottura tagliare finemente la cipolla e rosolarla nell'olio. Appena è ammorbidita aggiungere i fagioli, la salvia e il rosmarino tritati. Coprire con acqua tiepida, aggiustare con sale e pepe e portare a cottura per circa un'ora.

Quando la cottura è quasi ultimata scottare molto velocemente sulla piastra le fettine di carne salà, condirla con olio extravergine di oliva e servirla con i fagioli.

LO SAPEVI?

I primi documenti che parlano della carne salà del Trentino risalgono al Quattrocento e si sa per certo che nel Settecento essa era già molto conosciuta e diffusa. Dal punto di vista della produzione i pezzi di carne vengono passati a secco in una miscela di sale e spezie e poi riposti in grandi contenitori per una ventina di giorni. Normalmente la carne salà del Trentino viene prodotta con carne di manzo (che può essere consumata anche cruda con un filo d'olio o accompagnata con scaglie di Grana Trentino), ma nella zona di Ala essa viene prodotta in particolare con la carne di maiale.



GALTELLÌ (NU)

CASADINA SALIÀ

Ingredienti (4 pers.)

- **Per la pasta:**
- Farina di tipo 0 500 gr.
- Strutto o olio extravergine di oliva 150 gr.
- Sale 1 cucchiaino
- Acqua tiepida q.b.
- **Per il ripieno:**
- Pecorino sardo 500 gr.
- Menta 10 foglie
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Farina 1 cucchiaino
- Sale q.b.

Procedimento

Preparare l'impasto con la semola, l'acqua tiepida, il sale e lo strutto. Lavorare bene la pasta, poi lasciarla riposare coperta con un canovaccio. Tritare il formaggio con le erbe aromatiche, aggiungere sale e farina e mescolare bene. Aggiustare con il sale q.b. Riprendere la pasta, stendere la sfoglia e con delle formine tonde o con una tazza fare dei dischetti larghi 12 cm. Una volta fatti tutti i dischi mettere un cucchiaino di formaggio lasciando circa 1 cm dal bordo e pizzicare gli orli con l'indice e il pollice per ottenere il cestino. Disporre le casadine su una teglia con carta da forno o unta con dello strutto e infornarle a 180 gradi per 15/20 minuti. Sfornarle quando hanno un colore dorato e poi servire tiepide.

LO SAPEVI?

La casadina è un tipico dolce sardo, in genere consumato nel periodo pasquale. Quella che vi abbiamo proposto è invece la variante salata, originaria del Nuorese.

Casadina è il nome con cui questo piatto viene chiamato nella zona del Nuorese, mentre nel resto della Sardegna sono conosciute come pardulas, un termine che alcuni vedono come un riferimento a partula, la donna che deve partorire, in quanto la forma di questo piatto ricorda quella della pancia della donna.



SAN LEO (RN)



CONIGLIO AL FINOCCHIO SELVATICO

Ingredienti (4 pers.)

- Coniglio grosso 1 (tenere anche fegato e reni)
- Aglio 3 spicchi
- Pancetta 100 gr.
- Finocchio selvatico 1 mazzo
- Vino bianco secco
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Lavorare bene il coniglio e le interiora, tagliare la testa e farlo scolare bene.

Nel frattempo preparare un infuso con il finocchio selvatico e gli spicchi d'aglio pelati e lasciati interi. Scolare il finocchio selvatico e l'aglio, tenendo l'acqua di cottura. Tritare aglio e finocchio e impastare insieme alla pancetta tritata. Salare e pepare abbondantemente il coniglio dentro e fuori. Spalmare l'interno del coniglio con l'impasto di pancetta, inserire anche il fegato e i reni interi oppure tagliuzzati. Chiudere il ventre del coniglio con uno stuzzicadenti e legare con dello spago per arrostiti. Cuocere in forno, precedentemente riscaldato, a 120 gradi per due/tre ore, bagnandolo spesso con vino bianco e con l'infuso.

LO SAPEVI?

