



I PALATINATI

Editore : I Palatinati

Direttore : Stefania Nebuloni

NEWSLETTER – N. 03/2023 MARZO

In questo numero:

Editoriale

Curiosità in cucina: Biscottini all'aria

La rubrica del vino a cura di Piero Franco Rebuffo

Due parole sulla Focaccia Genovese a cura di Piero Franco Rebuffo

Editoriale

Gentili Associati,

è arrivata la newsletter di Marzo nella quale troverete la consueta curiosità in cucina, la rubrica del vino e la riflessione sulla focaccia genovese del nostro Vice Presidente Piero Franco Rebuffo.

Buona lettura e... si ricorda che **la sezione.Piemonte de I PalatiNati conferma la cena "pasquale" del 31 Marzo.**

Sarà una cena vegetariana al grido di "salviamo gli agnellini ed i capretti"!

Già numerose le adesioni, affrettatevi.

Stefania Nebuloni – Presidente, Direttore Marketing e Comunicazione



I PALATINATI

Curiosità in Cucina: Biscottini all'aria*

L'aria è un ingrediente fondamentale per la preparazione di biscotti friabili e leggeri.

Sono le cinque del pomeriggio. Gradite un the con dei biscottini? Solitamente sono leggeri, friabili, burrosi, con porosità molto adatte ad assorbire un liquido come il the e sciogliersi in bocca.

Avete mai provato a leggere gli ingredienti di un biscottino da the?

Ogni pasticciere, ogni produttore, usa percentuali differenti sempre degli stessi ingredienti: farina, zucchero, uova e burro. Aromatizzati a volte con vaniglia, cacao o altro. Mai nessuno però riporta l'ingrediente fondamentale per donare a questi biscottini quella friabilità e quella leggerezza che tanto li caratterizza: l'aria.

Già, l'aria in pasticceria è un ingrediente con pari dignità degli altri, ma nelle etichette non compare mai e il suo ruolo non è quasi mai messo in evidenza nelle ricette.

Non assorbire aria a sufficienza in una ricetta che lo prevede ha quasi sempre il fallimento come conseguenza.

A volte è facile riconoscere la fase in cui è assorbita in un impasto: montando gli albumi a neve, oppure i tuorli o ancora la panna.

Nel caso dei biscottini da the invece è più difficile riconoscere il ruolo dell'aria e il momento in cui viene assorbita.

Molte ricette di biscotti, non solo quelli da the, iniziano con una fase in cui si "monta" il burro insieme allo zucchero.

Il termine "montare" può sembrare inadatto perché durante la lavorazione l'aumento di volume è molto inferiore rispetto a quando montiamo l'albume o la panna fresca. Il termine inglese comunemente usato è *creaming*, perché lavorando di fruste o con una planetaria il burro diventa molto cremoso e assorbe tutto lo zucchero.

E' però corretto usare il termine montare, perché in questa fase, assolutamente fondamentale, stiamo anche assorbendo bolle d'aria che rimangono intrappolate nel burro.

Non a caso per i pasticcini da the si parla di pasta frolla montata: gli ingredienti sono molto simili a quelli di una pasta frolla classica, ma l'ordine con cui sono mescolati gli ingredienti è invertito e c'è la fase iniziale di montatura del burro con lo zucchero.

Questa fase è estremamente delicata ed è influenzata da due fattori: la temperatura alla quale è lavorato il burro e la granulometria dello zucchero usato.

Il burro, a volte sostituito dalla margarina in preparazioni industriali o in luoghi dove le alte temperature ambientali rendono difficoltosa la lavorazione del burro, deve essere sufficientemente plasmabile e malleabile da inglobare lo zucchero e l'aria durante la



I PALATINATI

lavorazione, ma non deve assolutamente sciogliersi o diventare troppo molle: l'aria non riuscirebbe a rimanere intrappolata.

La temperatura ottimale per montare il burro è tra i 15 e 18 gradi Celsius.

Quando vi preparate a fare i biscotti di frolla montata abbiate l'accortezza di tirare fuori dal frigorifero il panetto di burro almeno un'ora prima.

Se non avete un termometro per misurare la temperatura potete provare a schiacciarlo con un dito: deve cedere, ma non troppo.

Montare il burro da solo, però, ottenendo il cosiddetto "burro pomata", non è sufficiente.

I cristalli di zucchero hanno un ruolo fondamentale nell'aiutare a incorporare l'aria e a mantenerla.

Gli esperimenti mostrano come la granulometria più grande dello zucchero semolato sia meno efficace nell'incorporare aria, e quindi ridurre la densità dell'impasto, rispetto all'uso dello zucchero a velo, i cui cristalli hanno un rapporto superficie-volume più favorevole.

Durante la cottura in forno, le bollicine serviranno per fornire una via di fuga all'acqua dell'impasto che si trasforma in vapore, gonfiandole e alleggerendo il biscotto.

Poiché l'impasto è molto delicato, abbiate l'accortezza, dopo aver formato i biscotti con una sac à poche, di raffreddarli per un'ora in frigorifero sulla teglia prima di infornarli nel forno già caldo: manterranno meglio la forma.

* Fonte: *Le scienze di gennaio 2013*

La rubrica del vino

(a cura di Piero Franco Rebuffo)

Come avevo anticipato nella rubrica del vino di Febbraio, in questo periodo mi sono dedicato ad assaggiare vini bianchi.

Ne ho provati 2 piemontesi e 2 marchigiani.

