

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
---------------	----------------	-------------	---------------	-------------

Rubrica	Gribaudo			
----------------	-----------------	--	--	--

112/21	A Tavola	01/04/2013	<i>IL GIOCO IN CUCINA (G.Fortunati)</i>	2
--------	----------	------------	---	---



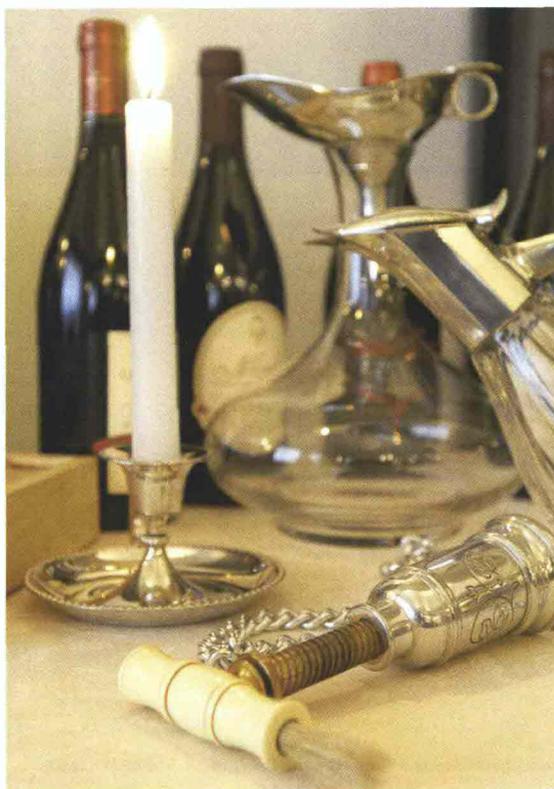
IL GIOCO IN CUCINA

Dietro a quegli occhi furbetti si nasconde la voglia di giocare, e i suoi piatti lo confermano. In ognuno di essi, infatti, è celata una sorpresa, con la quale ama stupire i commensali. Conosciamo Rosanna Marziale, chef campana e ambasciatrice nel mondo della mozzarella

di **Guendalina Fortunati**



RISTORANTE LE COLONNE
VIALE G. DOUHET 7
81100 Caserta
Tel. 0823 46 74 94
www.lecolonnemarziale.it



Ha il volto pulito di una ragazzina e lo sguardo vispo di una bambina. Quella stessa bambina che, anni fa, al ritorno da scuola correva al ristorante di famiglia, inventandosi ogni settimana una professione diversa. Prima cameriera, poi cuoca, e ancora pasticcerica, maitre, e perfino parcheggiatrice. Quasi me la immagino, con tanto di divisa e cappellino a dare indicazioni ai clienti del ristorante di papà. Con il tempo, però, in lei si è imposta fortemente la passione più grande, quella per la cucina, alla quale ogni giorno si dedica con dedizione e amore. Tanto che oggi quella bambina si è trasformata in un' apprezzata chef stellata, ambasciatrice in Italia e nel mondo dei sapori della sua terra. Parliamo di Rosanna Marziale, volto sorridente del Ristorante Le Colonne di Caserta, neo stellata Michelin nonché chef dell'anno 2012 secondo un importante sondaggio online. Riconoscimenti illustri, raggiunti con il duro lavoro e l'abnegazione che questa giovane chef da sempre mette in tutto ciò che fa. "Non si può descrivere la gioia che abbiamo provato, anche perché per diversi anni pensavamo che avremmo raggiunto questo traguardo senza poi riuscire nell'impresa. Ci eravamo messi l'anima in pace, e la soddisfazione è stata doppia anche per questo; ma siamo consapevoli che dovremo lavorare molto perché se è bello conquistare una stella, è altrettanto brutto perderla. Da quando è arrivata se mi guardo allo specchio mi vedo molto più invecchiata e stressata, sarà un caso?". Battute a parte, la realtà è che Rosanna ha lottato parecchio per arrivare dove si trova, portando avanti una tradizione di famiglia ben radicata e innovandola a modo suo, valorizzando e impreziosendo la cultura gastronomica del suo territorio. "Non è stato per niente facile", ricorda la chef, "perché in passato Caserta subiva la pressione di Napoli e non aveva un briciolo di identità territoriale. Il mio è stato un percorso duro e costante e ricordo perfettamente tutte le fatiche e le battaglie che mi hanno portato qui. Mi sono sempre battuta per dare ai prodotti del mio territorio l'importanza che meritavano, ma mi sembrava di sbattere contro un muro.