Questo piatto nasce come pietanza consumata sulle tavole dei ricchi, sia per la presenza di un ripieno, che per il fatto che la carne di coniglio era considerata piuttosto pregiata. Con il passare del tempo esso si diffonde però anche tra le classi più povere che riutilizzano alcuni alimenti per realizzare il ripieno, consumando magari questo piatto durante alcune particolari occasioni di festa come la Pasqua.



OSTRA (AN)

CRESCCE TAJADE

Ingredienti (4 pers.)

- **Per la sfoglia:**
- Farina di mais fina 400 gr.
- Farina di grano 100 gr.
- Acqua 250 ml.
- **Per il condimento:**
- Lardo 70 gr.
- Pomodori da sugo 5
- Salsicce 3
- Olio extravergine di oliva 50 ml
- Parmigiano reggiano 100 gr.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Setacciare le farine sulla spianatoia, unire l'acqua tiepida e lavorare l'impasto per 20 minuti. Avvolgerlo in una pellicola per alimenti e farlo riposare 10 minuti. Lavare i pomodori, tagliarli a pezzetti, eliminare i semi, versarli in una ciotola e salarli. Tagliare il lardo a dadini e rosolarlo in una casseruola con olio e salsicce sbriciolate. Unire il pomodoro, salare, pepare, mescolare e far cuocere per 20 minuti. Tirare una sfoglia un po' spessa e ricavarne dei grossi quadrati. Cuocerli in una pentola con abbondante acqua salata, scolarli al dente e accomodarli nel piatto di portata. Condire con il sugo, mescolare delicatamente, spolverizzare con abbondante parmigiano reggiano e servire.

LO SAPEVI?

La crescita è un piatto tipico delle Marche; la sua origine va ricercata nel pane usato in passato dall'esercito bizantino, di stanza per lungo tempo in questa regione.

Nelle varie zone delle Marche si usano spesso ingredienti diversi per il condimento, in provincia di Ancona ad esempio si mangia sa' le foje, cioè con le erbe di campo; ad Offagna esiste poi un Accademia della Crescia, che promuove e valorizza questo prodotto.



PIZZIGHETTONE (CR)



FASULIN DE L'OC CUN LE CUDEGHE

Ingredienti (4 pers.)

- Carote 3
- Cipolla 1
- Porro 1
- Costa di sedano 1
- Passata di pomodoro 3 cucchiari
- Cotenne di maiale 1 Kg.
- Fagiolini dall'occhio di Pizzighettone 350 gr.
- Brodo di carne miste
- Carni miste spezzettate (manzo, vitello, osso) q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale fino q.b.

Procedimento

Lessare le cotenne in acqua bollente salata per circa 10 minuti. Scolarle, rasarle, tagliarle a listarelle o a cubetti (a piacere). In una pentola soffriggere nell'olio le verdure lavate e tritate; unire le cotenne tagliate, i fagiolini dell'occhio lavati ed ammollati, la salsa di pomodoro, il sale e coprire il tutto a filo con il brodo di carne. Cuocere lentamente per circa 3 ore (se si asciuga coprire man mano con il brodo). Circa mezz'ora prima della fine della cottura aggiungere le carni lessate fatte a pezzettini e private da eventuali ossa e grasso in eccesso. Proseguire la cottura fino alla fine, girando di tanto in tanto per evitare che si attacchi al fondo. Servire in ciotole o scodelle, condire con olio evo e abbondante Grana Padano o Rasputura.

LO SAPEVI?

L'ingrediente principe di questo piatto è il fagiolino dall'occhio di Pizzighettone, un particolare tipo di fagiolo che in passato stava scomparendo ma che è stato riscoperto negli ultimi anni. L'abbandono della sua coltivazione era dovuto alle sue peculiarità: questo fagiolo infatti ha una resa agricola minore ed è più difficile da raccogliere. Nonostante questo la sua produzione è ripresa garantendo la tutela di uno dei legumi più anticamente consumati in Italia.



CANNERO RIVIERA (VB)

FILETTO DI PESCE PERSICO ALL'ARANCIO E ZENZERO

Ingredienti (6 pers.)

- Pesce persico 12 filetti
- Farina bianca q.b.
- Noce di burro 1
- Arancia 1
- Zenzero q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Brandy q.b.
- Burro q.b.