Il primo è l'**Erbaluce di Caluso** della Cooperativa Produttori di Erbaluce di Caluso.

L'Erbaluce è coltivato nell'area di Torino, del canavese e di Vercelli.

E' un vino piacevole, secco, fresco, ben equilibrato.

Al gusto si sentono sapori di mela, all'olfatto ricorda erba tagliata e fiori.

Il suo colore, giallo paglia, è luminoso, da qui il nome, limpido con riflessi verdi.



I PALATINATI

È un buon vino da aperitivo e si sposa bene con piatti di pesce d'acqua dolce, risotti e antipasti vari: grande con il vitello tonnato. Io l'ho gustato, annata 2021, con un risotto al vino (erbaluce naturalmente): veramente piacevole.

Il secondo è il **Timorasso IGT** della cantina Vigneti Massa, a cui, con pochi altri, si deve il rilancio del vitigno.

Il Timorasso è tra i bianchi di qualità che meglio rappresentano il Piemonte ed è un vino bianco che resiste bene all'invecchiamento.

Si consiglia di berlo con almeno 3 anni di anzianità ed oltre. A mio parere, dopo i tre anni, maturano sapori che a me non piacciono e pertanto lo preferisco max di tre anni. Ultimamente, con vigneti giovani, alcuni produttori pensano di promuoverlo con il nome di Derthona, senza menzionare Timorasso. Da valutare.

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumi agrumati e di frutta matura, spiccano note di erbe aromatiche al palato e una fresca e decisa mineralità.

Il suo grado alcolico è alto rispetto ai bianchi tradizionali.

E' un ottimo vino per una cena tra amici a base di pesce e crostacei. Abbinamenti consigliati: risotti a base di pesce, pollame, formaggi stagionati, crostacei. Io l'ho gustato, annata 2019, con un risotto al coregone: splendidi entrambi, vino e risotto.

Il terzo e il quarto sono il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC "Dominè"** della cantina Pievalta ed il **Verdicchio di Matelica riserva DOCG** della cantina Belisario.

C'erano entrambi sul nostro tavolo.

Il primo, annata 2020, ha colore giallo con riflessi verdognoli. Intense le sue caratteristiche organolettiche con buona persistenza di aromi floreali, fruttati, tra cui sentiamo agrumi, pesca, pera, mela.

Il sapore è deciso con retrogusto di erba e la freschezza pronunciata.

Il secondo, annata 2021, si differenzia dal primo per la struttura, più pieno, complesso, armonioso. Il colore è giallo paglierino, il profumo è caratteristico, delicato; il sapore è ricco, caldo ed avvolgente, ben calibrato con retrogusto leggermente amarognolo, di mandorle amare.

L'abbinamento suggerito è con pesce ai ferri, zuppa di pesce, formaggi di capra, piatti fortemente saporiti. Noi li abbiamo assaggiati con il pesce ai ferri e formaggi di capra: ottimi.

Tutti i vini sono nella fascia di prezzo tra 8,00 e 15,00 Euro.



I PALATINATI

Due parole sulla Focaccia Genovese

(a cura di Piero Franco Rebuffo)

Nella News-Letter di Febbraio, il mio amico Ilio mi menziona come se fossi un esperto di focaccia genovese.

In realtà, chiamarmi esperto è forse un po' troppo, anche se tanti anni fa ho fatto un corso sulla focaccia ligure.

Nel corso si puntava l'attenzione alle differenze presenti tra le varie tipologie di focaccia ligure, che cambia da ponente a levante, oltre che alle variazioni nelle farciture ideate per soddisfare i gusti più disparati.

Un discorso a parte merita la focaccia al formaggio di Recco.

E' una variante ben distinta dalla focaccia genovese. Si tratta di due sottilissimi strati di pane, non lievitati, farciti con crescenza o con stracchino.

Va mangiata calda, è squisita, ma è tutt'altra cosa!

La focaccia ligure, a differenza della pizza, va cotta senza bruciature sulla superficie.

Deve essere croccante fuori e morbida dentro.

L'altezza varia, ma rimane intorno ai 10-15mm, a seconda della zona di produzione.

Si può usare lievito di birra oppure il lievito madre, ma l'olio deve essere d'oliva extra vergine ed il sale da guarnizione deve essere quello "grosso".

Le antiche ricette suggerivano di metter nell'impasto anche un cucchiaino di miele per ogni teglia.

I fori, dove si depositano l'olio ed i granelli di sale, si fanno con le dita o con punteruoli di legno.

L'olio ed il sale grosso vanno aggiunti appena la focaccia esce dal forno di cottura.

Una raccomandazione: gustate la focaccia sempre mettendo la parte con i fori in basso. Il sapore (olio, sale, focaccia) si esalta subito e si apprezza meglio il tutto.

Se la volete farcita, scegliete una focaccia meno oleata in superficie: la mortadella o il prosciutto cotto sono ideali. Alcuni, scaldandola leggermente, vi mettono del formaggio stracchino fresco: un buon abbinamento.

Quella ricoperta alle cipolle, in molti la fanno, ma pochi la fanno bene.

Le cipolle devono ricoprire tutta la superficie in modo generoso e l'olio deve inumidire le cipolle e non solo la focaccia.



I PALATINATI

Gli antichi genovesi gustavano la focaccia immergendola nel caffelatte.

Io ho provato, ma non mi ha convinto.

Preferisco un buon vino bianco, freddo, con bollicine oppure, per chi ama i vini fermi, un Cortese di Gavi o un Vermentino ligure.

I Palatinati