Oggi al contrario le piccole produzioni e le tipicità vengono riconosciute, e stiamo imparando a dare il giusto valore a ciò che ci appartiene". Perché in tempi di crisi la strada da percorrere sembra proprio quella di restituire la giusta dignità alle nostre radici, fondamentali per costruire un futuro. "Da un certo punto di vista questa crisi può farci bene, perché in passato abbiamo dato per scontato troppe cose. Nelle situazioni difficili ci si rende conto di quante cose si hanno e di quanto ci voglia poco a perderle tutte, quindi può essere una bella lezione di vita". Parole sagge, accompagnate sempre da quello sguardo vispo, dal quale traspare evidentemente la sua voglia di portare anche in tavola un po' di quello spirito fanciullesco nascosto in ognuno di noi. In ogni sua ricetta, infatti, al di là di un forte legame con la tradizione e di una ben chiara riconoscibilità degli ingredienti, si cela sempre una piccola sorpresa. "Mi piace giocare in cucina", spiega Rosanna, "e cercare di stupire chi assaggia i miei piatti. Penso che sia anche per questo che si va a mangiare in un ristorante, per sperimentare delle cose diverse da quelle che solitamente si mangiano a casa. Penso alla pizza al contrario, alla formella di ricotta la cui parte centrale viene farcita di volta in volta con cose diverse in base alla stagione, o alla palla di mozzarella". Già, la mozzarella, rigorosamente di bufala campana: un ingrediente che nella cucina di Rosanna Marziale non può mancare. Tanto che è in uscita un libro completamente dedicato a lei, del quale la chef è decisamente soddisfatta. "Sono fortunata a vivere in una zona in cui la produzione bufalina dei formaggi è straordinaria, e sono orgogliosa di diffondere la cultura della mozzarella in giro per il mondo. In questo libro ci sono più di 90 ricette, dai grandi classici ad alcune mie creazioni, ma il filo conduttore è sempre e comunque la mozzarella. Quando c'è lei sono tutti felici, quindi non servono molte parole per presentarla". Effettivamente basta un piccolo assaggio, come quello offerto dalle ricette delle prossime pagine scelte per noi da Rosanna, per convincerci a provarla. In tutte le salse, evviva la mozzarella! ■



RITRATTO D'AUTORE
RISTORANTE LE COLONNE

CALAMARO MOZZARELLA E FRIARIELLI

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 250 g di mozzarella di bufala campana
- 4 calamari da g 60 l'uno
- 100 g di friarielli*
- 1 spicchio di aglio
- peperoncino piccante
- 80 g di mollica di pane a cubetti
- 60 g di Grana Padano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

* I friarielli, tipica verdura campana dal gusto amarognolo, sono l'infiorescenza appena sviluppata delle cime di rapa.

ABBINIAMOLO CON

Vale ovviamente la pena suggerire un abbinamento tradizionale e territoriale, come la *Falaghina Fiorfiore* della *Tenuta Adolfo Spada* (Ce), Gelsomino e frutta secca, corpo e freschezza per una beva piacevolissima.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare i friarielli. In una padella antiaderente rosolare l'aglio in poco olio e saltare i friarielli ancora bagnati. Coprire con un coperchio e mescolare finché non saranno cotti: ci vorranno circa 15 minuti. Aggiungere del peperoncino e salare. Lasciar raffreddare e tagliare finemente i friarielli.