Procedimento

Infarinare i filetti e dorarli nel burro. Disporre su ogni filetto una fettina di arancia e di zenzero sbucciato, tagliato a fettine o tritato. Salare e pepare. Unire il succo di arancia, restringere e fiammeggiare con il brandy.

Servire ben caldo, il tempo di cottura può variare in base alla grandezza del filetto.

LO SAPEVI?

Il pesce persico reale è un pesce autoctono dei laghi del Nord Italia; le sue carni sono sempre state considerate pregiate, destinato alle tavole dei migliori ristoranti. Negli anni recenti però l'inquinamento, unito all'introduzione nei laghi e nei fiumi di pesci non autoctoni, hanno portato ad una forte diminuzione nella popolazione di questo animale in tutti i laghi del nord, specie nel Lago Maggiore. Per porre un freno a questo problema sono state quindi avviate campagne di ripopolamento che mirano nel lungo termine a riportare il numero del persico ai livelli dei decenni passati, quando questo pesce era "il principe" del Lago Maggiore.



URBISAGLIA (MC)

PIZZA DI FORMAGGIO PASQUALE

Ingredienti (8 pers.)

Farina di tipo 00 400 gr.
Lievito di birra 25 gr.
Strutto 1 cucchiaio
Latte tiepido 3 cucchiai
Uova 4
Parmigiano Reggiano grattugiato 75 gr.
Pecorino stagionato dei Monti Sibillini 150 gr.
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale marino q.b.
Pepe nero q.b.

Procedimento

Mettere il lievito di birra in una ciotola e scioglierlo con il latte tiepido. Inserire nella planetaria la farina setacciata, il lievito sciolto, le uova leggermente sbattute, l'olio e lo strutto; impastare fino a che l'impasto non è ben incordato. Unire il parmigiano grattugiato e il pecorino a pezzetti con sale e pepe, poi impastare per un paio di minuti, in modo da far unire gli ingredienti. Prelevare l'impasto e lavorarlo velocemente su un piano da lavoro leggermente infarinato fino a formare una palla. Inserirlo in uno stampo per panettone da 1 Kg, spennellare con olio e lasciare lievitare nel forno spento con la luce accesa per 2/3 ore. Infornare in un forno già caldo a 180° per 45 minuti: verificare la cottura con uno stecchino. Lasciare raffreddare e servire subito .

LO SAPEVI?

Quella della pizza di Pasqua è una tipica tradizione marchigiana che si tramanda di famiglia in famiglia; proprio per questo motivo è difficile riportare una ricetta originale. Secondo la tradizione religiosa la pizza veniva preparata il Giovedì o Venerdì Santo per poi essere consumata a Pasqua, una volta finito il digiuno imposto dalla Quaresima.



CONTORNI

Capù, Tignale (BS)

Carciofi alla monteluponese, Montelupone (MC)

Crostini neri trequandini, Trequanda (SI)

Glara, Usseaux (TO)





TIGNALE (BS)



CAPÙ

Ingredienti (4 pers.)

- Coste 500 gr.
- Prezzemolo 1 mazzo
- Aglio 1 spicchio
- Panini secchi grattugiati 2
- Formaggio grattugiato 3 cucchiari
- Uova 3
- Sale q.b.

Procedimento

Prendere le coste e tagliarle molto sottili, lasciando da parte alcune foglie grandi. Fare un trito con aglio e prezzemolo. Mescolare bene in un recipiente tutti gli ingredienti e dividere il composto in più parti, creando poi degli involtini con il composto e le foglie tenute da parte.

Cuocere circa 20 minuti in acqua bollente senza sale. Scolare e tagliare a fettine, aggiungendo un filo di olio d'oliva.

LO SAPEVI?

I capù sono una ricetta povera della tradizione lombarda, più specificatamente della zona del Garda e della Valle Camonica. Possono essere serviti sia come antipasto, magari in accompagnamento a formaggi e salumi, sia come contorni a secondi piatti più importanti. Come spesso accade per questi piatti di tradizione contadina ogni famiglia ha la propria ricetta con delle piccole varianti.



MONTELUPONE (MC)

CARCIOFI ALLA MONTELUPONESE

Ingredienti (4 pers.)

