

I mercati della terra

AUMENTANO I CONTESTI E GLI APPUNTAMENTI IN CUI I CONSUMATORI POSSONO TROVARSI FACCIA a faccia con prodotti di qualità e i loro creatori, scoprendo quanto nutrirsi in maniera sana, corretta e secondo filiera corta, sia estremamente semplice. Uno di questi è I mercati della terra, una rete internazionale di luoghi Slow food in cui fare la spesa, incontrarsi e approfondire la storia degli alimenti. Mercati che si spingono sino al cuore delle metropoli, per mostrare ai consumatori come sia semplice allontanarsi dalle logiche della Gdo e abbracciare quelle di una spesa più etica e consapevole, qualitativamente più elevata e attenta alle economie locali. Fulcro de I mercati della terra è la garanzia che i prodotti presentati e venduti all'interno di ciascun circuito provengano da una distanza massima di 40 km dal luogo dello scambio. In Lombardia è possibile visitare I mercati della terra in Piazza Dante a Bergamo, a Milano nella Fabbrica del Vapore e nella splendida cornice del castello di Padernello (Bs). Il calendario degli appuntamenti è consultabile direttamente dal sito mercatidellaterra.com.



In occasione della mia visita a I mercati della terra di Padernello – location di grande fascino che merita il viaggio e la scoperta – ho conosciuto Donata, casoncellara bresciana che nella sua bottega di San Paolo, produce e vende pasta fresca ripiena. Cresciuta «con le mani in pasta» in una famiglia di ristoratori, Donata propone le sue paste utilizzando più possibile presidi Slow food e con riguardo alla stagionalità dei prodotti.

La Casoncelleria di Donata,
via Mazzini, 88 - San Paolo (BS), sceglie di rivelare la sua personalissima ricetta dei tradizionali casoncelli bresciani.



LA RICETTA

Casonsèi bresciani

per 4 persone

150 gr farina bianca 00, 150 gr semola di grano duro, 125 gr uova, sale, olio Evo q.b., 125 gr pangrattato, 125 g formaggio grana, 45 gr burro, amaretti q.b., 190 ml brodo di carne, burro e grana per condire

Preparazione

Preparate la pasta, lavorando le farine con le uova e aggiungendo olio e sale, sino a ottenere un impasto liscio e non appiccicoso. Riponete in un foglio di pellicola e lasciate riposare in frigo per almeno 30'. Nel frattempo, realizzate il ripieno, sbriciolando gli amaretti e mischiandoli a grana e pangrattato. Sciogliete del burro nocciola e colatelo sugli ingredienti. Completate infine aggiungendo il brodo a filo e continuando a mischiare. Non appena avrete ottenuto un impasto morbido e asciutto, il ripieno sarà pronto.

Stendete la pasta, ottenendo delle sfoglie sottili. Tagliatele, ottenendo dei quadrati di 5 cm e riponete in ciascuno una pallina di ripieno di circa 2 cm. Richiudete ciascun quadrato a triangolo, facendo ben pressione sui lati. Cuocete per 2' in acqua bollente salata e condite con abbondante burro fuso brulé e formaggio grana.

Per approfondimenti scrivete a:
stefania@mangiaeredadio.it
o visitate mangiaeredadio.it

IL RISTORANTE

È doveroso provare a realizzare i casonsèi bresciani secondo la ricetta di Donata. Ed è altrettanto doveroso passare dalla sua bottega ad acquistarli e confrontare la propria opera. Ma per chi ha poca voglia di mettere le mani in pasta, ecco un ristorante in cui poter comodamente assaporare le paste della Casoncelleria di Donata.

Osteria Aquila Rossa

via Cavour, 9 - Borgo San Giacomo Padernello (Bs)

www.osteriaaquilarossa.it