Strizzare la mozzarella e tagliarla in piccoli cubetti. In una ciotola riunire i friarielli, la mozzarella, il pane a cubetti e il Grana Padano grattugiato. Amalgamare bene e farcire i calamari con il composto, tenendone da parte un po' per l'assemblaggio del piatto.

Preriscaldare il forno a 170 °C. Avvolgere i calamari in alluminio per alimenti, chiudere i due lati e infornare per 15 minuti. Quando saranno cotti sfornare, sistemare al centro dei piatti individuali l'impasto di friarielli e mozzarella tenuto da parte e adagiare un calamaro su ognuno di essi.

DIFFICOLTÀ: media

TEMPO: 40 min. la preparazione | 30 min. la cottura

CALORIE: 330 per porzione



EVVIVA LA MOZZARELLA!

Le ricette di Rosanna Marziale che trovate in queste pagine sono estratte dal volume che la chef ha appena realizzato (a cura di Allan Bay, il che già di per sé è garanzia di qualità) per la **Gribaudo**. "Evviva la mozzarella! Proposte gourmand con la bufala campana", è un libro che conquista al primo sguardo, grazie alle splendide foto realizzate da Manuela Vanni, ma è approfondendo la lettura che ci si innamora definitivamente. Un vero inno alla Bufala Campana, prodotto simbolo dell'eccellenza italiana, protagonista di 100 ricette esclusive nate dalla passione e dal talento di una chef che ci guida in un percorso senza precedenti per gustare la mozzarella in tutte le sue declinazioni. Tante ricette dolci e salate in abbinamento con ingredienti semplici o ricercati, facili da preparare in casa per assaporare tutta la freschezza e la bontà di uno degli alimenti più apprezzati nel mondo.

RISTORANTE D'AUTORE
RISTORANTE LE COLONNE



116 | Aprile 2013

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

038286

ZUPPA DI COZZE NEL LATTE DI MOZZARELLA NERA

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 1 kg di mozzarella di bufala campana
- 800 g di cozze
- 3 vescichette di nero di seppia
- 1 spicchio di aglio
- 4 pomodorini Pachino
- 4 fette di pane
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Per guarnire

- alcuni pomodorini Pachino

DIFFICOLTÀ: media

TEMPO: 40 min. la preparazione | 15 min. la cottura

CALORIE: 350 per porzione

ABBINIAMOLO CON

Zuppa straordinariamente elegante, che malgrado le materie prime nazionali per la sua perfezione supera ogni confine. Per un piatto così, insolito ed equilibrato, niente di meglio che la purezza e l'eleganza dello Champagne.

PREPARAZIONE

Lavare e raschiare le cozze, privarle del bisso e conservarle in frigorifero avvolte strettamente in un panno bagnato.

Frullare la mozzarella con 2 mestoli del suo liquido di governo, passare il tutto attraverso un colino fine e conservare la polpa (che potrà essere utilizzata per un'altra ricetta).

In una pentola capiente scaldare il latte di mozzarella e, appena sarà caldo, versarvi le cozze. Coprire e lasciare che si aprano. Separare i molluschi dal liquido di cottura e tenerli da parte.

In una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio far cuocere i pomodorini tagliati in quarti e aggiungere un mestolo del liquido di cottura delle cozze filtrato.

Aiutandosi con delle forbici aprire direttamente nella padella le vesciche di nero di seppia e lasciar amalgamare per un minuto.

Eliminare l'aglio e riunire nel bicchiere del mixer le salse nera e bianca, quindi frullare. Tagliare a triangoli le fette di pane e tostarle in forno.

Distribuire le cozze in 4 fondine, versarvi il latte nero e accompagnare con i crostini di pane e alcuni pomodorini Pachino precedentemente immersi nell'olio per 15 minuti a 90 °C.