- Carciofi 6/8
- Aglio 2 spicchi
- Finocchietto selvatico q.b.
- Maggiorana q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Origano q.b.
- Vino bianco secco 1 bicchiere
- Sale q.b.
- Olio evo q.b.
- Limone q.b.

Procedimento

Tagliare il gambo e la punta dei carciofi, poi togliere le foglie più esterne, più dure. Pelare i gambi e metterli a bagno in acqua dove è stato spremuto il limone. Preparare il trito di odori unendo sale e olio. Prendere ogni carciofo e con i pollici aprirne delicatamente le foglie per salarle; condire gli interstizi fra una foglia e l'altra con il trito. Prendere una casseruola abbastanza stretta perché i carciofi possano rimanere in piedi sostenendosi l'un l'altro. Aggiungere olio, vino e acqua affinché copra la metà dei carciofi; accendere il fornello e una volta raggiunto il bollore abbassarlo al minimo continuando la cottura. Se necessario di tanto in tanto aggiungere un po' d'acqua, in modo che i carciofi si cuociano bene fino ad abbrustolirsi un po'.

LO SAPEVI?

Il carciofo di Montelupone, chiamato anche scarcioteno, è un particolare tipo di carciofo coltivato principalmente a Montelupone. Nonostante abbia una resa agricola più bassa rispetto alla media, la qualità del prodotto è molto alta.



TREQUANDA (SI)

CROSTINI NERI TREQUANDINI

Ingredienti (4 pers.)

- Carota 1
- Cipolla 1
- Costola di sedano 1
- Capperi 100 gr.
- Salvia 1 rametto
- Mela 1
- Acciughe 100 gr.
- Fegatini di pollo 200 gr.
- Carne macinata di chianina 800 gr.
- Vino rosso 1 bicchiere
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

In un tegame aggiungere gli ingredienti grossolanamente tritati a crudo, metterli sul fuoco e farli cuocere girandoli spesso. Quando il composto inizia a prendere colore far evaporare con un bicchiere di vino rosso.

Tirare a cottura per circa un'ora a fuoco lento. Ultimata la cottura passare con il passatutto e spalmare sopra del pane toscano.

LO SAPEVI?

I crostini neri sono uno dei piatti simbolo della cucina toscana e ogni paese, come abbiamo visto per Trequanda, può affermare di avere una propria ricetta.

In passato, specie nel medioevo, i crostini erano consumati principalmente dalle famiglie più povere che in questo modo sfruttavano fino all'ultima briciola il pane e gli scarti della carne (in particolar modo le frattaglie dei polli), cercando però di nascondere gli odori e i sapori con ingredienti più "nobili", quali cipolla, capperi, acciughe e vino.



USSEAUX (TO)

GLARA

Ingredienti (4 pers.)

- Patate 800 gr.
- Pancetta tagliata spessa 1/2 fette
- Cipolla 1
- Uovo 1
- Latte q.b.
- Olio q.b.
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Sminuzzare la cipolla e la pancetta, quindi fare un soffritto con un po' d'olio e di burro. Tagliare a fette sottili le patate crude, sistemarle in una teglia intervallando ad ogni strato un po' di soffritto e l'uovo sbattuto con sale e pepe. Salare anche le patate (non troppo). Coprire con il latte e infornare per circa 45 minuti a 180/200°. Controllare la cottura e servire quando tutto il latte è stato assorbito e la glara risulta asciutta.

Variante grattugiata: Cuocere il soffritto come sopra e unirlo alle patate, grattugiate e scolate dal liquido, all'uovo sbattuto, al sale e al pepe. Mescolare bene, distribuire nella teglia, coprire con il latte e infornare per circa 40/45 minuti a 180/200°. Controllare di continuo la cottura e poi servire.

LO SAPEVI?

La glara (o glore) di patate è un'antica ricetta della Val Chisone, di cui costituisce uno dei piatti tipici. L'ingrediente principale è la patata, alimento che in passato costituiva la base della dieta dei contadini di queste valli; in ogni casa venivano preparate le glare, per poi essere cotte nei forni comuni presenti nei paesi. La glara, che nasce come piatto unico, può essere accompagnata alla carne e alla cacciagione.



