



Dalla sig.ra Daniela Pasini, Lady Chef e Delegata per la Provincia dell'Ontario dell'APCI Canada riceviamo e pubblichiamo. "Sono Daniela Pasini e sono arrivata in Canada, dalla mia Verona, 2 anni fa, dopo un andirivieni di ulteriori 3 anni tra Verona e Toronto.

Ho sempre coltivato la passione della cucina in modo speciale per i miei familiari e miei amici, ai quali sottoponevo le mie "creazioni".

Incoraggiata dai miei amici, ho iniziato la mia attività di cuoca privata riscuotendo un buon successo.

Amo tutto quello che fa esprimere la mia creatività, specie in cucina.

Interpreto la cucina come una tela bianca, dove il colore della tradizione si unisce al profumo dei suoi ingredienti semplici, creando un piatto che evoca memorie a volte sopite.

Arrivata a Toronto, ho sentito l'esigenza di scrivere un libro, proprio perché queste tradizioni non vadano perse, collaborando, inoltre, con il quotidiano "Il Corriere Canadese" pubblicando ricette tradizionali italiane ogni fine settimana.

In Italia cucinavo i piatti tradizionali per i miei figli e nipoti, perché non perdessero la loro "veronesità". Qui cucino per gli italiani che vogliono ricordare gli antichi sapori, ritornare per un momento alle origini, con gusto.

Il libro racconta le tradizioni culinarie della nostra Italia, nonché l'arte e la poesia italiane inerenti al cibo.

Io penso che non si debba dimenticare da dove si è arrivati o chi siamo stati. Perché la nostra vita, la vita di tutti, è un viaggio, e se non ci si vuol perdere nei meandri di questo nostro lungo cammino, bisogna sempre ricordare da dove siamo venuti.

Con la cucina noi diffondiamo non solo l'amore italiano per il cibo, ma tutto il nostro calore, la nostra arte della convivialità, la nostra capacità di creare, con cose semplici, con i frutti della nostra amata terra d'origine, dei piatti meravigliosi che esprimono al pieno le mille straordinarie qualità che ci contraddistinguono nel mondo".

Risotto al tastasal con riduzione di vino Amarone e rosa di Grana Padano

Il nome "tastasal" rispecchia la consuetudine locale di verificare il giusto punto di sale nella carne necessaria per la produzione degli insaccati tipo la soppressa veneta, abbinandolo al riso e realizzando così un piatto eccezionale.

INGREDIENTI

Per il tastasal

(per 1 kg di tastasal)

400 gr di lonza di maiale

300 gr di coppa di maiale

300 gr di pancetta fresca di maiale

Aglio (io ne macino 2 spicchi grossi, poi dipende se vi piace agliato o meno)

Mezzo cucchiaino di sale (con il sale vi dovete regolare secondo il vostro gusto)

1 cucchiaino di pepe

Macinate grosso le carni, mettetele in una ciotola e aggiungete il sale, il pepe e l'aglio frullato a crema con un po' d'olio (mi raccomando, appena appena d'olio, serve solo per renderlo cremoso).

Mescolate il tutto con le mani e riponetelo in frigo, coperto con della pellicola, a riposare per un giorno. Il giorno dopo, prendete un po' di tastasal e cuocetelo in una noce di burro e assaggiate (da qui la parola tastasal) se avete dosato bene il sale, l'aglio e il pepe. Se il sapore vi soddisfa (deve essere molto saporito, come un salame) procedete con la preparazione del risotto o potete anche porzionarlo e congelarlo.

Per la riduzione di vino Amarone

250 ml di vino Amarone 1 scalogno Un ricciolo di burro 3 grani di pepe nero 3 aghi di
rosmarino
pizzico di sale

Un

Tritate finemente lo scalogno. In un pentolino mettete il burro, aggiungete lo scalogno e rosolatelo bene.

Versate su tutto il vino Amarone e aggiungete i grani di pepe, gli aghi di rosmarino e un pizzico di sale.

Fate bollire fino a che si è ridotto della metà. A questo punto con un colino filtrate la riduzione. Una volta filtrata rimettetela su fuoco ad addensare. Deve diventare quasi uno sciroppo.

Quando è pronta tenetela da parte.

Per La Rosa di Grana Padano

30 gr di Grana Padano grattugiato

Mettete a scaldare un padellino. Quando è caldo, mettete una striscia di Grana Padano grattugiato. Fatelo sciogliere senza mai toccarlo. Una volta che la striscia di formaggio si è sciolta, con una paletta staccatela dal padellino e cercate di tirarla un pò per allungarla. Mettetela velocemente su un ripiano e facendo attenzione, perché sarà molto calda, arrotolatela dando un pò la forma di bocciolo di rosa.

Fatela raffreddare mettendola dentro ad una ciotolina, così che possa mantenere la forma. Tenetela da parte.

Per il risotto

350 gr di riso Carnaroli o Vialone nano

400 gr di tastasal

1,5 l di brodo di carne

100 gr di burro + 60 per amalgamare il risotto

1 cipolla

1 rametto di rosmarino

1 bicchiere di vino rosso

Olio extravergine d'oliva

100 gr di parmigiano grattugiato

PROCEDIMENTO

Prepariamo innanzitutto il tastasal. In una padella mettete il burro, la cipolla affettata sottile e il rosmarino, soffriggete il tutto e aggiungete il tastasal, rosolatelo bene e poi sfumate con il vino rosso e lasciate cuocere qualche minuto. Spegnete e tenete da parte al caldo.

In una casseruola mettete un filo d'olio e quando è caldo aggiungete il riso e fatelo tostare un paio di minuti. Una volta tostato, iniziate ad aggiungere il brodo caldo con un mestolo. Continuate così, fin quasi alla cottura. Cinque minuti prima della fine della cottura, aggiungete il tastasal e completate la cottura. A fuoco spento, amalgamate il riso con 60 gr di burro e il parmigiano grattugiato. Una volta pronto, impiattate mettendo al centro la rosa di Grana Padano e con un cucchiaino prelevate un pò di riduzione di Amarone e fate un cerchio attorno alla rosa.