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Spesso definita regina della cucina mediterranea, è un latticino prodotto solo con latte fresco e intero di bufala di razza mediterranea italiana. Gli animali devono essere iscritti all'anagrafe e sono allevati secondo gli usi locali a stabulazione semilibera. Dagli anni Novanta il riconoscimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta) assicura i consumatori con un rigido disciplinare di produzione, delimitando l'area geografica di produzione (Caserta, Salerno, Napoli, Benevento, Basso Lazio, Foggia), la tecnologia, ma soprattutto il confezionamento obbligatorio con i relativi marchi. Per sapere tutti i segreti di questo prezioso prodotto nostrano, il libro di Rosanna Marziale è sicuramente lo strumento giusto (Evviva la mozzarella! Edizioni [Gribaudo](#) 2013).



RITRATTO D'AUTORE
RISTORANTE LE COLONNE

KEBABÀ

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 500 g di farina
- 5-7 g di lievito di birra
- 50 g di zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico di zafferano sciolto nel latte
- 100 ml di latte
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 10 g di sale

Per la farcia

- 320 g di mozzarella di bufala campana
- 120 ml di panna
- 20 g di zucchero vanigliato
- 200 g di pomodori ramati
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- origano
- 20 foglie di basilico
- sale
- pepe

ABBINIAMOLO CON

Magnifici, elegantissimi, pieni di profumi caldi e persistenti. Malgrado il pomodoro, la sontuosità della mozzarella ci aiuterà ad abbinarli con un vino rosso. Scegliamo un Primitivo in purezza dell'azienda Moio di Mondragone (Ce), il Gaurano. Morbido, sapido e succoso, avvolge piacevolmente il palato.

PREPARAZIONE

Preparare il babà. Impastare tutti gli ingredienti insieme, tenendo da parte il latte e l'olio. Quando il composto sarà uniforme, incorporare gradatamente il latte, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare per 10 minuti.

Nel frattempo, ungere con l'olio 4 stampini classici cilindrici per babà alti 8 centimetri e di 8 centimetri di diametro. Formare con l'impasto delle palline da 90 g l'una e inserirle nelle formine. Lasciar lievitare in un posto caldo, coprendo i babà con un telo, finché non avranno triplicato il loro volume iniziale.

Quando l'impasto risulterà ben lievitato, preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere i babà per 20 minuti, lasciando la valvola del forno aperta. Trascorso questo tempo, sformare subito, onde evitare che l'umidità delle formine venga assorbita dal panino babà.

Nel frattempo, preparare la farcia. Montare leggermente la panna e incorporarvi lo zucchero. Tagliare la mozzarella a striscioline e lasciarle in infusione nella panna per 10 minuti.

Mondare e lavare i pomodori, inciderli a croce con un coltello e immergerli in acqua bollente per un minuto. Sbucciarli, dividerli a metà e privarli dei semi. Frullare i pomodori con l'olio, un pizzico di origano e uno di sale e tenere da parte.

Dividere in due i babà e piastrare ciascuna metà su una griglia rovente. Spalmare con la crema di pomodoro e distribuirvi la stracciatella di mozzarella alla panna. Aggiungere le foglie di basilico e un altro po' di crema, quindi servire.

DIFFICOLTÀ: media

TEMPO: 1 ora e 10 min, la preparazione | escluso il tempo di lievitazione | 20 min. la cottura

CALORIE: 380 per porzione

LA MOZZARELLA: CONSIGLI DI CONSERVAZIONE

Il primo consiglio per chi acquista della mozzarella di bufala campana DOP è quello di consumarla il prima possibile, perché è quando è fresca che esprime al meglio le proprie caratteristiche organolettiche. Al momento dell'acquisto è bene assicurarsi che il prodotto sia accompagnato dal suo liquido di governo, all'interno del quale deve rimanere anche una volta giunta a destinazione. È bene mantenerla fuori dal frigorifero, a una temperatura tra i 15 e i 18 °C, ma qualora non fosse possibile è bene estrarla con un certo anticipo rispetto alla consumazione, o in alternativa immergere la confezione in acqua calda.