DOLCI

Biciolant d'ausan, Ozzano Monferrato (AL)

Biscottini di Fobello al miele della Val Mastallone, Fobello (VC)

Cavicione, Troia (FG)

Maiasa, Gromo (BG)

Pane dolce di Cannobio, Cannobio (VB)

Peschette dolci, Acquaviva Picena (AP)

Spongada, Bienno (BS)





OZZANO MONFERRATO (AL)



BICIOLANT D'AUSAN

Ingredienti

Farina di grano 400 gr.
Lievito 1 cucchiaio
Latte 1 tazza
Burro/margarina 200 gr.
Zucchero 150 gr.
Limone 1 cucchiaino di scorza
(grattugiata e non trattata)

Procedimento

Impastare la farina, il lievito, il burro o la margarina, lo zucchero e il limone. Secondo la consistenza dell'impasto aggiungere il latte. Quando tutto è ben amalgamato fare dei bastoncini di pasta lunghi 20 cm, per poi arrotolarli sulla spianatoia, chiuderli a cerchio e passare le coroncine così ottenute nei granelli di zucchero. Disporre il tutto su una teglia unta di burro e mettere in forno fino alla cottura. Al termine della cottura lasciare raffreddare i biciolant, gonfi e dorati, prima di toglierli dalla teglia.

LO SAPEVI?

Biciolant è il nome di un'antica forma di pane che veniva usata nel Monferrato; con questo nome ci si riferiva a quei pani che la confraternite religiose distribuivano gratuitamente ai poveri in alcune particolari occasioni dell'anno come la Pasqua. Il biciolant odierno nasce proprio da quella vecchia forma di pane, ma riadattato come un dolce vero e proprio.

In questo modo è stata tramandata e mantenuta viva l'antica tradizione, presente in tutto il Monferrato, di benedire il pane dei poveri dopo le funzioni religiose del Giovedì Santo (con i biciolant al posto del pane).



FOBELLO (VC)



BISCOTTINI DI FOBELLO AL MIELE DELLA VAL MASTALLONE

Ingredienti

- Farina bio di tipo 2 (macinata a pietra) 300 gr.
- Burro 100 gr.
- Zucchero 100 gr.
- Miele q.b.
- Uova 2
- Limoni 2 (scorza)
- Vaniglia bourbon q.b.

Procedimento

Montare il burro tirato a temperatura ambiente, insieme allo zucchero e al miele. Una volta montato il tutto inserire le uova intere (tuorlo e albume), inserire gli aromi (scorza di limone e vaniglia) e per ultima la farina.

Miscelare tutto per bene, mettere nel sac a poche e formare un biscotto rotondo con un buco al centro. Infornare a 160 gradi per 17/18 minuti.

LO SAPEVI?

La Val Mastallone è una valle laterale della Valsesia, che prende il nome dall'omonimo torrente Mastallone. Negli anni recenti questo territorio ha saputo rilanciarsi puntando con forza su alcune eccellenze gastronomiche, quali birre artigianali, marmellate, confetture, miele e formaggi, e anche biscotti; la ricetta che vi abbiamo sopra mostrato infatti è stata "pensata" da un piccolo biscottificio artigianale di Fobello.



TROIA (FG)

CAVICIONE

Ingredienti

- **Per la pasta frolla:**
- Farina 250 gr.
- Burro 125 gr.
- Zucchero 100 gr.
- Tuorli d'uovo 3
- Limone 1 scorza grattugiata
- Sale q.b.
- **Per la farcitura:**
- Ricotta di pecora o di mucca 500 gr.
- Zucchero q.b.
- Limone 1 scorza grattugiata
- Uova 3/4
- Liquore Strega 1 bicchierino

LO SAPEVI?

Il cavicione, cavcion in pugliese, è un tradizionale dolce diffuso in tutta la provincia di Foggia, di cui è presente anche una versione salata.

Viene in genere preparato e consumato durante la Settimana Santa e le festività pasquali.

