



### Schweppes

La gamma premium Selection ha un focus sul nuovo e raffinato gusto Tonic Basil & Sicilian Lemon. Un connubio unico tra le note fresche e dolci del basilico e il carattere vivace dei limoni siciliani, selezionati per il loro aroma intenso e la brillantezza agrumata.

“Io credo che una ricetta sia solo un tema musicale, che un cuoco intelligente può suonare ogni volta con una variazione.

PIERRE BENOIT

### Amedei

Ogni Cuoricino è una creazione di altissima qualità, un incontro perfetto tra la cremosità vellutata del cioccolato al latte, l'intensa profondità del fondente e una novità irresistibile, il Cuoricino rosa. Racchiuso in un guscio di cioccolato bianco con polvere di frutti rossi, il Cuoricino rosa svela un cuore morbido al gusto nocciola, che conquista e avvolge ad ogni assaggio.



CONSIGLIO ECO Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## A Cimma di Fabrizio De André



*Spesso, mentre si cucina, si ascolta musica, ma cosa succede quando è la musica a rendere omaggio al cibo? Abbiamo scelto di ricordare questo brano di Fabrizio De André, in cui una ricetta della tradizione ligure si trasforma in una metafora della vita.*

La cima è (ed era) un piatto “povero” della tradizione ligure: un involucre di carne farcito con gli avanzi dei giorni precedenti. Nonostante la sua semplicità apparente, è una preparazione complessa e impegnativa. Non a caso, un celebre cantautore genovese ne ha parlato, offrendo consigli per una buona riuscita e usando come metafora della vita stessa.

### Ingredienti per 8-10 persone

1,2 kg di pancetta di vitello  
100 g di polpa di vitello  
80 g di poppa (tettina)  
1 animella  
1/2 cervella  
Qualche pezzetto di filone (schienale)  
2 granelli (testicoli)  
50 g di burro  
Pinoli, maggiorana, spezie  
Parmigiano grattugiato  
8 uova

1 spicchio d'aglio  
Sale q.b.  
1 manciata di piselli  
1 manciata di funghi secchi  
Circa 2 litri di brodo di verdure

### Procedimento

Preparazione della sacca  
Chiedere al macellaio una pancetta di vitello già preparata a sacca. Sciacquare accuratamente, lasciarla sgocciolare e asciugarla bene.  
Preparazione del ripieno  
In una padella, rosolare nel burro tutte le carni, poi scolarle e trasferirle su un tagliere.  
Tritare finemente polpa, poppa e animella; tagliare a pezzetti il resto.  
In una ciotola capiente, unire le carni con i piselli, i pinoli, lo spicchio d'aglio schiacciato, la maggiorana e i funghi precedentemente ammollati e strizzati.

### Assemblaggio

Sbattere le uova e unirle a freddo al composto.  
Aggiungere un pizzico di sale, le spezie e abbondante parmigiano grattugiato.  
Mescolare accuratamente fino a ottenere un composto omogeneo.  
Cottura  
Riempire la sacca della pancetta per circa due terzi (in cottura la carne si ritira e il ripieno si gonfia).  
Cuocere l'apertura con attenzione.  
Avvolgere la cima in un telo di cotone bianco e legarla bene.  
Immergerla in brodo caldo e cuocerla per un'ora a recipiente scoperto.  
Coprire e proseguire la cottura per altre due ore.  
Servizio  
Una volta cotta, lasciare raffreddare completamente prima di servirla.

### RICETTE

## Sardenaria di Sanremo

Di Oliocarli

La Sardenaria Sanremese è una pizza alta e soffice tipica della zona di Sanremo che viene condita con pomodoro, acciughe, olive taggiasche, capperi, aglio in camicia e origano. È una preparazione semplice ma ricca di sapore che conquisterà tutti.

### Ingredienti

500 gr di farina 00  
250 ml di acqua  
60 gr di Olio di Oliva Tradizionale  
10 gr di lievito di birra fresco  
10 gr di sale fino  
250 gr di polpa di pomodoro  
8 Filetti di Acciughe all'Olio di Oliva  
60 gr di Olive Taggiasche Liguri in Salamoia  
15 gr di capperi sotto sale  
6 spicchi di aglio  
Olio Extra Vergine di Oliva Classico  
Origano essiccato



### Preparazione

La ricetta della Sardenaria sanremese comincia sciogliendo il sale in una ciotolina, con un goccio dell'acqua per l'impasto, e sciogliendo il lievito di birra nell'acqua restante. In una ciotola mettere la farina e iniziare a mescolare aggiungendo a filo l'Olio di Oliva Tradizionale. Aggiungere poi a filo l'acqua con il lievito e quella con il sale continuando a mescolare.

Trasferire l'impasto della Sardenaria su un piano di lavoro ed impastare per circa dieci minuti fin tanto che non diventerà liscio ed elastico. Creare una palla, metterla in una ciotola, coprire con un panno e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

Trascorso questo tempo, trasferire il tutto in una teglia di circa 35x28 cm accuratamente oleata. Stendere delicatamente l'impasto con le dita, coprire con della pellicola e lasciare riposare per un'ora.

Accendere il forno statico a 210°C, riprendere la teglia con l'impasto della Sardenaria e condire con la polpa di pomodoro, i capperi dissalati, i Filetti di Acciughe all'Olio di Oliva, le Olive Taggiasche Liguri in Salamoia, l'aglio con la camicia, una spolverata di origano secco e circa 20 ml di Olio Extra Vergine di Oliva Classico.

Cuocere in forno caldo per circa 30 minuti. Una volta tolta dal forno, aggiungere sulla superficie della Sardenaria sanremese il restante olio extra vergine di oliva e qualche altra fogliolina di origano. Servire la Sardenaria ancora calda.