RITRATTO D'AUTORE
RISTORANTE LE COLONNE

www.ecostampa.it



Aprile 2013 | 119

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

038286

RITRATTO D'AUTORE
RISTORANTE LE COLONNE

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 g di mozzarella di bufala campana
- 80 g di pasta fresca all'uovo
- 12 code di mazzancolle sguosciate
- 300 g di patate
- 250 ml di latte
- 4 pomodori
- timo fresco
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe in grani

DIFFICOLTÀ: media

TEMPO: 30 min. la preparazione
1 24 min. la cottura

CALORIE: 370 per porzione

ABBINIAMOLO CON

Optiamo ancora per un bianco territoriale: Falanghina, Greco, tradizionale Pallagrello, serviti ben freddi saranno sempre graditi.

RAVIOLO APERTO MAZZANCOLLE E MOZZARELLA

PREPARAZIONE

Lessare le patate in acqua salata, sbucciarle e frullarle con la mozzarella e il latte fino ad ottenere una consistenza cremosa. Tagliare le mazzancolle in 3-4 parti e farle saltare in padella per 3 minuti con un filo d'olio e i pomodori, precedentemente privati dei semi e tagliati a cubetti. Aggiustare di sale e pepe.

Nel frattempo, dividere la pasta all'uovo in 8 rettangoli di uguale misura e cuocerli in acqua bollente salata. Disporre in ogni piatto individuale 2 cucchiaini di crema di mozzarella e adagiarvi sopra una sfoglia di pasta appena scolata.

Condire con il composto di mazzancolle e pomodori e aggiungere un cucchiaino di crema di mozzarella. Coprire con un'altra sfoglia di pasta, crema di mozzarella e farcia di mazzancolle e pomodori. Servire il piatto ancora tiepido, completando con del timo fresco, un filo di olio e pepe macinato al momento.



TRATTO D'AUTORE
FRANCESCO LE COLONNE

www.ecostampa.it

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 g di mozzarella di bufala campana
- 300 g di pane raffermo
- 250 g di cioccolato fondente
- 80 g di confettura di more
- 40 g di albume
- 120 g di panna
- 8 g di erba cipollina
- 1 l di latte
- 5 uova
- 250 g di zucchero grezzo di canna
- 100 g burro
- 80 g di farina di mandorle pangrattato*
- sale

* Per ottenere dell'ottimo pangrattato, tostate del pane bianco e grattugiatelo 3 volte di seguito.

ABBINIAMOLO CON

Anche per questo piccolo ed equilibrato capolavoro scegliamo un vino territoriale campano. Dall'azienda *Mastroberardino (Av), l'Irpinia Aglianico Passito Halconero*, morbido, profumato e persistente per sostenere anche il cioccolato.

MOUSSE DI MOZZARELLA CON PANE AL CIOCCOLATO E MORE**PREPARAZIONE**

Passare l'albume al setaccio, montarlo con una frusta e, man mano, incorporare la panna. Frullare la mozzarella, passarla al setaccio e amalgamarla, poco per volta, alla panna montata con l'albume, aggiungendo l'erba cipollina tritata. Mescolare delicatamente e tenere da parte al fresco.

Frullare il pane nel mixer e lasciarlo ammorbidire nel latte. Separare gli albumi dai tuorli, lavorare questi ultimi con lo zucchero e, quando il composto sarà cremoso e soffice, unire il burro ammorbidito a pezzetti. Unire quindi il pane ammolato, la farina di mandorle, 200 g di cioccolato precedentemente sciolto a bagnomaria, il rimanente cioccolato tritato e gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.

Preriscaldare il forno a 175 °C. Imburrare uno stampo a cerniera del diametro di 26 centimetri, rivestirlo con il pangrattato e versarvi il composto al cioccolato. Spolverizzare la superficie con il pangrattato e infornare per un'ora.

Estrarre dal forno, sformare immediatamente e lasciar raffreddare il pane al cioccolato su una gratella. Tagliare a fette e servire con la mousse di mozzarella e la confettura alle more.

DIFFICOLTÀ: media**TEMPO:** 40 min. la preparazione | 1 ora e 10 min. la cottura**CALORIE:** 340 per porzione

Aprile 2013 | 121