Procedimento

Setacciare la farina a fontana con un po' di sale, poi mettere al centro il burro e lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto simile al pangrattato. Disporre il composto a fontana, versare al centro lo zucchero, i 3 tuorli e la buccia grattugiata di un limone e lavorare delicatamente il tutto fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Avvolgere l'impasto in una pellicola dopo averla compattata a forma di palla e metterla in frigo per almeno 30 minuti.

Per realizzare la farcitura setacciare la farina, aggiungere lo zucchero un po' alla volta e un tuorlo alla volta finché l'impasto diventa liscio e lucido. A parte montare gli albumi e aggiungerli all'impasto avendo cura di incorporare con una marisa. Alla fine versare un bicchierino di liquore Strega.

Imburrare una tortiera di 24cm, versare il composto e infornare a 180 gradi per 40/45 minuti.



GROMO (BG)

MAIASA

Ingredienti

Farina bianca 500 gr.
Farina gialla una manciata
Zucchero 150 gr.
Fichi secchi 400 gr.
Latte ½ litro
Lievito di birra 25 gr.
Sale q.b.
Olio di oliva ½ bicchiere
Uova 2
Porro ½
Cipolla ½

Procedimento

Far rosolare il porro e la cipolla con un po' d'olio e lasciar raffreddare. In una terrina impastare farina bianca, zucchero, uova, latte, lievito sciolto in un poco di latte tiepido, avendo cura che il composto risulti morbido come l'impasto degli gnocchi. Lasciare lievitare per tre quarti d'ora e solo dopo aggiungere all'impasto fichi in piccoli pezzi, olio, cipolla e porro. Impastare e mettere in una tortiera oleata, cosparsa di farina gialla (a piacere). Lasciare lievitare ancora per tre quarti d'ora e infine cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per un'ora.

LO SAPEVI?

A Gromo, il Venerdì Santo, da tempo immemorabile si consuma la Maiasa. In passato ogni famiglia preparava la propria e la consumava al termine della processione; un momento che significava la fine della Quaresima e l'inizio del periodo pasquale. Oggi sono rimaste poche le famiglie che preparano la Maiasa direttamente in casa ma la tradizione di consumarla la sera del Venerdì Santo è rimasta: magari acquistandola dai vari panifici del paese.



CANNOBIO (VB)

PANE DOLCE DI CANNOBIO

Ingredienti (8 pers.)

- Nocciole in polvere 60 gr.
- Mandorle in polvere 60 gr.
- Farina 60 gr.
- Zucchero semolato 120 gr.
- Burro 120 gr.
- Uova 2
- Tuorli 2
- Lievito in polvere per dolci 8 gr.
- Zucchero a velo q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Lavorare il burro con lo zucchero semolato fino ad ottenere una crema soffice e spugnosa. Sgusciare le uova e separare gli albumi dai tuorli; incorporare i quattro tuorli al composto di burro e zucchero insieme alla farina setacciata con il lievito e mescolare.

Aggiungere le nocciole e le mandorle in polvere e un pizzico di sale, poi amalgamare il composto. Montare gli albumi tenuti da parte con le fruste elettriche e unirli all'impasto, mescolando con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto.

Rivestire con carta da forno uno stampo da plum cake di circa 10 x 20 cm, versarci l'impasto e cuocere il dolce nel forno già caldo a 180 gradi per circa 40 minuti. Lasciarlo raffreddare su una gratella per dolci, cospargerlo con poco zucchero a velo e servire.

LO SAPEVI?

L'utilizzo di pane o di varianti dolci durante la feste patronali religiose proviene dalle espressioni di devozione popolare seicentesche di origine spagnola. Si narra che nel 1522, presso un'osteria di Cannobio, da un quadretto della Pietà fuoriuscì un ossicino con tantissimo sangue; in seguito a questo evento miracoloso fu eretto il Santuario della Pietà. I festeggiamenti a ricordo del Miracolo vengono celebrati durante la Pentecoste, proprio consumando il Pan Dolce.



ACQUAVIVA PICENA (AP)



PESCHETTE DOLCI

Ingredienti

Farina 500 gr.
Zucchero 180 gr.
Burro 120 gr.
Uova 3
Limone 1 scorza
Latte 3/4 cucchiari
Lievito 1 cucchiaino
Liquore alchermes q.b.
Nutella 150 gr.
Zucchero semolato q.b.

