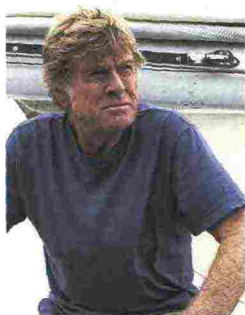


CUCINA

ricette d'autore



Robert Redford

Robert Redford: a 77 anni è ancora uno degli attori più amati negli Usa, reduce dal successo di *All is lost*, e nelle sale il 26 marzo con *Captain America: The Winter Soldier*. Un mito: bello, simpatico, politicamente corretto, ma senza mai prendersi troppo sul serio. Come quando parla di cibo. Si dice sia diventato vegetariano, ma si è lasciato scappare: «Beh, il cibo sano sarà buono per la coscienza, ma i biscotti al cioccolato hanno un gusto dannatamente migliore. Io adoro gli Oreo (biscotti al cioccolato ripieni, ndr)!». Redford, insomma, forse eviterà la carne, ma si lascia tentare dai dolci: ha dato anche il nome a un dessert a base di vaniglia e cioccolato, il «Robert Redford pudding». Ma questa è un'altra storia...

Paolo Federici

Biscotti al cioccolato

«Il cibo sano sarà buono per la coscienza», ammette l'attore e regista americano, «ma i biscotti sono molto meglio!»

SUPER CHEF

La versione di... Barbieri*

INGREDIENTI

150 gr di farina di nocciole, 150 gr di burro, 150 gr di cioccolato fondente, 230 gr di zucchero, 450 gr di noci, 3 uova, 10 gr di lievito per dolci consentito, marmellata di ciliegie o di frutti di bosco per accompagnarli.

PREPARAZIONE

Sciogliere a bagnomaria il burro con il cioccolato fondente. Lasciare raffreddare finché non diventa a temperatura ambiente. In una ciotola a parte lavorare le uova con lo zucchero, aggiungere poi la farina di nocciole, il composto di cioccolato e burro preparato precedentemente, le noci sbriciolate e, infine, il lievito. Amalgamare bene gli ingredienti mescolando per almeno cinque minuti, poi suddividere l'impasto in stampini delle dimensioni che si preferiscono, imburrate e infarinate e cuocere in forno a 150° gradi per circa quarantacinque minuti. Attenzione alla cottura, perché se si lasciano troppo in forno rischiano di seccarsi. Si possono servire con marmellata di ciliegie o di frutti di bosco, che doneranno una nota piacevolmente acida.

* BRUNO BARBIERI
giudice di MasterChef
Italia, su SkyUno.

ABBINAMENTI

In vino veritas

di Luca Gardini *

Recioto Angelorum 2009-Masi

Il cacao del biscotto si armonizza alla perfezione con questo vino rosso dolce ottenuto dall'appassimento delle uve tipiche della Valpolicella. Il sorso è ricco di sensazioni dolci-acide che richiamano l'amarena, il cacao e la cannella.

Passito di Pantelleria

Ben Ryè 2011-Donnafugata

Questo grande passito a base Moscato di Alessandria è in grado di accostarsi alla semplicità di questa ricetta, grazie a sensazioni che richiamano l'albicocca, il fico e la mandorla.

*sommelier campione del mondo



PREMIO

A FIRENZE I RE DEL CATERING

Per la quarta edizione di King of catering, organizzato da Riccardo Cioni all'interno di Taste, il tema è stato «matrimoni del gusto»: i catering italiani sposano la cucina internazionale delle grandi occasioni. Sotto, Gianluca Bisol (al centro, della storica azienda produttrice di Prosecco e Cartizze) con i vincitori.



CACAO che bontà!

La pianta del cacao ha origini antichissime, si presume che fosse presente più di 6000 anni fa in Sudamerica, ma i primi a coltivarla furono i Maya. Oggi, per il volume di produzione e di fatturato l'industria del cioccolato della Svizzera detiene il record, ma Torino è la capitale italiana.