Procedimento

Mettere in una ciotola ampia la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, il burro a pezzetti, le uova e la scorza di limone. Impastare a mano e aggiungere il latte, fino ad ottenere un impasto morbido. Con le mani leggermente infarinate prelevare dei pezzetti di impasto e formare delle palline. Sistemarle man mano su una leccarda, rivestita con carta forno, distanziandole fra loro. Cuocere in un forno già caldo a 180° per 20 minuti: l'impasto dovrà restare chiaro. Quando le semisfere sono cotte, premere la base con il pollice per ottenere un piccolo solco, per poi spalmarci sopra un cucchiaino di nutella. Richiudere con un'altra semisfera e far aderire bene. Una volta pronte bagnarle nell'alchermes, immergerle ed estrarle velocemente, per poi passarle nello zucchero.

LO SAPEVI?

Il caratteristico colore rosso di questo dolce è dato dall'alchermes. Questo liquore, particolarmente sciropposo, pervenne in Italia per merito degli Spagnoli, i quali avevano ereditato la ricetta dagli Arabi. Molti ritengono, erroneamente, che le sue origine siano invece italiane, più precisamente che fosse nato a Firenze; questo equivoco nasce dal fatto che fu qui che l'alchermes iniziò a diffondersi, durante la reggenza dei Medici, che ne erano apprezzatori.



BIENNO (BS)

SPONGADA

Ingredienti (8 pers.)

- Farina di tipo 00 1 Kg
- Uova 8 tuorli
- Zucchero 300 gr.
- Burro 200 gr.
- Vaniglia q.b.
- Lievito di birra 100 gr.
- Sale q.b.
- Latte 350 ml

Procedimento

Fare l'impasto con gli ingredienti indicati e poi lasciare lievitare per 6/8 ore, a seconda della temperatura del locale.

Fare delle palline con l'impasto e lavorarle a mano, per poi lasciare lievitare per altre due ore.

Fare un taglio a croce sulla superficie e poi spennellare con le uova o con lo zucchero.

Infornare a 180 gradi per 15 minuti.

LO SAPEVI?

La spongada, dolce tipico della Pasqua, trae il suo nome dal tardo latino sponga, un riferimento alla sua consistenza spugnosa e morbida. Diffusa in tutta la Valle Camonica essa presenta diverse varianti nella ricetta, nella forma e nelle possibilità d'abbinamento con altri piatti a seconda dei singoli paesi.

Costituita da ingredienti semplici e poveri la spongada, secondo la tradizione, può essere segnata in superficie con un'incisione a forma di croce, pennellata con della chiara d'uovo, cosparsa da semi d'anice e cumino o ornata con foglie d'ulivo. Gesti e consuetudini che rimandano a un mondo contadino caratterizzato da una profonda fede cristiana.



TESTI E IMMAGINI

Il Touring Club Italiano ringrazia i Comuni di Acquaviva Picena, Aggius, Ala, Bellano, Bienna, Cannero Riviera, Cannobio, Casciana Terme Lari, Cisternino, Clusone, Fobello, Galtelli, Gavi, Gromo, Montelupone, Ostra, Ozzano Monferrato, Pizzighettone, Sabbioneta, San Casciano dei Bagni, San Ginesio, San Leo, Soave, Tignale, Trequanda, Troia, Urbisaglia e Usseaux che hanno contribuito alla realizzazione di questa raccolta di ricette.

Testi prodotti da Touring Club Italiano e Comuni Bandiera arancione.

Tutte le immagini sono state gentilmente concesse dai Comuni Bandiera arancione e da Turismo Pro Clusone, Carlo Borlenghi, Adriano Gattoni, Associazione Pro Cannero Riviera, Francesco Recchi, Photo news, Tino Mantarro.

L'editore non può assumersi la responsabilità per danni o inconvenienti da chiunque subiti in conseguenza di informazioni contenute nel presente testo.

Area Campagne e Programmi Territoriali

Direzione Strategie Territoriali

Touring Club Italiano

corso Italia 10, 20122 Milano

www.touringclub.it

www.bandierearancioni.it

© Touring Club Italiano - 2018